

La huella hídrica de un producto

El balance de CO₂ en la etiqueta de un producto nos ofrece una información sobre su impacto medioambiental que, aunque muy útil para el consumidor concienciado, no deja de ser incompleta. En la actual situación de escasez de agua en todo el planeta, uno de las mayores problemas socioeconómicos y medioambientales a los que se enfrenta el hombre, urge informar de la misma forma sobre la cantidad de agua que requiere el proceso de fabricación completo de un producto.

Según un estudio llevado a cabo por “Food Ethics Council”, entidad británica independiente que promulga una política alimentaria sostenible, en los países occidentales cada individuo consume una media anual de un metro cúbico de agua para beber, 100 metros cúbicos en las tareas domésticos y 1.000 metros cúbicos en la producción de alimentos.

El estudio, denominado “Water Labels on Food, issues and recommendations”, afirma que se requieren 140 litros de agua para producir una taza de café, 16.000 litros para producir un kilo de carne de buey, entre 3.500 y 5.700 litros para producir un kilo de carne de pollo y 1.330 litros para producir un kilo de pan.

Es imprescindible que el consumidor conozca estos impresionantes datos para que pueda escoger los productos que consume de forma consciente y responsable. A esta labor se están dedicando en la actualidad multitud de organizaciones ecologistas, entre las que cabe destacar la británica “Sustain”. Esta organización, que agrupa a una serie de ONGs ecologistas inglesas y ha financiado el estudio realizado por el “Food Ethics Council”, está trabajando en introducción de una etiqueta para los productos alimentarios que informe sobre el consumo inducido de agua durante todo el ciclo de elaboración de los mismos. La asociación afirma que existen numerosos factores para evaluar la sostenibilidad de la gestión del agua utilizada para la fabricación de un producto. Así, se debe tener en cuenta la cantidad de agua utilizada, su procedencia, cómo afecta su uso al ecosistema local, qué otras necesidades de agua tiene la zona de producción y cómo se calcularon las cantidades de agua necesarias en el proceso productivo.

Jeanette Longfield, coordinadora de Sustain, afirma en un comunicado de prensa lanzado a raíz de la publicación del estudio: “Esta información debería complementarse con otros datos referentes los gases de efecto invernadero, la nutrición y el comercio justo, de forma que el consumidor pueda tener una visión completa sobre el impacto de los alimentos que adquiere. Pero lo más importante es que las empresas puedan medir su impacto para mejorar sus procesos. El etiquetado podría en breve propiciar la aparición en el mercado de productos más respetuosos con el medioambiente”.

Sustain

Food Ethics Council

Water Labels on Food, issues and recommendations

(fin del artículo)