



**GUIA DE SENSIBILITZACIÓ DIRIGIDA AL
SECTOR DE LA RESTAURACIÓ
PER TAL D'ELIMINAR ELS PRODUCTES
ALIMENTARIS EN MONODOSI I ALTRES
PRODUCTES DE DIFÍCIL GESTIÓ**



Índex

0. INTRODUCCIÓ	3
1. OBJECTIU I ABAST DE LA GUIA	4
2. NORMATIVA	4
2.1. MARC NORMATIU GENERAL	4
2.2. LEC	5
3. PRODUCTES ALIMENTARIS EN MONODOSI	8
3.1. DEFINICIÓ	8
3.2. ÀMBIT D'APLICACIÓ.....	8
3.3. CRITERIS SANITARIS	8
3.4. PRINCIPALS TIPUS DE PRODUCTES ALIMENTARIS EN MONODOSI DE PLÀSTIC QUE ES REGULEN.....	9
3.5. ALTERNATIVES AL FORMAT MONODOSI	10
3.5.1. MONODOSIS EN PLÀSTIC	10
3.5.2. ALTRES MONODOSIS I EMBALATGES DE PRODUCTES ALIMENTARIS EN PORCIÓ UNITÀRIA	11
4. ALTRES ALTERNATIVES	12
5. ESTRATÈGIES PER A LA MINIMITZACIÓ DE RESIDUS	13
5.1. AIGUA GRATUÏTA	13
5.2. PRODUCTES DE BENVIGUDA I GENTILESES D'UN SOL ÚS.....	14
5.3. RESTAURACIÓ RÀPIDA	15
5.4. SEPARACIÓ DE RESIDUS EN ORIGEN	17
5.4.1. RECOLLIDA D'ENVASOS LLEUGERS, VIDRE I PAPER I CARTRÓ	17
5.4.2. RECOLLIDA D'OLIS VEGETALS	18
5.4.3. RECOLLIDA DE LA MATÈRIA ORGÀNICA	18
5.5. RESIDUS DE DIFÍCIL GESTIÓ	20
6. ALTRES OBLIGACIONS	21

0. INTRODUCCIÓ

En la sessió del 30 de juny del 2022, el Consell General aprovà per unanimitat la Llei 25/2022, d'economia circular (LEC).

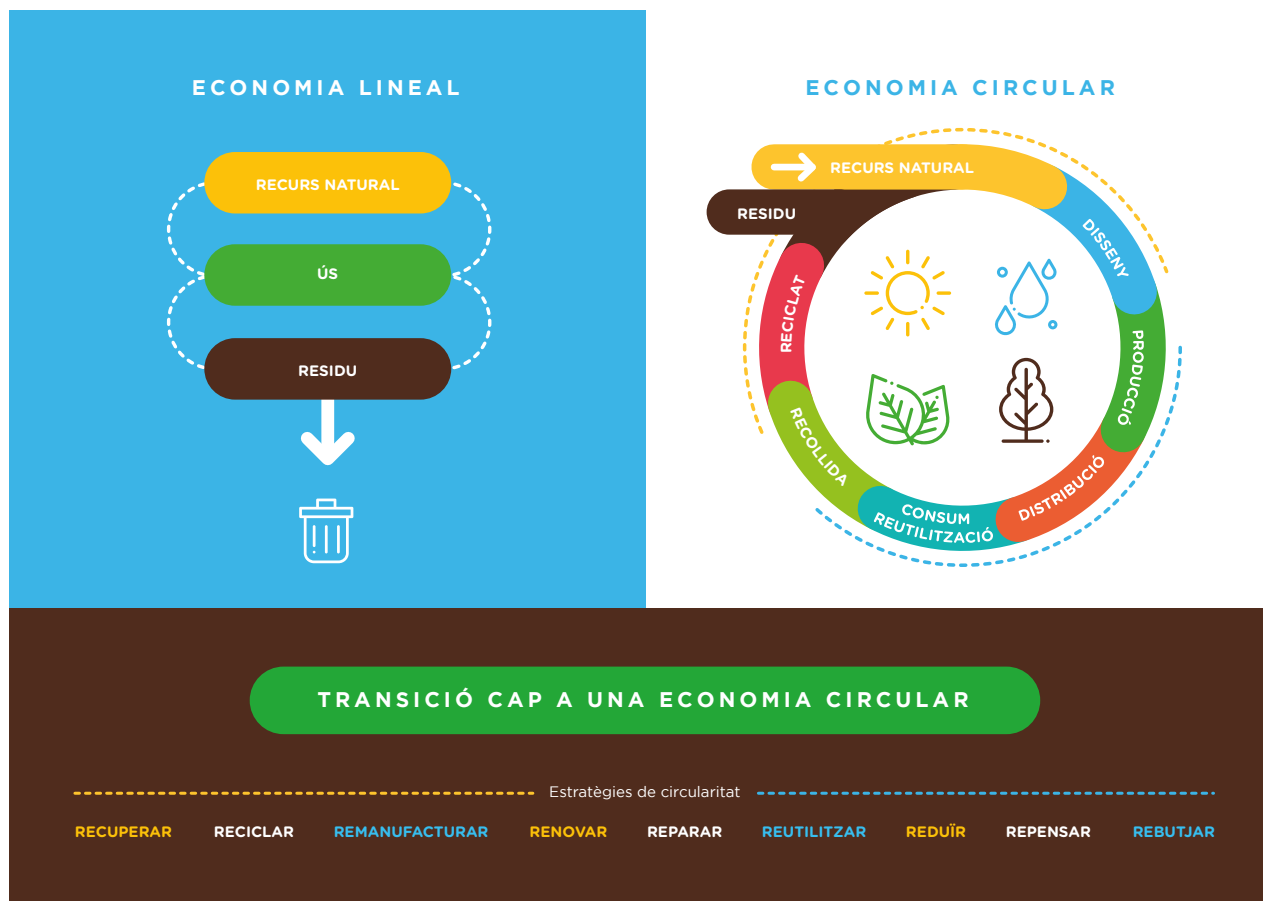
Aquesta Llei té per objecte promoure la transició cap a una economia circular, passant d'una economia lineal a un model econòmic més eficient i sostenible que optimitza l'ús dels recursos naturals, minimitza els impactes ambientals, fomenta l'eficiència en aconseguir que els productes i recursos mantinguin la utilitat i el valor tant de temps com sigui possible i evita emissions i pèrdues materials. El model circular també promou un consum responsable i eficient minimitzant la generació de residus i optimitzant-ne la gestió, augmentant la reutilització i el reciclatge i reduint les opcions de gestió de residus menys eficients. La Llei també promou la sensibilització de la societat en els principis de l'economia circular.

El desenvolupament reglamentari de la Llei i la seva implantació a través de l'Estratègia nacional d'economia circular persegueixen l'alineament amb les

directives europees més recents en matèria de residus, incloses en l'anomenat paquet de mesures d'economia circular, aprovat el 30 de maig del 2018. Així mateix, aquest marc jurídic permetrà l'alineació amb la Directiva UE 2019/904 del Parlament Europeu i del Consell, del 5 de juny del 2019, relativa a la reducció de l'impacte de determinats productes de plàstic en el medi ambient, i que se centra en els plàstics d'un sol ús.

És en aquest sentit que la LEC aborda l'augment constant de la generació de residus plàstics i desplega tot un desenvolupament reglamentari per aconseguir que

el cycle de vida dels plàstics sigui circular, amb la finalitat que el disseny i la producció de plàstics, i de productes que se'n derivin, respecti la jerarquia de residus donant prioritat als productes reutilitzables, sostenibles i no tòxics i als sistemes de reutilització enfront als productes d'un sol ús, amb els objectius principals de reduir la generació de residus i fomentar l'ús de productes que siguin aptes per a usos múltiples i que, un cop convertits en residus, puguin preparar-se per reutilitzar-los i reciclar-los.



1. OBJECTIU I ABAST DE LA GUIA

L'elevada funcionalitat i el cost relativament baix del plàstic han fet que aquest sigui un material omnipresent en la nostra quotidianitat. Si bé el plàstic proporciona aplicacions i solucions essencials en múltiples sectors, especialment en el de la restauració, el seu ús creixent en productes d'un sol ús, que no estan dissenyats per ser reutilitzats o reciclats de manera econòmica i eficient, provoca que els models associats de producció i consum siguin ineficients i lineals.

Per tal de mitigar aquesta tendència, la LEC determina una sèrie d'obligacions i preveu un desenvolupament normatiu (vegeu l'apartat 2, "Normativa") específic per al sector de la restauració donat el seu potencial per posar fre al malbaratament alimentari i per minimitzar la generació de residus.

Aquesta Guia de sensibilització recull tot un seguit de bones pràctiques i alternatives per eliminar els productes alimentaris en monodosi i altres productes de difícil gestió amb la finalitat de prevenir i reduir la generació d'aquesta tipologia de residus.

La publicació d'aquesta Guia dona resposta a l'article 27.6 de la LEC.

2. NORMATIVA

2.1. MARC NORMATIU GENERAL

- Llei 25/2022, del 30 de juny, d'economia circular (LEC):
https://www.bopa.ad/bopa/034086/Pagines/CGL20220715_13_25_25.aspx
- Estratègia nacional d'economia circular (ENEC) – Horitzó 2035:
https://www.bopa.ad/bopa/034135/Pagines/GV20221110_12_10_18.aspx
- Pla nacional de residus (PNR) – Horitzó 2035:
https://www.bopa.ad/Documents/Detail?doc=GV20230104_09_10_26
- Decret 331/2022, del 17-8-2022, pel qual s'aprova la llista dels productes de plàstic d'un sol ús dels quals es prohibeix la producció, la importació i la introducció al mercat andorrà:
https://www.bopa.ad/Documents/Detail?doc=GD20220818_11_11_26
- Decret 379/2023, del 19-7-2023, pel qual s'aprova el Reglament de productes alimentaris en monodosi exempts de ser prohibits per al consum:
https://www.bopa.ad/Documents/Detail?doc=GD_2023_07_24_12_30_39
- Decret 384/2023, del 19-7-2023, pel qual s'aprova la llista de productes de plàstic d'un sol ús que estan subjectes a reducció:
https://www.bopa.ad/Documents/Detail?doc=GD_2023_07_21_11_16_17

2.2. LEC

Es detallen a continuació els articles de l'àmbit d'aplicació de la LEC per al sector de la restauració.

“Article 10. Productes de plàstic d'un sol ús amb alternativa

1. Es prohibeix la producció, la importació i la introducció al mercat de productes fabricats amb plàstic oxodegradable, així com de productes de plàstic d'un sol ús que ja tenen una alternativa de producte sense plàstic.

2. El Govern estableix per decret la llista de productes de plàstic d'un sol ús prohibits, basant-se en l'establert en les directives de la Unió Europea sobre la matèria.

[...]



Referent als productes de plàstic d'un sol ús amb alternativa el Decret 331/2022, del 17-8-2022, aprova la llista dels productes de plàstic d'un sol ús dels quals es prohibeix la producció, la importació i la introducció en el mercat andorrà. Aquesta llista, en vigor a partir del 20 de gener del 2023, inclou entre altres, els productes de plàstic següents (utilitzats de manera habitual al sector de la restauració):

- Coberts (forquilles, ganivets, culleres i escuradents)
- Plats
- Palletes
- Agitadors de begudes
- Recipients per a aliments fets de poliestirè expandit, com caixes amb tapa o sense, utilitzats amb la finalitat de contenir aliments que:
 - a) Estiguin destinats al consum immediat, in situ o per emportar;
 - b) Normalment es consumeixen en el mateix recipient, i
 - c) Estan llestos per al consum, sense cap altra preparació posterior com cuinar, bullir o escalfar, inclosos els recipients per a aliments utilitzats per al menjar ràpid o altres aliments llestos per consumir immediatament, excepte els recipients per a begudes, els plats i els envasos i embolcalls que contenen aliments.
- Recipients per a begudes fets de poliestirè expandit, incloses les tapes i els taps.
- Vasos per a begudes fets de poliestirè expandit, incloses les tapes i els taps.”

“Article 13. Jerarquia per a la prevenció del malbaratament alimentari i la gestió dels residus alimentaris

1. Els criteris jeràrquics d'opcions per 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.
- b) Utilització dels excedents alimentaris per a l'alimentació humana.
- c) Utilització dels excedents alimentaris per a l'alimentació animal.
- d) Valorització dels materials (incloent la preparació per a la reutilització, el reciclatge i el compostatge).
- e) Valorització energètica.
- f) Eliminació.”



Figura 1. Jerarquia per a la prevenció del malbaratament alimentari i la gestió dels residus alimentaris.

Font. DMAS

“Article 15. Actors implicats en la prevenció del malbaratament alimentari

1. Es consideren actors implicats en la prevenció del malbaratament alimentari per la seva potencialitat de prevenir el 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.”

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) Vetllar perquè s'evitin els productes de benvinguda i les gentileeses d'un sol ús (sabó i altres) o siguin substituïts per dispensadors.

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.

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 servir 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 per 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 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.”

3. PRODUCTES ALIMENTARIS EN MONODOSI

NORMATIVA APLICABLE

Decret 379/2023, del 19-7-2023, pel qual s'aprova el Reglament de productes alimentaris en monodosi exempts de ser prohibits per al consum. En vigor a partir del 21 d'octubre del 2023.



3.1. DEFINICIÓ

Monodosi: envàs d'un sol ús de **plàstic** que s'empra per a contenir **condiments, conserves, salses i altres amaniments** destinat a ser consumit en una sola vegada.

Totes les monodosis subministrades en envasos multicapa (cartró, plàstic, alumini...) no es regeixen pel Decret 379/2023, anteriorment esmentat.

3.2. ÀMBIT D'APLICACIÓ

El Reglament **s'aplica** a tots els **allotjaments turístics i activitats comercials de la restauració** que posen a disposició dels seus clients productes alimentaris en monodosi per al consum a l'interior dels locals.

Aquest Reglament **no s'aplica** a la **restauració col·lectiva dels establiments educatius, per a la gent gran, centres hospitalaris ni centres socio-sanitaris**.

3.3. CRITERIS SANITARIS





Els criteris sanitaris que serveixen per exceptuar la prohibició de consum de productes alimentaris en format monodosi al mateix local es descriuen a continuació:

- a) Productes alimentaris que no són un producte acabat i en què el format de presentació que el conté és el necessari per acabar-ne l'elaboració.
- b) Productes alimentaris que contenen principis actius especials sota els quals recau una declaració nutricional o de propietats saludables reconeguda que resulta associada a una concentració específica dels seus principals actius.
- c) Productes alimentaris destinats a persones amb intoleràncies, al·lèrgies alimentàries o malalties específiques.
- d) Productes alimentaris que poden veure afectades les seves característiques organolèptiques (oxidació, deshidratació, etc.).
- e) Productes alimentaris que requereixen refrigeració per tal de conservar les seves propietats.
- f) Productes alimentaris dels quals no es pot garantir la traçabilitat.

Aquests criteris es poden veure modificats i actualitzats i resten supeditats a mesures excepcionals sanitàries.

3.4. PRINCIPALS TIPUS DE PRODUCTES ALIMENTARIS EN MONODOSI DE PLÀSTIC QUE ES REGULEN

PRODUCTES EN MONODOSI PROHIBITS SI ESTAN ENVASATS EN PLÀSTIC:

				
Salses i amaniments que no necessitin refrigeració	Oli i vinagre	Conserves	Productes en pols	Altres
Quètxup, mostassa, maionesa, allioli, soja i salses en general (barbacoa, de iogurt, cèsar, etc.).		mel, mermelada, etc.	café soluble que no requereix preparació per consumir-lo, sucre, sal i pebre.	crema de cacau i crema de llet.

PRODUCTES EN MONODOSI EXEMPTS DE PROHIBICIÓ

			
Salses i amaniments refrigerats	Infusions i café no soluble	Mantega i margarina	Edulcorants
Salses i amaniments que necessiten refrigeració per al seu correcte manteniment.			sacarina, estèvia, aspartam, etc.

3.5. ALTERNATIVES AL FORMAT MONODOSI

3.5.1. MONODOSIS EN PLÀSTIC

En relació amb els productes alimentaris prohibits, cal fer menció que aquests productes disposen d'alternatives al mercat amb formats que no són d'ús individual, com ara en grans formats o amb dispensadors. D'aquesta manera, es fomentarà la utilització d'alternatives més sostenibles ja disponibles al mercat.



Així mateix, i per reduir l'impacte al medi dels plàstics, es poden utilitzar monodosi en altres materials que no siguin de plàstic.



Cal tenir en compte, que tal com es descriu en l'article 23 del Decret d'aprovació del Reglament pel qual s'estableixen les condicions tècniques i higienicosanitàries per a les activitats de fabricació, elaboració, distribució, comercialització i servei de plats preparats, publicat al BOPA núm. 39, any 17, del 4-5-2005, el fraccionament de les matèries primeres, els productes intermedis i els productes finals amb la finalitat de ser utilitzats o presentats per al consum o la venda ha de realitzar-se en condicions d'higiene que n'evitin qualsevol alteració, deteriorament o contaminació, sense que es pugui perdre en cap moment del procés la identificació i la traçabilitat dels productes.

Es recomana o bé tenir un espai habilitat per al client on es concentrin la totalitat de productes alimentaris (condiments, conserves, salses i altres amaniments) disponibles per al consum, i d'aquesta manera disposar d'un punt centralitzat per a aquest ús (que pot estar sota vigilància per algun treballador de l'establiment), o bé oferir el servei a taula d'aquests productes. En ambdós casos sempre s'ha de prioritzar l'ús de recipients no manipulables i que no permetin la introducció de cap tipus d'estri.

Quan es transvasin productes, hauran d'estar correctament etiquetats i identificats per tal de facilitar-ne la traçabilitat. Cal mantenir-ne l'etiqueta original o disposar d'una etiqueta que contingui la informació següent: nom del producte, data i hora d'emplenament, núm. de lot, data de caducitat i llistat d'al·lèrgens.

3.5.2. ALTRES MONODOSIS I EMBALATGES DE PRODUCTES ALIMENTARIS EN PORCIÓ UNITÀRIA

Tot i que la definició de monodosi implica que l'envàs és de plàstic, hi ha al mercat altres productes en format individual d'un sol ús que no són de plàstic i que podrien ser oferts als clients en altres formats que presenten un impacte ambiental més baix.

Així doncs, en la mesura que sigui possible cal:

- Prioritzar la compra a granel o en formats grans.
- Emprar envasos reutilitzables.



4. ALTRES ALTERNATIVES

- En el cas del menjar per emportar, cal preguntar sempre als consumidors si necessiten utensilis d'un sol ús.
- Incentivar al consumidor que porti envasos reutilitzables (menjar per emportar).
- Facilitar elements d'un sol ús (ex.: palletes) només sota demanda del client.
- Prioritzar l'ús de tovallons i estovalles de roba.



5. ESTRATÈGIES PER A LA MINIMITZACIÓ DE RESIDUS

5.1. AIGUA GRATUÏTA

Andorra és un país de muntanya, on l'aigua és de molt bona qualitat. Tota l'aigua captada i distribuïda per la xarxa compleix la normativa sanitària quant a potabilitat. Cal recordar que la indústria de l'aigua embotellada genera molts residus de plàstic i, per tant, cal fer accions i esforços per minimitzar aquest impacte.

En aquest sentit, l'article 27.2 de la LEC estableix que els establiments del sector turístic i de la restauració estan **obligats a oferir i servir aigua de l'aixeta de manera gratuïta**. Aquesta possibilitat ha d'estar **indicada** als consumidors de manera **clara i visible**, bé a la **carta** o a l'**establiment**. Aquesta mesura s'aplica a demanda del client del local.

Quant a l'**aigua de l'aixeta tractada** mitjançant algun sistema tècnic professional, podrà ser cobrada per l'establiment sempre que aquest darrer proposi als clients aquest producte i n'indiqui el cost.

Article 27. Sector turístic i de la restauració

[...]

2. Els establiments de la restauració estan obligats a servir 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.

[...]

L'entrada en vigor de la prohibició és a partir del **21 d'octubre de 2023**.



5.2. PRODUCTES DE BENVINGUDA I GENTILESES D'UN SOL ÚS

L'article 27.1.a de la LEC determina que els establiments del sector turístic i de la restauració han de vetllar perquè s'evitin els productes de benvinguda i les gentileeses d'un sol ús (sabó i altres).

Com a alternatives respecte als productes de benvinguda i gentileeses d'un sol ús es pot fer el següent:

- Utilitzar dispensadors reutilitzables per a l'ús de sabó, xampú, gel de dutxa, crema hidratant, etc.
- Oferir aquests productes en envasos sostenibles, per exemple, fets de materials compostables, d'origen biològic, reciclats, etc.
- Oferir aquests productes únicament quan el client ho sol·liciti de manera expressa.

En el sector turístic, cal implementar missatges dirigits al client de conscienciació sobre l'estalvi d'aigua i d'energia elèctrica.



Pel sector turístic, cal implementar missatges dirigits al client de conscienciació en matèria ambiental (per exemple sobre reducció dels residus, d'estalvi d'aigua i d'energia elèctrica, etc.).



5.3. RESTAURACIÓ RÀPIDA

S'entén per *restauració ràpida* qualsevol establiment públic que disposi de servei de menjador i on se serveixin menjars elaborats ràpidament i de manera estandarditzada, per tal d'oferir-los al públic, per ser consumits en el mateix local de manera ràpida o per emportar.

L'article 27.4 de la LEC estableix que els establiments de restauració ràpida, a més, estan obligats a facilitar com a primera opció, i de manera gratuïta, als consumidors **vaixelles, gots i coberts reutilitzables** per als productes consumits **dins del seu local**.



DINS DEL LOCAL

Què s'entén per **vaixel·la, gots i coberts reutilitzables**?

El terme *vaixel·la* engloba el conjunt de plats, safates, bols, etc., que serveixen per contenir aliments i que són destinats al servei de la taula a dins del local. El terme *reutilitzable* significa que es poden fer servir diverses vegades un cop estiguin nets i garanteixin les condicions de salubritat pertinents, independentment del material amb què estiguin fets.

Els aliments preparats per consumir dintre del local es poden servir dins de recipients tipus caixa de paper o altres materials d'un sol ús no prohibits?

Les caixes no es consideren vaixel·la, però sí que la LEC preveu que s'evitin els envasos de plàstic i d'un sol ús sempre que sigui possible i que el producte ho permeti. Per tant, caldria fer esforços per reduir i eliminar-ne l'ús.



Cal promoure l'ús d'envasos de vidre retornable (botelles, geres d'aigua, barrils i altres formats) i fomentar actuacions per reduir l'ús d'envasos.



FORA DEL LOCAL O PER EMPORTAR

En el supòsit que el menjar i la beguda no es consumeixin a dins del local o siguin per emportar, es permetrà l'ús de vaixelles, gots i coberts d'un sol ús sempre que no quedin inclosos en el Decret 331/2022, de prohibició de productes de plàstic d'un sol ús.

Alguns dels productes **no** prohibits segons la normativa vigent són:

- Vasos de plàstic o altres materials d'un sol ús
- Plats de paper o altres materials d'un sol ús
- Coberts d'un sol ús de materials diferents al plàstic
- Recipients de paper, plàstic o altres materials per a amanides
- Caixes de paper o altres materials d'un sol ús per a aliments
- Estovalles i tovallons d'un sol ús

A banda del Decret 331/2022, de prohibició de productes de plàstic d'un sol ús cal esmentar el **Decret 384/2023, pel qual s'aprova la llista dels productes de plàstic d'un sol ús que estan subjectes a reducció**. La llista dels productes de plàstic que estan subjectes a reducció es descriu a continuació:

- Vasos per a begudes, incloses les seves tapes i taps.
- Recipients per a aliments, com ara caixes, amb tapa o sense, utilitzats amb la finalitat de contenir aliments que:
 - a) Estiguin destinats al consum immediat, in situ o per emportar;
 - b) Normalment es consumeixen en el mateix recipient, i
 - c) Estan llestos per al consum, sense cap altra preparació posterior, com cuinar, bullir o escalfar, inclosos els recipients per a aliments utilitzats per al menjar ràpid o altres aliments llestos per consumir immediatament, excepte els recipients per a begudes, els plats i els envasos i embolcalls que contenen aliments.



5.4. SEPARACIÓ DE RESIDUS EN ORIGEN

L'article 27.5 de la LEC estableix que els establiments de restauració estan obligats a separar en origen el paper, el cartró, els envasos lleugers, el vidre i els olis vegetals, així com els fluxos de residus que es determinin reglamentàriament. Cal recordar que el Decret relatiu a la declaració del sector de l'hoteleria com a productor singular de residus d'envasos, de vidre, de cartró i d'olis vegetals usats (BOPA núm.34, any 20, 16-4-2008) ja preveia aquesta separació i les condicions de lliurament dels residus.

Què és la separació en origen?

És la separació de les diferents fraccions de residus en contenidors diferenciats, en el mateix lloc i moment en què es generen, a fi de facilitar-ne la recollida i valorització posterior.

5.4.1. RECOLLIDA D'ENVASOS LLEUGERS, VIDRE I PAPER I CARTRÓ

La recollida selectiva d'envasos lleugers, vidre i paper i cartró s'ha de lliurar segons els sistemes de recollida establerts pels comuns. Aquests residus són transportats per tal de ser reciclats.



ENVASOS LLEUGERS

En aquests contenidors s'hi poden llençar envasos de plàstic i porexpan, d'acer i alumini (com llaunes), i brics i bosses de plàstic (films). Els envasos s'han d'aixafar o plegar, d'aquesta manera ocupen menys volum i s'estalvia espai al contenidor. Així, no cal fer tants viatges per buidar-lo, s'eviten saturacions dels contenidors i s'optimitza el servei.



PAPER I CARTRÓ

En aquests contenidors s'hi pot llençar tota mena de paper (diaris, revistes, etc.) i cartró. El cartró ha d'estar plegat (capses, embalatges, etc.) i el paper, sense arrugar (ocupa menys volum). Així s'estalvia espai al contenidor, no cal fer tants viatges per buidar-lo, s'eviten saturacions dels contenidors i s'optimitza el servei.



VIDRE

En aquests contenidors s'hi poden llençar ampolles i envasos de vidre, esbandits i sense tap. Els taps s'han de llençar al contenidor d'envasos lleugers sempre que siguin metàl·lics o de plàstic.

RECICLA'NS, PERÒ BÉ!

Per dubtes en la classificació dels residus podeu consultar la web **Recicla'ns, però bé!**

<https://www.mediambient.ad/reciclabe>

5.4.2. RECOLLIDA D'OLIS VEGETALS

El servei de recollida i gestió dels olis vegetals usats és un servei públic en règim de concessió a un gestor privat autoritzat. El Decret anteriorment esmentat estableix l'obligació de segregar l'oli usat al sector de l'hoteleria i de fer el seguiment d'aquestes activitats. El servei és gratuït i els establiments reben els contenidors específics havent-ho sol·licitat prèviament.

Aquest residu s'exporta a una planta de tractament de residus autoritzada on, mitjançant processos de filtració, decantació, destil·lació i purificació, es transforma en biodièsel.

Per poder fer un bon reciclatge d'aquests olis és important:

1. Que no estiguin barrejats amb cap altre residu líquid ni sòlid; per això és recomanable filtrar l'oli per treure'n les impureses.
2. Que a l'hivern no es deixin els bidons a l'exterior per evitar que l'oli se solidifiqui.



5.4.3. RECOLLIDA DE LA MATÈRIA ORGÀNICA



NORMATIVA APLICABLE

Decret del 7-6-2017 relatiu a la declaració dels grans magatzems i grans supermercats com a productors singulars de residus d'envasos, de vidre, de paper i cartró i de matèria orgànica.

El servei de recollida i gestió de la matèria orgànica és un servei públic adjudicat mitjançant concurs a un gestor privat autoritzat. El servei és gratuït i els establiments reben els contenidors específics havent-ho sol·licitat prèviament.

Els residus generats són transportats fins a una planta de compostatge.

A banda dels grans magatzems i grans supermercats també es poden adherir a la recollida de matèria orgànica altres establiments de manera voluntària.

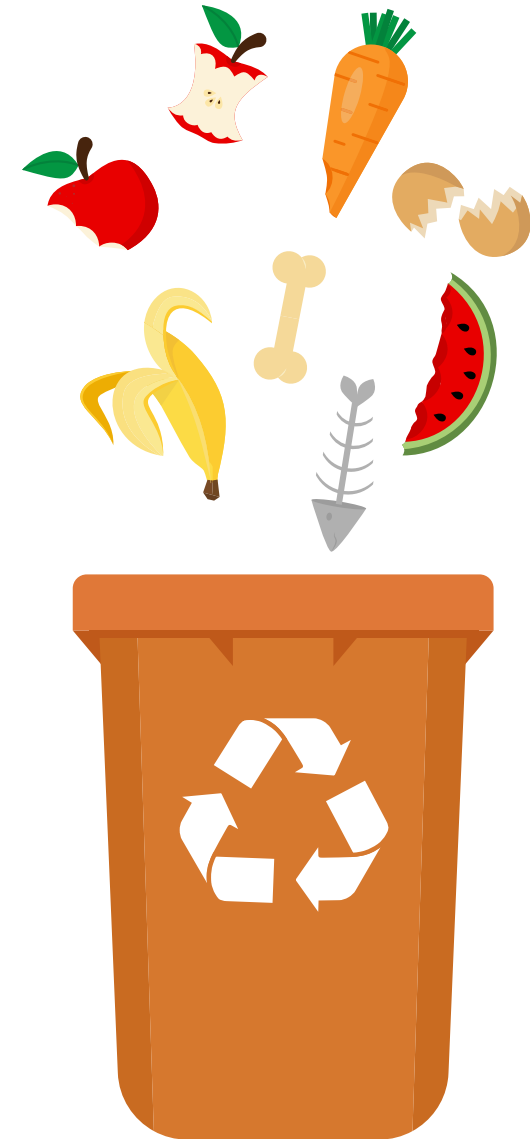
Fracció de matèria orgànica:

Residus orgànics biodegradables d'origen vegetal i/o animal, susceptibles de degradar-se biològicament, constituïts fonamentalment per restes de fruita, verdura i altres aliments en mal estat o no aptes per a la venda.

Consideracions sanitàries sobre les deixalles d'aliments a l'interior dels establiments:

El capítol VI del **Reglament relatiu a la higiene dels aliments**, publicat al BOPA núm. 88, any 21, del 9-12-2009, estableix les condicions d'emmagatzematge en relació amb les deixalles d'aliments, els subproductes no comestibles i els residus d'altres tipus:

- S'han de retirar el més ràpid possible de les sales en què hi hagi aliments dipositats per evitar-ne l'acumulació.
- S'han de dipositar en contenidors proveïts de tancament, llevat que els operadors d'empresa alimentària puguin convèncer les autoritats competents de la idoneïtat d'altres contenidors o sistemes d'evacuació. Els contenidors esmentats han de presentar unes característiques de construcció adequades, estar en bon estat i ser fàcils de netejar i, si és necessari, de desinfectar.
- S'han de prendre les mesures adequades per emmagatzemar i eliminar aquests residus. A més, els dipòsits de deixalles s'han de dissenyar i tractar de manera que puguin mantenir-se nets i, si escau, lliures d'animals i organismes nocius.
- S'han d'eliminar higiènicament i sense perjudicar el medi ambient.



5.5. RESIDUS DE DIFÍCIL GESTIÓ

Cal evitar utilitzar els productes fabricats amb materials no reciclables ni compostables i/o que són difícils de reciclar per la seva estructura i la presència d'additius.



GOTS DE PLÀSTIC PER A BEGODES, INCLOSES LES SEVES TAPES I TAPS

Alternatives:

- Gots de plàstic reutilitzables
- Gots de paper reciclat
- Gots de paper kraft
- Gots de canya de sucre
- Tapa per a begudes elaborada amb bioplàstic



ENVASOS I EMBOLCALLS FABRICATS AMB MATERIAL FLEXIBLE QUE CONTENEN ALIMENTS DESTINATS A UN CONSUM IMMEDIAT

Alternatives:

- Recipients reutilitzables de vidre o acer inoxidable
- Bosses de silicona reutilitzables
- Tapes de silicona reutilitzables
- Tapes de cera reutilitzables
- Embolcalls fets de materials orgànics o sostenibles



RECIPIENTS PER A CONTENIR ALIMENTS DE POREXPAN ALS QUALS NO S'APLIQUI EL DECRET 331/2022 (LLISTA DELS PRODUCTES DE PLÀSTIC D'UN SOL ÚS PROHIBITS)

Alternatives:

- Safates de canya de sucre
- Safates de material compostable
- Safates de cartró reciclat



ALTRES RESIDUS

Alternatives:

- Cafè a granel en lloc de càpsules de cafè.
- Envasos monomaterials preferiblement de vidre o paper enlloc d'envasos multimaterials (ex.: bric, bosses de pa de paper i finestra de plàstic, etc.).
- Prioritzar la compra a granel per evitar l'ús d'envasos individuals d'un sol ús.
- Utilitzar bosses reutilitzables en lloc de bosses de plàstic a l'hora de fer la compra.
- Prioritzar la compra de productes recarregables per minimitzar la generació de residus.

6. ALTRES OBLIGACIONS

En relació amb el malbaratament alimentari:

- Prevenir el malbaratament alimentari (article 27.1.f)
- 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 (article 27.1.h).



Són excepció a aquesta obligació els restaurants de tipus bufet lliure.

- Aplicar sistemes per prevenir el malbaratament alimentari i fer-ne un seguiment (article 27.1.j).
- 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 (article 27.3).

L'article 6 de la LEC estableix els objectius bàsics mínims de la política d'economia circular amb l'horitzó 2035. Pel que fa al malbaratament alimentari, s'adopta l'objectiu 12.3 dels Objectius de desenvolupament sostenible (ODS), de reduir el malbaratament alimentari un 50% amb l'horitzó 2030 per recuperar el valor dels aliments i concebre les restes alimentàries com un recurs. Addicionalment, els hàbits alimentaris han d'evolucionar cap al respecte de l'equilibri ecològic i la coherència amb els models agrícoles sostenibles, i cal prioritzar el consum de productes de temporada i locals per evitar així problemes de salut i medi ambient.

Hàbits de consum sostenibles:

- Promoure el consum de productes de temporada i de proximitat (article 27.1.g)



Consells:

1. Adaptar les racions dels plats.
2. Oferir pa sota demanda.
3. Donació de menjar apte per al consum.

