

Amb el suport de l'ARC:



Informe

Juny 2017

Possibilitats normatives i fiscals per prevenir el malbaratament alimentari a Catalunya



Aquest estudi ha rebut el finançament de l'**Agència de Residus de Catalunya**



Autors:

Maria Mestre Montserrat
Dra. Verònica Martínez Sánchez
Lydia Chaparro Elias
Aina González Puig (†)

Revisió:

Raquel Díaz Ruiz Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari
CREDA-UPC-IRTA)

Dr. Ignasi Puig Ventosa (Coord.)

info@ent.cat

www.ent.cat



Fundació ENT

C/ Sant Joan, 39, primer pis
08800 Vilanova i la Geltrú

 @ENTmediambient

 ENTmediambient

 ENT Environment & Management

 ENT environment & management

***En memòria de la nostra companya i
amiga Aina.***

20 de març de 1982 - 7 de desembre de 2016

| ÍNDEX

ÍNDEX DE TAULES	III
ÍNDEX DE FIGURES	III
1. INTRODUCCIÓ	4
2. CONSIDERACIONS PRÈVIES	6
2.1. Definició de malbaratament alimentari	6
2.2. Altres consideracions	9
3. QUÈ CONSIDEREM PREVENCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI	10
ÀMBIT AUTONÒMIC	12
4. COMPETÈNCIES AUTONÒMIQUES AMB INCIDÈNCIA SOBRE EL MALBARATAMENT ALIMENTARI	13
5. PROPOSTES NORMATIVES I FISCALS PER A LA PREVENCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI	16
5.1. Sector agroalimentari	16
5.1.1. Introducció de la prevenció del malbaratament alimentari en les finalitats del marc normatiu d'orientació agrària	16
5.1.2. Introducció de despeses o inversions subvencionables relacionades amb la prevenció del malbaratament alimentari als ajuts al sector agrari	20
5.2. Pesca i aqüicultura	21
5.2.1. Introducció de la prevenció del malbaratament alimentari en les finalitats del marc normatiu en matèria pesquera i acció marítimes	21
5.2.2. Condicionar les subvencions al compliment de la jerarquia de gestió	27
5.3. Sanitat alimentària	29
5.3.1. Introducció de la prevenció del malbaratament alimentari a les guies sectorials de seguretat alimentària	29
5.4. Consum	32
5.4.1. Permetre la venda de béns amb data de consum preferent sobrepassada	32
5.5. Residus	33
5.5.1. Introduir la prevenció del malbaratament alimentari en les obligacions dels generadors de residus comercials	33
6. PROPOSTES NORMATIVES I FISCALS PER A AFAVORIR LA CANALITZACIÓ D'EXCEDENTS ALIMENTARIS	35
6.1. Sector agroalimentari	35
6.1.1. Regular l'espigolament	35
6.1.2. Introduir deduccions al tram autonòmic de l'IRPF per afavorir l'espigolament	36

6.1.3. Promoure la generalització de la canalització de productes no conformes aptes per al consum humà.....	37
6.2. Sanitat alimentària.....	38
6.2.1. Aprovació de la llei del Bon samarità.....	38
6.3. Residus.....	39
6.3.1. Afavorir la canalització d'excedents alimentaris en les obligacions dels generadors de residus comercials.....	39
 ÀMBIT LOCAL.....	41
7. PROPOSTES PER A LES ORDENANCES MUNICIPALS I FISCALS.....	42
7.1. Incorporació de criteris de prevenció del malbaratament alimentari en ordenances municipals.....	42
7.2. Possibilitats en la intervenció municipal de les activitats	44
7.3. establir incentius fiscals per a la reducció del malbaratament alimentari a la taxa de residus	45
8. ALTRES PROPOSTES	47
8.1. Promoure la prevenció del malbaratament alimentari en diferents agents del municipi.....	47
8.2. Compra pública ambientalment correcta per a la prevenció del malbaratament alimentari	48
9. REFERÈNCIES	50

| ÍNDEX DE TAULES

TAULA 1. CLASSIFICACIÓ DE DIFERENTS DEFINICIONS DE MALBARATAMENT ALIMENTARI.....	7
---	----------

| ÍNDEX DE FIGURES

FIGURA 1. JERARQUIA DE LA GESTIÓ DELS RESIDUS ALIMENTARIS.....	10
FIGURA 2. OBJECTIUS I IDENTIFICACIÓ DE POSSIBLES MESURES NORMATIVES PER A LA REDUCCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI	11
FIGURA 3. SECTORS AMB COMPETÈNCIES AUTONÒMIQUES I INCIDÈNCIA SOBRE EL MALBARATAMENT ALIMENTARI	13
FIGURA 4. COMPETÈNCIES AUTONÒMIQUES EXCLUSIVES I COMPARTIDES PER SECTORS AMB INCIDÈNCIA SOBRE EL MALBARATAMENT ALIMENTARI.....	14



1. Introducció

En els darrers anys la problemàtica del malbaratament alimentari ha pres molta rellevància tant a nivell institucional com a nivell de consciència ciutadana. El Parlament Europeu ha sol·licitat en reiterades ocasions a la Comissió Europea que prengui mesures per a reduir el malbaratament alimentari, els Estats Membres han començat a fixar objectius per a la seva reducció i el Consell de la Unió Europea, el G20 i l'Organització de les Nacions Unides han assenyalat la necessitat d'evitar-lo al llarg de la cadena de subministrament alimentari. En concret, l'any 2015 l'Organització de les Nacions Unides establí en la seva Agenda 2030 per al desenvolupament sostenible el propòsit de “reduir a la meitat el malbaratament mundial d'aliments per càpita en la venda al detall i a nivell dels consumidors i reducció de les pèrdues d'aliments en les cadenes de producció i distribució, incloses les pèrdues posteriors a la collita” (propòsit 12.3) dins l'objectiu de garantir modalitats de consum i producció sostenibles (objectiu 12)¹.

Catalunya no ha quedat al marge de l'increment de l'interès social en aquesta problemàtica. L'any 2011 la “Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya”² quantificà en 262.471 tones el malbaratament alimentari de les famílies, els restaurants i els comerços al detall, sense incloure el malbaratament de la distribució a l'engròs, el de la indústria agroalimentària i el del sector primari. Això suposa que del total de les disponibilitats alimentàries sòlides que adquireixen les famílies, els restaurants i els comerços al detall de Catalunya, se'n malbarata el 7% (34,9 kg/hab. i any), xifra que equival a llençar el menjar consumit durant 25,5 dies o a nodrir més de 500.000 persones durant un any. Aquesta diagnosi representa el punt de partida de l'establiment, en el Programa general de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya (PRECAT2020), de l'objectiu de reduir l'any 2020 en un 50% el malbaratament alimentari respecte dels nivells quantificats per la diagnosi l'any 2010 en els àmbits de la distribució al detall, la restauració, el càtering i el domèstic. A més del creixent interès en l'àmbit de les polítiques públiques, la problemàtica també ha vist néixer diferents campanyes de comunicació i activitats de conscienciació ciutadana³, destacant l'aparició de la “Plataforma Aprofitem els Aliments”, associació formada per persones i entitats lligades a la lluita contra el malbaratament d'aliments.

L'Agència de Residus de Catalunya, durant el període 2006-2010 va publicar ordres d'ajut a projectes de prevenció de residus municipals duts a terme tant per ens locals com per entitats sense ànim de lucre, amb actuacions subvencionables dirigides específicament a la

¹ www.un.org/sustainabledevelopment/es/

² http://residus.gencat.cat/web/.content/home/ambits_dactuacio/prevencio/malbaratament_alimentari/publicacions_especificques/resum_executiu.pdf

³ Veure mapa d'iniciatives per l'aprofitament dels aliments a: <http://aprofitemelsaliments.org/mapa-diniciatives-per-laprofitament/>

prevenció del malbaratament alimentari. Aquestes ordres de subvenció es van reprendre l'any 2015 amb l'establiment de la prevenció del malbaratament com a finalitat prioritària. A més, el Departament de Territori i Sostenibilitat també va publicar dues convocatòries de subvenció per a realitzar projectes d'educació i sensibilització ambiental en els quals es prioritzava la prevenció del malbaratament alimentari.

Per altra banda, el Parlament de Catalunya, a finals de 2016, inicià el tràmit de la Llei d'Aprofitament de l'Excedent Alimentari, que es proposa reduir l'excedent alimentari i donar una utilització a aquests excedents que permeti satisfer les necessitats de col·lectius amb dificultats per alimentar-se.

En aquest context, des de la Fundació ENT aportem la present anàlisi sobre les possibilitats normatives i fiscals per a la prevenció del malbaratament alimentari a Catalunya.

El present informe té per objectiu identificar les principals barreres i oportunitats per a la prevenció del malbaratament alimentari a Catalunya des del punt de vista normatiu i fiscal, a nivell autonòmic i local. Les propostes parteixen del marc normatiu i competències autonòmiques actuals, i en la majoria dels casos busquen modificar-lo amb l'objectiu d'afavorir la prevenció del malbaratament alimentari. En d'altres casos les propostes consisteixen en la creació de nous instruments normatius o fiscals.



2. Consideracions prèvies

Per tal de regular i prioritzar mesures normatives que tinguin per objectiu la prevenció del malbaratament alimentari és necessari definir què es considera malbaratament alimentari, així com altres aspectes claus d'aquesta problemàtica.

2.1. DEFINICIÓ DE MALBARATAMENT ALIMENTARI

A continuació es recullen algunes definicions d'organismes internacionals i europeus, a més de la definició contemplada en la Diagnosi del malbaratament a Catalunya:

- | **FAO:** les pèrdues d'aliments es defineixen com “la reducció d'aliments en quantitat i qualitat”. La part de les pèrdues d'aliments anomenada “malbaratament d'aliments” es refereix al malbaratament o ús alternatiu (no alimentari) d'aliments segurs i nutritius per al consum humà al llarg de tota la cadena de subministrament alimentari, des de la producció primària fins al consumidor final. El malbaratament d'aliments és reconegut com una part diferent de les pèrdues d'aliments ja que els motius que el generen són diferents d'aquells que generen les pèrdues d'aliments (FAO, 2014)⁴.
- | **Grup d'alt nivell d'experts en seguretat alimentària i nutrició (HLPE, 2014):**
 - | Les pèrdues i el malbaratament d'aliments fan referència a una disminució de la massa d'aliments destinats originalment a consum humà, independentment de la causa i en totes les fases de la cadena alimentària, des del cultiu fins al consum.
 - | Les pèrdues d'aliments fan referència a una disminució de la massa d'aliments destinats originalment al consum humà, independentment de la causa i en totes les fases de la cadena alimentària abans de l'àmbit de consum.
 - | El malbaratament alimentari fa referència als aliments apropiats per al consum humà que es descarten o es deterioren en l'àmbit del consumidor, independentment de la causa.
 - | La pèrdua o el malbaratament de la qualitat dels aliments es refereix a la disminució d'un atribut qualitatiu dels aliments (nutrició, aspecte, etc.)

⁴ <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/definition/es/>

degut a la degradació del producte en totes les fases de la cadena alimentària, des de la collita fins al consum.

FUSION (Stenmarck et al., 2016): equipara el malbaratament als residus alimentaris i el defineix com les fraccions d'“aliments i parts no comestibles dels aliments que són eliminades de la cadena de subministrament alimentari” per ser reciclades o destinades a disposició final (inclòs, compostatge, cultius llaurats i no collits, digestió anaeròbica, producció energètica, co-generació, incineració, llençat per la claveguera, abocat o descartat al mar).

Tribunal de Cuentas Europeo (Tribunal de Cuentas Europeo, 2016): “malbaratament alimentari” es refereix a qualsevol producte o part d'ell cultivat, recollit o processat per al consum humà que s'hauria pogut ingerir si s'hagués tractat o emmagatzemat de forma diferent.

Diagnosi del malbaratament a Catalunya (Agència de Residus de Catalunya, 2012): totes aquelles restes d'aliments preparats o cuinats menjables, restes del plat o retornades de les taules menjables (amb les pells, ossos, closques i altres parts no separables), menjar fet malbé, així com menjar en bon estat (envasat o no) que hom pot trobar dins dels circuits de recollida selectiva de la FORM i en la recollida de la fracció resta.

Entenem que la base per a un bon abordatge de la problemàtica del malbaratament alimentari ha de passar per a la incorporació dels següents elements:

Diferenciar pèrdues de malbaratament (pèrdues evitables)

No incloure les parts no comestibles dels aliments

Incloure la pèrdua de qualitat dels aliments

A la següent taula es realitza una classificació de les definicions citades segons si incorporen o no aquests elements.

Taula 1. Classificació de diferents definicions de malbaratament alimentari

Institució	Diferencia pèrdues de malbaratament	No inclou les parts no comestibles dels aliments	Inclou la pèrdua de qualitat dels aliments
FAO	X	X	X
Grup d'alt nivell d'experts en seguretat alimentària i nutrició	X	X	X
FUSION			
Tribunal de Cuentas Europeo	No especifica	X	

Institució	Diferència pèrdues de malbaratament	No inclou les parts no comestibles dels aliments	Inclou la pèrdua de qualitat dels aliments
Diagnosi del malbaratament a Catalunya		X	

De fet, tal i com es conclou en l'informe Tribunal de Cuentas Europeo (2016), l'absència d'una definició comú per al malbaratament alimentari i d'un punt de partida consensuat des del qual plantejar la seva reducció ha obstaculitzat els avenços en aquest terreny. En l'àmbit normatiu, aquesta falta de consens també pot dificultar l'establiment d'objectius normatius de reducció.

A Catalunya, la Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya (Agència de Residus de Catalunya, 2012), ha permès establir objectius específics de reducció a nivell de planificació. Concretament el PRECAT 2020 incorpora els següents objectius:

- | [4b.1] Reduir l'any 2020 en un 50% el malbaratament alimentari respecte els nivells existents l'any 2010 en els àmbits de la distribució al detall, la restauració, el càtering i el domèstic.
- | [4b.2] Establir, abans de finalitzar 2016, un objectiu de reducció del malbaratament alimentari en els sectors primari i agroalimentari, incloent-hi la distribució a l'engròs.

Pels sectors primari i agroalimentari, incloent-hi la distribució a l'engròs, no es planteja un objectiu concret atès que no es disposa d'una diagnosi que hagi caracteritzat i quantificat el seu malbaratament.

A nivell normatiu, el Decret Legislatiu 1/2009, de 21 de juliol, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei reguladora dels residus, estableix la següent definició de residu, equivalent a la definició de la normativa marc europea:

“qualsevol substància o objecte de què el seu posseïdor o la seva posseïdora es desprengui o tingui la intenció o l'obligació de desprendre-se'n”.
(article 3.1, apartat a)

Aquesta definició fa recaure sobre el posseïdor o posseïdora la decisió de si un aliment és o no residu, per tant aquest pot decidir que un aliment segur i nutritiu per al consum humà és un residu sense diferenciar entre pèrdues i malbaratament.

Tampoc estableix una definició específica per a residu alimentari. En aquest sentit, la Directiva 2008/98/CE sobre els residus sí que estableix la següent definició per al bioresidu:

Bioresidu: residu biodegradable de jardins i parcs, residus alimentaris i de la cuina procedents de llars, restaurants, serveis de restauració col·lectiva i establiments de consum al detall, i residus comparables procedents de plantes de transformació d'aliments (article 3, apartat 4).

En aquesta definició la directiva marc deixa fora de l'àmbit de regulació els residus de la producció primària (àmbit agrari i pesquer). També en l'actual normativa autonòmica de residus s'exclouen aquests residus:

2. Queden exclosos de l'aplicació d'aquesta Llei:

(...)

c) *Els residus d'explotacions agrícoles i ramaderes que no siguin perillosos i s'utilitzin exclusivament en el marc de l'explotació agrària. (article 4.2, apartat c).*

A efectes de gestió de residus, segons la normativa catalana els residus alimentaris serien tant residus municipals com residus comercials, dins dels quals també hi entrarien “els residus originats a la indústria que tenen la consideració d'assimilables als municipals d'acord amb el que estableix aquesta Llei” (article 3.3, apartat g).

En el marc d'aquest informe es proposa la següent definició de malbaratament alimentari:

Qualsevol part comestible d'un producte o part d'ell, cultivat, recollit o processat per al consum humà que hagués pogut ser ingerit, o ingerit amb una major qualitat, i que finalment és gestionat com a residu o destinat a un ús no alimentari.

La definició inclouria els residus alimentaris generats en l'àmbit agrícola, fet que permet també incloure totes aquelles mesures que tinguin per objectiu reduir-los.

2.2. ALTRES CONSIDERACIONS

A banda de la definició de malbaratament alimentari, un altre aspecte a considerar és el comportament d'aquest fenomen al llarg de la cadena alimentària.

La determinació de les causes del malbaratament alimentari és primordial per trobar solucions que permetin reduir-lo, però per determinar aquestes causes és necessari aplicar una perspectiva integrada al llarg de la cadena alimentària. Les mesures adoptades en una fase de la cadena alimentària poden afectar a la totalitat de la cadena, per tant és important no confondre el lloc on es dona una pèrdua o un malbaratament concret amb la seva causa. Les pèrdues que tenen lloc en una fase de la cadena alimentària poden tenir la seva causa en una altra fase. Per exemple, una part de les pèrdues que tenen lloc a les fases de venda al detall i consum poden deure's a causes pertanyents a les fases de collita i envasatge. Pot donar-se el cas, a més a més, que les fruites es podreixin al camp per la decisió del comerç de baixar el seu preu de compra o d'interrompre un contracte (HLPE, 2014).

Així doncs, cal tenir en compte la complexitat d'un sistema en el qual les causes acostumen a estar relacionades entre sí: en poques ocasions la pèrdua o el malbaratament que té lloc en una fase de la cadena, depèn només d'una causa concreta.

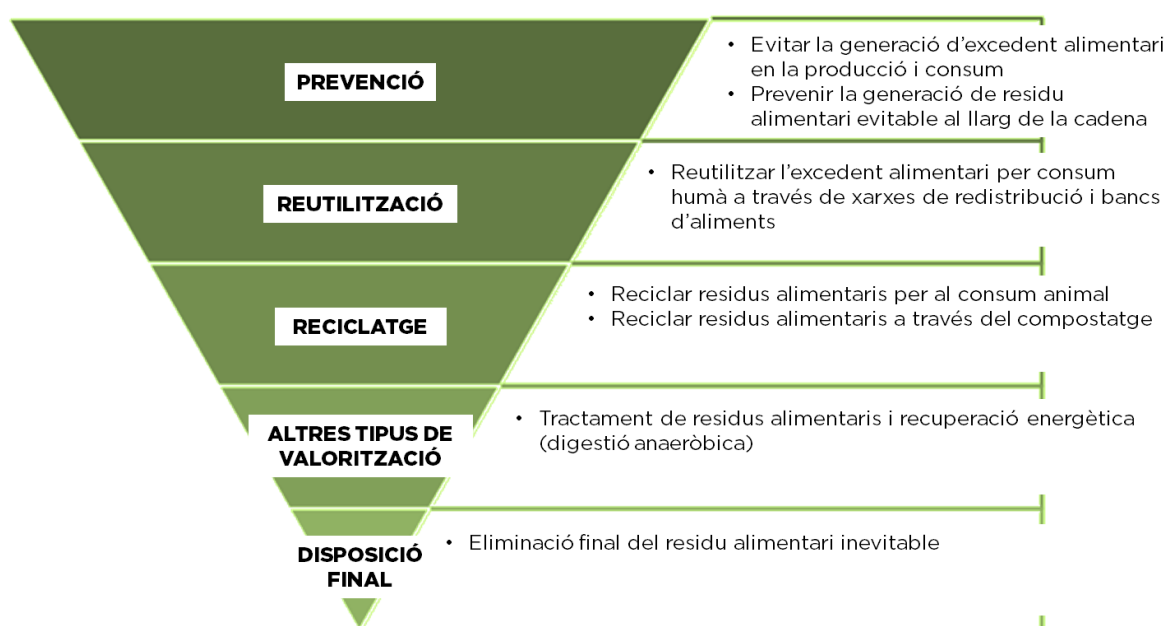


3. Què considerem prevenció del malbaratament alimentari

Tal i com estableix el *Decret legislatiu 1/2009, de 21 de juliol, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei reguladora dels residus* a l'article 2 apartat e), la gestió de residus ha de fomentar, "per aquest ordre, la prevenció i la reducció de la producció dels residus i llur perillositat, llur reutilització, el reciclatge i altres formes de valorització material".

Concretant aquesta prioritització en la gestió dels residus alimentaris, s'estableix la següent jerarquia:

Figura 1. Jerarquia de la gestió dels residus alimentaris



Font: Adaptació a partir de Papargyropoulou et al., 2014.

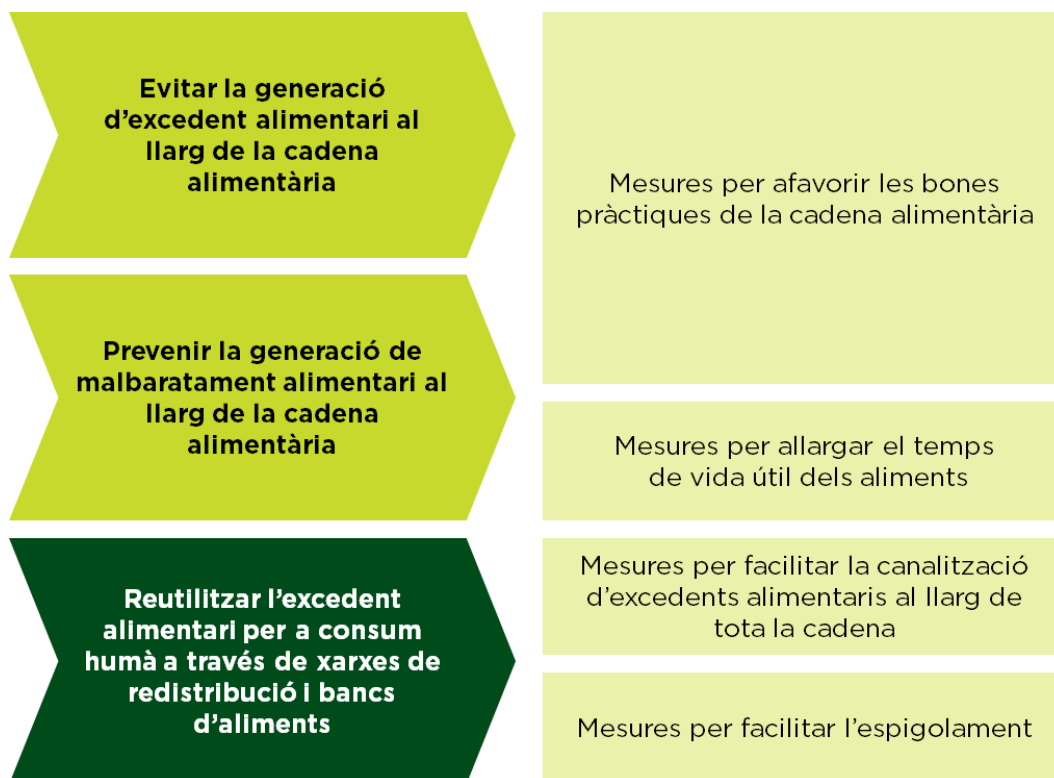
Actualment no existeix legislació ni directrius de la UE sobre com aplicar la seva jerarquia de residus als aliments (Tribunal de Cuentas Europeo, 2016). Segons el Tribunal de Cuentas Europeo (2016), existeixen diferents organismes i institucions que sí que han establert una prioritització coincident amb la presentada a la Figura 1: l'escala de Moerman de la Universitat de Wageningen, la piràmide de residus alimentaris de Londres, la jerarquia de residus alimentaris de OVAM (agència de tractament de residus de Flandes) i la de FEVIA (la federació de la indústria alimentària de Bèlgica).

Així doncs, les propostes normatives recollides en aquest document tindran com a objectiu principal la reducció del malbaratament alimentari, englobant tant l'estratègia de prevenció com de reutilització amb els següents objectius específics:

- | **Evitar la generació d'excedent alimentari al llarg de la cadena alimentària**
- | **Prevenir la generació de malbaratament alimentari al llarg de la cadena alimentària**
- | **Reutilitzar l'excedent alimentari per a consum humà a través de xarxes de redistribució i bancs d'aliments**

En base als objectius específics s'identifiquen les següents possibles categories de mesures normatives per a la reducció del malbaratament alimentari:

Figura 2. Objectius i identificació de possibles mesures normatives per a la reducció del malbaratament alimentari



Font: Elaboració pròpia.

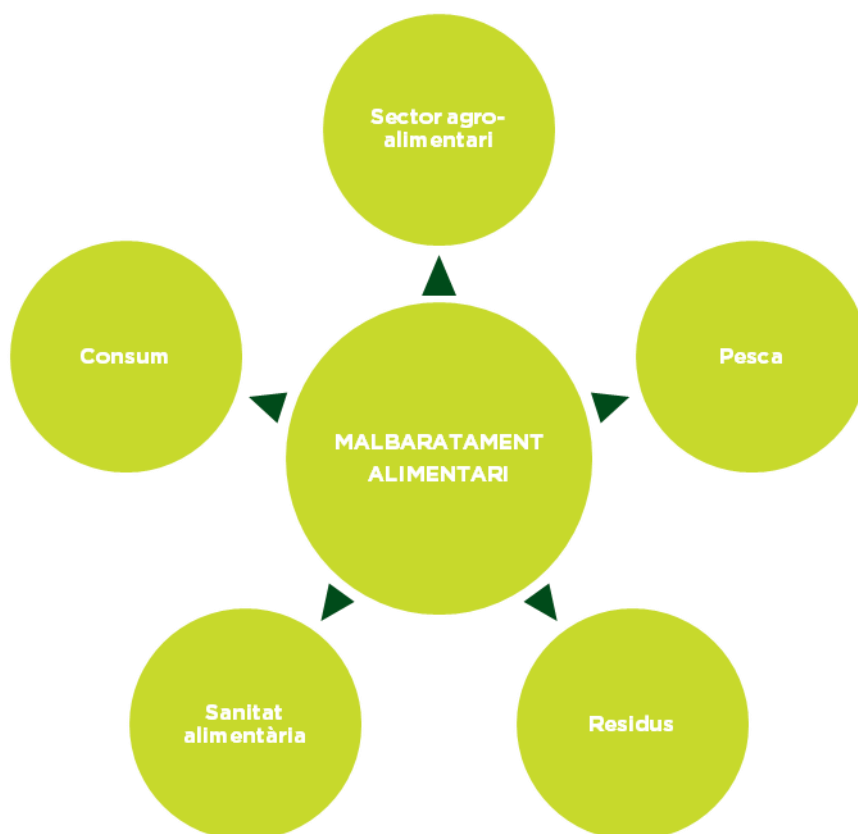
| ÀMBIT AUTONÒMIC



4. Competències autonòmiques amb incidència sobre el malbaratament alimentari

S'identifiquen el següents sectors en els quals la Generalitat té competències exclusives o compartides, que poden tenir incidència sobre el malbaratament alimentari: sector agroalimentari, pesca, residus, sanitat alimentària i consum.

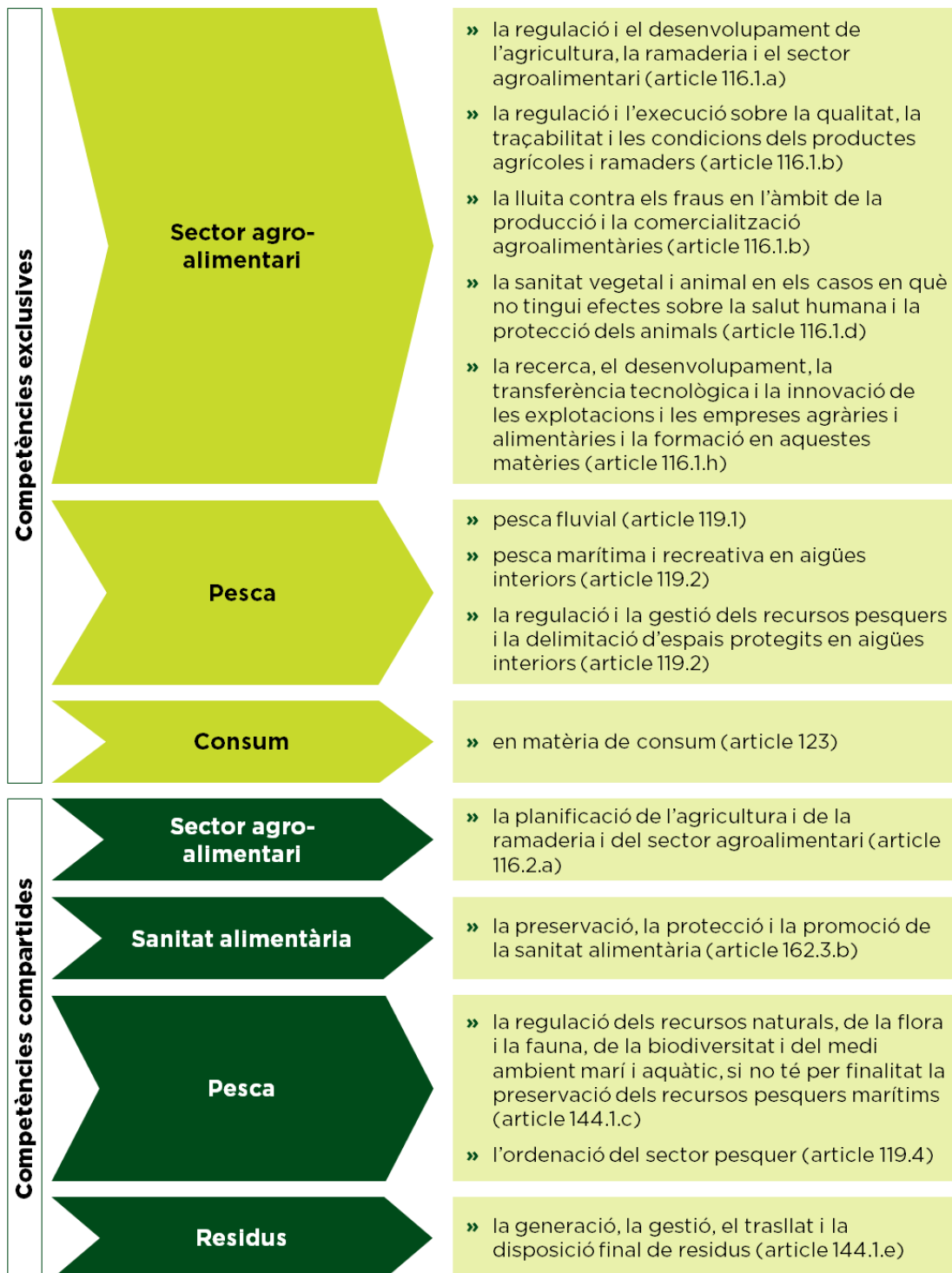
Figura 3. Sectors amb competències autonòmiques i incidència sobre el malbaratament alimentari



En les competències exclusives la Generalitat disposa de reserva absoluta de totes les potestats legislatives, reglamentàries i executives, i en les compartides l'Estat s'atribueix la fixació de les bases o principis d'una matèria i la comunitat autònoma n'assumeix el desenvolupament legislatiu i pot fixar polítiques pròpies. Les matèries sobre les quals la Generalitat té competències exclusives s'estableixen a l'article 149.1.13 i 16 de la Constitució.

A continuació es recullen les competències exclusives i compartides de la Generalitat detallades a l'Estatut d'Autonomia de Catalunya aprovat el 19 de juliol de 2006 segons els diferents sectors identificats que podrien tenir incidència sobre el malbaratament alimentari:

Figura 4. Competències autonòmiques exclusives i compartides per sectors amb incidència sobre el malbaratament alimentari



S'han analitzat disposicions normatives de la Generalitat de Catalunya a través de les quals es despleguen les competències identificades. S'han analitzat tant normes amb rang de llei

com disposicions reglamentàries de rang jeràrquicament inferior a la llei (decrets dictats pel Govern o pel President de la Generalitat, i ordres, dictades pels Consellers). En el primer cas es tracta de disposicions normatives que repercuteixen en el funcionament de cada actor de la cadena alimentària, i en el segon es tracta sobretot de disposicions que regulen l'atorgament de fons públics a l'agricultura i la pesca.

A continuació es recull la llista de propostes segons el sector i segons si tenen per objectiu la prevenció o la canalització d'excedents alimentaris:

Propostes normatives i fiscals per a la prevenció del malbaratament alimentari:

Sector agroalimentari

- | Introducció de la prevenció del malbaratament alimentari en les finalitats del marc normatiu d'orientació agrària
- | Introducció de despeses o inversions subvencionables relacionades amb la prevenció del malbaratament alimentari als ajuts al sector agrari

Pesca i aqüicultura

- | Introducció de la prevenció del malbaratament alimentari en les finalitats del marc normatiu en matèria pesquera i acció marítimes
- | Condicionar les subvencions al compliment de la jerarquia de gestió

Sanitat alimentària

- | Introducció de la prevenció del malbaratament alimentari a les guies sectorials de seguretat alimentària

Consum

- | Permetre la venda de béns amb data de consum preferent sobrepassada

Residus

- | Introduir la prevenció del malbaratament alimentari en les obligacions dels generadors de residus comercials

Propostes normatives i fiscals per a afavorir la canalització d'excedents alimentaris:

Sector agroalimentari

- | Regular l'espigolament
- | Introduir deduccions al tram autonòmic de l'IRPF per afavorir l'espigolament
- | Promoure la generalització de la canalització de productes no conformes aptes per al consum humà

Sanitat alimentària

- | Aprovació de la llei del *Bon samarità*

Residus

- | Afavorir la canalització d'excedents alimentaris en les obligacions dels generadors de residus comercials



5. Propostes normatives i fiscals per a la prevenció del malbaratament alimentari

Les propostes normatives recollides en aquest apartat van dirigides a afavorir les bones pràctiques de la cadena alimentària i a allargar el temps de vida útil dels aliments (veure Figura 2). El tercer bloc, dedicat a mesures de reutilització, es recull al proper apartat O. Les diferents propostes s'organitzen segons els diferents sectors amb competències autonòmiques i incidència sobre el malbaratament alimentari (veure apartat O).

5.1. SECTOR AGROALIMENTARI

5.1.1. Introducció de la prevenció del malbaratament alimentari en les finalitats del marc normatiu d'orientació agrària

La Llei 18/2001, de 31 de desembre, d'orientació agrària té per objecte “establir els objectius de l'actuació de l'Administració de la Generalitat i dels agents econòmics i socials en els àmbits agrícola, ramader, forestal i agroindustrial que permetin afavorir la consolidació de l'activitat agrària a Catalunya i la millora de les condicions en què aquesta s'exerceix” (article 1.1).

A l'article 1.2 apartat a), s'estableix com a objecte de la llei aconseguir “un sector agrari competitiu i professional, respectuós amb el medi, amb unes produccions de qualitat al servei del consum”. En consonància amb aquest objectiu es podria incorporar com a finalitat la promoció de la prevenció del malbaratament alimentari, atès que respondria a una millora del funcionament de les explotacions agràries i a una reducció del seu impacte ambiental.

També en cadascun dels següents capítols es podrien concretar finalitats i línies d'actuació específiques dirigides a prevenir el malbaratament alimentari:

- | Capítol II. Modernització de l'empresa agrària, desenvolupament rural i equilibri territorial
 - | Modernització de l'empresa agrària
 - | Desenvolupament rural i equilibri territorial

- | Capítol III: Producció agrària
 - | Producció agrícola i sanitat vegetal
 - | Producció i sanitat ramaderes
- | Capítol IV: Innovació i transferència de tecnologia agroalimentària i formació agrària
- | Capítol V: Transformació, comercialització i qualitat dels productes agroalimentaris

Un exemple de línia d'actuació d'especial interès per a la prevenció del malbaratament alimentari en l'àmbit agrícola seria reduir la necessitat d'efectuar intervencions en el mercat per donar resposta a situacions d'excés d'oferta.

La normativa comunitària preveu que per fer front a les crisis del mercat de fruites i hortalisses, les Organitzacions productores reconegudes poden retirar del mercat part de la seva producció. El Decret 270/2013, de 23 de desembre, de reestructuració del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, en el seu article 47 estableix la creació del Servei de Regulació de Mercats Agroalimentaris (SERMA) amb les següents funcions:

- a) Gestionar els ajuts i mesures relatius a la transformació de productes agraris amb finalitat de regulació de mercats i els ajuts al consum, emmagatzematge privat i retirada de productes de mercat.
- b) Gestionar els ajuts adreçats a organitzacions de productors agraris i associacions d'organitzacions de productors.
- c) Executar i fer el seguiment de les mesures d'intervenció de mercats agroalimentaris.
- d) Executar les mesures en matèria d'abastament i intervenció de productes agraris i d'ajuts agroalimentaris.
- e) Tramitar els ajuts de regulació de mercat i altres règims d'ajuts corresponents al sector vitivinícola en relació amb l'Organització Comuna de Mercats (OCM).
- f) Qualsevol altra funció de naturalesa anàloga que se li encomani.

El SERMA té assignades un seguit de competències que es deriven, pràcticament en la seva totalitat, de l'aplicació del Títol I "Mesures d'Intervenció" de la Part II del Reglament (UE) núm. 1308/2013 del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de desembre de 2013, pel qual es crea l'organització comuna de mercats dels productes agraris. Aquestes mesures són en alguns casos d'aplicació permanent i altres únicament s'apliquen quan ho exigeix la situació del mercat. Els bancs dels aliments reben fruites i hortalisses de les entitats agrícoles adherides al SERMA a través del Programa de fruites i hortalisses de retirada de mercat, totes elles acreditades pel Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya. Mitjançant aquest programa, la UE subvenciona la retirada de fruites i hortalisses si no es destinen a la comercialització i sí a d'altres usos no lucratiu. El destí d'aquest productes és segons ordre de prioritat, el següent:

- | Distribució gratuïta en fresc
- | Distribució gratuïta a transformació

- | Alimentació animal
- | Biodegradació/compostatge

Segons dades facilitades pel SERMA, les retirades de fruita han augmentat de 3.990 tones l'any 2012 a 27.162 l'any 2015. L'any 2015 la majoria de productes retirats del mercat s'ha realitzat en el marc de mesures excepcionals, activades des del vet de Rússia als productes agrícoles de la Unió Europea que s'inicià l'any 2014⁵, i amb destí a distribució gratuïta en fresc (el 20%) i distribució gratuïta a transformació (el 77%). La compensació econòmica rebuda per les diferents retirades s'estableix en funció del producte i no pot superar l'import màxim contemplat al Reglament d'Execució (UE) n.º 543/2011, de la Comissió de 7 de juny de 2011 pel que s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) n.º 1234/2007 del consell en els sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades, anant dels 21,26 €/100 kg pels albercocs als 5,96 €/100 kg per l'albergínia.

Entre 2008 i 2015 a la UE es van retirar del mercat 1,8 milions de tones de fruita i hortalisses, i més de 45.500 hectàrees es van collir abans de madurar o bé no es van collir. La UE va subvencionar 380 milions d'euros per a compensar als productors afectats. Segons dades de la Comissió, el 66% dels productes retirats es van malbaratar (Tribunal de Cuentas Europeo, 2016). A nivell català, l'any 2014 les mesures excepcionals d'ajut als productors de determinades fruites i hortalisses regulades pel Reglament delegat (UE) 1031/14 de la Comissió, van compensar 7.898.165,87 € a 40 beneficiaris⁶ per a la retirada de fruites i hortalisses del mercat.

A banda de les retirades, el *Real Decreto 1337/2011, de 3 de octubre, por el que se regulan los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas* també contempla altres mesures dirigides a la prevenció i gestió de crisi com la recol·lecció en verd i no recol·lecció, entre d'altres.

A més de les retirades en el sector hortofructícola també estan previstes les següents mesures excepcionals que s'implementen en cas de necessitat:

Intervenció pública de:

- | Blat tou, blat dur, ordi i blat de moro
- | Arròs amb closca
- | Carn fresca o refrigerada de vaquí
- | Mantega produïda a partir de nata pasteuritzada obtinguda de llet de vaca en una empresa autoritzada de la UE
- | Llet desnatada en pols fabricada amb llet de vaca

Emmagatzematge privat de:

⁵ www.vilaweb.cat/noticia/4207078/20140812/vet-rus-pot-perdre-250-milions-deuros-productors-pais.html

⁶ Segons el web de transparència: <http://transparencia.gencat.cat/ca/economia-i-finances/subvencions-i-ajuts/>

- | Sucre blanc
- | Oli d'oliva
- | Fibra de lli
- | Carn fresca o refrigerada d'animals de l'espècie bovina de vuit mesos o més
- | Mantega produïda a partir de nata obtinguda directa i exclusivament de llet de vaca
- | Formatge
- | Llet desnatada en pols elaborada amb llet de vaca
- | Carn de porcí
- | Carn d'oví i cabrum

Altres mesures excepcionals de gestió crisi són:

- | Mesures per a evitar pertorbacions del mercat;
- | Mesures de suport del mercat relacionades amb malalties animals i pèrdua de confiança de consumidors a causa de l'existència de riscos per a la salut pública o la sanitat dels animals o les plantes;
- | Mesures per a resoldre problemes específics.

En l'àmbit d'ajuts a l'emmagatzematge privat de productes amb l'objectiu que surtin al mercat quan els preus augmentin, n'és un exemple la línia d'ajut a l'emmagatzematge privat de porcí regulada pel *Reglament d'execució (UE) 2015/2334 de la Comissió de 14 desembre 2015 pel qual s'obre l'emmagatzematge privat de carn de porcí i es fixa per anticipat l'import de l'ajut*, mitjançant el qual la UE, a través del Servei de Regulació de Mercats Agroalimentaris (SERMA) de la Generalitat, l'any 2016 va pagar 3.227.579 € a 23 beneficiaris en concepte de despeses d'emmagatzematge de carn.

Si aquests fons s'utilitzen per donar suport a una situació de sobreproducció estructural, i no únicament durant les crisis immediates, pot passar que no només consolidi un desequilibri estructural, sinó que també augmenti el malbaratament (Tribunal de Cuentas Europeo, 2016). En aquest sentit, aquesta mesura no compliria la jerarquia de gestió dels residus alimentaris, atès que no prioritzaria la prevenció front a la canalització d'excedents, i tampoc assegura que un cop canalitzats no es generi de nou més malbaratament. En aquest sentit la intervenció pública hauria d'anar dirigida a avaluar de forma contínua si els sistemes agraris tendeixen a una sobreproducció estructural.

Per això, resultaria d'interès la introducció de línies d'actuació destinades a avaluar si existeix aquesta situació de sobreproducció i com reduir la necessitat d'efectuar aquestes retirades mitjançant una acurada planificació dels tipus i varietats de cultius. Aquestes línies podrien concretar-se en mesures d'actuació de diferent naturalesa (estudis

d'avaluació de sobreproducció estructural, establiment d'una major correspondència entre la demanda i les necessitats de seguretat alimentària de la població, una major vinculació entre les produccions i la dieta de la població, etc.). Malgrat que en la majoria dels casos els excedents de fruites i hortalisses es destinen a l'ajuda alimentària, en termes de fer més eficient el destí dels recursos públics resultaria més desitjable destinar-los a l'ajuda alimentària d'una forma planificada i donant resposta a les necessitats específiques de les persones beneficiàries d'aquestes polítiques.

PROPOSTA

- **Introduir la prevenció del malbaratament alimentari dins les finalitats de la política de desenvolupament rural (Capítol I. Disposicions generals) de la Llei 18/2001, de 31 de desembre, d'orientació agrària, permetent així la introducció de nous objectius i línies d'actuació vinculades a aquesta finalitat.**
- **Introduir línies d'actuació especialment dirigides a reduir les necessitats d'intervenció del mercat.**

5.1.2. Introducció de despeses o inversions subvencionables relacionades amb la prevenció del malbaratament alimentari als ajuts al sector agrari

Des de l'any 2007, el contracte global d'explotació (CGE) és el model adoptat a Catalunya per gestionar els ajuts als titulars d'explotació en el marc de desenvolupament rural a través del Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural (FEADER) de la Unió Europea i de les administracions públiques, adreçat als titulars de les explotacions agràries, per fomentar les activitats respectuoses amb el medi i promoure models específics d'activitat agrària. Les condicions que han de complir les explotacions agràries per a accedir a aquestes subvencions i les despeses subvencionables, així com altres detalls, són regulades pels plans regionals o nacionals, que han de ser aprovats per la UE. Hi ha un marc general per a tota la UE regulat al Reglament (UE) 1305/2013 del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de desembre de 2013, relatiu a l'ajuda al desenvolupament rural a través del Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural (FEADER) i per el que es deroga el Reglament (CE) n.º 1698/2005 del Consell (DO L 347 de 20.12.2013, p. 487). L'article 53, apartat 3, és l'únic article del reglament que es refereix explícitament a la prevenció del malbaratament alimentari, establint com a tasca de la xarxa de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació (AEI) "reduir les pèrdues posteriors a la collita i el malbaratament d'aliments". En aquest sentit, l'AEI es va posar en funcionament el 2012 per a contribuir a l'estratègia de la Unió Europea Europa 2020 per a un creixement intel·ligent, sostenible i integrador.

Tal i com estableix l'informe del Tribunal de Cuentas Europeo (2016), els fons FEADER poden contribuir a reduir el malbaratament alimentari en la producció primària i en el sector de la transformació alimentària (per exemple en ajudar a reduir la mortalitat dels animals de granja i a disminuir la pèrdua de cultius, en millorar les condicions d'emmagatzematge, i en contribuir a reduir les pèrdues durant la transformació). Per exemple, el Tribunal de Cuentas Europeo (2016) identifica un parell d'exemples de projectes de desenvolupament rural a Itàlia que van contribuir a reduir el malbaratament alimentari: finançament de dipòsits d'emmagatzematge de cereals per a reduir el

malbaratament d'aquest producte i finançament d'inversions en un estable de vaques per millorar el benestar animal i les condicions d'higiene, que a la vegada va reduir el nombre de vaques amb mastitis i el volum de llet malbaratada.

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP) regula la concessió d'ajuts a través del Decret 68/2015, de 5 de maig, de derogació del Decret 2/2012, de 3 de gener, pel qual es regula el contracte global d'explotació i per les ordres anuals relatives als ajuts. En l'ordre de 2016 (Ordre ARP/70/2016, de 5 d'abril) els ajuts convocats són els següents:

1. Primera instal·lació de joves agricultors i agricultores.
2. Millora de la competitivitat de les explotacions agràries.
3. Mitigació del canvi climàtic en explotacions agràries.
4. Diversificació agrària.
5. Compensació a les zones amb limitacions naturals o altres limitacions específiques.
6. Pràctiques agroambientals.
7. Agricultura ecològica.
8. Foment de la ramaderia ecològica.
9. Ajuts d'altres PDR anteriors.

Alguns exemples de despeses o inversions subvencionables que es podrien introduir amb l'objectiu de prevenir el malbaratament alimentari, principalment en les línies d'ajut 2, 3 i 4, serien:

- | Canvis de cultius o de producció animal per prevenir la necessitat d'acollir-se a mesures d'intervenció del mercat (relacionat amb la proposta descrita a l'apartat 5.1.1).
- | Inversions per a activitats de processament que permetin donar una sortida alternativa a determinats productes excedentaris.

PROPOSTA

- Introduir mesures per a la prevenció del malbaratament alimentari dins les inversions subvencionables dels "Ajuts a la millora de la competitivitat de les explotacions agràries", els "Ajuts a la mitigació del canvi climàtic en explotacions agràries" i els "Ajuts a la diversificació agrària".

5.2. PESCA I AQÜICULTURA

5.2.1. Introducció de la prevenció del malbaratament alimentari en les finalitats del marc normatiu en matèria pesquera i acció marítimes

La Llei 2/2010, del 18 de febrer, de pesca i acció marítimes és el marc normatiu català de referència en matèria de pesca. Els objectius i finalitats generals d'aquesta Llei són: l'explotació racional, responsable i sostenible dels recursos marins; l'adaptació de la flota als recursos existents i el millorament de la productivitat i de les condicions de treball; el foment i el millorament de l'aqüicultura; la diversificació de les activitats pesqueres; el

comerç responsable dels productes del mar⁷; la formació i la capacitat de les persones dedicades a activitats pesqueres o marítimes; la promoció de la innovació i de la recerca, i la participació dels diferents col·lectius que integren el sector pesquer.

A l'article 5 apartat a), la llei fixa com finalitat “vetllar per l'explotació racional i responsable dels recursos marins, afavorir-ne el desenvolupament sostenible i adoptar les mesures necessàries per a protegir i regenerar aquests recursos i llur ecosistema, amb respecte a la normativa ambiental i fomentar la coordinació amb els organismes i administracions competents en la matèria”. Ara bé, tot i que actualment una part important de les competències en matèria de pesca o són compartides o depenen completament del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), la llei autonòmica s'hauria d'adaptar a la nova Política Pesquera Comú (PPC) com a conseqüència de la reforma que va entrar en vigor l'any 2014 amb l'aprovació dels següents reglaments: Reglament bàsic de la PPC (Reglament 1380/2013), el Reglament sobre l'Organització Comuna de Mercats (Reglament 1379/2013), i el Reglament sobre el Fons Europeu Marítim i de la Pesca (Reglament 508/2014).

La nova política pesquera comunitària inclou un compromís vinculant per acabar amb la sobrepesca, amb l'objectiu de restaurar totes les poblacions de peixos per sobre d'uns nivells de biomassa capaços de produir el rendiment màxim sostenible (RMS) com a molt tard al 2020 (article 2.2) i assegurar així assolir la triple sostenibilitat (ambiental, econòmica i social). Un altre dels principals objectius de la PPC és evitar i reduir al màxim les captures no desitjades i les pràctiques de malbaratament (dit en altres termes, reduir els descarts), mitjançant la introducció gradual de l'obligació de desembarcament (articles 2.5 i 15). En definitiva, aquesta nova normativa europea té per objectiu millorar la selectivitat de les arts de pesca i promoure una pesca més responsable mitjançant la reducció de la mortalitat per pesca d'espècies no desitjades, d'espècies d'escàs valor comercial o, entre d'altres, d'individus immadurs inferiors a la talla mínima reglamentària, que fins ara es llençaven per la borda morts o moribunds amb nul·les o poques possibilitats de sobreviure, representant un fort impacte sobre els recursos pesquers i el conjunt de l'ecosistema marí.

La quantificació dels descarts en la pesca no és tasca fàcil a causa de la dificultat de fer-ne un seguiment i per la manca d'informació existent sobre moltes pesqueres. No obstant això, s'ha estimat que al Mediterrani es descarta fins el 18% del total de les captures (és a dir, es rebutgen anualment al voltant d'unes 230.000 tones), essent les flotes d'arrossegament les responsables del 15 al 65% dels descarts generats (FAO, 2016a; Soriano-Redondo, 2016). A més, cal tenir present que els descarts i el malbaratament de les captures no només es poden generar a la mar durant l'activitat pesquera, sinó també un cop desembarcades.

A tot el món, les pèrdues de peix posteriors a la captura són motiu de gran preocupació, doncs es produeixen en la majoria de les cadenes de distribució de peix; referent a això, es calcula que es perd o es malgasta un 27% del peix capturat entre el desembarcament i el consum. A escala mundial, si s'inclouen els descarts anteriors al desembarcament, les pèrdues i el malbaratament de peix ascendeixen almenys al 35% (FAO, 2016b).

⁷ Dins l'article 119.4 de l'Estatut d'Autonomia de Catalunya en el que s'estableix que “La Generalitat té competència compartida en matèria d'ordenació del sector pesquer” s'inclou la regulació de la comercialització i les llotges.

Cal a dir que la fracció desembarcada i comercialitzable, és a dir, els productes de la pesca capturats i aptes pel consum humà, pot ser descartada per qüestions del preu establert durant la subhasta de peix (per exemple, l'armador/pescador, al no poder vendre les seves captures a un preu òptim, en ocasions pot decidir descarta-les per no malvendre-les). Normalment, la causa d'aquest tipus de descart es deu a la coincidència en un mateix dia d'un gran volum de captures, és a dir, un excés de peix que fa baixar el seu preu al mercat. Però també pot produir-se al haver-hi una gran saturació d'un producte determinat al mercat, fet que provoca que els compradors no l'adquireixin i les captures es quedin a la llotja sense vendre.

Ara bé, a més dels descarts generats durant l'activitat pesquera o a la pròpia llotja, existeix un altre tipus de descart degut a una selecció qualitativa, conegut internacionalment com *High-Grading*. Aquest es produeix durant l'activitat pesquera en la mar quan el peix capturat (legal i apte pel consum) té poc valor comercial i deliberadament es rebutja per tornar a capturar espècimens de major valor econòmic. Aquest descart és un tipus de malbaratament prohibit des de l'any 2009 en algunes pesqueres de la Unió Europea (Reglament (UE) 43/2009), prohibició que s'ha estès a totes les espècies subjectes a l'obligació de desembarcament.

Actualment, per complir amb la normativa sobre l'obligació de desembarcament, pel que fa el Mediterrani, el Pla de descarts del Govern espanyol per l'any 2017 contempla l'entrada en vigor de l'obligació de desembarcament per una part de la flota que captura espècies demersals com ara el lluç (*Merluccius merluccius*), els molls (*Mullus spp.*) i els bivalves amb talla mínima de referència: petxina de pelegrí (*Pecten jacobaeus*), cloïsses (*Venerupis spp.*) i rossellones (*Venus spp.*), tal i com estableix l'Annex III del Reglament relatiu a les mesures de gestió per a l'explotació sostenible dels recursos pesquers en el Mediterrani (Reglament 1967/2006). Per l'any 2018, el Pla de descarts inclourà noves espècies i s'implicaran un major nombre d'embarcacions. Finalment, el dia 1 de gener de 2019, totes les espècies regulades per l'Annex III del Reglament del Mediterrani (i tota la flota) entraran en l'obligació de desembarcament. És a dir, tot i que hi hauran exempcions a la norma, a partir de 2019 totes les espècies capturades regulades amb talla mínima de referència a efectes de conservació a la Mediterrània seran desembarcades independentment de la seva mida.

Per una altra banda, tal i com marca la normativa de la PPC, aquesta obligació de desembarcament s'ha de basar en els millors dictàmens científics disponibles i les captures desembarcades inferiors a les talles mínimes (és a dir, d'individus immadurs) han de ser destinades a fins diferents al consum humà directe (com ara farines de peix, oli de peix, pinso per animals de companyia, additius alimentaris, etc.), sense crear un mercat per a aquestes captures (article 2.5.a i 2.5.b).

Cal tenir molt present que l'obligació de desembarcament representa la canalització dels descarts, per tant, es situaria al segon nivell de la jerarquia de gestió dels residus alimentaris (veure Figura 1), sent la prevenció de la producció d'aquest descart en origen l'acció prioritària. En aquest sentit, la prevenció tindria per objectiu la consecució d'una pesca més responsable afavorint una major selectivitat de l'activitat pesquera i reduint el volum de captures no desitjades, tal i com prioritza la PCC.

L'aprovació d'aquesta obligació va despertar algunes crítiques en el món científic en l'àmbit de la pesca. Segons Sardà et al., 2015, podria resultar contradictori evitar els descarts a través de la promoció del seu desembarcament i no a través de la seva reducció en origen. Doncs, sense un control i seguiment exhaustius, la nova obligació de

desembarcament podria tenir efectes ecològics, socioeconòmics i operacionals imprevisibles i indesitjables, i podria contribuir encara més a la degradació de l'ecosistema marí, ja que podria produir un increment en la mortalitat per pesca. Per altra banda, cal destacar que, tot i la complexitat d'aquest tema, amb les mesures apropiades, aquesta normativa representa una oportunitat per tal d'assolir una activitat pesquera europea responsable i sostenible i disposar d'una major fiabilitat de les dades sobre captures.

Un altre punt important a destacar és que, tot i que la normativa de la PPC no permet la venda d'individus immadurs per a consum humà directe, sí que legalitza la seva comercialització, el que podria fomentar la creació d'un mercat negre d'individus immadurs (Bellido Millán et al., 2014) (com ara llucets, besuquets, popets, etc). Aquest fet, sumat al fort grau d'explotació que ja pateix la Mediterrània, on el 95% de les poblacions de peixos avaluades estan sobreexplotades (EC - European Commission, 2016), podria arribar a fomentar una major extracció de biomassa, fet que comportaria conseqüències nefastes pels ecosistemes marins i per la pròpia activitat pesquera.

Per tot això, i especialment per fer front a l'obligació de desembarcament, és necessari que la gestió pesquera actual avanci decididament cap a la promoció d'arts de pesca no destructius i selectius i, entre d'altres mesures, s'ha de potenciar alhora l'establiment de tancaments espacio-temporals, millores tècniques que permetin augmentar la selectivitat dels arts de pesca, potenciar el coneixement científic i la recollecció de dades, així com ampliar el control i l'aplicació de les normatives existents.

En consonància amb aquest nou marc europeu, es proposa introduir dins les finalitats del marc normatiu català de referència en matèria de pesca:

- | evitar en primer lloc les captures no desitjades
- | reduir l'esforç pesquer i disminuir l'impacte de la pesca sobre el medi marí
- | fomentar la recuperació de les poblacions de peixos a nivells sostenibles
- | establir plans de descarts i mesures tècniques
- | garantir el control i l'aplicació de la normativa
- | millorar la qualitat, la comercialització i la traçabilitat dels productes de la pesca
- | implementar sistemes de gestió integrats dels residus orgànics generats
- | adaptar el sector pesquer a "l'obligació de desembarcament"
- | fomentar la conscienciació, la transferència de coneixement, la innovació i la recerca
- | impulsar un nou model de gestió pesquera

Cal tenir en compte que les propostes aquí plantejades deriven pràcticament totes de la PPC en vigor i conseqüentment el Fons Europeu Marítim i de Pesca (2016-2020) ja disposa de línies de finançament per a dur-les a terme (veure propostes específiques a l'apartat 5.2.2).

En aquest sentit i en la línia de les finalitats anteriorment citades, es proposa que la normativa marc autonòmica sobre pesca contempli les següents mesures per disminuir el malbaratament alimentari en l'àmbit de la pesca (independentment de que les competències en matèria pesquera depenguin o siguin compartides amb el MAPAMA):

- | Disminuir l'esforç pesquer i establir límits de pesca basats en les recomanacions científiques i en el principi de precaució, incloent mesures d'emergència per a poblacions greument esgotades, per tal d'aconseguir la recuperació de totes les poblacions de peixos a nivells sostenibles com a molt tard l'any 2020.
- | Establir plans de descarts i mesures tècniques per augmentar la selectivitat: la Generalitat de Catalunya ha de participar activament en l'establiment de plans de descarts que contemplin l'eliminació de les captures accidentals i no desitjades al màxim, i introduir noves mesures tècniques com ara la millora de la selectivitat de les arts (especificacions sobre el dissenys i ús d'arts, mides mínimes de malla de les xarxes, etc.), incentivar la innovació tecnològica, la reconversió d'arts, les bones pràctiques pesqueres, la diversificació de l'activitat, establir tancaments espacio-temporals, i altres possibles mesures per limitar l'impacte de la pesca sobre el medi.
- | Establir zones de protecció i recuperació de les poblacions: la millor opció per acabar amb els descarts és recuperar les poblacions de peixos a nivells sostenibles i evitar al màxim les captures no desitjades. Per això és essencial que la Generalitat de Catalunya participi activament en la consecució d'una pesca sostenible (article 2.2 de la PPC) i en la proposta d'una xarxa de zones de recuperació de poblacions de peixos en zones biològicament sensibles que presentin una alta concentració de peixos per sota de la talla mínima de referència i de l'existència de llocs de fresa (en línia amb l'article 8 de la PPC).
- | Donar accés preferent a les modalitats més selectives: la Generalitat de Catalunya ha de defensar i oferir un accés preferencial als caladors a aquells arts de pesca que demostrin ser més selectius (en línia amb l'article 17 de la PPC), d'aquesta forma es reduiria una part important de les captures no desitjades generades per la part de la flota menys sostenible, recolzant així les activitats pesqueres més tradicionals de la nostra costa.
- | Augmentar les mesures de control i compliment de la normativa: la complexitat de la gestió pesquera, i en particular de l'aplicació de l'obligació de desembarcament, posa en evidència la necessitat d'invertir en una major conscienciació de tots els actors involucrats, però també en mesures que augmentin la vigilància, el control i el compliment de les normatives en vigor, en línia amb els punts 59 i 60 dels fonaments de la PPC i altres reglaments en vigor.
- | Fomentar la recollida de dades, la transferència de coneixement i de bones pràctiques, la innovació, la recerca i la cooperació, i adaptar la gestió pesquera a la millor informació científica disponible.
- | Millorar la qualitat i la comercialització dels productes de la pesca, així com incrementar el control i la traçabilitat dels productes pesquers durant tota la cadena de comercialització, fins al punt de venda final (article 35 de la PPC i Reglament 1379/2013).

- | Fomentar la conscienciació i adaptar el sector pesquer i la indústria associada a l'obligació de desembarcament (millorar les infraestructures dels ports pesquers, les llotges, els llocs de desembarcament per a facilitar el compliment de l'obligació de desembarcament, etc.).
- | Desenvolupar i implementar un sistema de gestió integrat i efectiu tant a bord com en terra per minimitzar, reciclar i reutilitzar els residus orgànics (incloent els descartats) generats per l'activitat pesquera. Ara bé, en l'aprofitament de les captures no desitjades desembarcades, és essencial establir els mecanismes adequats per controlar i dissuadir la creació de nous mercats que revaloritzin les captures abans descartades (doncs podrien donar peu a possibles increments de pressió pesquera sobre les mateixes), així mateix cal prestar especial atenció sobre els individus immadurs. Per aquest fet, cal establir tots els mecanismes necessaris per evitar la creació d'un mercat lucratiu il·legal d'individus per sota de les talles mínimes de referència a efectes de conservació. Per això, es considera essencial que no s'incideixi en polítiques encaminades a la subvenció de la transformació de peixos inferiors a la talla mínima, doncs en primer lloc no s'haurien d'haver capturat (en línia amb els articles 2.5 i 15 de la PPC).
- | Impulsar un nou model de gestió pesquera: a més d'establir plans plurianuals de gestió pesquera (articles 9 i 10 de la PPC), també s'han d'impulsar nous models i estratègies d'explotació dels recursos naturals que a més de tenir en compte paràmetres biològics i ecosistèmics (aquest últim generalment ignorat), també incloguin paràmetres socio-econòmics i la participació adequada de les parts interessades. D'aquesta forma es permetria augmentar la transparència i la democratització en la presa de decisions, i es facilitaria un major compliment de les normatives i una millor governança marítima i pesquera.

Es proposa que el marc normatiu català de referència en matèria de pesca incorpori aquest seguit de mesures per tal de reduir, en primer terme, les captures no desitjades en origen que serien les que permetrien la prevenció del malbaratament alimentari.

PROPOSTA

- **Adaptar la Llei 2/2010, del 18 de febrer, de pesca i acció marítimes al nou marc europeu establert en la darrera reforma de la PPC, amb la introducció de les següents mesures estretament dirigides a la prevenció del malbaratament alimentari:**
 - Disminuir l'impacte de la pesca sobre el medi
 - Establir plans de descartats i mesures tècniques per augmentar la selectivitat
 - Donar accés preferent a les modalitats més selectives
 - Augmentar les mesures de control i compliment de la normativa
 - Augmentar el coneixement científic i la recollida de dades
 - Millorar la qualitat, la comercialització i la traçabilitat dels productes pesquers
 - Adaptar el sector pesquer i la indústria associada a l'obligació de desembarcament
 - Desenvolupar i implementar un sistema de gestió integrat dels residus orgànics (incloent descartats)
 - Impulsar un nou model de gestió pesquera

5.2.2. Condicionar les subvencions al compliment de la jerarquia de gestió

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP) regula l'adjudicació dels ajuts del Fons Europeu Marítim i de Pesca (FEMP), ajuts que tenen caràcter de subvenció directament aplicable a les despeses ocasionades per a les inversions a bord d'embarcacions pesqueres amb port base a Catalunya, la pesca, l'aqüicultura, l'aplicació de la Política Pesquera Comú (PPC), la transformació i la comercialització dels productes de la pesca i de l'aqüicultura, realitzades en el territori de Catalunya.

Poden ser beneficiaris d'aquests ajuts:

- | Empreses i professionals del sector pesquer.
- | Confraries de pescadors, federacions de confraries de pescadors.
- | Organitzacions i associacions de pescadors.
- | Organitzacions de productors i associacions d'organitzacions de productors.
- | Sector aquícola.
- | PIMES del sector de la comercialització i transformació.
- | Universitats i centres de recerca.
- | Entitats de dret públic.
- | ONG.

La Generalitat aprova anualment les ordres on es regulen els ajuts, en el cas del 2016 correspon a l'Ordre ARP/353/2016, de 23 de desembre, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts que estableix el FEMP.

Aquests ajuts donen resposta a les següents prioritats:

- | Fomentar una pesca sostenible des del punt de vista mediambiental, eficient en l'ús dels recursos, innovadora, competitiva i basada en el coneixement.
- | Fomentar una aquicultura sostenible des del punt de vista mediambiental, eficient en l'ús dels recursos, innovadora, competitiva i basada en el coneixement.
- | Fomentar l'aplicació de la Política Pesquera Comuna (PPC).
- | Fomentar la comercialització i la transformació, establertes en l'article 6 del Reglament del FEMP.

Tal i com apunta l'informe Tribunal de Cuentas Europeo (2016), el FEMP té capacitat per reduir el malbaratament alimentari fins i tot encara que no s'hagi establert explícitament als reglaments pertinents. A través d'aquest fons es poden finançar projectes que incorporin mesures per a prevenir el malbaratament alimentari tant en la pesca com en

l'aqüicultura, per exemple, projectes que busquin la reducció dels descarts pesquers o que influeixin positivament en el nivell de supervivència dels peixos en l'aqüicultura.

Segons el Tribunal de Cuentas Europeo (2016), mitjançant el FEMP els estats membres, i en el nostre cas Catalunya, tenen l'oportunitat de finançar els projectes que facilitin l'aplicació de l'obligació de desembarcament, inversions en arts de pesca selectiva, equips per a tractar les captures no desitjades a bord, estudis dels percentatges de supervivència de peixos, inversions per a la transformació de descarts a terra, etc. En el cas de l'aqüicultura també es poden finançar projectes que influeixin positivament en el nivell de supervivència dels peixos.

Són diferents les línies d'ajut que ja incorporen la prevenció del malbaratament alimentari mitjançant l'establiment de despeses subvencionables que tenen per objectiu incrementar la selectivitat de les arts de pesca reduint així les captures no desitjades. A continuació es detallen les línies d'ajut que ja incorporen actuacions subvencionables directament relacionades amb la prevenció del malbaratament alimentari:

A. Mesures de foment per al desenvolupament sostenible de la pesca

A.1 Limitació de l'impacte de la pesca al medi marí i adaptació de la pesca a la protecció d'espècies

A.2 Instal·lacions de protecció de la fauna i la flora marines

A.3 Operacions que contribueixin a una millor gestió o conservació dels recursos biològics

A.4 Serveis d'assessorament

A.11 Valor afegit, qualitat dels productes i utilització de les captures no desitjades

A.12 Ports pesquers, llocs de desembarcament, llotges i ancoratges

A.13 Col·laboració entre científics i pescadors

Totes elles ja incorporen despeses subvencionables que directament tindrien una incidència sobre la prevenció del malbaratament alimentari. A tall d'exemple a continuació es detallen les despeses subvencionables contemplades en la línia d'ajut A1:

- | Inversions en equips que incrementin la selectivitat dels arts de pesca per talles o espècies.
- | Inversions a bord o en equips per eliminar els descarts i evitar i reduir les captures no desitjades de poblacions comercials o per tractar les captures no desitjades que s'hagin de desembarcar, d'acord amb l'article 15 del Reglament (UE) 1380/2013.
- | Inversions en equips que limitin i, si és possible, eliminin els efectes físics i biològics de les activitats pesqueres en l'ecosistema o el fons marí.
- | Inversions en equips per protegir els arts de pesca i les captures de mamífers i aus protegides per la Directiva 92/43/CEE o per la Directiva 2009/147/CE del Parlament Europeu i del Consell, relativa a la conservació de les aus silvestres, sempre que no es limiti la selectivitat dels arts de pesca i s'apliquin totes les mesures adequades per evitar el dany físic als predadors.

També en l'àmbit de l'aqüicultura es recullen línies d'ajut amb actuacions subvencionables directament relacionades amb la prevenció del malbaratament alimentari. Es detallen a continuació les més relacionades:

B. Mesures de foment per al desenvolupament sostenible de l'aqüicultura

B.5 Inversions productives en aqüicultura. Eficiència dels recursos, reducció de l'ús de l'aigua i els productes químics, sistemes de recirculació per a ús mínim d'aigua

B.6 Reconversió dels sistemes de gestió i auditoria mediambientals i a l'aqüicultura ecològica

B.7 Prestació de serveis mediambientals pel sector de l'aqüicultura

B.8 Mesures de salut i benestar dels animals

Per tant, entenem que actualment la orientació de les ordres que regulen l'adjudicació del FEMP està correctament dirigida a afavorir la prevenció del malbaratament alimentari atès que es contemplen gran part de les actuacions que ajuden a prevenir-lo. Creiem que en el cas concret de la generació de descarts cal assegurar que les persones o entitats sol·licitants compleixin la jerarquia de gestió presentada a la Figura 1, en la que per exemple serien prioritaris els projectes encaminats a reduir l'impacte de la pesca sobre el medi, mesures per garantir la protecció dels juvenils, millorar el coneixement científic, la recollida de dades, i la col·laboració entre científics i pescadors, i entre d'altres, inversions en equips per incrementar la selectivitat (doncs s'ha de prevenir el malbaratament en origen), front a la subvenció d'equips per a tractar les captures no desitjades a bord o les inversions per a la transformació de descarts a terra (que ja suposaria actuar una vegada s'ha produït la captura no desitjada). Així doncs, considerem que l'atorgament de subvencions cal condicionar-lo al compliment d'aquesta jerarquia, condicionant la subvenció d'actuacions d'aprofitament o gestió dels descarts al compliment d'uns estàndards determinats de selectivitat.

PROPOSTA

- **Condicionar les subvencions al compliment de la jerarquia de gestió que situa en primer terme les actuacions de prevenció de la generació de descarts, que incidiria en un increment de la selectivitat dels arts de pesca, front a les actuacions de millora de la gestió dels descarts un cop generats.**

5.3. SANITAT ALIMENTÀRIA

5.3.1. Introducció de la prevenció del malbaratament alimentari a les guies sectorials de seguretat alimentària

El Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener, estableix els principis generals de la legislació alimentària, crea l'Agència Europea de Seguretat Alimentària i fixa els procediments relatius a la seguretat alimentària, i assenyalava que "...a totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució s'ha d'assegurar la traçabilitat dels aliments i dels pinsos, dels animals destinats a la producció d'aliments i

de qualsevol altra substància destinada a ser incorporada a un aliment o un pinso, o amb probabilitat de ser-ho.”

El Reglament 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, estableix que les empreses alimentàries han de complir uns requisits generals i específics en matèria d'higiene i que portaran a terme sistemes d'autocontrol basats en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC) per garantir que els productes que elaboren, transformen o distribueixen, són segurs.

L'APPCC és un sistema preventiu de gestió de perills, que gràcies a la seva sistemàtica i al seu rigor científic, ha esdevingut una eina indiscutible pel control d'aquells perills que poden aparèixer al llarg de la cadena alimentària. Els explotadors de les empreses alimentàries i de pinsos han de garantir, mitjançant aquesta metodologia que els productes que elaboren, transformen o distribueixen són segurs.

Segons les característiques de l'establiment agroalimentari, la instauració dels autocontrols pot basar-se en la implantació d'un Sistema d'Anàlisi de perills i punts de control crítics, elaborat específicament per cada establiment, o bé, pot basar-se en el seguiment d'una Guia de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) elaborada d'acord amb els principis de l'APPCC.

Les GPCH són elaborades pels diferents sectors alimentaris de manera voluntària, a través de les associacions que els representen, i validades per l'Autoritat Competent, en el cas català l'ACSA, a través del Grup de Treball sobre l'Autocontrol en la Cadena Alimentària. Aquestes guies permeten que els requisits de seguretat alimentària s'ajustin a situacions específiques de cada sector i que, a la vegada, redueixi el malbaratament d'aliments, per tal que la severitat dels requisits establerts no sigui excessiva tenint en compte el nivell de seguretat requerit (Tribunal de Cuentas Europeo, 2016).

Quant a continguts mínims, les GPCH han de recollir una descripció de les activitats i dels autocontrols del sector per garantir l'aplicació i el manteniment, així com el sistema de registres, dels prerequisits següents:

- | Pla de control de l'aigua
- | Pla de neteja i de desinfecció
- | Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
- | Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària. S'hi ha de fer esment de la higiene i salut del personal
- | Pla de control de proveïdors i requisits de la matèria primera
- | Pla de traçabilitat
- | Pla de control de manteniment de temperatura

El desplegament d'aquest mecanisme de seguretat alimentària està força desenvolupat a Catalunya, tal i com il·lustra la següent llista de GPCH reconegudes oficialment:

- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per a escorxadors d'aviram a Catalunya

- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per a escorxadors de conills de Catalunya
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene en la producció i comercialització d'ous ecològics
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector de la pastisseria
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per a petits establiments del sector lacti
- | Guia per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en els sectors de la restauració i comerç minorista
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector flequer
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'elaboració de l'oli d'oliva verge
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector equí de carn
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector vitivinícola
- | Guia de bones pràctiques agrícoles per a la producció d'olives
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les explotacions lleteres d'oví i cabrum
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector apícola
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les explotacions de bestiar porcí
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per a vegetals i derivats, frescos, pelats, trossets o envasats
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per als restaurants
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats municipals
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per a establiments elaboradors i comercialitzadors de complements alimentosos
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene específica per a la cuina al buit
- | GPCH per a les explotacions avícoles de producció de carn de pollastre, gall d'indi i altres aus
- | GPCH per a les explotacions avícoles de reproductores i incubació

- | GPCH per a les explotacions avícoles de ponedores criades en gàbies
- | GPCH per a les explotacions avícoles de ponedores a terra
- | GPCH per a les explotacions avícoles de ponedores a l'aire lliure
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les explotacions cunícoles
- | Guia de bones pràctiques agrícoles per a les explotacions vitícoles
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector de bolets i tòfones basada en el sistema d'APPCC
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les barques de pesca
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene a les explotacions lleteres de bestiar boví
- | Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les llotges de peix de Catalunya i activitats connexes
- | Guia de les pràctiques correctes d'higiene per a peixateries

L'anàlisi sistemàtica d'aquestes guies per a la detecció de possibilitats de millora pel que fa als condicionants de seguretat alimentària que porten al malbaratament alimentari permetria introduir consells o propostes per als diferents sectors per tal de reduir el malbaratament alimentari. Un exemple podria ser recollir indicacions en relació a la traçabilitat per tal de reduir el malbaratament alimentari en cas de retirades de productes. En aquest sentit, incrementar al màxim la precisió al Pla de traçabilitat, per tal de reduir el risc de malbaratament degut a es poden identificar els productes que han de ser recuperats o retirats amb major precisió.

PROPOSTA

- Adequar les GPCH dels diferents sectors per tal que contribueixin a la reducció del malbaratament alimentari de forma específica en cada sector.

5.4. CONSUM

5.4.1. Permetre la venda de béns amb data de consum preferent sobrepassada

La competència normativa sobre la determinació de la duració mínima dels aliments envasats correspon a la legislació europea. El Reglament (UE) No 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011, especifica quan un aliment ha de dur data de caducitat o data de consum preferent. En aquest sentit, la data de caducitat només s'aplica als aliments molt peribles i que puguin suposar un perill per la salut humana després d'un curt període de temps, un cop aquesta se supera. A diferència de la data de

caducitat, que indica el dia a partir del qual el consum d'aquell aliment pot tenir riscos per a la salut, la data de consum preferent la decideix el fabricant i es determina en funció de criteris de qualitat com ara característiques organolèptiques o d'aspecte, que no tenen a veure amb la seguretat alimentària.

La Llei 22/2010, del 20 de juliol, del Codi de consum de Catalunya, en el seu article 331-4 tipifica les infraccions en matèria de normalització, documentació i condicions de venda i en matèria de subministrament o de prestació de serveis, entre les quals hi ha "Tenir disposats per a la venda béns amb data de consum preferent sobrepassada".

Existeixen cada cop més països que qüestionen l'existència de la data de consum preferent que molt sovint es confon per la data de caducitat. Segons Tribunal de Cuentas Europeo (2016), de conformitat amb les disposicions de la UE, els productes que necessiten una data de consum preferent poden vendre's passada la data. Així mateix, als països on la venda d'aquests productes no es tipifica com a infracció, estan sorgint botigues que ofereixen aquests productes⁸.

PROPOSTA

- **Excloure la venda de béns amb data de consum preferent sobrepassada, com a infracció en el Codi de consum de Catalunya.**

5.5. RESIDUS

5.5.1. Introduir la prevenció del malbaratament alimentari en les obligacions dels generadors de residus comercials

El Decret Legislatiu 1/2009, de 21 de juliol, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei reguladora dels residus estableix que les persones titulars d'activitats que generin residus comercials tenen l'obligació de fer-se càrrec de la seva gestió, ja sigui mitjançant un gestor de residus autoritzat o acollint-se al sistema de recollida local. Per altra banda, la llei estableix (art. 23.2) que els productors de residus han d'"aplicar tecnologies que permetin la reducció de la producció de residus". Les obligacions dels generadors de residus comercials són les següents (art. 54.3):

- a) Mantenir els residus en condicions adequades d'higiene i seguretat mentre els posseeixin.
- b) Entregar els residus en condicions adequades de separació per materials.
- c) Suportar les despeses de gestió dels residus que posseeixen o generen.
- d) Tenir a disposició de l'Administració el document que acrediti que ha gestionat correctament els residus i els justificants de les entregues efectuades.

Una mesura que permetria dissuadir la generació de malbaratament alimentari seria la transparència dels diferents agents de la cadena alimentària en relació a la generació de residus alimentaris. Així doncs, dins les obligacions dels generadors de residus comercials (activitats de comerç al detall i a l'engròs, hoteleria, bars, mercats, oficines i serveis, així

⁸ Per exemple el portal web *Good After* (goodafter.com) que ven productes amb data de consum preferent sobrepassada.

com activitats industrials per les quals la generació de residus alimentaris és equiparable, als efectes de gestió, als residus comercials) hi hauria fer una declaració que permetés per una banda avaluar i autoavaluar la seva contribució a la problemàtica, i per l'altra establir objectius i mesures de reducció.

PROPOSTA

- **Modificar el Decret Legislatiu 1/2009 per a preveure les següents obligacions per als grans generadors o molt grans generadors de residus comercials alimentaris (tant per a activitats comercials i de serveis, com per activitats industrials):**
 - Fer una declaració d'aliments comprats i/o processats i de residus orgànics generats, assimilant-la a la declaració anual de residus industrials.
 - Promoure la planificació de la prevenció del malbaratament alimentari als grans generadors de FORM establint un llindar raonable d'establiments subjectes segons el seu volum de generació.



6. Propostes normatives i fiscals per a afavorir la canalització d'excedents alimentaris

Les propostes normatives recollides en aquest apartat van dirigides a facilitar la canalització d'excedents alimentaris al llarg de tota la cadena i a facilitar l'espigolament. (veure Figura 2). Com en l'apartat 0, les diferents propostes s'organitzen segons els diferents sectors competencials identificats amb competències autonòmiques i incidència sobre el malbaratament alimentari (veure apartat 0).

Per a les propostes destinades a afavorir la canalització d'excedents alimentaris, és important remarcar de nou que són propostes d'una prioritat inferior a les de prevenció. D'altra banda, també cal tenir en compte que el destí dels aliments canalitzats no té perquè ser sempre l'ajuda alimentària sinó que existeixen empreses d'economia social que podrien realitzar l'activitat de canalització, sobretot a partir d'excedents de l'àmbit productiu (p.e., elaboració de suc, melmelades, salses, cremes, etc. a partir d'excedents).

6.1. SECTOR AGROALIMENTARI

6.1.1. Regular l'espigolament

L'espigolament és una pràctica secular que consisteix en arreplegar les restes de la collita un cop aquesta ja s'ha fet. És una pràctica no regulada ni a nivell autonòmic ni a nivell estatal.

L'únic antecedent de regulació a Espanya és a Extremadura, on va haver-hi un projecte de Decret l'any 2013 que finalment no va prosperar. Posteriorment, a la Ley 6/2015, de 24 de marzo, Agraria de Extremadura es va incloure una "Disposición final decimoquinta" que estableix *"Para preservar la seguridad alimentaria, la protección del medio ambiente y la leal comercialización agroalimentaria, podrán dictarse normas reglamentarias sobre productos agrícolas obtenidos al amparo del derecho consuetudinario de recolección tolerada de frutos sobrantes de cosecha, una vez recolectada, alzada o levantada, tradicionalmente denominada rebusca o rebusco, especialmente sobre los períodos de rebusco, requisitos especiales de trazabilidad de dichos productos y medidas de restauración de la legalidad que impidan su ilícita comercialización."* Fins al moment no s'ha produït aquest desenvolupament reglamentari, però alguns ajuntaments extremenys han aprovat ordenances que regulen l'espigolament al seu municipi. L'autorització d'espigolament es dóna un cop s'ha acabat el període de collita per part de l'ajuntament. Es permet a tot el

terme municipal a excepció de les finques tancades o en aquelles on el propietari ho prohibeixi expressament. En el cas extremeny, les accions d'espigolament han de complir amb l'establert al Decret 171/2016, de 18 d'octubre, sobre traçabilitat de raïm i olives a la Comunitat Autònoma d'Extremadura, que obliga a dur un "Document d'acompanyament de raïms i olives", en el qual, a grans trets hi figuren les següents dades: identificació del propietari del producte recol·lectat, finca de recol·lecció, pes estimat, data de trasllat i destí del producte. Aquest document cal dur-lo quan es portin més de 25 kg de producte. El control de la traçabilitat busca controlar el robatori de les produccions, un dels aspectes que ha generat més controvèrsia en l'experiència extremenya.

A Catalunya l'espigolament està força menys estès i es realitza mitjançant acords (més o menys formals) amb els agricultors. Per afavorir que la pràctica es generalitzi, caldria una regulació clara de l'espigolament, en concret dels següents aspectes:

- | Traçabilitat dels productes recollits per a la seva venda.
- | Tipus de finques i dates en que és permès espigolar a no ser que s'indiqui el contrari.
- | Condicions i mètodes permesos.

PROPOSTA

- Regular l'espigolament a Catalunya ja sigui a través d'una llei general o bé a través d'ordenances municipals.

6.1.2. Introduir deduccions al tram autonòmic de l'IRPF per afavorir l'espigolament

Una altra eina per a afavorir l'espigolament seria donar la possibilitat als agricultors de deduir-se del tram autonòmic de l'IRPF el valor dels aliments donats, tal i com ja ocorre amb el tram estatal de l'IRPF per al cas de persones físiques i amb l'impost sobre societats per a persones jurídiques per a donacions a entitats sense ànim de lucre (Ley 49/2002, de 23 de diciembre, de régimen fiscal de las entidades sin fines lucrativos y de los incentivos fiscales al mecenazgo). Segons preveu aquesta llei, els productes donats s'han de valorar pel seu valor comptable –és a dir, a preu de cost– o, en cas que aquest no es pugui establir, pel seu valor de mercat. En el cas del sector agrari, la immensa majoria de les empreses agràries (el 90% segons el cens agrari del 2009) són individuals, pel que a efectes fiscals, els agricultors i ramaders tributen les seves rendes, com a persones físiques que són, a través de l'IRPF.

La normativa catalana preveu actualment bonificacions al tram autonòmic de l'IRPF per a donatius a entitats que fomenten l'ús de la llengua catalana, entitats que fomenten la investigació científica i el desenvolupament i la innovació tecnològica, i entitats en benefici del medi ambient, la conservació del patrimoni natural i de custòdia del territori. Una possibilitat d'incentivar l'acord entre agricultors i espigoladors seria introduir deduccions al tram autonòmic de l'IRPF per aquells pagesos que ofereixin aquests acords.

PROPOSTA

- Establir bonificacions al tram autonòmic de l'IRPF dels agricultors per permetre l'espigolament a entitats dedicades a l'ajuda alimentària o bé a entitats d'economia social i solidària.

6.1.3. Promoure la generalització de la canalització de productes no conformes aptes per al consum humà

Al Títol III de la Llei 14/2003, de 13 de juny de qualitat agroalimentària (“Assegurament de la qualitat agroalimentària”) s'estableixen les obligacions dels operadors i el sistema d'inspecció i control per a assegurar la qualitat dels productes.

Respecte als productes “no conformes” (retirats ja sigui per problemes de qualitat o etiquetatge) la Llei estableix:

“Prohibició dels productes no conformes

- 1. Els productes agroalimentaris o les matèries i els elements per a la producció i la comercialització agroalimentàries que no compleixin el que estableix aquesta Llei o les normes específiques tenen la consideració de no conformes i, en conseqüència, no es poden emprar ni comercialitzar en el sector agroalimentari.*
- 2. Els productes no conformes poden ésser objecte, si escau, d'una regularització immediata o poden ésser destinats a sectors altres que l'agroalimentari, d'una manera controlada; poden ésser reexpeditos al seu punt d'origen, o poden ésser destruïts.*
- 3. En el supòsit que un producte agroalimentari, una matèria o un element per a la producció i la comercialització agroalimentàries que pertanyi a un lot, una partida o una remesa concrets no sigui conforme, tots els productes dels mateixos lot, partida o remesa tenen també la consideració de no conformes, tret que l'operador agroalimentari acrediti el contrari.*
- 4. Els productes no conformes s'han d'identificar específicament amb etiquetes o rètols que ho indiquin i s'han d'emmagatzemar d'una manera separada i delimitada per a evitar la confusió amb els productes conformes.*
- 5. Les existències, les entrades i les sortides de productes no conformes han d'ésser objecte d'enregistrament, d'acord amb el que disposa l'article 41.*
- 6. Al document d'acompanyament dels productes no conformes s'ha de fer constar expressament aquesta condició de no-conformitat.”*

Per altra banda, per a productes immobilitzats cautelarment, la llei preveu el següent:

“Destinació dels productes sotmesos a immobilització cautelar

- 1. Si l'òrgan competent per a iniciar el procediment sancionador confirma la immobilització cautelar que estableix l'article 49, la persona responsable o titular dels drets sobre les mercaderies immobilitzades ha d'optar, segons el grau de factibilitat, per alguna o algunes de les operacions següents:*

a) Regularitzar i esmenar la no-conformitat de les mercaderies, i adaptar-les a la normativa vigent mitjançant l'aplicació de pràctiques o tractaments autoritzats.

b) Regularitzar i esmenar la no-conformitat de les mercaderies, i adaptar la designació en l'etiquetatge, els documents d'acompanyament o la presentació a la normativa aplicable.

c) Destinar les mercaderies a sectors altres que l'agroalimentari, especialment per a ús industrial, amb exclusió de l'alimentació humana o animal, segons correspongui.

d) Reexpedir o retornar les mercaderies al lloc d'origen.

e) Destruir les mercaderies.

(...)

3. Si la persona responsable o titular dels drets sobre les mercaderies no opta per una de les alternatives a què fa referència l'apartat 1, l'òrgan competent en la matèria n'ha de decidir la destinació.

4. Sens perjudici de la iniciació del procediment sancionador, si escau, l'òrgan competent pot ordenar l'aixecament de la mesura cautelar si, com a conseqüència del compromís de la persona responsable o titular dels drets sobre les mercaderies, es constata que les mercaderies immobilitzades han estat regularitzades o se'ls ha donat una de les destinacions que determina l'apartat 1.”

Per aquells productes que han estat catalogats com a no conformes per motius que no tenen a veure amb la seva qualitat o seguretat alimentària sinó per errors a l'etiquetatge o per un defecte a l'envàs, cal assegurar que el destí sigui sempre la canalització. En aquest cas, el destí d'aquests aliments pot ser el consum humà sense venda. En aquest sentit, la llei podria incorporar una nova categoria de producte no conforme apte per al consum humà. D'aquesta manera es podria prioritzar en primer terme la canalització alimentària, que seria obligatòriament la donació a entitats d'ajuda alimentària.

PROPOSTA

- Introduir una nova categoria de productes no conformes o immobilitzats, aptes per al consum humà, prioritzant sempre que sigui possible, la via de canalització a entitats d'ajuda alimentària.

6.2. SANITAT ALIMENTÀRIA

6.2.1. Aprovació de la llei del Bon samarità

Tal i com estableix la “Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en els sectors de la restauració i comerç minorista” (Generalitat de Catalunya, 2013), no hi ha una normativa legal específica que reguli els actes de donació d'aliments. La donació és una forma de comercialització i, per tant, l'empresa donant i l'entitat social que distribueix aliments estan subjectes a les normes generals sobre seguretat i higiene alimentàries, conforme al Reglament (CE) núm. 178/2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària.

En aquest sentit, les lleis de Bon Samarità publicades tant a Itàlia (Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale) com als EUA (The Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act), són exemples d'instruments legals desenvolupats per a reduir les resistències que poden tenir els potencials donants pel risc a que s'esdevingués algun episodi d'intoxicació alimentària a causa dels aliments per ells donats.

En ambdós casos, l'estratègia de la llei és equiparar les entitats socials a consumidors finals. En concret, l'exemple italià publica una llei amb el següent únic article:

Les organitzacions reconegudes com a entitats no lucratives d'utilitat social [...] que efectuen, amb finalitats de beneficència, distribució gratuïta als indigents de productes alimentaris, són equiparades, als efectes del servei prestat, als consumidors finals, als efectes del correcte estat de conservació, transport, disposició i utilització dels aliments.

Aquesta proposta facilita una de les vies de gestió dels excedents alimentaris de la producció, transformació i distribució alimentaris que ja s'està donant actualment sense impediments legals però sí amb l'assumpció de responsabilitats d'entitats sense ànim de lucre equiparables a les d'una activitat econòmica.

PROPOSTA

- Aprovar una norma anàloga a les lleis del Bon samarità d'Itàlia i Estats Units..

6.3. RESIDUS

6.3.1. Afavorir la canalització d'excedents alimentaris en les obligacions dels generadors de residus comercials

En la línia de la proposta de l'apartat 5.5, també es podrien establir mesures normatives dirigides a afavorir la canalització d'excedents alimentaris al llarg de tota la cadena alimentària, tant per a activitats comercials i de serveis, com per a activitats industrials generadores de residus comercials.

PROPOSTA

- **Modificar el Decret Legislatiu 1/2009 per a preveure les següents obligacions per als grans o molt grans generadors de residus comercials a partir d'un cert llindar. Algunes propostes serien:**
 - Obligar als generadors d'excedents alimentaris a separar-los de la resta de residus orgànics.
 - Mantenir aquells que siguin aprofitables per a consum humà en condicions adequades per al seu aprofitament.
 - Tenir subscrits acords amb bancs d'aliments o entitats similars per a l'aprofitament dels residus alimentaris que ho permetin.
 - Limitar la disposició final o compostatge d'aliments aptes per al consum humà a aquells casos en què la seva donació a entitats socials no sigui possible.

| ÀMBIT LOCAL



7. Propostes per a les ordenances municipals i fiscals

Els municipis i la resta d'ens locals poden configurar una política local cap a la reducció del malbaratament alimentari mitjançant diferents tipus d'iniciatives com ara la creació de normes (ordenances municipals), el condicionament de llicències d'activitat i la introducció d'incentius econòmics.

7.1. INCORPORACIÓ DE CRITERIS DE PREVENCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI EN ORDENANCES MUNICIPALS

Algunes de les activitats en les quals es malbaraten aliments tenen lloc a la via pública, per exemple fires, mercats ambulants, esdeveniments públics, etc., on els ajuntaments tenen autoritat per legislar en base a l'article 6 del Decret Legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei municipal i de règim local de Catalunya. Els ajuntaments podrien establir condicions per reduir el malbaratament alimentari a les activitats (a partir d'una certa dimensió) que facin ús de la via pública a les ordenances municipals reguladores de l'ús dels espais públics, com per exemple l'obligatorietat de donació dels excedents (prèvia separació del residu alimentari) a un banc d'aliments.

Per garantir el compliment de les condicions definides a l'ordenança es podria establir la necessitat de dipositar una fiança, que es retornaria quan s'hagués demostrat el seu compliment, com és regula a l'article 14.1 per a l'organització i autorització d'actes públics a l'Ordenança de mesures per fomentar i garantir la convivència ciutadana a l'espai públic de Barcelona. Complementàriament, l'Ajuntament podria establir un règim sancionador per les persones físiques o jurídiques que no portin a terme les condicions exigides.

En el cas de mercats ambulats, es podrien afegir condicions per la prevenció de malbaratament en els criteris d'adjudicació i renovació de patents que els titulars de les parades estan obligats a satisfer⁹.

Legalment l'Ajuntament adquireix la propietat dels residus des del moment del lliurament – si aquest es produeix d'acord amb les ordenances (article 17.8 de la Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados). Per tant, el Consistori podria obligar a activitats comercials d'unes certes característiques a fer la separació d'excedent alimentari i residu alimentari com a condició per a que l'Ajuntament es responsabilitzés de la gestió del

⁹ Per exemple, a Barcelona, d'acord amb l'article 55 de l'ordenança de mercats:

http://ajuntament.barcelona.cat/ordenances/sites/default/files/pdf/Mercats_cat_0.pdf

residu. Recollir aquest aspecte a les ordenances municipals tindria l'efecte de regularitzar la separació desitjada (excedent alimentari - residu a gestionar) per a facilitar la canalització de l'excedent alimentari apte pel consum humà i a la vegada reduiria la quantitat de residu a gestionar, ja que la part evitable es canalitzaria.

La Llei 11/2009, de 6 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles públics i les activitats recreatives (LEPAR) concedeix als ajuntaments la possibilitat de sotmetre els espectacles públics, les activitats recreatives i els establiments oberts al públic a requisits i condicions addicionals als establerts amb caràcter general, mitjançant ordenances o reglaments (article 26.2). La mateixa llei (article 26.3) preveu que: "Les ordenances i els reglaments municipals poden establir: a) Prohibicions, limitacions o restriccions per a evitar la concentració excessiva d'establiments oberts al públic i d'activitats recreatives o per a garantir-ne la coexistència amb altres activitats humanes o socials. b) Requisits constructius especials per a assegurar les millors condicions possibles de seguretat, accessibilitat, salubritat, respecte pel medi ambient i comoditat per a afavorir el desenvolupament de la creativitat artística. (...)". Els ajuntaments podrien, mitjançant ordenances i reglaments, establir requisits constructius (com l'obligació de disposar d'espais i equipament per facilitar la donació d'excedent) per evitar l'impacte ambiental associat a la producció i gestió dels residus d'excedent alimentari generat (per complir amb el "respecte pel medi ambient" estipulat a l'article 26.3.b).

Els ajuntaments són titulars d'equipaments municipals com per exemple escoles públiques, hospitals, llars d'avis i llars d'infants municipals, i per tant tenen competències per regular i gestionar les actuacions que allí s'hi desenvolupen. Aquestes competències es podrien utilitzar per incentivar la prevenció del malbaratament. Per exemple, el Consorci d'Educació de Barcelona (CEB)¹⁰, de la Generalitat de Catalunya i l'Ajuntament de Barcelona, té competències de reglamentació i gestió dels menjadors escolars dels centres docents municipals segons la Llei 22/1998, de la Carta Municipal de Barcelona. L'Article 10 del Decret 160/1996, de 14 de maig, preveu que la gestió del servei escolar de menjador podrà realitzar-se per diferents modalitats, per exemple mitjançant la concessió del servei a una empresa del sector, contractant el subministrament diari de menjars elaborats i, en el seu cas, la seva distribució i servei amb una empresa del sector, o convenint el servei amb els respectius ajuntaments o consells comarcals que hi estiguin interessats. En aquestes concessions i contractacions es podrien aplicar criteris contra el malbaratament; les opcions en matèria de compra pública estan descrites a l'apartat 8.2. del present informe. D'altra banda, el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya i els ajuntaments, col·laboren en la promoció de l'ús social dels espais i les instal·lacions escolars (article 165 de la Llei 12/2009, d'educació) i això es podria efectuar facilitant la canalització d'excedents als mateixos centres docents, utilitzant equipaments i personal del servei de menjadors i tenint una bossa de famílies interessades a rebre els excedents.

Els Ajuntaments també poden regular, mitjançant ordenances municipals, les condicions en relació amb la generació de residus que cal requerir en les llicències d'activitats, descrit a l'apartat següent.

¹⁰ El CEB és l'instrument jurídic que la Carta Municipal (Llei 22/1998) proposa per a la gestió educativa i es va constituir legalment pel Decret 84/2002 del Govern de la Generalitat.

PROPOSTA

- Incloure l'obligació de compliment de mesures per la prevenció de malbaratament a les ordenances municipals per l'ús de la via pública, definir sancions si la separació entre excedent i residu no es porta a terme com estableix l'ordenança, i aplicar-les.
- Establir l'obligatorietat de la donació de l'excedent (prèvia separació del residu alimentari inevitable) als equipaments municipals.

7.2. POSSIBILITATS EN LA INTERVENCIÓ MUNICIPAL DE LES ACTIVITATS

Una eina per incidir en la prevenció del malbaratament alimentari en el municipi són les condicions que es poden establir durant la intervenció municipal d'activitats econòmiques, ja sigui per al desenvolupament de noves activitats, i per adequació de les existents.

Actualment hi ha diverses lleis que regulen la intervenció municipal de les activitats: Llei 20/2009, de 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats (LPCAA), Llei 11/2009, de 6 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles públics i les activitats recreatives (LEPAR), Llei 3/2010, de 18 de febrer, de prevenció i seguretat en matèria d'incendis en establiments, activitats, infraestructures i edificis, Decret Llei 1/2009, de 22 de desembre, dels equipaments comercials, Llei 16/2015, de 21 de juliol, de simplificació de l'activitat de l'Administració de la Generalitat i dels governs locals de Catalunya i d'impuls de l'activitat econòmica (LSA). Aquest conjunt de lleis atribueixen responsabilitats i poder de decisió als ajuntaments i els permet portar a terme actuacions de control, comprovació i inspeccions d'activitats un cop ja s'hagin implantat.

Aquest poder de decisió i control queda limitat pel tipus de règim exigint a cadascuna de les activitats, és a dir l'ajuntament tindrà més poder d'actuació contra el malbaratament per activitats que requereixen de llicències i molt poca capacitat en les activitats en les que només es requereix comunicació prèvia o declaració responsable. Amb la simplificació dels tràmits aprovada per la Llei 16/2015 (LSA), els règims de comunicació i declaració responsable passen a ser els normals, mentre que el règim de llicència és excepcional.

Tanmateix, els titulars de les activitats regides per la Llei 20/2009 (LPCAA) han de complir l'obligació establerta a l'Article 5.c: "Reduir, en la mesura que sigui possible, la producció de residus mitjançant tècniques de minimització, gestionar-los correctament, preferentment valoritzant-los i, en darrer terme, efectuar la disposició del rebuig dels residus, de manera que s'eviti o se'n redueixi l'impacte en el medi ambient, d'acord amb el que estableix la legislació sectorial." La llei preveu un sistema de revisions periòdiques i atribueix responsabilitats i poder de decisió als ajuntaments (article 8) i les seves prescripcions són vinculants. Els ajuntaments podrien aprofitar aquests poders i exigir pràctiques de prevenció de malbaratament (i controlar el seu compliment mitjançant revisions) en tots els règims d'intervenció municipal (Declaració d'Impacte Ambiental, d'Avaluació d'Impacte Ambiental Simplificat i Comunicació Prèvia Ambiental) per a les

activitats subjectes a la LPCAA. Entre aquestes activitats es troben indústries alimentàries, agroindustrials i ramaderes.

El mateix procediment es podria aplicar a les activitats subjectes a intervenció administrativa segons l'ordenança tipus de la Diputació de Barcelona per a activitats recreatives i espectacles aplicable als municipis on tenen l'ordenança tipus aprovada, o la LEPAR en els municipis on l'ordenança no ha estat aprovada. L'Article 6.2.j del Títol I de la LEPAR preveu que els organitzadors i els titulars tenen l'obligació de: "j) Vetllar perquè els espais urbans, rurals o agraris que es poden veure afectats pels espectacles públics o les activitats recreatives es conservin adequadament i complir la normativa en matèria de protecció del medi ambient." Aleshores les activitats regides per la LEPAR estan obligades a complir la LPCAA i el seu Article 5.c. Els ajuntaments podrien exigir pràctiques de prevenció de malbaratament per les activitats subjectes a tots els règims d'intervenció (Autorització de la Generalitat, Llicència municipal i Comunicació Prèvia Ambiental) segons la LEPAR (espectacles públics i activitats recreatives).

PROPOSTA

- Demanar mesures de prevenció del malbaratament en els tràmits per la intervenció municipal a les activitats regides per la LPCAA i la LEPAR.
- Incloure objectius contra el malbaratament alimentari a l'avantprojecte de llei de Qualitat Ambiental que substituirà la LPCAA.

7.3. ESTABLIR INCENTIUS FISCALS PER A LA REDUCCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI A LA TAXA DE RESIDUS

El Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales (RDLLHL) regula la possibilitat d'actuació de les entitats locals en matèria tributària, i per tant les possibilitats d'introduir incentius mitjançant ordenances fiscals.

Una primera opció seria establir bonificacions a la taxa de residus per aquells establiments que fessin donacions d'excedents alimentaris, no només per a incentivar-ho, sinó justificant-ho en base a que aquestes quantitats deixaran de ser recollides i tractades pel servei municipal amb el consegüent estalvi de cost.

De totes maneres, la principal via d'incentivar la prevenció de la generació d'excedents alimentaris mitjançant les taxes d'escombraries seria establint un sistema de pagament per generació. Aquests sistemes parteixen d'una recollida individualitzada porta a porta dels grans generadors, els quals són gravats d'acord amb la generació efectiva de diferents fraccions, ja sigui mesurada en pes o volum¹¹. Típicament, a nivell comercial es recomana gravar la fracció resta, els envasos i l'orgànica. Malgrat que el major gravamen (per unitat de pes o volum) hauria de recaure sobre la fracció resta, el gravamen de la fracció

¹¹ Veure Guia per a la implementació de sistemes de pagament per generació de residus municipals: http://residus.gencat.cat/web/.content/home/lagencia/publicacions/centre_catala_del_reciclatge_ccr/guia_pgx.pdf

orgànica dissuadiria la generació d'excedents. El volum es podria mesurar d'acord amb la grandària del bujol que el comerç tingué assignat per aquesta recollida (eventualment també combinat amb un control sobre el nombre de lliuraments), mentre que el pes podria ser mesurat instal·lant *tags* al bujol i sensors als camions de recollida, que estimarien el pes en el moment del buidatge i l'assignessin al corresponent usuari.

Una idea complementària, que fins al moment no ha estat assajada, seria que mitjançant una taxa (específica o com un epígraf dins la taxa de residus) l'Ajuntament es fes càrrec de la recollida dels excedents, no domiciliaris, i fes pagar els comerços per la recollida d'excedents destinats a la donació.

PROPOSTA

- **Establir bonificacions a la taxa de residus per aquells establiments que fessin donacions d'excedents alimentaris**
- **Establir sistemes de pagament per generació de residus als grans generadors.**



8. Altres propostes

En aquest apartat es recullen dues propostes que tenen per objectiu promoure accions de prevenció del malbaratament alimentari, dins i fora de l'administració.

8.1. PROMOURE LA PREVENCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI EN DIFERENTS AGENTS DEL MUNICIPI

Els ens locals també poden incentivar la prevenció mitjançant mesures que no siguin normatives o fiscals, com ara facilitant i/o promovent els acords ambientals voluntaris i les bones pràctiques a aplicar en les dependències i equipaments municipals.

Els acords voluntaris entre ens locals i empreses o sectors es podrien utilitzar com a instrument per reduir el malbaratament alimentari de manera complementària a altres mesures. Per exemple, es podrien formar Xarxes de comerços (escoles o altres sectors) per a la reducció del malbaratament alimentari. Una iniciativa semblant és la creació de xarxes de comerços verds a la ciutat de Barcelona¹² conformada per comerços, gremis, associacions, distribuïdors i fabricants de diferents tipus que tenen oferta de productes ecològics i respectuosos amb el medi ambient, amb administracions i entitats que promouen un consum responsable. També es podrien introduir mesures contra el malbaratament en les xarxes verdes ja existents.

A nivell autonòmic també es podria impulsar un Programa d'Acords voluntaris per la prevenció del malbaratament alimentari com el que va impulsar l'Oficina Catalana del Canvi Climàtic (OCCC) per al canvi climàtic a la que alguns ajuntaments, com els de Navàs¹³, Sant Cugat del Vallès¹⁴ i Vallbona de les Monges¹⁵, es van adherir mostrant un compromís per a la reducció de les seves emissions de GEH. Les accions concertades¹⁶ poden ser un mecanisme per articular els acords ambientals voluntaris, en el cas que es desitgi que l'ens local participi en l'acord mitjançant una aportació econòmica.

Els ens locals també podrien subvencionar auditories per detectar les possibilitats de les empreses per a reduir el malbaratament alimentari, crear un servei d'assistència tècnica

¹² <http://www.residusiconsum.org/campanyes-51790/comerverd/que-es-comerc-verd>

¹³ http://www.navas.cat/contingut/actuacions/Actuacio/acords_voluntaris_per_la_reduccio_del_co2_1/energia

¹⁴ http://www.oficinasostenible.santcugat.cat/files/4-178297-annex/informeanual_aavv_sant_cugat_2015.pdf

¹⁵ http://www.vallbonadelesmonges.cat/secciodinamica.php?seccio=Acords%20Voluntaris&id_seccio=8920

¹⁶ Es troben regulades a l'article 242 del Decret Legislatiu 2/2003.

sobre reducció de residus adreçat a comerços i ciutadans o establir programes de subvenció per a empreses que vulguin desenvolupar formes de prevenció de malbaratament alimentari. Aquestes auditories no només podrien donar suport als bancs d'aliments, ja que identificarien i donarien accés a possibles donants d'excedents alimentaris, sinó que els seus resultats també es podrien utilitzar per elaborar un plec de bones pràctiques contra el malbaratament alimentari per diferents tipus d'empreses o institucions.

En un altre ordre de coses, els Ajuntaments poden aprovar en el Ple una moció per a la reducció de malbaratament alimentari assumint l'objectiu de reduir els residus alimentaris i comproment-se a incorporar aquest criteri en la definició de les seves polítiques, en les compres que efectuï el Consistori, així com en totes les activitats que es realitzin en els edificis i equipaments municipals. Aquestes mocions poden servir per recolzar accions que es desenvolupin amb posterioritat. La repercussió serà major si la moció és aprovada per nombrosos Plens, declarant els respectius municipis "lliures de malbaratament alimentari".

PROPOSTA

- Creació d'acords voluntaris contra el malbaratament alimentaris o afegir criteris en acords ja existents.
- Subvencionar auditories per identificar possibles mesures de prevenció del malbaratament en diferents tipus d'empreses o institucions.
- Aprovar una moció per a la reducció del malbaratament alimentari.

8.2. COMPRA PÚBLICA AMBIENTALMENT CORRECTA PER A LA PREVENCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI

En els apartats anteriors s'han introduït mesures que no suposen una despesa pública més enllà dels costos de gestió i control, però també es podria utilitzar aquesta per a donar suport a polítiques ambientals. Una forma directa d'utilitzar-la contra el malbaratament és mitjançant la introducció de criteris de compra verda (o compra pública ambientalment correcta) a les contractacions/concessions de serveis adjudicats per ens locals i supralocals (p.e. menjadors escolars, bars i restaurants ubicats en equipaments públics, centres cívics, hospitals, llars d'infants i llars d'avis, teatres, universitats, etc.).

Tot i que la compra pública verda ja s'utilitza per a la contractació del servei de menjadors escolars, per exemple s'ha utilitzat a 6 escoles de Badalona¹⁷, a l'Haur Eskola d'Usurbil del País Basc¹⁸ i a una escola d'Escòcia amb el projecte Hungry for Success¹⁹, els criteris d'obligat compliment s'han limitat a una alimentació sana, productes de proximitat i d'agricultura ecològica. Però els ens locals i supralocals podrien incorporar criteris per la

¹⁷ <http://badalona.cat/portalWeb/getfile?dID=24056&rendition=web>

¹⁸ http://www.ihobe.eus/documentos/MCCPV/BP22_cast.pdf

¹⁹ http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/GPP_Good_Practices_Brochure.pdf

reducció de malbaratament en el plec de de condicions d'obligat compliment per l'adjudicació d'aquests contractes públics.

Aquesta eina tindria beneficis directes relacionats amb la prevenció (per exemple, minimitzar compra innecessària d'aliments i/o serveis de càtering contractats) i beneficis indirectes relacionats amb la capacitat d'incidir a mig termini en el que ofereix el mercat, ajudant a consolidar pràctiques no malbaratadores. La Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados sol·licita a l'administració pública la definició de plans per la reducció de residus i l'ús del poder de la compra verda per aconseguir aquest objectiu. La Comissió Europea no obliga als estats membres a utilitzar la compra pública verda, però sí que la promou mitjançant la comunicació "Public Procurement for a better environment" (COM (2008) 400 de 16 juliol 2008) i la guia "Buying Green! A handbook on Green Public Procurement"²⁰. Aquesta guia identifica el sector alimentari i de càtering com un dels quatre més importants per la compra pública i inclou la prevenció del malbaratament alimentari com a criteri de compra verda, com també la prioritització de productes que provenguin d'agricultura ecològica, de temporada, de proximitat i que utilitzin la mínima quantitat d'embalatges.

PROPOSTA

- **Utilitzar criteris de compra pública verda en la contractació de serveis on pot haver-hi malbaratament alimentari i incloure la seva prevenció en els criteris d'obligat compliment per a obtenir l'adjudicació.**

²⁰ <http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/Buying-Green-Handbook-3rd-Edition.pdf>



9. Referències

Agència de Residus de Catalunya, 2012. Un consum responsable dels aliments: propostes per a prevenir i evitar el malbaratament alimentari. Barcelona.

Bellido Millán, J.M., Carbonell Quetglas, A., Garcia Rodriguez, M., Garcia Jimenez, T., González Aguilar, M., 2014. The obligation to land all catches – consequences for the Mediterranean. In depth analysis.

EC - European Commission, 2016. Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries – 51 st Plenary meeting report. doi:10.2788/55727

FAO, 2016a. The State of Mediterranean and Black Sea Fisheries 2016.

FAO, 2016b. El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2016, in: Contribución a La Seguridad Alimentaria Y La Nutrición Para Todos. Roma, p. 224.

FAO, 2014. Defenitional framework of save food loss. Working paper, in: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction and Waste Reduction.

Generalitat de Catalunya, 2013. Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en els sectors de la restauració i comerç minorista.

HLPE, 2014. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles, in: Un Informe Del Grupo de Alto Nivel de Expertos En Seguridad Alimentaria Y Nutrición Del Comité de Seguridad Alimentaria. Roma.

Papargyropoulou, E., Lozano, R., Steinberger, J.K., Wright, N., bin Ujang, Z., 2014. The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. J. Clean. Prod. 76, 106-115. doi:10.1016/j.jclepro.2014.04.020

Sardà, F., Coll, M., Heymans, J., Stergiou, K., 2015. Overlooked impacts and challenges of the new European discard ban. Fish Fish. 16, 175-180. doi:10.1111/faf.12060

Soriano-Redondo, A. et al, 2016. Relative abundance and distribution of fisheries influence risk of seabird bycatch. doi:Sci. Rep. 6, 37373; doi: 10.1038/srep37373

Stenmarck, A., Jensen, C., Quested, T., Moates, G., 2016. Estimates of european food waste levels, in: Fusions. Reducing Food Waste through Social Innovation.


Tribunal de Cuentas Europeo, 2016. La lucha contra el despilfarro de alimentos: una oportunidad para la UE de hacer más eficiente el empleo de recursos en la cadena de suministro alimentario.




Fundació ENT
Sant Joan, 39 1r
08800 Vilanova i la Geltrú
+34 93 893 51 04
info@ent.cat | www.ent.cat

@ENTmediambient 

ENTmediambient 

ENT Environment & Management 

ENT environment & management 

Amb el suport de l'ARC:



**SOM GENT
DE PROFIT**

