



G CONSELLERIA
O MEDI AMBIENT
I I TERRITORI
B DIRECCIÓ GENERAL
/ RESIDUS I EDUCACIÓ
AMBIENTAL

FAQs Ley balear de residuos 8/2019: sector HORECA

Bloque 1: Regulación de productos

¿Qué establecimientos deben cumplir con los preceptos de la Ley 8/2019, de residuos y suelos contaminados, de las Illes Balears, dirigidos al sector HORECA?

Aquellos en los que se prepare, distribuya y consuma comida y bebida. Ejemplos:

Convencionales: bares, hoteles, restaurantes, etc.

Alojamientos turísticos: hoteles, albergues, campings, etc.

De bebidas: discotecas, bares de copas, etc.

Espectáculos: cines, teatros, circos, etc.

Acontecimientos con catering: congresos, comuniones, bodas, etc.

Otros: salas de juego, barcos, máquinas expendedoras, gasolineras, tiendas 24h, etc.

¿Qué productos NO se pueden usar en los establecimientos del sector HORECA de las Illes Balears, a partir del 20/03/2021, para el consumo de alimentos y bebidas?

Monodosis alimentarias, independientemente del material que estén hechas.

Utensilios de un solo uso (platos, cubiertos, vasos, tazas, pajitas para bebidas, bandejas, cajas, tarrinas, bolsitas, blondas, etc.), independientemente del material que estén hechos. Las servilletas y los manteles de celulosa quedan exentos de esta regulación.

¿A partir de cuándo NO se pueden usar monodosis alimentarias y utensilios de un solo uso en establecimientos HORECA?

Monodosis alimentarias: la Dirección General de Residuos y Educación Ambiental, de las Islas Baleares, ha decidido no aplicar este precepto mientras estén vigentes las restricciones de salud pública, vinculadas al actual estado de alarma: 9 de mayo de 2021, según el Real Decreto 926/2020, de 25 de octubre.

Utensilios de un solo uso: 20 de marzo de 2021.

¿Qué productos alimentarios tienen consideración de monodosis?

Envases con un volumen inferior a 200 ml que se utilizan para contener alimentos y bebidas que se consumen de una vez: sobres, sachets, cápsulas, tarrinas, bolsitas, plásticos, botellas, bricks, etc.

Ejemplos de alimentos y bebidas que actualmente se ofrecen en formato monodosis y que se ven afectados por la ley balear de residuos: salsas, bebidas, aderezos, azúcar, sal, sacarina (sobres), café, hierbas, untables (mermelada, mantequilla...), yogur, helados, cereales, dulces individualmente envasados (galletas, bollería...), etc.

¿Qué productos alimentarios NO tienen consideración monodosis?

- Envases monodosis de aceite de oliva
- Bebidas y alimentos de un volumen igual o superior a 200 ml
- Productos del minibar de las habitaciones de los hoteles
- Productos de bienvenida (amenities) de los hoteles
- Los polos y paletas de helado envasados individualmente por garantía sanitaria y para lo que no existe alternativa
- Las bolsas de infusiones compostables no envasadas individualmente.

¿Se pueden servir monodosis alimentarias en la comida y bebida para llevar?

Sí.

¿Se pueden usar utensilios de un solo uso para servir bebida o comida para llevar?

De acuerdo con la Ley balear de residuos (8/2019), la Ley estatal de envases (11/1997) y la Directiva europea de plásticos de un solo uso (2019/904), Sí se pueden usar, teniendo en cuenta las siguientes particularidades:

Tabla resumen sobre cómo se tiene que servir la comida y bebida para llevar (consumo FUERA del establecimiento) en las Islas Baleares

	Ley de envases y residuos de envases (11/1997)	Ley balear de residuos (8/2019)	Directiva SUP (2019/904)	Todas las normas
Platos, Vasos, Tazas, Bandejas y otros recipientes	<p><u>En vigor:</u></p> <p>Tienen que estar adheridos a Ecoembes (punto verde) o a un sistema individual de recuperación de envases autorizado.</p>		<p><u>A partir del 03/07/2021:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - No pueden estar hechos de poliestireno expandido. - Los platos no pueden estar hechos de ningún tipo de plástico (incluido el 	<p><u>A partir del 03/07/2021:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tienen que estar adheridos a Ecoembes (punto verde) o a un sistema individual de recuperación de envases autorizado. - No pueden estar

			de origen biológico).	hechos de poliestireno expandido. - Los platos no pueden estar hechos de ningún tipo de plástico (incluido el de origen biológico).
Pajitas		<u>A partir del 20/03/2021:</u> Tienen que estar hechas de material compostable.	<u>A partir del 03/07/2021:</u> No pueden estar hechas de ningún tipo de plástico (incluido el de origen biológico)	<u>A partir del 03/07/2021:</u> Tienen que estar hechas de material compostable. no plástico = celulosa compostable
Cubiertos		<u>A partir del 20/03/2021:</u> No pueden estar hechos de plástico, excepto si este es compostable.	<u>A partir del 03/07/2021:</u> No pueden estar hechos de ningún tipo de plástico (incluido el de origen biológico)	<u>A partir del 03/07/2021:</u> No pueden estar hechos de ningún tipo de plástico (incluido el de origen biológico)
Bolsas de plástico de un solo uso		<u>A partir del 20/03/2021:</u> <u>Ligeras (espesor entre 15 y 50 micras):</u> No se pueden distribuir si están hechas de plástico (incluido el de origen biológico) <u>No ligeras (espesor > 50 micras):</u> Se pueden distribuir. Tienen que estar constituidas con un mínimo de 50% de plástico reciclado. Se tienen que cobrar al cliente		<u>A partir del 20/03/2021:</u> <u>Ligeras (espesor entre 15 y 50 micras):</u> No se pueden distribuir si están hechas de plástico (incluido el de origen biológico) <u>No ligeras (espesor > 50 micras):</u> Se pueden distribuir. Tienen que estar constituidas con un mínimo de 50% de plástico reciclado. Se tienen que cobrar al cliente
Monodosis alimentarias				Se pueden usar

Bloque 2: Derechos del cliente

¿El cliente tiene derecho a pedir agua no embotellada de forma gratuita?

Sí, desde el 22 de febrero de 2019, de acuerdo con la Ley 8/2019, de residuos y suelos contaminados, de las Illes Balears.

¿Qué pasa si, por cuestiones de salubridad, no se puede ofrecer a los clientes agua no embotellada de manera gratuita y complementaria a la oferta del establecimiento?

Si el ayuntamiento correspondiente o la empresa encargada del suministro declara que el agua no es apta para consumo humano, este precepto queda en suspensión hasta que se acredite que el agua es potable.

¿El cliente tiene derecho a pedir que le pongan la comida sobrante ‘para llevar’?

Sí, además se tiene que ofrecer en envases compostables (certificados por la norma UNE EN 13432:20021). Esta obligación está en vigor desde el 22 de febrero del 2019.

Los establecimientos con servicio de buffet o menús colectivos quedan exentos de cumplir con este precepto.

Bloque 3: Gestión de residuos

¿Qué residuos tengo que separar, por norma, en mi establecimiento?

Principales: papel, metal, plástico, vidrio y materia orgánica

Específicos: podas, textiles, aceites vegetales, aparatos eléctricos y electrónicos, voluminosos, residuos con características de peligrosidad (pinturas,, productos de limpieza, aceites, baterías, líquidos inflamables, plaguicidas, etc.) y residuos de construcción y demolición.

El incumplimiento de la obligación de separación de residuos en origen, así como la entrega en condiciones que impidan o dificulten el tratamiento y valorización posterior, tienen la consideración de infracción leve. Estas infracciones se sancionan con multas de hasta 900€ (hasta 9.000 € si se trata de residuos peligrosos).

¿Cómo se debe separar la materia orgánica?

Mediante bolsas compostables, de acuerdo con la norma UNE EN 13.432:2001. Existen bolsas compostables de gran capacidad: 50, 70, 100 litros, etc., en caso de que se necesiten.

¿Dónde puedo encontrar más información sobre cómo separar correctamente los residuos que se generan en mi establecimiento?

<https://www.separarensuneix.net/es/separa-bien/>

¿Quién recoge los residuos de mi establecimiento una vez separados?

Los residuos no peligrosos generados por la actividad comercial del establecimiento se deben recoger y gestionar mediante un gestor privado de residuos o, en caso de que exista, a través del sistema público (municipal) de recogida y gestión de residuos comerciales.

Es importante tener en cuenta que los ayuntamientos pueden imponer la incorporación de los productores de residuos comerciales a su sistema de recogida y gestión, por cuestiones de eficiencia.

Para la recogida y tratamiento de los residuos peligrosos deberás contratar un gestor privado de residuos.

Bloque 4: Envases de bebidas en instalaciones públicas

Como NO se pueden servir bebidas en instalaciones y acontecimientos públicos

A partir del 20 de marzo de 2021, NO se puede servir ninguna bebida en envases desechables (botellas de plástico, briks, botellas de vidrio no reutilizables, vasos de un solo uso, etc.), en instalaciones donde las administraciones o entes públicos desarrollen su actividad ni en eventos en los que participe la administración pública.

Quedan incluidos en esta obligación los establecimientos de restauración ubicados en instalaciones públicas: restaurantes, cafeterías, bares, máquinas dispensadoras o de 'vending' y similares.

De forma excepcional, en los centros sanitarios y educativos sí que se permite la comercialización de agua en envases de un solo uso.

Como SÍ se pueden servir bebidas en instalaciones y acontecimientos públicos

Mediante envases reutilizables: barriles con dispensadores, vasos y botellas de vidrio reutilizables (una vez utilizadas, se tienen que almacenar y devolver a la distribuidora para su reutilización), etc.

En cuanto a las bebidas 'para llevar', se puede habilitar un sistema de depósito y retorno de vasos o permitir que el cliente traiga su propio recipiente.

Ejemplos de instalaciones públicas en las que NO se pueden servir bebidas en envases de un solo uso.

Transporte: aeropuertos, puertos, estaciones de autobús, estaciones de tren y metro, etc.

Salud: hospitales, centros de salud, etc.

Educación: universidad, centros de FP, institutos, colegios, escuelas, bibliotecas, etc.

Administración: espacios pertenecientes al Gobierno estatal y sus ministerios, al Govern Balear y sus consejerías, a los consells insulares, a los ayuntamientos, a las empresas públicas, fundaciones, concesionarias públicas, etc.

Social: albergues, residencias, centros ocupacionales, centros penitenciarios, etc.

Cultura y Deporte: centros deportivos, teatros. museos, casales, etc.

Bloque 5: Estudios de minimización de residuos

¿Qué son los estudios de minimización de residuos?

Son informes realizados por grandes productores de residuos en los que se recogen medidas para reducir la generación de residuos.

¿Qué empresas tienen que realizar estudios de minimización de residuos?

Aquellas que generen más de 10 toneladas al año de residuos peligrosos o que generen más de 1.000 toneladas al año de residuos no peligrosos.

¿A quién se tienen que presentar y en qué plazos?

A la Dirección General de Residuos y Educación Ambiental de la Consejería de Medio Ambiente y Territorio del Gobierno de las Illes Balears, cada cuatro años. También se tienen que presentar a las administraciones competentes para recibir los permisos, ambientales y de actividades, necesarios para el ejercicio de la actividad.

¿Qué información deben contener los estudios de minimización?

El contenido del estudio tiene que incluir, como mínimo, los datos siguientes: a) Datos de identificación de la empresa y del centro productor. b) Identificación de los residuos generados (código LER). c) Relación de cada tipo de residuo con el proceso productivo que los genera. d) Cuantificación de los residuos generados por unidad de producción de bienes o servicios asociados. e) Identificación y selección de medidas para minimizar los residuos cuantificados y propuesta de índices que se tienen que utilizar para hacer su seguimiento. f) Evaluación de la viabilidad técnica y económica de las medidas seleccionadas. g) Planificación de la implantación de las medidas y los objetivos que se tienen que alcanzar en los cuatro años siguientes. h) Grado de cumplimiento de los objetivos en los cuatro años previos, a excepción de si se presenta por primera vez.

En este estudio, los productores también están obligados a especificar la cantidad de envases que han reutilizado, el porcentaje que ello supone con respecto al total de envases que utilizan, las medidas que se proponen para aumentar el número de envases reutilizados y el objetivo de aumento de los porcentajes mencionados para los próximos años hasta alcanzar el objetivo previsto en esta ley de una reducción de un 10%, con respecto al año 2010, para 2020 y de un 20% para 2030.

Bloque 6: Otros

¿Cuándo podemos considerar que un material es compostable?

Por norma general, un material tendrá la consideración de compostable siempre que se acredite que cumple la norma europea UNE EN 13432:2001. Esta certificación garantiza que todos los componentes del producto (el mismo material, colores, etiquetas, pegamentos y, en caso de productos envasados, residuos del contenido) se pueden compostar en condiciones industriales.

Hay que tener en cuenta que también existe la certificación “OK compost Home”, que garantiza que el producto es compostable en condiciones domésticas.

¿Qué establecimientos deben cumplir con las medidas de la Ley 8/2019, de residuos y suelos contaminados, de las Illes Balears, dirigidas al sector HORECA?

Todos aquellos en los que se prepara, distribuye y consume comida y bebida, dentro y fuera del propio local. Ejemplos ilustrativos:

Convencionales: bares, hoteles, restaurantes, etc.

Alojamientos turísticos: hoteles, albergues, campings, etc.

De bebidas: discotecas, bares de copas, etc.

Espectáculos: cines, teatros, circos, etc.

Acontecimientos con catering: congresos, comuniones, bodas, etc.

Otros: salas de juego, barcos, máquinas expendedoras, gasolineras, tiendas 24h, etc.