



Productes alimentaris i serveis de restauració (versió ampliada)

| | | |
|---|--|----|
| 1 | Introducció | 1 |
| 2 | Criteris Procura+ de compra sostenible: productes ecològics | 3 |
| 3 | Criteris Procura+ de compra sostenible: productes de comerç just | 5 |
| 4 | Per anar més enllà | 7 |
| 5 | Etiquetes rellevants de productes | 10 |

1 Introducció

1.1 Impactes ambientals i socials clau

| Impacte | Solució |
|--|--|
| Ús d'adobs i pesticides químics que causen la contaminació de l'aigua i el sòl de la zona i tenen impactes negatius en la salut humana | ▶ Augment de la proporció de productes ecològics |
| Salaries baixos i condicions laborals precàries per a empreses productores a petita escala de productes importats de països en desenvolupament (p.ex. cafè, te, fruita fresca, suc i xocolata) | ▶ Augment de la proporció de productes de comerç just |



Els impactes ambientals més importants del sector alimentari es produeixen a la fase de producció i cultiu, durant la qual l'ús d'adobs i pesticides químics provoca eutrofització, acidificació i ecotoxicitat. Els adobs i els pesticides contaminen tant l'aigua com el sòl. Les activitats agrícoles i la manera com s'organitzen actualment també contribueixen a l'escalfament global, la pèrdua de biodiversitat, i l'ús i l'erosió del sòl. Altres impactes importants del cicle de vida es relacionen amb el consum energètic i, especialment, el transport i l'ús dels recursos en l'embalatge dels productes.

A més a més, el comerç internacional no beneficia a tothom. Un nombre important de petits productors agrícoles del món en desenvolupament, que conreen els aliments que mengem (cafè, te, fruita fresca, suc de fruita i xocolata), viuen en la pobresa, cobren salaris baixos i treballen en condicions molt dures. Tot això ha donat lloc al concepte de comerç just, l'objectiu del qual és garantir que els productors dels països menys desenvolupats rebin un preu just que no només reflecteixi els costos veritables de la seva producció i la seva feina, sinó que també faci possible una producció justa des del punt de vista social i respectuosa des del punt de vista ambiental.

1.2 Consideracions per a les compres

Les administracions públiques europees són grans consumidores de productes alimentaris, que s'utilitzen als menjadors, les màquines de distribució i la restauració d'actes i reunions. Aquest poder de compra representa una gran oportunitat per fer créixer la quota de mercat dels productes ecològics i de comerç just.

En molts casos, els menjadors d'edificis públics els gestionen empreses privades de restauració amb contractes de serveis adjudicats per concurs públic. Els criteris que es presenten aquí tenen en compte aquesta tendència i s'adapten depenent de si els serveis els ha de prestar una empresa privada o pública.

1.3 Implicacions per als costos

Nombrosos consumidors es preocupen pel fet que els productes biològics són més cars. En la major parts dels casos, els productes mateixos sí que són més cars (en diferents graus, en funció del tipus de producte), tot i que aquestes diferències s'han reduït considerablement en els darrers anys. Tanmateix, això no vol dir que els costos de la restauració augmentin necessàriament. Considereu les qüestions següents:

- **Establir objectius adients i prioritzar els tipus de productes:** tot i que l'oferta de productes biològics continua augmentant en la major part dels països europeus, encara existeixen diferències significatives entre els productes ecològics i no ecològics d'algunes categories. Per tant, comprar un 100% de productes biològics no és realista en alguns contextos a curt o mitjà termini. Així, quan establiu els objectius, tingueu en compte les condicions del mercat local per determinar el que és factible.
- **Prendre mesures organitzatives i fer menús adients:** si us centreu en la compra de productes ecològics, els preus augmentaran inevitablement. Tanmateix, si combineu aquesta iniciativa amb un estudi de les pràctiques de restauració actuals i amb la creació de menús, podreu assolir estalvis substancials, que poden compensar i fins i tot superar els costos addicionals dels productes ecològics. Més avall, a l'apartat Per anar més enllà s'examina aquesta qüestió.



Criteris Procura+ → Productes alimentaris i serveis de restauració (versió ampliada)

- **Limitar els preus:** si feu dels productes ecològics o de comerç just un criteri d'adjudicació i no una prescripció estareu limitant els possibles augments de preu. A més, és una estratègia que podeu emprar si no coneixeu bé les condicions del mercat. Aquest enfocament no garanteix, però, la compra real de productes ecològics o de comerç just.

1.4 Legislació europea rellevant

A Europa, els productes alimentaris només poden ser nomenats legalment *biològics* si són produïts de conformitat amb la Reglamentació del Consell Europeu 2092/91/CEE, de 24 de juny de 1991, sobre la producció biològica de productes agrícoles i les indicacions referides als productes i aliments agrícoles. Aquesta reglamentació detalla com s'han de produir, processar i embalar els productes alimentaris per poder ser identificats com a biològics i facilita molt la tasca del comprador per determinar si els productes alimentaris han estat produïts o no biològicament. També és rellevant la Reglamentació del Consell Europeu 1804/1999/CEE, de 19 de juliol de 1999, sobre la producció biològica de productes agrícoles i les indicacions sobre els productes agrícoles i els aliments que inclouen animals de ramaderia. L'esmentada reglamentació defineix les regles de producció, etiquetatge i inspecció de les espècies animals més importants, i cobreix, per exemple, el benestar animal, la prevenció de malalties i l'exclusió d'OGM dels mètodes de producció ecològica.

El 6 de juliol de 2006, el Parlament Europeu va adoptar una resolució sobre el comerç just i el desenvolupament (A6-0207/2006) per manifestar el total suport del Parlament al concepte de comerç just i definir un cert nombre de criteris que han de ser complets, i va instar la Comissió Europea a emetre una recomanació sobre el comerç just.

2 Criteris Procura+ de compra sostenible: productes ecològics

Els criteris Procura+ per a la contractació del subministrament de productes alimentaris i la contractació del servei de restauració se centren a augmentar la proporció de l'adquisició de productes biològics. S'han desenvolupat dues versions dels criteris, en funció de si la compra és directa o si la fa una empresa de restauració contractada. En ambdues versions es recomana que establi uns percentatges mínims d'aliments ecològics amb criteris d'adjudicació per recompensar les millors ofertes. Tanmateix, no es fixen uns percentatges mínims concrets, atès que les condicions de mercat varien considerablement entre els països europeus. És aconsellable que feu estudis de mercat sobre les possibles diferències de preu per a diferents productes alimentaris.



Contracte de subministrament de productes alimentaris: productes ecològics

Objecte del contracte: *contracte de subministrament de productes alimentaris amb un percentatge determinat de producció ecològica.*

Prescripcions tècniques: *un X % de [introduïu el nom del(s) producte(s) alimentari(s), per ex. X% de verdura, X% de productes lactis] per pes [introduïu el pes] han de ser ecològics i, per tant, han de complir la Reglamentació 2092/91 CEE, de 24 de juny de 1991, sobre la producció biològica de productes agrícoles i la Reglamentació 1804/1999/CE, de 19 de juliol de 1999, que es refereix específicament als productes biològics d'origen animal (bestiar).*

Criteris d'adjudicació: *el contracte serà adjudicat a la licitació que aconseguixi la puntuació més alta, segons el barem següent:*

- *Proporció de productes biològics: 10 punts (de 100). Punts que s'atorguen per un augment, en pes, de la proporció de productes biològics per als productes alimentaris (per ex. verdura, productes lactis) inclosos en la prescripció per damunt del nivell mínim exigít.*
- *Altres: 90 punts (de 100).*

Contracte de serveis de restauració: productes biològics

Objecte del contracte: *contracte de serveis de restauració, incloent-hi el subministrament de productes biològics.*

Prescripcions tècniques: *un X % de [introduïu el nom del(s) producte(s) alimentari(s), per ex. X% de verdura, X% de productes lactis] per pes [introduïu el pes] han de ser biològics i, per tant, han de complir la Reglamentació 2092/91 CEE, de 24 de juny de 1991, sobre la producció biològica de productes agrícoles i la Reglamentació 1804/1999/CE, de 19 de juliol de 1999, que es refereix específicament als productes biològics d'origen animal (bestiar).*

Criteris d'adjudicació: *el contracte serà adjudicat a la licitació que aconseguixi la puntuació més alta, segons el barem següent:*

- *Proporció de productes biològics: 10 punts (de 100). Punts que s'atorguen per un augment, en pes, de la proporció de productes biològics per als productes alimentaris (per ex. verdura, productes lactis) inclosos en la prescripció per damunt del nivell mínim exigít.*
- *Altres: 90 punts (de 100).*



Notes per a la implantació:



Prescripcions: tenint en compte la gran varietat de condicions de mercat als diferents països de la UE, no és possible recomanar percentatges mínims específics per als diferents productes alimentaris. És recomanable dur a terme alguns estudis de mercat per determinar quin percentatge de productes alimentaris (per exemple, verdura, productes lactis o cereals) s'ha d'exigir sense que augmentin els costos substancialment. Aquest percentatge pot ser incrementat progressivament en els futurs concursos. Vegeu l'apartat 1.3. per conèixer més consells sobre altres aspectes que es poden considerar per reduir els costos. En aquells casos en què no sigui possible dur a terme estudis de mercat, el percentatge es pot fer servir com a criteri d'adjudicació en lloc de prescripció.



Condicions d'execució del contracte: les exigències sobre productes biològics han de figurar clarament en el contracte signat amb l'empresa proveïdora que guanyi la licitació, juntament amb els mecanismes de control adients i unes penalitzacions estrictes per incompliment. Això és particularment important per als contractes de serveis de restauració.



Criteris d'adjudicació: el barem exacte utilitzat i els aspectes considerats dependran de la voluntat de l'ens.

3 Criteris Procura+ de compra sostenible: productes de comerç just

S'han desenvolupat dos conjunts de criteris per demanar productes de comerç just en els concursos, en funció de si es contracta el subministrament de productes alimentaris o el servei de restauració.

Avui dia hi ha alternatives de comerç just de nombrosos productes alimentaris: begudes (te, cafè, suc de fruita, cacau, vi, cervesa), fruita dolça i fruits secs, xocolata i cereals (arròs o quinoa). Podeu adaptar els criteris següents a qualsevol d'aquests productes.

No es fixen percentatges mínims de productes de comerç just perquè les condicions del mercat varien molt entre els països europeus. Es recomana estudiar les possibles diferències de preu entre productes.



Contracte de subministrament de productes d'alimentació: productes de comerç just

Objecte del contracte: *contracte de subministrament de cafè amb un percentatge de fonts de comerç just.*

Prescripcions tècniques: *un percentatge dels productes de cafè han de ser produïts de conformitat amb els paràmetres de la Resolució del Parlament Europeu sobre comerç just i desenvolupament 2005/2245 (INI).*

Criteris d'adjudicació: *les empreses proveïdores han de presentar proves fidedignes del compliment d'aquests criteris. Es considerarà que els productes que porten una etiqueta de comerç just o que són importats o distribuïts per organitzacions de comerç just els compleixen.^[1]*

Contracte de serveis de restauració: productes de comerç just

Objecte del contracte: *contracte de serveis de restauració, amb el subministrament de productes de comerç just.*

Prescripcions tècniques: *un percentatge de cafè, te, xocolata, fruita tropical i suc de fruita tropical oferts en els serveis de restauració han d'haver estat produïts seguint els paràmetres de la Resolució del Parlament Europeu sobre el comerç just i desenvolupament (A6-0207/2006).^[2]*

Criteris d'adjudicació: *les empreses proveïdores han de presentar proves fidedignes del compliment d'aquests criteris. Es considerarà que els productes que porten una etiqueta de comerç just o que són importats o distribuïts per organitzacions de comerç just els compleixen.*

^[1] Vegeu la llista d'etiquetes reconegudes al final del capítol.

^[2] Podeu trobar-la en aquest CD-ROM.



Notes per a la implantació:



Prescripcions: alguns dels problemes jurídics que poden sorgir si compreu productes de comerç just ja s'han plantejat en el marc de la legislació sobre compra pública de la UE. Tot i que no es pot donar un consell definitiu, es poden reduir els aspectes legals perquè les compres de comerç just funcionin. Si voleu obtenir més informació sobre els productes de comerç just, consulteu la pàgina web www.buyfair.org (en anglès).



Prescripcions (percentatges): tenint en compte que les condicions de mercat varien entre països, no es pot recomanar un percentatge mínim de productes de comerç just. És aconsellable dur a terme estudis de mercat que determinin quin percentatge mínim exigir sense augmentar gaire els costos. Podeu anar incrementant aquest percentatge en futurs concursos. Si no podeu fer un estudi de mercat, empreu el percentatge com a criteri d'adjudicació en lloc de prescripció.



Prescripcions (elecció de productes): si qualsevol dels productes esmentats a la introducció es conrea a la zona (per exemple, fruita tropical o suc de fruita), podeu excloure aquest producte de la llista.



Verificació: podeu emprar els criteris darrere de les etiquetes de productes per redactar el plec de condicions. No podeu exigir una etiqueta determinada, però sí que poden servir per demostrar que el licitador compleix les condicions. També haureu d'acceptar altres mitjans de prova. Hi ha més informació sobre l'ús d'etiquetes de productes, vegeu el capítol III.



Condicions d'execució del contracte: els requisits dels productes de comerç just han de ser clarament inclosos en el contracte signat amb el proveïdor guanyador, juntament amb els mecanismes adients de control i unes penalitzacions estrictes en cas d'incompliment. Això és particularment important per als contractes de serveis de restauració.

4 Per anar més enllà

4.1 Peix i productes a base de peix

El peix és una font de proteïnes cada vegada més popular i marca un estil de vida. Tanmateix, existeixen moltes preocupacions sobre els impactes de les pràctiques pesqueres a les reserves de peixos i als ecosistemes marins en general. Prop del 52% de les reserves pesqueres de tot el món són totalment explotades i prop del 24% estan sobreexplotades o esgotades, o han patit processos similars. Es considera que dues terceres parts de les reserves pesqueres d'Europa estan sobreexplotades. En alguns bancs de pesca es recullen grans quantitats de peixos no desitjats juntament amb els peixos que es busquen, un fet que s'anomena captura accessòria. Una gran part de la captura accessòria no sobreviu. En altres bancs de pesca es capturen accidentalment ocells marins, tortugues o mamífers marins, i fins i tot algunes espècies amenaçades. Algunes pràctiques



pesqueres poden causar danys a les espècies del fons marí. Una de les més greus és l'ús de cianur i dinamita per capturar peix en els bancs de pesca tropicals, cosa que provoca la destrucció generalitzada dels esculls de coral. Altres pràctiques pesqueres comunes, com ara les xarxes de fons i el dragatge, també poden causar danys a les espècies del fons del mar quan s'empren de forma inadequada.^[3]

El Marine Stewardship Council (MSC) etiqueta el peix i els productes a base de peix procedents d'indústries pesqueres sostenibles, és a dir, les que eviten l'esgotament de les reserves de peixos, prenen mesures actives per recuperar les reserves ja esgotades, treballen amb un impacte mínim sobre l'ecosistema i tenen un sistema de gestió eficaç.

Tal com passa amb el tema del comerç just, que s'ha tractat més amunt, podeu utilitzar els criteris coberts en l'etiqueta d'un producte particular per redactar el plec de condicions. Podeu demanar la conformitat amb els criteris MSC (disponibles en diferents llengües a www.msc.org), i permetre que l'etiqueta sigui utilitzada com a prova de conformitat, juntament amb la possibilitat que els proveïdors presentin altres proves o documentació fidedignes.

En l'actualitat hi ha relativament poques indústries pesqueres en el mercat que tinguin la certificació MSC. Tanmateix, els compradors públics podeu tenir un paper actiu a l'hora de fomentar l'augment de la certificació donant un incentiu en la fase d'adjudicació d'un contracte als proveïdors que ofereixin peix amb la certificació MSC.

4.2 Pràctiques de restauració

Per complementar la introducció de productes biològics als menjadors públics, com s'ha esmentat més amunt en l'apartat Implicacions per als costos, hauríeu d'analitzar els menús i les pràctiques de restauració als menjadors gestionats per l'ens local. Els tipus de productes que s'hi consumeixen estan determinats, evidentment, pel que hi ha als menús, i els tipus d'aliments seleccionats tenen conseqüències ambientals importants. Una opció interessant consisteix a desenvolupar un enfocament més de temporada, proposant només aliments de producció local en l'estació adient. D'aquesta manera, es reduirà el transport de productes alimentaris i la comunitat agrícola local en sortirà beneficiada. Generalment, la producció de carn té un impacte ambiental més elevat que la de verdures. La carn també tendeix a ser més cara, i això dóna més arguments per augmentar l'elecció de plats vegetarians.

Com demostra el cas de l'Ajuntament de Kolding al Quadre 1, és possible fer estalvis econòmics importants si es comença per dur a terme una revisió acurada de les pràctiques de restauració. En aquest cas, l'anàlisi de les pràctiques en un determinat nombre de menjadors locals duta a terme per experts va permetre fer una reducció important dels costos sense contreure despeses addicionals.

^[3] Peacey. *The Marine Stewardship Council Fisheries Certification Programme: Progress and Challenges* ('El programa de certificació d'indústries pesqueres del Marine Stewardship Council: progrès i reptes').

A: www.orst.edu/dept/IIFET/2000/papers/peacey.pdf (en anglès).



Quadre 1: Reducció de costos gràcies a la reorganització i la implantació de menús apropiats a Kolding (Dinamarca)

Un dels objectius de l'Ajuntament de Kolding (Dinamarca) és garantir que als menjadors públics es cuini amb consciència pel medi ambient. L'Ajuntament va haver de fer front al repte de trobar productes biològics a preus assequibles per la manca de proveïdors locals i va trobar una solució reduint la quantitat de compres necessàries. Les accions van ser un gran èxit: després d'uns mesos, 20 d'un total de 30 cuines participants havien assolit l'objectiu d'un mínim del 20% de compres biològiques. El millor resultat el va assolir una cuina que va arribar al 62%.

Les accions responsables de l'èxit van ser les següents:

- Ús de les oportunitats i els recursos existents: l'Ajuntament va investigar si existien solucions locals o regionals. Gràcies a això, deu cuines de Kolding van participar en un projecte regional, on experts culinàries i ambientals es van unir per desenvolupar models de cuina que produïssin una alimentació sana amb impactes ambientals mínims.
- Implicació d'experts: alguns experts amb un bon coneixement del mercat de productes alimentaris ecològics van ajudar el personal a trobar proveïdors i fer els contractes necessaris.
- Identificació de possibles retallades en els costos: es van estudiar els patrons de compra i els hàbits culinàries de les cuines participants en el projecte per tal d'identificar les opcions d'estalvi més importants: canvis de receptes i substitució de carn per verdures; solucions tecnològiques per reduir el consum d'aigua i d'energia; canvis de les pràctiques culinàries; i formació del personal de cuina.
- Ús dels estalvis fruit de les compres sostenibles: els estalvis resultants es van emprar per augmentar la quantitat de productes alimentaris biològics utilitzats, creant una solució de costos neutra.

4.3 Transport

Com s'ha dit en la introducció, existeixen altres aspectes que cal considerar per reduir més l'impacte ambiental de les decisions de compra. El transport de productes alimentaris i, per tant, el combustible consumit també tenen una importància ambiental, sobretot amb relació a les emissions de CO₂. Aquest fet és molt important pel que fa als aliments frescos que arriben de fora d'Europa. Tanmateix, s'ha de reduir el transport per carretera o marítim de llarga distància, tot i que no en detriment de la producció orgànica, com hem explicat abans. Per tant, s'aconsella donar suport a la producció biològica local, sempre que sigui possible, la qual cosa es pot aconseguir encarregant productes de temporada en la mateixa regió.



4.4 OGM

Els tres principals cultius genèticament modificats són el blat de moro, la soja i el cotó. Existeixen diversos problemes amb els cultius genèticament modificats: el flux de gens, la pèrdua de biodiversitat i l'ús dels pesticides poden causar un augment de la resistència a les males herbes i als insectes, així com de la toxicitat del sòl, els aliments i l'aigua. Encara es desconeixen gairebé del tot els possibles impactes en la salut humana causats pels OGM, mentre que l'augment del preu de les llavors genèticament modificades pot causar un desastre a les comunitats rurals, sobretot als països en desenvolupament.^[4]

Els ens poden exigir productes alimentaris sense OGM en el concurs, sempre que aquesta exigència quedi esmentada explícitament en l'objecte del contracte.

5 Etiquetes rellevants de productes

| | | |
|--|--|--|
|  <p>Associació Internacional de Comerç Just (IFAT)</p> <p>www.ifat.org</p> |  <p>Segell internacional de certificació de comerç just Fairtrade (FLO)</p> <p>www.fairtrade.net</p> |  <p>Etiqueta de l'organització MSC (MSC)</p> <p>www.msc.org</p> |
|  <p>Etiqueta de productes biològics de la UE (productes conformes a la Reglamentació CEE 2092/91)</p> |  <p>Demeter (etiquetatge de productes elaborats de conformitat amb els principis <i>Biodyna</i>mic)</p> <p>www.demeter.net</p> | |

[4] Font: pàgina de WWF

www.panda.org/about_wwf/where_we_work/europe/what_we_do/epo/initiatives/agriculture/common_ag_policy/cap/problem/modified_crops/index.cfm (en anglès).