

1.3. Pegada ecolóxica e selos verdes

1. Que é a pegada ecolóxica?

A pegada ecolóxica é un **indicador ambiental** que mide o impacto que teñen as nosas actividades sobre o planeta. Concretamente, calcula a **superficie de terra e auga produtiva necesaria** para xerar os recursos que consumimos (alimentos, enerxía, materiais, madeira, peixe...) e para absorber os residuos que producimos, especialmente as emisións de CO₂.

Este concepto permite comparar dúas magnitudes moi importantes:

Pegada ecolóxica → o que a humanidade demanda.

Biocapacidade → o que a Terra é capaz de rexenerar.

Cando a pegada supera á biocapacidade, prodúcese un **déficit ecolóxico**. A nivel mundial, isto significa que estamos consumindo máis recursos dos que o planeta pode repoñer.



2. Exemplos e cifras

- Segundo a organización Global Footprint Network, a humanidade consume actualmente como se tivéssemos **1,7 planetas Terra**.
- En España, se todas as persoas vivisen co noso estilo de vida, serían necesarios máis de **2 planetas Terra**.
- Cada ano calcúlase o chamado “**Día da Sobrecarga da Terra**”, a data na que esgotamos os recursos dispoñibles para ese ano. En 2023 situouse en xullo, o que significa que durante case medio ano vivimos a crédito ecolóxico.

3. Selos verdes e certificacións ambientais

Para mellorar a súa imaxe e demostrar compromiso real coa sostibilidade, moitos restaurantes e empresas hostaleiras recorren a **certificacións ambientais**. Algunhas das máis relevantes son:

Oficiais / Institucionais

- **ISO 14001**
 - É unha norma internacional que acredita que unha empresa ten implantado un **sistema de xestión ambiental** eficaz.
 - Avalía aspectos como consumo de enerxía, xestión de residuos, control de emisións e cumprimento da lexislación ambiental.
 - Non define prácticas concretas, senón que garante un **sistema de mellora continua**.



- **EMAS (Eco-Management and Audit Scheme)**
 - É un regulamento da **Unión Europea**.
 - Acredita que a empresa aplica un **sistema de xestión ambiental avanzado** e publica de forma transparente unha **declaración ambiental verificada**.
 - Vai máis aló da ISO 14001 porque require **informar publicamente dos resultados ambientais**.
- **Biosphere Sustainable Lifestyle**
 - Certificación internacional promovida polo **Instituto de Turismo Responsable**, vinculado á UNESCO e ao Consello Global de Turismo Sustentable.
 - Avalía a contribución das empresas aos **17 ODS da ONU**.
 - Inclúe dimensión ambiental (eficiencia enerxética, residuos), social (condicións laborais, igualdade), cultural (protección do patrimonio) e económica (apoio ao comercio local).

Privadas / Sectoriais

- **AENOR – Restaurante y Comedor Sostenible**
 - Acredita que un restaurante integra criterios de **sustentabilidade ambiental e social**.
 - Avalía compras responsables (produto local e tempada), consumo eficiente de recursos, separación de residuos, uso de enerxía renovable e condicións laborais.
 - É unha certificación privada con moita presenza en España.



- **Certificado CES (Cocina Eficiente y Sostenible)** – Guía Repsol + AENOR
 - Avalía a eficiencia enerxética das cociñas profesionais.
 - Analiza consumo de electricidade, gas e auga, así como sistemas de climatización e refrixeración.
 - Busca recoñecer restaurantes que reducen custos enerxéticos e a súa pegada de carbono.
- **Sello Restauración Sostenible (CAAE + Restauranding)**
 - Promovido polo CAAE (certificadora de produción ecolóxica) e Restauranding.
 - Acredita prácticas en catro ámbitos: **ambiental** (residuos, enerxía, auga), **social** (igualdade, benestar laboral), **económico** (viabilidade e transparencia) e **institucional** (cumprimento normativo).
- **Food Made Good**
 - Certificación internacional creada pola **Sustainable Restaurant Association (Reino Unido)** e aplicada tamén en España.
 - Avalía criterios como aprovisionamento responsable, impacto ambiental (desperdicio, enerxía, auga) e impacto social (trato ao persoal, relación coa comunidade).
 - Dá unha puntuación global e un distintivo recoñecido a nivel internacional.



- **Tuestino Sostenible**
 - Certificación privada española centrada en restauración e turismo.

- Acredita prácticas sostibles en tres áreas: **ambientais** (residuos, enerxía, pegada de carbono), **sociais** (condicións laborais, igualdade) e **económicas** (produto local, apoio á economía de proximidade).
- Realízase un **diagnóstico inicial** e un seguimento periódico con indicadores de mellora.

Existen excepcións organizadas:

- **Slow Food – Km 0** : a asociación internacional *Slow Food* si ten un **selo propio de “Restaurante Km 0”** (tamén chamado “Cocinero Km 0”) que acredita que un mínimo do 40% dos ingredientes proceden de **produtores locais, ecolóxicos e sostibles**.



4. Exemplo prácticos

Un restaurante que queira reducir a súa pegada ecolóxica pode aplicar medidas como:

- Empregar **produtos locais e de tempada**, reducindo o transporte e as emisións.
- Instalar sistemas de **ahorro de auga** (aireadores, dobres fluxos, reutilización en limpeza).
- Apostar pola **eficiencia enerxética** (iluminación LED, equipos de baixo consumo).
- Separar e reciclar correctamente os residuos, incluíndo aceites e orgánicos para compostaxe.
- Solicitar un **selo ambiental** que certifique o seu compromiso, mellorando a confianza do cliente.

Sabías que... ?

*O Día da **Sobrecarga da Terra** marca o momento no que a humanidade consome todos os recursos que a natureza pode rexenerar nun ano. Cada vez adiántase máis.*

Os restaurantes que miden e reducen a súa pegada de carbono non só axudan ao planeta, senón que tamén conseguen aforros significativos en enerxía e materias primas.

5. Conclusión.

A pegada ecolóxica é unha chamada de atención: vivimos por riba das posibilidades do planeta. O sector da restauración, pola súa capacidade de influencia no consumo diario e na elección de alimentos, ten un papel clave. Apostar por selos verdes e certificacións é un paso esencial para construír unha hostalaría máis sostible, competitiva e comprometida co futuro.