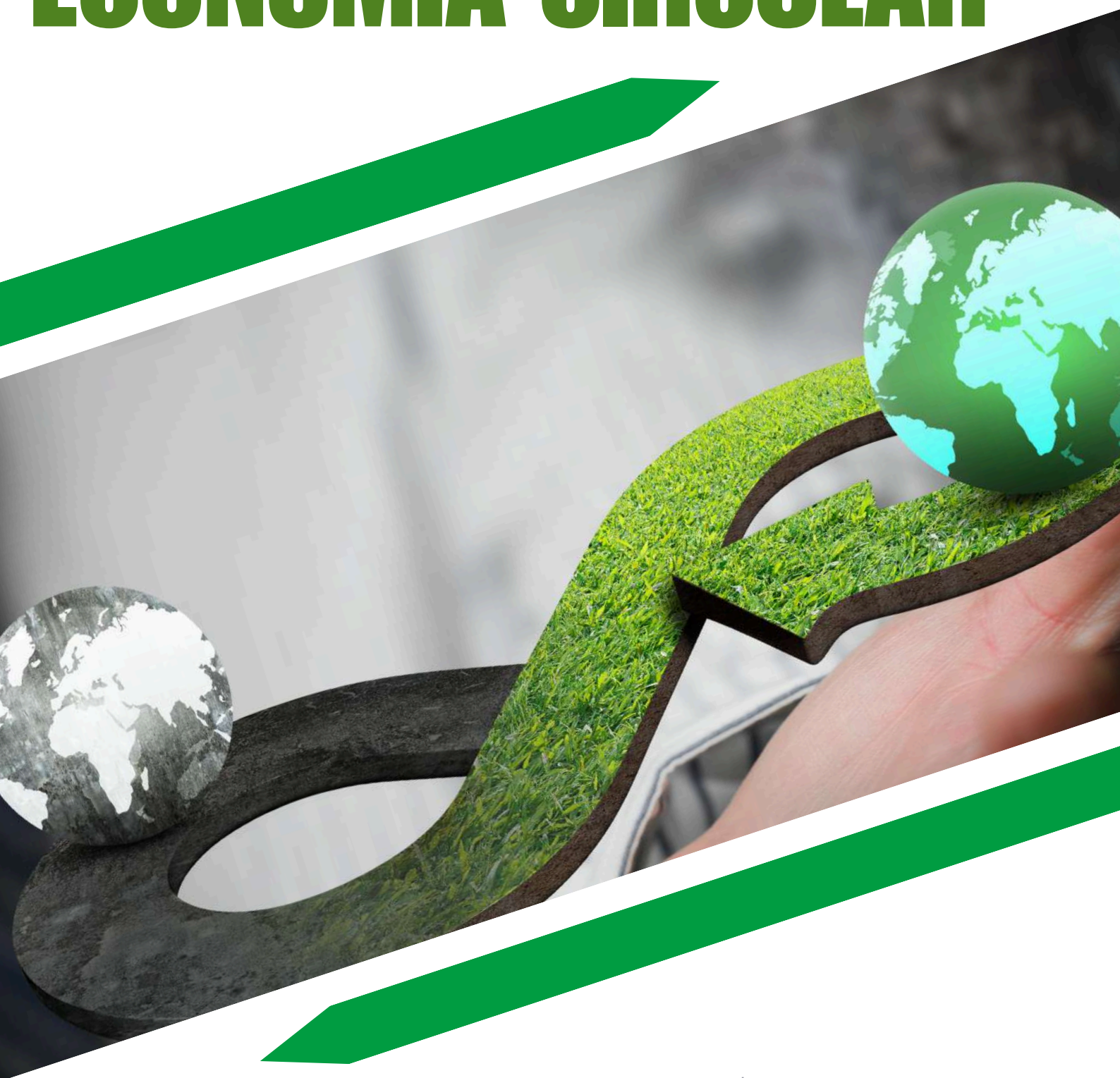


BOLETÍN

1

ECONOMÍA CIRCULAR



cooperativas
agro-alimentarias
Castilla-La Mancha



Castilla-La Mancha

Dirección General
de economía circular



Artículo Introductorio

Economía circular agroalimentaria: una colaboración necesaria para avanzar hacia un sector más sostenible

Artículo 1

Economía circular agroalimentaria: de obligación ambiental a oportunidad estratégica

Artículo 2

Las cooperativas agroalimentarias: agentes naturales de economía circular

Artículo 3

Subproductos agroalimentarios: del coste de gestión al nuevo recurso

Artículo 4

El nuevo Reglamento europeo de envases: un cambio de etapa para el sector agroalimentario y cooperativo



Artículo Introductorio

Economía circular agroalimentaria: una colaboración necesaria para seguir avanzando en sostenibilidad, eficiencia y competitividad

El sector agroalimentario de Castilla-La Mancha se encuentra ante un momento decisivo. La sostenibilidad, la eficiencia en el uso de los recursos, la prevención de residuos, la valorización de subproductos, la reducción del desperdicio alimentario y la adaptación al cambio climático han dejado de ser cuestiones accesorias para convertirse en elementos centrales de la competitividad empresarial y de la viabilidad futura de nuestras explotaciones, industrias y cooperativas.



Viñedo en la Manchuela conquense. La circularidad agroalimentaria debe partir de la realidad territorial de Castilla-La Mancha. Fuente: Wikimedia Commons / María Sevilla del peral, CC BY-SA 4.0.

La economía circular no debe entenderse únicamente como una obligación normativa ni como un concepto ambiental lejano. Para el sector agroalimentario, la circularidad tiene una traducción muy concreta: aprovechar mejor el agua, reducir consumos energéticos, prevenir pérdidas alimentarias, valorizar restos vegetales y subproductos, mejorar la gestión de envases, reincorporar materia orgánica al suelo, impulsar energías renovables, optimizar procesos industriales y reducir costes de gestión.

En definitiva, se trata de producir mejor, desperdiciar menos y generar más valor a partir de los recursos disponibles.

En este contexto nace este boletín sobre economía circular, impulsado en el marco de la colaboración entre Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha y la Consejería de Desarrollo Sostenible de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Una colaboración que responde a una idea compartida: avanzar hacia un modelo agroalimentario más eficiente, más innovador y más respetuoso con el entorno, pero siempre compatible con la realidad productiva, económica y territorial de nuestras cooperativas y empresas.



Una colaboración al servicio del sector

La colaboración entre Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha y la Consejería de Desarrollo Sostenible tiene una especial importancia porque permite conectar dos ámbitos que necesariamente deben avanzar juntos: por un lado, las políticas públicas de sostenibilidad, economía circular, residuos, agua, energía y cambio climático; por otro, la realidad diaria de las cooperativas, las industrias agroalimentarias y los agricultores y ganaderos que las integran.

El diálogo entre administración y sector cooperativo resulta esencial para que la transición circular sea eficaz. Las normas y estrategias deben conocer la realidad del territorio, y las empresas necesitan información, orientación técnica y herramientas prácticas para aplicar los nuevos requisitos de forma proporcionada y útil.



Artículo Introductorio

En Castilla-La Mancha, donde el sector agroalimentario tiene un peso económico, social y territorial tan relevante, esta cooperación resulta especialmente necesaria. La sostenibilidad no puede plantearse de espaldas a la producción. Debe construirse con el sector, desde el conocimiento técnico, con seguridad jurídica, con soluciones viables y con una visión de futuro compartida.

Este boletín quiere contribuir precisamente a ese objetivo: acercar la economía circular a quienes deben aplicarla en el día a día.



Castilla-La Mancha: un territorio con alto potencial circular

Castilla-La Mancha reúne condiciones especialmente favorables para avanzar en economía circular agroalimentaria. La región cuenta con una potente base agraria, una importante red de cooperativas, una industria agroalimentaria muy vinculada al territorio y sectores de referencia como el vitivinícola, el oleícola, el cerealista, el ganadero, el hortofrutícola, el ajo, los frutos secos, las leguminosas y la transformación alimentaria.

Todos estos sectores generan flujos de materiales que pueden ser gestionados de forma más eficiente: restos de poda, sarmientos, alperujos, orujos, lías, vinazas, destríos, paja, estiércoles, purines, aguas de lavado, lodos, envases, embalajes y otros subproductos orgánicos.

Durante mucho tiempo, muchos de estos materiales se han considerado principalmente un problema de gestión. Hoy, sin embargo, pueden convertirse en recursos: compost, biofertilizantes, biomasa, biogás, alimentación animal, nuevos ingredientes, extractos de valor añadido, materiales renovables o energía.

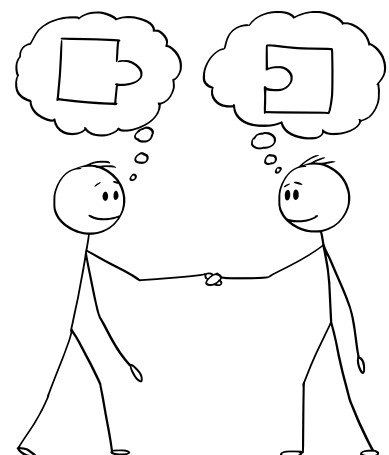
La economía circular permite, por tanto, pasar de una visión centrada en el residuo a una visión centrada en el recurso. Y ese cambio de enfoque puede generar beneficios ambientales, pero también económicos y territoriales.



Las cooperativas como agentes clave de la transición circular

Las cooperativas agroalimentarias ocupan una posición singular para impulsar la economía circular. Agrupan producción, transforman alimentos, comercializan, prestan servicios técnicos, asesoran a sus socios, canalizan inversiones y actúan como estructuras de vertebración en el medio rural.

Esta dimensión colectiva es una ventaja decisiva. Muchas soluciones circulares necesitan escala, organización, trazabilidad y coordinación. Una explotación individual puede tener dificultades para gestionar restos de poda, valorizar subproductos, implantar tecnologías de tratamiento o negociar soluciones de gestión de residuos. Una cooperativa, en cambio, puede agrupar volúmenes, organizar flujos, generar masa crítica, promover proyectos compartidos y facilitar el acceso de sus socios a soluciones que individualmente serían más complejas o costosas.





Artículo Introductorio

Por eso, el cooperativismo no es solo destinatario de las políticas de economía circular, es un aliado imprescindible para hacerlas realidad en el territorio.

Las cooperativas pueden impulsar el compostaje de restos orgánicos, la valorización de subproductos de bodega y almazara, el aprovechamiento energético de biomasa, la gestión conjunta de envases, el asesoramiento sobre fertilización orgánica, la reducción de pérdidas alimentarias, la eficiencia en el consumo de agua y energía o la incorporación de energías renovables en instalaciones agroindustriales.

Además, pueden desempeñar una labor fundamental de formación y sensibilización, trasladando a socios, consejos rectores, gerencias y equipos técnicos las oportunidades y obligaciones que derivan del nuevo marco normativo.



Un marco normativo que avanza hacia la circularidad

La economía circular se ha consolidado como una prioridad en las políticas europeas, estatales y autonómicas. El Pacto Verde Europeo, el Plan de Acción de Economía Circular de la Unión Europea, la Estrategia Española de Economía Circular "España Circular 2030", la Ley 7/2022 de residuos y suelos contaminados para una economía circular, la normativa de envases y residuos de envases, la regulación sobre desperdicio alimentario y el marco propio de Castilla-La Mancha configuran un escenario cada vez más exigente.

En el ámbito regional, la Ley 7/2019 de Economía Circular de Castilla-La Mancha y la Estrategia de Economía Circular de Castilla-La Mancha constituyen referencias fundamentales.

Su finalidad es avanzar hacia un modelo económico que optimice el uso de los recursos, reduzca la generación de residuos, fomente la innovación, favorezca la creación de empleo y contribuya a un desarrollo sostenible y bajo en carbono. Para las cooperativas y las industrias agroalimentarias, este marco implica nuevas responsabilidades, pero también nuevas oportunidades. Las empresas deberán prestar cada vez más atención a la prevención de residuos, la trazabilidad de los flujos, la separación en origen, la responsabilidad sobre los envases, el aprovechamiento de subproductos, la eficiencia energética, el uso del agua y la reducción del desperdicio alimentario.

La economía circular no será, por tanto, una cuestión puntual. Formará parte de la gestión ordinaria de las empresas.



Un boletín con vocación práctica

Este boletín quiere ser una herramienta útil para técnicos, gerentes, responsables de calidad, medio ambiente, producción, mantenimiento, campo, suministros y consejos rectores de cooperativas agroalimentarias, así como para sus socios agricultores y ganaderos.

Su objetivo es traducir los grandes conceptos de la economía circular a la realidad concreta de las empresas cooperativas y sus socios: qué obligaciones existen, qué oportunidades pueden aprovecharse, qué buenas prácticas se están desarrollando, qué alternativas técnicas hay para determinados subproductos, cómo mejorar la gestión de residuos, cómo prevenir pérdidas alimentarias o cómo incorporar criterios circulares a las decisiones empresariales.



Artículo Introductorio

Su objetivo es traducir los grandes conceptos de la economía circular a la realidad concreta de las empresas cooperativas y sus socios: qué obligaciones existen, qué oportunidades pueden aprovecharse, qué buenas prácticas se están desarrollando, qué alternativas técnicas hay para determinados subproductos, cómo mejorar la gestión de residuos, cómo prevenir pérdidas alimentarias o cómo incorporar criterios circulares a las decisiones empresariales.

A lo largo de sus contenidos se abordarán cuestiones como la valorización de subproductos agroalimentarios, el papel de las cooperativas en la economía circular, la gestión de envases, el aprovechamiento de restos de poda, el compostaje, la biomasa, el biogás, la reutilización del agua, la fertilización orgánica, la prevención del desperdicio alimentario, la eficiencia energética y las novedades normativas que afectan al sector.

El enfoque será siempre práctico, técnico y sectorial. No se trata solo de hablar de sostenibilidad, sino de ofrecer información útil para tomar decisiones.



Circularidad para reforzar competitividad y territorio

La economía circular debe verse como una oportunidad para reforzar la competitividad de nuestras cooperativas e industrias agroalimentarias. Reducir consumos, aprovechar subproductos, disminuir costes de gestión, mejorar la eficiencia energética, optimizar envases o prevenir pérdidas puede tener un impacto directo en la cuenta de resultados.

Pero, además, la economía circular tiene una dimensión territorial muy importante. Permite generar nuevas actividades en el medio rural, mejorar la fertilidad de los suelos, reducir dependencias externas, crear empleo verde, fomentar la innovación y reforzar la imagen de sostenibilidad de los productos agroalimentarios de Castilla-La Mancha.

En este sentido, la colaboración entre Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha y la Consejería de Desarrollo Sostenible representa una oportunidad para acompañar al sector en una transición que debe ser ambientalmente ambiciosa, pero también realista, útil y adaptada a las necesidades de nuestras cooperativas.

La economía circular no es una moda. Es una nueva forma de entender la gestión de los recursos. Y el sector cooperativo agroalimentario, por su capacidad de organización, su implantación territorial y su vocación colectiva, está en una posición privilegiada para liderar este cambio.

Con este boletín queremos contribuir a ese camino: informar, orientar, compartir experiencias y ayudar a que la sostenibilidad se convierta en una verdadera palanca de competitividad, innovación y futuro para el sector agroalimentario de Castilla-La Mancha.



Artículo 1

Economía circular agroalimentaria: de obligación ambiental a oportunidad estratégica



Viñedo en Ciudad Real. El sector vitivinícola es uno de los ámbitos con mayor potencial para cerrar ciclos de materia, agua y energía. Fuente: Wikimedia Commons / David Carrero Fernández-Baillo, CC BY-SA 3.0.



Un cambio de modelo que ya afecta al sector agroalimentario

La economía circular se ha convertido en uno de los grandes ejes de transformación de la actividad económica. En el sector agroalimentario, este cambio tiene una importancia especial, porque trabajamos diariamente con recursos naturales, materias primas biológicas, agua, energía, envases, subproductos y residuos que pueden gestionarse de una manera más eficiente y generar nuevo valor.

Durante años, muchas empresas han abordado la sostenibilidad desde una perspectiva principalmente normativa: cumplir con la legislación ambiental, gestionar correctamente los residuos, contratar gestores autorizados, controlar vertidos o reducir impactos. Todo ello sigue siendo imprescindible. Sin embargo, la economía circular propone ir un paso más allá: no se trata solo de cumplir, sino de repensar cómo producimos, cómo consumimos recursos, cómo organizamos los procesos y cómo aprovechamos aquello que antes se consideraba un residuo.

El modelo lineal clásico -extraer, producir, consumir y desechar- está siendo sustituido progresivamente por un modelo en el que los materiales, productos y recursos se mantienen en uso durante más tiempo. Esto implica prevenir la generación de residuos, reducir consumos, reutilizar materiales, valorizar subproductos, mejorar el diseño de envases, aprovechar energéticamente ciertos flujos y cerrar ciclos de nutrientes, agua y materia orgánica.



Artículo 1

Para la industria agroalimentaria, la circularidad no es una idea ajena. De hecho, muchas prácticas tradicionales del medio rural ya eran circulares antes de que existiera este concepto: el aprovechamiento de restos vegetales, el uso agronómico de estiércoles, la reutilización de materiales, la alimentación animal con determinados subproductos o el compostaje son ejemplos claros. La novedad actual es que estas prácticas se integran ahora en una estrategia más amplia, regulada, medible y vinculada a la competitividad empresarial.



Un marco normativo cada vez más exigente

La Unión Europea ha situado la economía circular en el centro de sus políticas ambientales, industriales y climáticas. El Pacto Verde Europeo y el Plan de Acción de Economía Circular impulsan una transformación profunda del sistema productivo, con especial atención al ecodiseño, la reducción de residuos, la reutilización, el reciclado, la prevención del desperdicio alimentario y la mejora del comportamiento ambiental de los productos.

En España, la Estrategia Española de Economía Circular, "España Circular 2030", marca el camino hacia un modelo de producción y consumo más eficiente. Este marco se ha desarrollado mediante normas de gran incidencia para el sector agroalimentario, como la Ley 7/2022, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, el Real Decreto 1055/2022, de envases y residuos de envases, y la Ley 1/2025, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.



Estas normas no deben leerse como compartimentos aislados. Para una industria agroalimentaria o una cooperativa, todas forman parte de un mismo cambio de enfoque: producir generando menos residuos, asumir mayor responsabilidad sobre los envases puestos en el mercado, separar mejor los flujos, prevenir pérdidas alimentarias, justificar el destino de subproductos y mejorar la trazabilidad ambiental de la actividad.

También es relevante el nuevo Reglamento europeo sobre envases y residuos de envases, que refuerza el camino hacia envases más reciclables, reutilizables, ligeros y mejor diseñados.

Este aspecto afecta directamente a bodegas,almazaras, industrias hortofrutícolas, empresas lácteas, cárnicas, transformadoras vegetales y cooperativas comercializadoras.



Castilla-La Mancha: una región con alto potencial circular

Castilla-La Mancha cuenta con un marco propio en materia de economía circular, articulado en torno a la Ley 7/2019, de Economía Circular, y la Estrategia regional de Economía Circular. Este marco autonómico resulta especialmente relevante para una región en la que el sector agroalimentario tiene un peso económico, social y territorial muy destacado.



Artículo 1

La estructura productiva regional ofrece numerosas oportunidades para avanzar en circularidad. Castilla-La Mancha es tierra de viñedo, olivar, cereal, ganadería, ajo, hortalizas, frutos secos, leguminosas e industrias agroalimentarias vinculadas a estos sectores. Esta diversidad genera también una gran variedad de flujos susceptibles de valorización: sarmientos, restos de poda, alperujos, orujos, lías, vinazas, destríos, paja, estiércoles, purines, aguas de lavado, lodos, envases y embalajes. Desde el punto de vista territorial, la economía circular puede ser una herramienta especialmente útil para reforzar el medio rural. Permite crear nuevas actividades económicas, reducir costes de gestión, generar empleo local, sustituir materias primas externas, mejorar suelos, producir energía renovable y fortalecer la imagen sostenible de los productos agroalimentarios.



En una región con importantes retos en materia de agua, energía, fertilidad de suelos, costes de producción y despoblación, la circularidad debe entenderse como una política ambiental, pero también como una política económica y territorial.

Qué significa circularidad para una industria agroalimentaria

Para una empresa agroalimentaria, avanzar hacia la economía circular no implica necesariamente grandes inversiones iniciales. En muchos casos, el primer paso consiste en conocer mejor los propios procesos y medir lo que ocurre dentro de la instalación.

Una bodega, una almazara, una industria hortofrutícola o una cooperativa cerealista pueden empezar por identificar sus principales flujos: cuánta agua se consume, qué cantidad de residuos se genera, qué subproductos aparecen en campaña, qué envases se utilizan, qué costes de gestión existen, qué posibilidades de valorización hay y qué mejoras pueden aplicarse en origen.

A partir de ese diagnóstico, pueden plantearse medidas concretas:



Reducir consumos de agua mediante limpieza eficiente, recirculación o separación de corrientes



Mejorar la eficiencia energética de instalaciones, cámaras, bombas, calderas y líneas de proceso.



Optimizar envases y embalajes, reduciendo peso, mejorando reciclabilidad o incorporando formatos reutilizables cuando sea viable.



Valorizar subproductos orgánicos mediante compostaje, alimentación animal, extracción de compuestos, biomasa o biogás.



Prevenir pérdidas alimentarias mediante una mejor planificación, clasificación, transformación o canalización de excedentes.



Reforzar la separación en origen de residuos para mejorar su gestión y reducir costes.



Integrar criterios ambientales en compras, inversiones y mantenimiento.

La clave está en pasar de una gestión finalista del residuo a una gestión preventiva del recurso.



Artículo 1



El papel de los técnicos

Los técnicos de industrias agroalimentarias y cooperativas tienen un papel esencial en esta transición. Son quienes conocen los procesos reales, las campañas, los puntos críticos, las limitaciones normativas, la relación con los socios, los costes operativos y las oportunidades de mejora.

La economía circular no puede quedarse en un discurso genérico. Necesita conocimiento técnico, datos y decisiones prácticas. Requiere saber cuándo un material es residuo, cuándo puede ser subproducto, qué requisitos debe cumplir un compost, qué obligaciones existen en materia de envases, qué alternativas hay para un destrío, qué margen legal existe para la valorización agronómica o qué mejoras son viables en una instalación concreta.

Por eso, este boletín se dirige especialmente a quienes están en contacto directo con la realidad de las empresas: técnicos de calidad, medio ambiente, producción, mantenimiento, campo, suministros, gerencias y equipos de asesoramiento cooperativo, sin excluir a los socios agricultores y ganaderos que quieran acceder directamente a este contenido.



Una oportunidad para ganar competitividad

La economía circular no debe verse únicamente como una carga administrativa. Bien planteada, puede ayudar a reducir costes, anticipar obligaciones legales, mejorar la eficiencia de los procesos, diferenciar productos, abrir nuevas líneas de negocio y reforzar la sostenibilidad del sector.

Además, los consumidores, la distribución, las administraciones y los mercados internacionales valoran cada vez más la trazabilidad ambiental, la reducción de residuos, la eficiencia en el uso del agua, la huella de carbono, el uso de envases sostenibles y la prevención del desperdicio alimentario. La circularidad se convierte así en un factor de competitividad.

En definitiva, avanzar hacia una economía circular agroalimentaria significa producir mejor, aprovechar más y desperdiciar menos. Para Castilla-La Mancha, y para el conjunto del sector cooperativo e industrial agroalimentario, este cambio representa una oportunidad estratégica para construir un modelo más eficiente, resiliente y comprometido con el territorio.



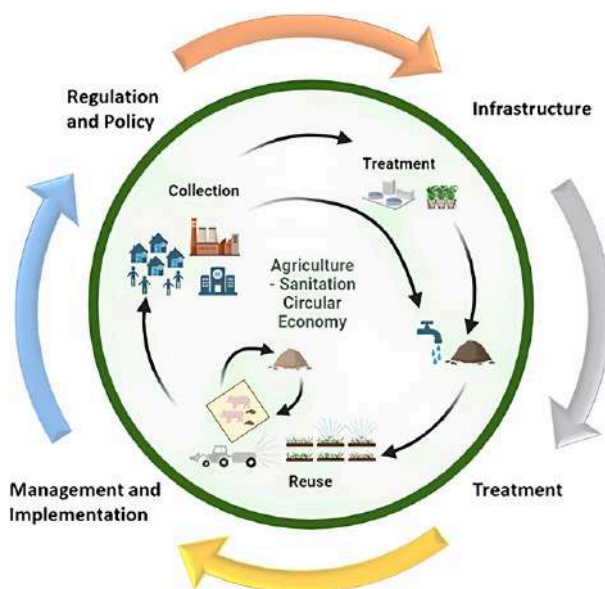
Artículo 2

Las cooperativas agroalimentarias: agentes naturales de economía circular



Cooperativas y circularidad: una alianza lógica

La economía circular necesita organización, escala, proximidad al territorio y capacidad para coordinar a muchos agentes. Precisamente por eso, las cooperativas agroalimentarias están llamadas a desempeñar un papel protagonista en esta transición.



La economía circular exige coordinación entre regulación, infraestructura, tratamiento y gestión. Las cooperativas pueden actuar como nodos territoriales de organización. Fuente: Wikimedia Commons / Carter et al., CC BY 4.0.

Una cooperativa no es solo una empresa que transforma o comercializa productos. Es también una estructura colectiva que agrupa a agricultores y ganaderos, presta servicios técnicos, canaliza inversiones, organiza campañas, gestiona suministros, asesora a sus socios y actúa como punto de encuentro entre la producción primaria, la industria, el mercado y la administración.

Esta posición convierte a las cooperativas en plataformas idóneas para impulsar soluciones circulares. Allí donde una explotación individual puede tener dificultades para valorizar sus restos de poda, gestionar envases, aprovechar estiércoles, implantar energías renovables o acceder a tecnologías de tratamiento, una cooperativa puede agrupar volúmenes, ordenar flujos, negociar mejores condiciones, promover inversiones colectivas y generar proyectos viables.

La economía circular, por tanto, encaja de forma natural con el cooperativismo. Ambas comparten una idea de fondo: la cooperación permite resolver mejor algunos problemas que individualmente serían más costosos, complejos o ineficientes.



Del socio a la industria: cerrar ciclos dentro del territorio

Una de las principales fortalezas de las cooperativas es su capacidad para conectar campo e industria. En el sector agroalimentario, muchos flujos circulares nacen precisamente en esa relación: lo que se genera en campo puede tener destino en la industria, y lo que surge en la industria puede volver al campo como recurso.





Artículo 2

Una de las principales fortalezas de las cooperativas es su capacidad para conectar campo e industria. En el sector agroalimentario, muchos flujos circulares nacen precisamente en esa relación: lo que se genera en campo puede tener destino en la industria, y lo que surge en la industria puede volver al campo como recurso.

Los restos de poda del viñedo, el olivar o los frutos secos pueden triturarse e incorporarse al suelo, utilizarse como biomasa, transformarse en compost o servir de base para nuevos materiales. Los subproductos de bodega y almazara pueden valorizarse mediante destilerías, extractos, energía, alimentación animal, fertilización orgánica o compostaje. Los estiércoles y purines pueden tratarse para obtener fertilizantes orgánicos o biogás. Los destríos hortofrutícolas pueden dirigirse a transformación, alimentación animal, donación o valorización orgánica.

En todos estos casos, la cooperativa puede actuar como nodo organizador. Puede identificar los flujos, cuantificar cantidades, coordinar calendarios, buscar gestores o valorizadores, estudiar alternativas técnicas, impulsar proyectos piloto y facilitar que los socios participen en soluciones colectivas.

En Castilla-La Mancha, esta función es especialmente relevante por la estructura territorial del sector. La dispersión de explotaciones, la importancia de los cultivos leñosos, el peso de las campañas agroindustriales y la presencia de cooperativas en muchos municipios hacen que la escala cooperativa sea fundamental para que la economía circular no se quede en teoría.



Servicios cooperativos para una economía más circular

La economía circular puede integrarse en muchos servicios que las cooperativas ya prestan a sus socios. No siempre exige crear estructuras nuevas; muchas veces se trata de incorporar criterios circulares a servicios existentes.

En el asesoramiento agronómico, por ejemplo, la cooperativa puede promover la incorporación de materia orgánica al suelo, el uso eficiente de fertilizantes, el aprovechamiento de restos vegetales, la aplicación correcta de enmiendas orgánicas o la reducción de pérdidas en campo.

En la sección de suministros, puede favorecer productos más eficientes, envases retornables cuando sea posible, recogida de envases agrarios, información sobre buenas prácticas y compras agrupadas que reduzcan costes y residuos.

En la industria, puede avanzar en eficiencia energética, autoconsumo, optimización de limpiezas, separación de corrientes, valorización de subproductos, mejora de envases y reducción de mermas.

En la comercialización, puede incorporar argumentos de sostenibilidad, trazabilidad, aprovechamiento de recursos, reducción de desperdicio y compromiso territorial.

Y en la formación, puede capacitar a socios, trabajadores y consejos rectores para comprender las nuevas obligaciones y aprovechar las oportunidades de la transición circular.





Artículo 2



Castilla-La Mancha: cooperativas con capacidad de vertebración

En Castilla-La Mancha, las cooperativas agroalimentarias cumplen una función que va mucho más allá de la transformación y venta de productos. Son estructuras empresariales, pero también sociales y territoriales. En muchos municipios, la cooperativa es un actor económico central: genera empleo, presta servicios, fija población, mantiene actividad agraria y facilita que pequeños y medianos productores puedan acceder al mercado.

Esta capacidad de vertebración es decisiva para impulsar la economía circular. Muchas soluciones circulares requieren masa crítica, continuidad en el suministro de materiales, coordinación logística y confianza entre agentes. Las cooperativas reúnen todas esas condiciones.

Un proyecto de compostaje, por ejemplo, necesita materia prima suficiente, control de calidad, ubicación adecuada, trazabilidad y usuarios finales del producto. Una cooperativa puede aportar restos vegetales, subproductos orgánicos, conocimiento agronómico y una red de socios que podrían utilizar el compost si cumple los requisitos técnicos y legales.

Un proyecto de biomasa necesita organizar la recogida, triturado, almacenamiento y uso energético de restos leñosos. Una cooperativa puede actuar como punto de acopio, consumidora de energía térmica o promotora de acuerdos con empresas especializadas.

Un proyecto de biogás necesita flujos orgánicos, estabilidad, inversión, permisos y aprovechamiento del digestato. Las cooperativas pueden participar agrupando subproductos, estiércoles o residuos orgánicos, especialmente si se establecen alianzas con ganaderías, industrias y administraciones.



Gobernanza cooperativa y toma de decisiones

La transición circular no depende solo de la tecnología. Requiere también gobernanza. En el caso de las cooperativas, esto significa implicar a consejos rectores, gerencias, equipos técnicos y socios.

Cualquier proyecto circular debe responder a preguntas muy concretas: qué problema resuelve, qué coste evita, qué ingreso puede generar, qué inversión exige, qué riesgos normativos tiene, qué socios participan, qué obligaciones implica y cómo se reparten beneficios y responsabilidades.

La participación de los socios es esencial. No basta con que una cooperativa diseñe un proyecto desde la oficina técnica; necesita que los agricultores y ganaderos entiendan su utilidad, conozcan las condiciones y perciban beneficios claros. La economía circular debe explicarse en términos cercanos: ahorro, servicio, cumplimiento normativo, mejora del suelo, reducción de costes, aprovechamiento de recursos y nuevas oportunidades.

También es importante la colaboración externa. Universidades, centros tecnológicos, administraciones, empresas de valorización, gestores autorizados, entidades financieras y organizaciones sectoriales pueden aportar conocimiento, financiación o soluciones técnicas. La cooperativa puede actuar como puente entre esos agentes y la realidad del territorio.



Artículo 2



Retos para el cooperativismo circular

El potencial es enorme, pero también existen retos. La valorización de subproductos no siempre es sencilla. Puede haber dificultades normativas, costes logísticos, falta de instalaciones, incertidumbre sobre mercados, necesidad de autorizaciones o dudas sobre la condición jurídica de determinados materiales.

Además, no todas las alternativas son viables en todos los territorios. Un proyecto de reutilización de envases, biomasa o compostaje puede funcionar bien en una zona y no ser rentable en otra. La circularidad debe analizarse caso por caso, con criterios técnicos, económicos y ambientales.

Otro reto importante es la medición. Las cooperativas deberán avanzar hacia una gestión más basada en datos: toneladas de residuos generadas, costes de tratamiento, consumos de agua y energía, cantidades valorizadas, emisiones evitadas, materia orgánica retornada al suelo o reducción de envases.

Sin esa información, será difícil justificar inversiones, acceder a ayudas, comunicar avances o demostrar mejoras.



Una oportunidad para reforzar el modelo cooperativo

La economía circular ofrece a las cooperativas una oportunidad para reforzar su papel en el territorio. No se trata solo de adaptarse a nuevas normas, sino de liderar soluciones colectivas que mejoren la sostenibilidad y la competitividad del sector agroalimentario.

Las cooperativas pueden ser impulsoras de innovación, generadoras de empleo verde, dinamizadoras del medio rural y garantes de que la transición ecológica llegue también a los agricultores y ganaderos de base.

En Castilla-La Mancha, donde el cooperativismo agroalimentario forma parte de la identidad económica y social del territorio, esta oportunidad es especialmente relevante. La circularidad puede convertirse en una nueva forma de cooperación: aprovechar mejor lo que ya tenemos, reducir dependencias, generar valor local y construir un sector agroalimentario más fuerte, eficiente y sostenible.

Por todo ello, las cooperativas no son meras destinatarias de la economía circular. Son agentes protagonistas de su desarrollo.



Artículo 3

Subproductos agroalimentarios: del coste de gestión al nuevo recurso



Mirar de otra manera lo que antes se consideraba residuo

Uno de los ámbitos más claros de aplicación de la economía circular en el sector agroalimentario es la valorización de subproductos. En cada campaña, bodegas, almazaras, industrias hortofrutícolas, cerealistas, ganaderas y transformadoras generan materiales que durante mucho tiempo se han considerado un problema de gestión: restos vegetales, orujos, alperujos, lías, vinazas, destríos, paja, cascarillas, estiércoles, purines, lodos, aguas de proceso o residuos orgánicos.

La economía circular propone cambiar la mirada. No todo lo que sale de un proceso productivo debe ser entendido automáticamente como un residuo sin valor. Muchos de estos materiales contienen materia orgánica, nutrientes, energía, fibra, compuestos bioactivos o propiedades tecnológicas que pueden aprovecharse en otros procesos.

La clave está en identificar correctamente cada flujo, conocer su composición, determinar su régimen jurídico, valorar su destino más adecuado y garantizar que su utilización sea segura, trazable y ambientalmente correcta.

Para una industria agroalimentaria o una cooperativa, esta cuestión tiene una dimensión económica evidente.

La gestión de residuos supone costes de almacenamiento, transporte, tratamiento, documentación y control. Si parte de esos flujos puede prevenirse, reutilizarse o valorizarse, la empresa puede reducir costes, generar ingresos, mejorar su sostenibilidad y reforzar su posicionamiento en el mercado.



Olivar intensivo en Toledo. El olivar y las almazaras ofrecen múltiples oportunidades de valorización de restos vegetales, hueso, hojas y alperujo. Fuente: Wikimedia Commons / LBM1948, CC BY-SA 4.0.



Artículo 3



Residuo, subproducto y fin de la condición de residuo

Uno de los aspectos técnicos más importantes es distinguir entre residuo, subproducto y material que ha alcanzado el fin de la condición de residuo. Esta diferencia no es solo terminológica; tiene consecuencias legales, administrativas y económicas.

Un subproducto, en cambio, es una sustancia u objeto resultante de un proceso de producción cuya finalidad principal no es producir esa sustancia, pero que puede utilizarse posteriormente de forma directa, legal, segura y sin necesidad de tratamientos distintos de la práctica industrial normal. Para ello deben cumplirse condiciones concretas.

Un residuo es, de forma simplificada, una sustancia u objeto del que su poseedor se desprende o tiene la intención u obligación de desprenderse. Su gestión debe realizarse conforme a la normativa de residuos, con operadores autorizados, documentación y controles específicos.

El fin de la condición de residuo se produce cuando un residuo, tras una operación de valorización, cumple determinados criterios y puede volver a utilizarse como producto, material o sustancia.

Para los técnicos del sector agroalimentario, esta distinción es esencial. No basta con que un material tenga posible valor; debe encajar correctamente en el marco normativo. Un uso inadecuado puede generar problemas ambientales, sanciones o responsabilidades. Por eso es fundamental documentar los flujos, justificar los destinos y trabajar con criterios técnicos y jurídicos sólidos.



Subproductos del vino: una oportunidad especialmente relevante en Castilla-La Mancha

El sector vitivinícola es uno de los grandes protagonistas de Castilla-La Mancha y también uno de los que ofrece más posibilidades de valorización circular. La elaboración de vino genera distintos subproductos: orujos, lías, raspones, fangos de clarificación, tartratos, vinazas y aguas de proceso.

Tradicionalmente, algunos de estos flujos han tenido destinos consolidados, como la destilación de orujos o la recuperación de alcoholes y compuestos. Sin embargo, el margen de innovación es mucho mayor. Los orujos pueden utilizarse para extracción de polifenoles, obtención de ingredientes, compostaje, alimentación animal bajo determinadas condiciones, generación de energía o elaboración de nuevos productos. Los raspones y sarmientos pueden valorizarse como biomasa, incorporarse al suelo o formar parte de mezclas para compost. Las lías y vinazas requieren una gestión especialmente cuidadosa por su carga orgánica, pero también pueden integrarse en soluciones de valorización si se diseñan adecuadamente.

En Castilla-La Mancha, donde la dimensión vitivinícola es tan relevante, la valorización de subproductos de bodega no debe entenderse como un asunto marginal. Puede ser una línea estratégica para reducir costes de campaña, mejorar la sostenibilidad de las cooperativas, generar nuevas actividades y reforzar la imagen ambiental del vino.



Artículo 3



Almazaras: alperujo, hueso y hoja como recursos

El sector oleícola es otro ámbito con gran potencial circular. Las almazaras generan alperujo, hueso de aceituna, hojas, restos de limpieza, aguas de lavado y otros flujos asociados a la campaña.

El hueso de aceituna es uno de los ejemplos más claros de valorización, por su uso como biomasa de alto poder energético. Muchas instalaciones lo utilizan para autoconsumo térmico o lo comercializan como combustible renovable. Este aprovechamiento permite reducir dependencia energética y dar salida a un material generado dentro del propio proceso.

El alperujo, por su parte, plantea mayores retos por su humedad, volumen, carga orgánica y composición. Sin embargo, también ofrece oportunidades: extracción de compuestos de interés, compostaje, producción de energía, obtención de enmiendas orgánicas o integración en procesos de biorrefinería. La viabilidad dependerá de factores como la escala, la logística, la tecnología disponible y el cumplimiento normativo.

La hoja de olivo y otros restos vegetales también pueden tener destinos de valorización, desde compostaje hasta usos vinculados a extractos naturales o alimentación animal, siempre bajo las condiciones aplicables.

Para las cooperativas oleícolas de Castilla-La Mancha, la gestión circular de estos flujos puede contribuir a reducir costes, mejorar la eficiencia energética y reforzar la sostenibilidad de sus aceites.



Hortofrutícolas, ajo y productos vegetales: evitar pérdidas y aprovechar destríos

Las industrias hortofrutícolas y de manipulación vegetal generan destríos, mermas, productos fuera de calibre, restos de limpieza y subproductos orgánicos. En ocasiones, estos materiales conservan valor alimentario o industrial, pero no pueden comercializarse por criterios estéticos, comerciales o logísticos.

La primera opción circular debe ser siempre la prevención. Una buena planificación de cosecha, calibrado, almacenamiento, transformación y comercialización puede reducir pérdidas desde el origen. Cuando no sea posible evitar los excedentes, la jerarquía de usos debe priorizar el consumo humano, la transformación, la donación, la alimentación animal y, finalmente, la valorización orgánica o energética.

En Castilla-La Mancha, donde existen producciones relevantes como ajo, cebolla, melón, productos hortícolas, leguminosas y transformados vegetales, la prevención de pérdidas y la valorización de destríos pueden tener un impacto importante.

La transformación en cremas, salsas, conservas, zumos, congelados, productos deshidratados o ingredientes puede abrir oportunidades de mercado. En otros casos, el destino más adecuado será la alimentación animal, el compostaje o el biogás.



Artículo 3

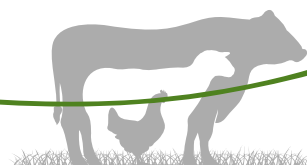
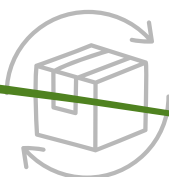


Ganadería y fertilización orgánica: cerrar el ciclo de nutrientes

La ganadería genera estiércoles y purines que, gestionados adecuadamente, pueden ser una fuente valiosa de materia orgánica y nutrientes. En un contexto de encarecimiento de fertilizantes minerales y preocupación por la fertilidad de los suelos, cerrar el ciclo de nutrientes es una prioridad.

El uso agronómico de estiércoles, compost, digestatos y otras enmiendas orgánicas puede mejorar la estructura del suelo, aportar nutrientes, incrementar la materia orgánica y reducir la dependencia de fertilizantes externos. No obstante, exige planificación, análisis, trazabilidad y cumplimiento de la normativa aplicable, especialmente en zonas vulnerables a la contaminación por nitratos.

La integración entre agricultura, ganadería e industria agroalimentaria es una de las grandes oportunidades de la economía circular. Los restos orgánicos pueden transformarse en compost o biogás; el digestato puede utilizarse como fertilizante; los cultivos pueden beneficiarse de materia orgánica; y las cooperativas pueden actuar como organizadoras de estos flujos.



Retos técnicos: logística, calidad y escala

La valorización de subproductos no depende solo de que exista una posibilidad técnica. Para que sea viable, deben resolverse varios retos.

El primero es la logística. Muchos subproductos son voluminosos, húmedos, estacionales o de bajo valor unitario. Si las distancias de transporte son elevadas, la valorización puede dejar de ser rentable. Por eso, las soluciones más interesantes suelen ser territoriales, cercanas y basadas en agrupación de flujos.

El segundo reto es la calidad. Para valorizar un material, hay que conocer su composición, su estabilidad, su posible contaminación, su variabilidad y sus requisitos de uso. No es lo mismo destinar un subproducto a compostaje, alimentación animal, energía, extracción de compuestos o uso agronómico.

El tercer reto es la escala. Algunas tecnologías solo son viables con grandes volúmenes, mientras que otras pueden adaptarse a pequeñas o medianas instalaciones. En este punto, las cooperativas tienen una ventaja clara: pueden agregar producción y generar masa crítica.

El cuarto reto es la normativa. Cualquier alternativa debe cumplir con la legislación de residuos, subproductos, sanidad vegetal o animal, fertilizantes, seguridad alimentaria, emisiones, aguas y autorizaciones ambientales cuando proceda.



Artículo 3



De la gestión del residuo a la estrategia de valorización

La valorización de subproductos no debe improvisarse al final de la campaña. Debe formar parte de la estrategia de la empresa o cooperativa. Esto implica identificar flujos, medir cantidades, conocer costes actuales, analizar destinos posibles, estudiar alternativas, contactar con operadores, valorar inversiones y documentar adecuadamente las decisiones.

Un buen plan de valorización debería responder a preguntas sencillas:



Qué materiales se generan.



Qué destinos legales y técnicamente viables existen.



En qué cantidad y en qué época del año.



Qué inversiones serían necesarias.



Qué coste supone actualmente su gestión.



Qué beneficios económicos, ambientales o reputacionales pueden obtenerse.



Qué características tienen.



Qué socios o empresas pueden participar.

Este enfoque permite pasar de una gestión reactiva a una gestión estratégica.



Una oportunidad para cooperativas e industrias

La valorización de subproductos es una de las expresiones más claras de la economía circular agroalimentaria. Permite reducir residuos, aprovechar recursos locales, generar nuevas actividades, mejorar la eficiencia y reforzar la sostenibilidad del sector.

En Castilla-La Mancha, con una fuerte presencia de cooperativas, cultivos leñosos, bodegas, almazaras, industrias vegetales, cerealistas y ganadería, el potencial es especialmente alto. Pero para aprovecharlo será necesario combinar conocimiento técnico, seguridad jurídica, colaboración empresarial, innovación y apoyo institucional.

La idea central es sencilla: aquello que antes era un coste puede convertirse en recurso. Y aquello que antes se gestionaba como problema puede ser una oportunidad para crear valor en el territorio.



Artículo 4

El nuevo Reglamento europeo de envases: un cambio de etapa para el sector agroalimentario y cooperativo



Una norma europea con impacto directo en las empresas agroalimentarias

El 12 de agosto de 2026 comenzará a aplicarse con carácter general el nuevo Reglamento europeo sobre envases y residuos de envases, el Reglamento (UE) 2025/40, aprobado el 19 de diciembre de 2024. Se trata de una norma de gran relevancia para el conjunto de la economía europea, pero con una incidencia especialmente directa en el sector agroalimentario.

Bodegas, almazaras, industrias hortofrutícolas, cooperativas cerealistas, fábricas de piensos, industrias cárnicas, lácteas, empresas de transformación vegetal, operadores ecológicos, comercializadoras, centrales hortofrutícolas, secciones de suministros y plataformas logísticas utilizan diariamente envases, embalajes, palés, cajas, sacos, film, flejes, botellas, garrafas, bandejas, mallas, bolsas, bidones, contenedores y otros elementos necesarios para contener, proteger, transportar, presentar y comercializar productos.

Hasta ahora, la regulación de los envases se apoyaba en gran medida en una directiva europea que los Estados miembros debían transponer a sus ordenamientos internos. El nuevo reglamento cambia el enfoque: establece un marco directamente aplicable en toda la Unión Europea, con criterios armonizados y obligaciones comunes para los operadores económicos.

Esto supone una nueva etapa. Los envases dejan de ser un elemento secundario de la comercialización para convertirse en una pieza central de la estrategia ambiental, logística, comercial y económica de las empresas.



Del residuo de envase al diseño circular

La finalidad del nuevo Reglamento no es únicamente mejorar la gestión de los residuos de envases una vez generados. Su objetivo es intervenir sobre todo el ciclo de vida del envase: diseño, fabricación, composición, comercialización, uso, reutilización, recogida, reciclabilidad y valorización.

El cambio de enfoque es claro. No se trata solo de reciclar más, sino de envasar mejor. Esto implica reducir envases innecesarios, evitar el sobreenvasado, mejorar la reciclabilidad, aumentar el contenido reciclado en los envases de plástico, restringir determinadas sustancias, fomentar la reutilización y armonizar el etiquetado para facilitar la separación por parte del consumidor.

Para el sector agroalimentario, esta lógica circular debe equilibrarse siempre con una cuestión esencial: el envase cumple funciones críticas en materia de seguridad alimentaria, higiene, conservación, vida útil, trazabilidad, transporte y prevención del desperdicio alimentario.

Por tanto, el reto no es eliminar envases de forma indiscriminada, sino avanzar hacia envases mejor diseñados: suficientes, seguros, reciclables, proporcionados, trazables y adaptados a las necesidades reales del producto.



Artículo 4



Principales obligaciones que deben conocer las empresas

El nuevo Reglamento incorpora numerosas obligaciones, algunas de aplicación inmediata desde 2026 y otras con calendarios progresivos hasta 2030, 2035 y 2040. Entre las más relevantes para el sector agroalimentario destacan las siguientes.



Todos los envases deberán avanzar hacia la reciclabilidad

El Reglamento establece que todos los envases introducidos en el mercado deberán ser reciclables. La aplicación efectiva de los criterios de diseño para el reciclado se proyecta especialmente hacia 2030, con requisitos cada vez más exigentes.

Esto afectará a materiales, formatos, etiquetas, adhesivos, tintas, tapones, cierres, combinaciones de materiales y elementos que dificulten el reciclado.

Para una cooperativa o industria agroalimentaria, esto significa revisar progresivamente sus envases de venta y también sus embalajes comerciales e industriales. Será necesario analizar si los envases actuales son compatibles con los flujos de reciclado existentes o si incorporan elementos que puedan penalizar su reciclabilidad.

En la práctica, habrá que prestar atención a cuestiones como envases multimaterial complejos, etiquetas no separables, tintas o adhesivos problemáticos, bandejas con capas difíciles de reciclar, films no compatibles o formatos que no encajan bien en los sistemas de clasificación.



Más contenido reciclado en los envases de plástico

El Reglamento introduce objetivos mínimos de contenido reciclado en la parte plástica de los envases. Estos objetivos serán especialmente relevantes a partir de 2030 y se incrementarán en 2040.

En el caso de envases plásticos aptos para contacto alimentario, los porcentajes dependerán del tipo de plástico y del formato. El Reglamento distingue, entre otros, entre envases fabricados mayoritariamente con PET, otros plásticos aptos para contacto, botellas de bebidas de un solo uso y otros envases plásticos.

Para la industria agroalimentaria, esta obligación deberá analizarse con especial cuidado porque el uso de plástico reciclado en contacto con alimentos exige garantías de seguridad alimentaria y cumplimiento de la normativa específica sobre materiales en contacto con alimentos.

Este aspecto puede afectar a botellas, bandejas, garrafas, envases de productos transformados, envases de productos frescos, films, recipientes y otros formatos plásticos utilizados en alimentación.



Artículo 4

3



Restricciones a sustancias preocupantes y PFAS

El Reglamento refuerza la necesidad de reducir sustancias preocupantes en los envases y sus componentes. Una de las medidas más relevantes es la restricción de determinadas sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas, conocidas como PFAS, en envases destinados a entrar en contacto con alimentos cuando superen determinados umbrales.

Esta cuestión afecta especialmente a envases alimentarios con tratamientos barrera, recubrimientos, papeles y cartones tratados, materiales antigrasa o soluciones específicas para productos húmedos, grasos o preparados.

Para las cooperativas e industrias agroalimentarias, será importante solicitar a proveedores garantías documentales sobre composición, cumplimiento normativo y aptitud alimentaria de los envases, especialmente en productos que puedan requerir barreras funcionales.

4



Reducción del sobreenvasado

El Reglamento incorpora obligaciones de reducción al mínimo de los envases. A partir de 2030, los envases deberán diseñarse de forma que su volumen y peso se reduzcan al mínimo necesario para garantizar su funcionalidad.

Esto no significa comprometer la seguridad del producto, su conservación o su transporte. Pero sí implica justificar que el envase no incorpora volumen, peso o elementos innecesarios.

También se establecen límites al espacio vacío en envases colectivos, de transporte y de comercio electrónico. Este aspecto puede afectar a cajas, embalajes de agrupación, envíos online, lotes promocionales y sistemas logísticos.

En el ámbito agroalimentario, el equilibrio será especialmente importante: hay productos frágiles, líquidos, perecederos o irregulares que necesitan protección. Pero también existen márgenes de mejora en agrupaciones, cajas sobredimensionadas, rellenos innecesarios, films de agrupación o formatos pensados más para marketing que para funcionalidad.



Artículo 4



Etiquetado armonizado e información al consumidor

El Reglamento prevé un etiquetado armonizado para informar sobre la composición material del envase y facilitar la separación por parte del consumidor. También contempla el uso de códigos QR u otros soportes digitales para ofrecer información adicional.

Esto será relevante para marcas cooperativas, productos envasados, vinos, aceites, productos hortofrutícolas, legumbres, conservas, lácteos, productos cárnicos, alimentos transformados y cualquier producto que llegue al consumidor final.

El etiquetado ambiental deberá ser claro, homogéneo y no inducir a confusión. Además, las afirmaciones ambientales sobre los envases deberán poder justificarse técnicamente y solo podrán destacarse cuando el envase supere los requisitos mínimos aplicables.

Esto es especialmente importante para evitar mensajes genéricos o poco verificables como “envase sostenible”, “100 % verde” o “ecológico” si no existe una base técnica clara.



Afectación específica al sector agroalimentario

Seguridad alimentaria y vida útil

El envase alimentario no es prescindible en muchos casos. Protege frente a contaminación, golpes, oxidación, pérdida de humedad, alteraciones microbiológicas, roturas, fraude, pérdida de trazabilidad o reducción de vida útil.

Por eso, cualquier medida de reducción, reutilización o cambio de material deberá analizarse con criterios técnicos y sanitarios. Un envase aparentemente más ligero o con menos material no siempre será mejor si aumenta el desperdicio alimentario, reduce la vida útil o compromete la seguridad del producto.

La economía circular del envase debe ir unida a la prevención del desperdicio alimentario.

Frutas y hortalizas frescas

El Reglamento incluye restricciones específicas para determinados envases de plástico de un solo uso en frutas y hortalizas frescas no procesadas, especialmente en formatos preenvasados de menos de 1,5 kg.

No obstante, se contemplan posibles excepciones cuando exista necesidad demostrada de evitar pérdida de agua o turgencia, riesgos microbiológicos, golpes físicos, oxidación o cuando sea necesario evitar la mezcla de productos ecológicos y no ecológicos sin costes desproporcionados.

Este punto será importante para cooperativas hortofrutícolas, centrales de manipulación, productores de ajo, cebolla, melón, productos ecológicos y otros operadores que comercializan producto fresco envasado.

Habrà que estudiar caso por caso: tipo de producto, fragilidad, vida útil, destino comercial, exigencias del cliente, canal de venta y alternativas disponibles.



Artículo 4



Vino, bebidas espirituosas y productos con excepciones específicas

El Reglamento contiene excepciones relevantes en materia de objetivos de reutilización para determinadas categorías de bebidas, entre ellas productos vitivinícolas, productos vitivinícolas aromatizados, bebidas fermentadas similares y bebidas espirituosas.

Esto tiene especial importancia para Castilla-La Mancha, donde el sector vitivinícola y las cooperativas bodegueras tienen un peso muy destacado.

No obstante, estas excepciones no deben interpretarse como ausencia de obligaciones. Las bodegas y cooperativas deberán seguir prestando atención a la reciclabilidad de botellas, cápsulas, etiquetas, cajas, embalajes, palés, films, sistemas de agrupación y documentación asociada.

Aceite de oliva y otros productos envasados

El aceite de oliva y otros productos alimentarios envasados deberán analizar especialmente la compatibilidad de sus envases con los nuevos requisitos: vidrio, PET, latas, garrafas, tapones, etiquetas, cajas, retractilados y embalajes de transporte.

En el caso de aceites, vinos y productos de calidad diferenciada, el envase tiene una función comercial importante. Sin embargo, el Reglamento limita la posibilidad de justificar peso o volumen adicional por motivos meramente comerciales o de percepción del producto.

Las marcas cooperativas deberán avanzar hacia envases que mantengan identidad y diferenciación, pero bajo criterios de ecodiseño, reciclabilidad y minimización.



Impacto sobre las cooperativas agroalimentarias

Como envasadoras y comercializadoras

Muchas cooperativas ponen productos en el mercado con marca propia o de terceros: vino, aceite, ajo, frutas, hortalizas, legumbres, quesos, productos elaborados o alimentos transformados. En estos casos deberán revisar los envases de venta, el etiquetado, la reciclabilidad, la documentación técnica y las obligaciones de responsabilidad ampliada del productor.

Como usuarias de envases comerciales e industriales

Las cooperativas utilizan gran cantidad de envases comerciales e industriales: palés, cajas, sacos, big bags, bidones, contenedores, film, flejes, embalajes de agrupación y envases para suministros. Estos envases también forman parte del ámbito del Reglamento. Por tanto, la circularidad no se limita al envase que llega al consumidor final. Afecta también a la logística interna, almacenes, distribución, suministros, entradas de materias primas y salidas de productos.



Artículo 4

Como compradoras de envases

Las cooperativas deberán reforzar la relación con proveedores. No bastará con comprar envases por precio, disponibilidad o diseño. Será necesario exigir información sobre reciclabilidad, contenido reciclado, composición, sustancias restringidas, aptitud alimentaria, declaración de conformidad y adaptación a los nuevos requisitos. En muchos casos, será conveniente incorporar cláusulas ambientales y documentales en las compras de envases.

Como prestadoras de servicios a sus socios

Las secciones de suministros cooperativos también pueden verse afectadas si distribuyen envases, embalajes, sacos, garrafas, envases agrarios, mallas, cajas, materiales de agrupación o productos envasados. Además, las cooperativas pueden desempeñar un papel fundamental de asesoramiento a sus socios, especialmente en envases utilizados en venta directa, circuitos cortos, productos ecológicos, agrupaciones de productos, almacenamiento o transporte.

Como plataformas de soluciones colectivas

El cooperativismo puede convertir una obligación en una oportunidad. Las cooperativas pueden promover sistemas compartidos de reutilización, compras agrupadas de envases más sostenibles, acuerdos con SCRAP, mejora de la separación de residuos de envases, reducción de embalajes innecesarios, logística inversa o formación específica para socios y trabajadores. La escala cooperativa permite negociar mejor con proveedores, reducir costes, homogeneizar soluciones y evitar que cada socio o cada pequeña industria tenga que resolver individualmente problemas complejos.



Castilla-La Mancha: una región especialmente afectada

Castilla-La Mancha es una región agroalimentaria y cooperativa. Su estructura productiva hace que el nuevo Reglamento de envases tenga una incidencia significativa en sectores clave: vino, aceite, ajo, hortofrutícolas, cereal, ganadería, piensos, productos ecológicos, transformados vegetales y comercialización agroalimentaria.

En bodegas y almazaras cooperativas, el impacto se notará en botellas, garrafas, latas, cajas, palés, films, etiquetas, cápsulas, tapones, embalajes de expedición y envases comerciales. En hortofrutícolas, será especialmente relevante la revisión de envases de plástico de un solo uso, bandejas, mallas, bolsas y cajas. En secciones de suministros, habrá que prestar atención a envases de productos agrarios, envases industriales y comerciales, sacos, bidones y big bags.

Además, la aplicación del Reglamento se suma al marco español ya vigente, especialmente el Real Decreto 1055/2022, que amplió y reforzó las obligaciones en materia de envases y responsabilidad ampliada del productor, incluyendo envases domésticos, comerciales e industriales.

Por tanto, las cooperativas de Castilla-La Mancha deberán trabajar en un doble plano: cumplir con las obligaciones nacionales ya existentes y prepararse para la aplicación progresiva del nuevo marco europeo.



Artículo 4



Qué deberían empezar a hacer las cooperativas y empresas

Aunque muchas obligaciones tienen calendarios progresivos, conviene empezar cuanto antes. Algunas actuaciones recomendables son:

Hacer un inventario completo de envases de venta, agrupación, transporte, comerciales, industriales, reutilizables, de un solo uso, domésticos, comerciales e industriales.

Integrar compras, calidad, medio ambiente, comercialización, producción, logística y gerencia en la adaptación al nuevo marco.

Clasificar los envases por material y función: vidrio, plástico, cartón, papel, madera, metal, multimateriales, compostables, reutilizables, en contacto alimentario y logísticos.

Formar a técnicos y socios, especialmente en secciones de suministros, bodegas, almazaras y centrales de manipulación.

Revisar las obligaciones de responsabilidad ampliada del productor: inscripción, declaración de envases puestos en el mercado, adhesión a sistemas colectivos o individuales y correcta gestión documental.

Revisar envases problemáticos: excesivos, difíciles de reciclar, multimateriales, con elementos innecesarios, de difícil separación o con materiales que puedan verse afectados por futuras restricciones.

Pedir documentación a proveedores: fichas técnicas, declaraciones de conformidad, información sobre reciclabilidad, contenido reciclado, sustancias restringidas y aptitud para contacto alimentario.

Analizar alternativas: reducción, sustitución, reutilización, mejora de reciclabilidad, cambio de material, rediseño, agrupación logística o eliminación de elementos no necesarios.



Una oportunidad para avanzar en economía circular

El nuevo Reglamento europeo de envases no debe verse únicamente como una carga. Es una oportunidad para ordenar la gestión de envases, reducir costes, mejorar la eficiencia logística, anticipar exigencias de clientes, reforzar la imagen ambiental y avanzar hacia modelos de producción y comercialización más circulares.

Para el sector cooperativo, además, puede convertirse en una nueva línea de trabajo colectivo: compras sostenibles, formación, asesoramiento, acuerdos con proveedores, mejora de la gestión de residuos, reducción de embalajes innecesarios y búsqueda de soluciones compartidas.

La clave será anticiparse. Las cooperativas y empresas que empiecen ahora a revisar sus envases estarán mejor preparadas para cumplir, negociar, innovar y diferenciarse.

En definitiva, el Reglamento europeo de envases marca un cambio de etapa. El envase agroalimentario del futuro deberá proteger el producto, garantizar la seguridad alimentaria, evitar el desperdicio, facilitar la logística y, al mismo tiempo, responder a criterios de circularidad, reciclabilidad, reutilización y eficiencia en el uso de recursos.

Para Castilla-La Mancha y para el conjunto del sector cooperativo agroalimentario, este reto puede convertirse en una oportunidad para seguir demostrando que sostenibilidad y competitividad deben avanzar juntas.



Conclusión



Referencias normativas y fuentes de consulta

Comisión Europea. Plan de Acción de Economía Circular (2020).

Real Decreto 1055/2022, de envases y residuos de envases.

Reglamento (UE) 2025/40 sobre envases y residuos de envases.

Ley 1/2025, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

MITECO. Estrategia Española de Economía Circular y Planes de Acción.

Ley 7/2019, de Economía Circular de Castilla-La Mancha.

Ley 7/2022, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

Estrategia de Economía Circular de Castilla-La Mancha.

II Plan de Acción de Economía Circular de Castilla-La Mancha.



Créditos de imágenes



Agriculture - sanitation circular economy.jpg: Laura J. Carter et al. / University of Leeds Libraries. Wikimedia Commons, CC BY 4.0.



Casasdesantacruz edited.jpg: María Sevilla del peral. Wikimedia Commons, CC BY-SA 4.0.



Vineyard Ciudad Real.jpg: David Carrero Fernández-Baillo. Wikimedia Commons, CC BY-SA 3.0.



San Martín de Montalbán (2023) 17.jpg: LBM1948. Wikimedia Commons, CC BY-SA 4.0.

**SEDE SOCIAL**

Avda. de Cripitana, 43
13600 Alcázar de San Juan
(Ciudad Real)
Telef : 926 54 52 06

DELEGACIÓN TOLEDO

Ronda de Buenavista, 15-2º
45005 Toledo
Telef : 925 21 09 21

DELEGACIÓN ALBACETE

c/ Rosario 6 5ª - puerta 12
02001 Albacete
Telef : 607 823 122

DELEGACIÓN CUENCA

Plaza de la Hispanidad, 10, 4ªA
16002 Cuenca
Telef : 969 22 51 56

DELEGACIÓN CIUDAD REAL

C/ Juan II, 1A-5 B
13001 Ciudad Real
Telef : 609 468 341

<https://agroalimentariasclm.coop/>



cooperativas
agro-alimentarias
Castilla-La Mancha