

#PENSA CIRCULAR

Produir, usar i llençar: ja no s'hi val.

Distingit/ida senyor/a,

El 30 de juny del 2022 el Consell General va aprovar per assentiment la Llei d'economia circular (LEC), la qual es va publicar al *Butlletí Oficial del Principat d'Andorra* en data 20 de juliol del 2022. En el marc de la campanya de comunicació d'economia circular us informem de les noves disposicions i obligacions que estableix la LEC per als vostres sectors.

Aquesta nova Llei té l'objectiu d'avançar cap a una economia circular, passant d'un model lineal a un model econòmic més eficient i sostenible, que fonamenta l'ús eficient dels recursos naturals, minimitza els impactes ambientals, fomenta l'eficàcia en aconseguir que tant productes com recursos mantinguin el seu valor i la seva utilitat tant de temps com sigui possible i evita emissions i pèrdues de materials. Aquest nou model promou un consum responsable i eficient per tal de minimitzar la producció de residus optimitzant-ne la gestió i augmentant-ne la reutilització i el reciclatge, així com reduint les opcions de gestió de residus menys eficients. D'altra banda, promou i fomenta la sensibilització de la societat en els principis de l'economia circular.

La nova política d'economia circular requereix canvis fonamentals tant de la ciutadania com dels principals sectors socioeconòmics. El sector turístic i el de la restauració són sectors importants per posar fre al malbaratament alimentari, per aconseguir hàbits de consum més sostenibles i per minimitzar la generació de residus.

En aquest sentit, dins la LEC trobem els articles 13,15 i 27, que afecten el sector turístic i de la restauració. Els aspectes principals que cal destacar són els següents:

- S'ha de **respectar la jerarquia per a la prevenció del malbaratament alimentari**, segons el que està establert a l'article 13 de la LEC.
- S'han de **desenvolupar iniciatives de reducció de residus alimentaris**.
- S'ha de **promoure el consum de productes de proximitat i de temporada**.
- S'ha de **formar, sensibilitzar i implicar els treballadors** perquè actuïn de manera activa en la **prevenció del malbaratament alimentari**.

El sector hotelier, sense tenir en compte el servei de restauració, ha de promoure els **principis de circularitat** mitjançant l'adopció de les accions i mesures següents:

- **Evitar els productes de benvinguda i les gentileses d'un sol ús, o substituir-los per dispensadors**.
- **Contribuir** a estendre la **vida útil dels productes que utilitza** (reparació o revenda).
- **Prioritzar** la **compra a granel** o en **formats grans** (de productes de consum habitual i de productes de neteja).

 Si m'imprimeixes,
fes que tingui **una segona vida!**

   @circularandorra



Govern d'Andorra

#PENSA CIRCULAR

Produir, usar i llençar: ja no s'hi val.

En relació amb el sector de la restauració i els hotels amb servei de restauració, han de promoure els **principis de circularitat** mitjançant l'adopció de les accions i mesures següents:

- **Prioritzar la compra a granel** o en **formats grans** de productes alimentaris que s'ofereixen als clients mitjançant dispensadors reutilitzables.
- **Prioritzar la compra a granel** o en **formats grans** (de productes de consum habitual i de productes de neteja).
- La **prohibició de** posar a disposició dels clients productes alimentaris en **monodosi** per al **consum en el mateix local** (a partir dels quinze mesos de l'entrada en vigor de la Llei).
- Informar els consumidors de la possibilitat **d'endur-se** a casa la beguda i els aliments emplatats que no hagin consumit (a excepció dels restaurants tipus bufet lliure).
- La promoció de l'ús d'**envasos de vidre retornables**.
- Aplicar **sistemes per prevenir** el malbaratament alimentari i fer-ne un **seguiment**.
- **L'obligació** de servir **aigua de l'aixeta de manera gratuïta**, i **indicar de manera visible** aquesta possibilitat.
- Els establiments que disposin de **bufets lliures** han de **promoure** de manera visible **missatges** sobre la **prevenció del malbaratament alimentari**.
- Els establiments de **restauració ràpida** tenen l'**obligatorietat** de facilitar als consumidors **vaixelles, gots i coberts reutilitzables** per als **productes consumits al seu local** i han d'**evitar** els **envasos de plàstic i envasos d'un sol ús** (a partir de l'**1 de gener del 2023**).
- **L'obligació de separar en origen** el **paper**, el **cartró**, els **envasos lleugers**, el **vidre** i els **olis vegetals**.

L'elaboració del desenvolupament normatiu, si escau, relacionat amb les accions anteriors es durà a terme en estreta col·laboració amb els sectors.

Així mateix, us informem que un dels objectius bàsics de la LEC és augmentar el percentatge d'empreses basades en l'economia circular (segons s'estableix en l'article 6.3). En aquest sentit, i per tal de donar un impuls a la transició cap a l'economia circular, la LEC estableix en l'article 23 un programa **d'ajuts a la promoció de l'economia circular** destinats a empreses privades i agrupacions o associacions empresarials, col·legis professionals o associacions en general. Està previst que durant el mes d'agost es publiquin el reglament i la convocatòria d'ajuts, que per a l'any 2022 disposen d'una partida pressupostària de 150.000 €.

 Si m'imprimeixes,
fes que tingui **una segona vida!**

   @circularandorra



Govern d'Andorra

#PENSA CIRCULAR

Produir, usar i llençar: ja no s'hi val.

Us adjuntem, a continuació, els articles esmentats anteriorment, així com l'enllaç on us podeu descarregar el text complet de la Llei i informació complementària sobre l'economia circular:
<https://www.mediambient.ad/pensacircular>.

Per a qualsevol consulta o dubte, us podeu adreçar al Departament de Medi Ambient i Sostenibilitat.



Si m'imprimeixes,
fes que tingui **una segona vida!**



@circularandorra



Govern d'Andorra

#PENSA CIRCULAR

Produir, usar i llençar: ja no s'hi val.

Article 13.

Jerarquia per a la prevenció del malbaratament alimentari i la gestió dels residus alimentaris

1. Els criteris jeràrquics d'opcions per a la prevenció del malbaratament alimentari, i la gestió dels residus alimentaris sempre que es tingui en compte una gestió ambiental eficient i sostenible dels excedents alimentaris, són, en aquest ordre:

- a) Prevenció de la generació de residus alimentaris, principalment amb la reducció d'excedents.
- b) Utilització dels excedents alimentaris per a l'alimentació humana mitjançant la donació o la transformació.
- c) Utilització dels excedents alimentaris per a l'alimentació animal, d'acord amb la normativa vigent.
- d) Valorització de materials, incloent la preparació per la reutilització, el reciclatge i el compostatge.
- e) Valorització energètica.
- f) Eliminació.

2. La normativa de desenvolupament de la Llei i l'Estratègia d'economia circular han de promoure aquesta jerarquia i afavorir-ne la implantació progressiva.

Article 15.

Actors implicats en la prevenció del malbaratament alimentari

1. Es consideren actors implicats en la prevenció del malbaratament alimentari els productors, manipuladors i distribuïdors de productes alimentaris, inclosos els del sector hotelier i de la restauració i la restauració col·lectiva.

2. Tots els actors han de respectar la jerarquia per a la prevenció del malbaratament alimentari.

3. Tots els actors han de desenvolupar iniciatives de reducció de residus alimentaris, en les seves tasques.

4. Tots els actors han de formar, sensibilitzar i implicar els seus treballadors perquè actuïn de manera activa en la prevenció del malbaratament alimentari en els processos dels quals s'encarreguen.

5. Tots els actors han de promoure el consum de productes de proximitat i de temporada.

6. El conjunt de la ciutadania i l'Administració pública han de prendre les mesures necessàries per prevenir la generació de residus alimentaris i aplicar les opcions de la jerarquia per a la prevenció del malbaratament.

Article 27.

Sector turístic i de la restauració

1. Els titulars d'allotjaments turístics i d'activitats comercials de la restauració han de promoure els principis de l'economia circular, principalment amb les mesures següents:

- a) Contribuir a estendre la vida útil dels productes que utilitzen, i en particular del mobiliari, a través de la reparació o la revenda a mercats de segona mà.
- b) Contribuir a estendre la vida útil dels productes que utilitzen, i en particular del mobiliari, a través de la reparació o la revenda a mercats de segona mà.

#PENSA CIRCULAR

Produir, usar i llençar: ja no s'hi val.

- c) Prioritzar la compra a granel o en formats grans de productes alimentaris que s'ofereixin al client mitjançant dispensadors reutilitzables que impedeixin el contacte amb el seu contingut. En queden exempts tots els aliments que, per garanties sanitàries, estiguin regulats.
- d) Resta prohibit posar a disposició dels clients productes alimentaris en monodosi per al consum en el mateix local. Queden exempts d'aquesta prohibició els productes alimentaris que es determinen reglamentàriament en base a criteris sanitaris.
- e) Prioritzar la compra de productes de consum habitual i de productes de neteja a granel o en grans formats.
- f) Prevenir el malbaratament alimentari.
- g) Promoure el consum de productes de temporada i de proximitat.
- h) Informar de forma visible i clara el consumidor de la possibilitat d'endur-se a casa, sense cost afegit, la beguda i els aliments emplatats que no hagi consumit, i facilitar-li aquesta opció. Els envasos destinats al trasllat dels aliments emplatats no consumits han de ser aptes per al transport d'aliments, reutilitzables i/o biodegradables. El consumidor ha de poder optar per portar el seu propi envàs. Són excepció a aquestes obligacions els restaurants de tipus bufet lliure.
- i) Promoure l'ús d'envasos de vidre retornable, per prevenir la generació de residus d'envasos.
- j) Aplicar sistemes per prevenir el malbaratament alimentari i fer-ne un seguiment.

2. Els establiments de la restauració estan obligats a server aigua de l'aixeta gratuïtament, sempre i quan aquesta provingui de la xarxa de distribució, i a indicar

de manera visible a la seva carta o en l'establiment la possibilitat per als consumidors de demanar aigua de l'aixeta gratuïtament. L'aigua provinent de la xarxa de distribució que sigui tractada i filtrada per algun sistema tècnic professional podrà ser cobrada per l'establiment, sempre i quan l'establiment proposi als seus clients aquest producte i n'indiqui el preu.

3. Els establiments que disposin de bufets lliures han de promoure de manera visible missatges sobre la prevenció del malbaratament alimentari i la necessitat d'agafar únicament el que es preveu menjar.

4. Els establiments de restauració ràpida estan obligats a facilitar als consumidors vaixelles, gots i coberts reutilitzables per als productes consumits dins el seu local i evitar els envasos de plàstic i envasos d'un sol ús sempre que sigui possible i quan el tipus de producte ho permeti.

5. Els establiments de la restauració estan obligats a separar en origen el paper, el cartró, els envasos lleugers, el vidre i els olis vegetals, així com els fluxes de residus que es determinin reglamentàriament.

6. El Govern elabora una guia de sensibilització dirigida al sector de la restauració per eliminar els productes alimentaris en monodosi i altres productes de difícil gestió.

 Si m'imprimeixes,
fes que tingui **una segona vida!**

   @circularandorra



Govern d'Andorra