

Informe de situación sobre el grupo de trabajo para la revisión de los criterios de compras verdes en Europa para los servicios de catering y alimentación

Desde 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), se ha celebrado un Webinar, cuyo audio en inglés puede escucharse en el siguiente enlace:

http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/23_06_2016/webinar_sustainable_procurement_food_catering.mp4

para informar a las partes interesadas (alrededor de 225 personas) de 25 países europeos (incluyendo Suiza y Noruega), sobre los avances que se están produciendo, así como algunas buenas prácticas en Dinamarca y Turín (Italia). (Ver página web).

Como describíamos en el mes de marzo, los criterios de compras verdes para los servicios de catering y alimentación son los siguientes:

Proposal for the EU GPP Criteria for Food and Catering Services				
	#	Criterion	Core	Compr.
Selection criteria (SC)	1	Staff training	X	X
	2	Environmental management measures and practices	X	X
Technical specification (TS)	1	Organic food products	X	X
	2	Marine and aquaculture food products	X	X
	3	Seasonal produce	X	X
	4	Integrated production		X
	5	Menu planning	X	X
	6	Waste sorting and disposal	X	X
	7	Vehicle fleet and planning of food delivery	X	X
Award criteria (AC)	1	Additional organic food products	X	X
	2	Additional integrated production	X	X
	3	Additional marine and aquaculture food products	X	X
	4	Animal welfare	X	X
	5	Fair trade products	X	X
	6	Packaging	X	X
	7	Sustainable palm oil	X	X
	8	Consumable goods (paper products, tableware, cleaning products)	X	X
	9	Equipment	X	X
Contract performance clause (C)	1	Staff training	X	X
	2	Waste management	X	X
		Other schemes of sustainable production	X	X

Nota: En rojo se encuentran los relativos a los productos alimentarios (Productos orgánicos, Productos marinos y de acuicultura, Productos de temporada, Producción integrada, Bienestar animal, Productos de comercio justo, Embalajes, Aceite de palma sostenible, y Otros esquemas de producción sostenible) y en negro, los referentes a los servicios de catering (Planificación del menú, Equipamiento / maquinaria, Formación del personal, Bienes consumibles / fungibles, Flota de vehículos y planificación de las entregas, Medidas y prácticas de la gestión ambiental, y Separación y eliminación de los residuos).

En estos momentos, se sigue recogiendo información sobre (1) los costes que suponen los requisitos de compras verdes frente a los no verdes, (2) experiencias sobre el uso de criterios de compras

verdes específicamente en máquinas expendedoras (de café, chocolate, etc.), y (3) información sobre cómo funciona la supervisión/inspección para el control del cumplimiento de los contratos .

El próximo paso descrito en este Webminar será la segunda reunión del grupo de trabajo para la revisión de los criterios de compras verdes en Europa para los servicios de catering y alimentación en febrero del 2017. No obstante, de acuerdo a otro evento al que asistimos en el mes de junio en Gante (Bélgica):

http://www.sustainable-catering.eu/fileadmin/user_upload/Final_event_Ghent/Presentations/Sustainable_Catering_Forum_Ghent_Robert_Kaukewitsch.pdf,

antes se hará público el segundo borrador (noviembre/diciembre del 2016) y el **proceso concluirá a mediados de 2017 (junio/julio)**. Esto significa que, a partir del mes de septiembre de 2017, estos criterios serán aplicables a todos los niveles (local, regional y nacional) siguiendo las normas europeas.

Más presentaciones (en pdf) sobre este Forum de servicios de catering saludable en Gante pueden encontrarse en el siguiente enlace:

<http://www.sustainable-catering.eu/participate/upcoming-event/>

Y para más información sobre esta revisión de criterios de compras verdes, por favor, id al siguiente enlace web: http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/stakeholders.html

En el documento titulado "Meeting minutes" (o "Draft minutes" en página web) se pueden encontrar algunos de los comentarios más relevantes que se hicieron en esa sesión de marzo y que se está completando con otros, como los informes de posición de Mensa Cívica con respecto a los productos de montaña, la pesca artesanal o el impacto de los antibióticos en nuestra salud y el medio ambiente. También se han presentado algunos comentarios por parte de las municipalidades de Gante y Copenhagen, así como de la asociación ICLEI, que ha estado coordinando el proyecto INNOCAT sobre criterios de compra eco-innovadores y que se encuentran también como adjunto en la página web.