

Acta del 08/03/2016 en Sevilla, España: 1st Ad Hoc Working Group for the revision of the EU GPP criteria set for Food and Catering Services

En la primera sesión del grupo de trabajo para la revisión de los criterios de compras verdes en Europa para los servicios de catering y alimentación que tuvo lugar el martes 8 de marzo del 2016 en Sevilla (España) estuvieron presente alrededor de 40 personas. Entre estas 40 personas, se encontraban representantes del grupo técnico y científico de la Comisión Europea (JRC); de los Ministerios de Holanda, Bélgica, Italia, Dinamarca, Finlandia, Austria y España; de diferentes organizaciones a nivel Europeo o internacional (Food Service Europe, Food Drink Europe, Sodexo, European Federation of Catering Equipment Manufacturers, FEADRS - Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social -, Finish Food and Drink, European Bioplastics, Health Care Without Harm, IFOAM - Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica -, BioForum Vlaanderen vzw y Humane Society International), de empresas (Nestlé, Unilever, Novamont) y consultoras (Risteco y Oakdene Hollins), además de Mensa Civica.

La primera parte de la Jornada (9-10:30), consistió en la revisión de los documentos preliminares a esta reunión:

- Task 1
[http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/Task%201%20report%20\(EU%20GPP%20Food%20and%20catering%20services\).pdf](http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/Task%201%20report%20(EU%20GPP%20Food%20and%20catering%20services).pdf)
- Task 2
http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/Task%202%20Food%20and%20catering_Market%20Analysis.pdf

Los criterios fijados en estos documentos y la reunión:

http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/Food%20and%20Catering%20DG%20ENV.pdf

ponen en relieve los beneficios ambientales, sociales, económicos y políticos que tendrían las compras verdes en la Unión Europea. Estos criterios con carácter voluntario a la hora de aplicarlos, pero obligatorios una vez que se decida ponerlos en prácticas, no se enfocan sólo en la comida/productos alimentarios, sino también en otros aspectos de la contratación: planificación del menú, formación del personal y gestión de los residuos, entre otros, a lo largo del año. Este sistema de compras podría ponerse en práctica en las administraciones públicas, ya fueran lugares de trabajo, centros educativos de todos los niveles – de hecho, se propuso la inclusión de guarderías –, hospitales – así como otros centros de cuidado (para mayores, por ejemplo) –, cárceles, etc.

En la segunda parte (10:45-13:30), se discutieron los siguientes criterios basados en este documento:

http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/EU%20GPP%20Food%20Catering%20services_Technical%20Report.pdf,

Cuyo razonamiento y exposición puede verse también en este otro, que es el que se utilizó en la reunión:

http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/Presentation%201st%20AHGW_EU%20GPP%20Food%20and%20Catering%20Services.pdf

- **Productos orgánicos**

La propuesta de Mensa Civica:

Centrarnos en el número de platos respecto del total del menú – volumen de contratación por sectores, en lugar del coste del aprovisionamiento de compras. Ya existe una experiencia en Málaga que trabaja bajo este enfoque - 100% de sus platos son ecológicos / biológicos.

Otras aportaciones:

Pensar en que no todos los países tienen la misma disponibilidad o facilidad para obtener este tipo de productos (Nina Peacock, Food Service Europe), con lo cual sería adecuado fomentar políticas que apoyen a los contratistas / proveedores a pequeña escala que trabajen en este campo (Maurizio Mariani, Risteco). Asimismo, estos porcentajes deben ser medibles y tratar de ser incrementados paulatinamente (Stephen Meredith, IFOAM).

- ***Productos marinos y de acuicultura***

La propuesta de Mensa Cívica:

Defensa de PALIS (documento explicativo en adjunto) como concepto y con el objetivo de poder llegar a establecer criterios de cumplimiento, no sólo como intención. Ya contamos con experiencias en Galicia – Fundación Lonxanet – y País Vasco – AZTI – como modelos de protección de los espacios marinos / acuáticos y re- establecimiento de pesca sostenible.

Otras aportaciones:

Se apoyaron en gran medida los criterios marcados, aunque se dio también acceso a la inclusión de otras etiquetas con carácter internacional. Algunas experiencias y aportaciones serán compartidas y las cuales os las haremos llegar en cuanto estén disponibles.

- ***Productos de temporada***

La propuesta de Mensa Cívica:

Defender un menor ciclo de vida del producto, que va ligado a la estacionalidad.

Otras aportaciones:

El debate fue muy enriquecedor, pues existe este conflicto en algún país de que, aunque el producto no es de temporada, es mejor producirlo ahí que no exportarlo. Nos gustaría que hubiera alguna aportación más a este respecto, pues creemos que hay que defender la estacionalidad de los productos, la cual no es fácil de homogeneizar a nivel europeo. Este es un criterio de especificaciones técnicas. ¿Alguien conoce si existe algún tipo de implicación para la salud el tema de la estacionalidad?

- ***Producción integrada***

La propuesta de Mensa Cívica:

Defendemos esta visión como una vía para pasar de la producción convencional a la orgánica, pero no estableceríamos ningún criterio (10% del coste total de las compras) para el mismo. Nota: En España existe una normativa nacional y 17 autonómicas.

Otras aportaciones:

Algunos de los representantes afirmaron que no conocían este concepto y que por tanto no lo aplicaban. Solo los representantes de Italia y España lo defendieron. Supongo que lo reconsiderarán en el siguiente informe.

- ***Bienestar animal***

La propuesta de Mensa Cívica:

Creemos que hay que optar por modelos cárnicos que no se fijen tanto en la cantidad, sino en la calidad de los productos. Por ello, nuestra propuesta fue la defensa del esquema voluntario de producto de montaña. Asimismo, creo que otros modelos alternativos deberían ser explorados, como el de la producción de legumbres.

Otras aportaciones:

Otro punto conflictivo del debate sobre el límite máximo a marcar de carne. Se defendieron sistemas de producción que respetaran a los animales, principalmente en lo que se refiere a la de cerdo y pollo, por ser animales con menor impacto ambiental que las vacas, de acuerdo a lo que se dijo. También hubo representantes que simplemente optaron por modelos vegetarianos y propusieron la eliminación de este criterio, pero siendo que gran parte de la población come carne, esto es imposible de hacer, con lo cual se va a mantener, pero está abierto a otras alternativas. Este debate fue seguido a continuación en la sección de planificación del menú.

- ***Productos de comercio justo***

La propuesta de Mensa Cívica:

Sin propuestas al respecto.

Otras aportaciones:

Los porcentajes marcados son muy altos y en algunos países va a ser difícil su cumplimiento. Se optó, por tanto, que el 20% y el 50% se mantuviera para los productos de té, café y cacao, por lo menos, y otros productos de comercio justo llevaran otro porcentaje (a fijar). Este es un criterio de adjudicación o contrata, por lo que también se preguntó si iba a ser libre o no. En cuanto a las máquinas expendedoras, estos productos también deberían ir poco a poco introduciéndose, aunque no es relevante.

- ***Embalajes***

La propuesta de Mensa Cívica:

De acuerdo al debate que existe a nivel nacional y europeo a este respecto, defendemos el uso de envases de papel y cartón biodegradables y la reducción de envases individuales, siempre que no sea necesario.

Otras aportaciones:

Hubo representación de empresas como Vetere / Biopac y Novamont. Además, van a presentarse algunas experiencias prácticas con este tipo de embalajes, que de nuevo, os haré llegar en cuanto estén disponibles.

- ***Aceite de palma sostenible***

La propuesta de Mensa Cívica:

Para nosotros, el criterio de adjudicación sería no usar el aceite de palma y fomentar el uso de aceite de oliva o de girasol en su defecto. Este criterio es especialmente relevante en las máquinas expendedoras, donde galletas, bizcochos y otros productos de pastelería, que es su principal mercado, están presentes.

Otras aportaciones:

Al parecer está prohibido en todos los productos en España. ¿Alguien puede buscar la norma donde se diga esto? Porque que se limite su uso, no quiere decir que no la podamos encontrar en algún producto. También se discutió que verificar que es realmente sostenible va a ser difícil, sobre todo para los productos de las máquinas expendedoras.

- ***Otros esquemas de producción sostenible***

La propuesta de Mensa Cívica:

Sin propuestas, pero esperamos vuestras respuestas, pues consideramos que existen diversos modelos de producción sostenible que pueden apoyarse. Estos esquemas pueden incluir cualquier ámbito alimentario y alimenticio.

- **Otras aportaciones:**

No hubo ninguna opinión al respecto.

En la sesión de la tarde y siguiendo con los documentos mencionados previamente:

http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/EU%20GPP%20Food%20Catering%20services_Technical%20Report.pdf,

http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/Presentation%201st%20AHGW_EU%20GPP%20Food%20and%20Catering%20Services.pdf

Se habló sobre los criterios para los caterings o empresas de restauración, que son los siguientes:

- **Planificación del menú**

La propuesta de Mensa Cívica:

Los menús deben ser equilibrados y respetando la estacionalidad de los productos, así como que la ración sea adecuada para evitar el rechazo y evitar el desperdicio alimentario. Es un criterio muy importante y debe ser obligatorio tenerlo.

También defendemos los modelos de gestión participativa / colaborativa en el que los usuarios puedan opinar sobre esta planificación de los menús, no solo en cuanto a la calidad, sino también en cuanto a la sensorialidad (sé que esto es difícil por la subjetividad a la que va ligada). Por supuesto, este modelo debe distinguirse entre administraciones públicas y otras instituciones (colegios, hospitales, etc.). La comunicación con los participantes es fundamental.

También queda por incluir las técnicas culinarias que se usan para fomentar también la eficiencia energética y de agua. ¿Ideas?

Otras aportaciones:

Como me mencionado anteriormente el foco estuvo en el tema de cuál es la ingesta de carne adecuada y hubo un poco de confrontación entre lo que es equilibrado y la sensorialidad. ¿por qué hay que elegir cuando puedes tener ambas?

- **Equipamiento / maquinaria**

La propuesta de Mensa Cívica:

Defendemos equipos accesibles para todos y que busquen la eficiencia energética.

Otras aportaciones:

En este punto, la intervención más relevante fue la del representante de “European Federation of Catering Equipment Manufacturers”, que defendió sistemas de eficiencia energética, sin disminuir el rendimiento, y que sean accesibles para todos, muy en línea con nuestra posición. También se habló de la inclusión de energías renovables en este aspecto por parte de varios representantes, entre ellos la representante del Ministerio de

Agricultura y medio Ambiente de España, Teresa Barrés. Así como de que la contrata de equipos sea más duradera y no que cada 3-4 años, algunos de estos equipos deban cambiarse porque se han quedado obsoletos.

Nota: El sistema que se presento fue el de las "A" y no el de Energy Star de EEUU.

- Formación del personal

La propuesta de Mensa Civica:

Es imprescindible la formación de todo el personal implicado, desde los responsables de los centros en los que se sirve la comida, a los propios implicados en su elaboración o en el servicio. Deberían definirse diversos alcances formativos, que tendrán diferente contenido y duración en función de los destinatarios. Pensamos, entonces que 16 horas es tiempo suficiente para explicar la sistemática a nuevos empleados, pero debe establecerse un sistema de "recordatorios" continuado, con sesiones cortas (1-2 horas) sobre temas concretos, de forma que en un periodo de tiempo (no mayor de 2 años), se hayan recordado todos los puntos de la formación, incluido el de saber pelar la fruta (un problema que podemos encontrar en algunos comedores escolares). También creemos que debería definirse como criterio el mínimo de esa formación, no solo en la duración, sino en el contenido y la frecuencia de recordatorios.

Otras aportaciones:

La sala estuvo dividida, pues el tiempo para impartir esta formación suele ser limitado en algunos sectores; sin embargo, si se apoyó que fuera necesaria y obligatoria. Una de las mejores experiencias fue comentada por el Ayuntamiento de Gante en Bélgica, cuya información pasaremos tan pronto como me sea posible, y que creemos que podría servirnos de guía para los criterios a fijar en Mensa Civica.

- Bienes consumibles / fungibles

La propuesta de Mensa Civica:

Consideramos que deben establecerse criterios básicos y es fácil disponer de proveedores que los cumplan. Son productos en los que ya se ha avanzado mucho en temas medioambientales, especialmente en productos de limpieza (menos químicos, ecológicos, etc...). Igualmente deberían considerarse otros productos no fungibles, como el agua, la energía, etc.

Otras aportaciones:

Los productos más mencionados fueron el papel higiénico y las bombillas, para los que hay que buscar alternativas sostenibles.

- Flota de vehículos y planificación de las entregas

La propuesta de Mensa Civica:

Reducir en lo posible el transporte (tanto ligero como pesado) y si hay que hacerlo, en el transporte refrigerado establecer el criterio de la tipología de refrigerantes.

Otras aportaciones:

Se mostró mucha preocupación por lo refrigerantes que se utilizan y la búsqueda de modelos alternativos de transporte que sean eficientes – ¿camiones eléctricos? Deben buscarse sistemas de logística eficientes (Maurizio Mariani, Risteco).

- Medidas y prácticas de la gestión ambiental

La propuesta de Mensa Cívica:

Estamos de acuerdo con las EMAs (<http://www.magrama.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/sistema-comunitario-de-ecogestion-y-ecoauditoria-emas/>)

Otras aportaciones:

Sin aportaciones relevantes.

- Separación y eliminación de los residuos

La propuesta de Mensa Cívica:

La gestión de los residuos debe de ser un criterio establecido obligatorio, en el que se incluya la gestión de los residuos – triaje, como mínimo -, y la búsqueda de alternativas para la reutilización o reciclaje de algunos de ellos, como, por ejemplo, la recuperación de residuos sólidos urbanos para compostaje, que además aumentarían la materia orgánica de los suelos.

Otras aportaciones:

Todos los representantes están de acuerdo en prevenir, si es posible, la generación de residuos y sino ya reutilizar o reciclarlos, siendo la acumulación o eliminación de los mismos la última de las alternativas según establece la EC Circular Economy Package: http://ec.europa.eu/environment/circular-economy/index_en.htm

También, se mencionó la posibilidad de donar los alimentos ya sea para consumo humano o animal, que en algunos países está limitado por normativa higiénica y en ciertos casos podría ser válido donarla en lugar de tirarla o almacenarla.

Por último, recordar que hasta el **5 de abril** está abierta la posibilidad de añadir comentarios y opiniones a estos puntos u otros y que podemos hacer llegar, pues se necesita acceso identificado. Así que estaremos abiertos a recibir vuestras sugerencias de mejora en cualquier ámbito y traducirlas al inglés.

La segunda y última reunión se celebrará en Octubre / Noviembre de este año en Bruselas, con el fin de que el próximo año 2017, este tema pase a ser normativa europea finalmente.

¡Muchas gracias por vuestra atención y haber estado con nosotros hasta el final del documento!

Paola Hernández (Delegada de la Mensa Cívica a Reunión Sevilla)

8/03/2016