

## DOCUMENT DE COMPROMÍS Gastronomia Sostenibilitat i Espais Naturals

### La cuina com a eina per protegir els espais naturals



Reunits a Barcelona, una comissió d'experts sota la coordinació de Xavier Roget (Assessor de Cultura i Turisme de la Xarxa de Parcs Naturals. Diputació de Barcelona) i Juan Martín (Coordinador I+D i Medi Ambient de Aponiente), en el marc de la 4a edició del Science & Cooking World Congress Barcelona celebrat a l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona del 13 al 15 de novembre del 2023.

#### Acordem

Redactar aquest **document de compromís**, vinculat al Congrés (annex al Manifest "Scientific Gastronomy Barcelona 2019"), dirigit al sector econòmic de l'alimentació, la distribució i la gastronomia, a l'administració pública, als responsables educatius i a la societat en general, per establir criteris de conservació dels espais naturals amb la gastronomia com a instrument de suport i cooperació.

- |    |   |
|----|---|
| 1. | Els espais naturals són indispensables per a la subsistència d'una gastronomia sostenible.  |
| 2. | La conservació dels espais naturals s'ha de basar en els següents conceptes: <ul style="list-style-type: none"><li>• Preservar, i si és possible, augmentar, el capital natural i cultural que atresoren.</li><li>• Identificar i posar en valor els béns i serveis ecosistèmics que generen.</li><li>• Implicar la població local en la seva conservació, manteniment i gestió.</li><li>• Afavorir els aprofitaments tradicionals, respectuosos i compatibles amb el medi ambient.</li><li>• Entendre la gastronomia com a eina cap a la conservació, la conscienciació i la valorització dels recursos i hàbitats naturals, des de la perspectiva de la Salut Global.</li></ul> |
| 3. | La cultura gastronòmica ha de salvaguardar i promocionar els valors i el patrimoni natural.   |
| 4. | La cuina ha de defensar i promocionar els productors locals tradicionals respectuosos amb el patrimoni natural i fer difusió d'això a les cartes dels restaurants, formant part del relat enogastronòmic.   |
| 5. | La gastronomia ha de posar l'accent en la natura, en la defensa dels productes biològics, ecològics i locals.   |
| 6. | La cuina ha de fer ús de la identitat sòcio-ecosistèmica del territori i afavorir la conservació i la potenciació del patrimoni natural.  |
| 7. | La tornada a l'origen (tradicions, sabers, sabors) diferencia la cuina del present i augura un futur millor.  |

D'aquesta manera, proposem les següents accions:

#### Des de la cuina i la restauració:

1. Els cuiners han de procurar comprar en mercats locals, cuinar productes de temporada i respectar vedes, talles mínimes i espècies amenaçades.
2. Els cuiners han de promoure campanyes puntuals de consum de carn, peix, marisc, llegums, hortalisses, fruita i verdura local, de proximitat, amb mínimes externalitats ambientals, desenvolupant receptes saludables i saboroses.
3. Els cuiners han de intentar evitar els anomenats "menús infantils", podent promoure certes "aventures gastronòmiques" per als més petits que fomentin la seva cultura, la seva estima pel medi ambient i per la seva salut.
4. Valoritzar la importància estratègica que té el personal de sala en la restauració, ja que serà la persona que comuniqi al client el "relat" de la sinergia entre el producte – productor, la cultura gastronòmica i el patrimoni natural que els acull (visió sistèmica).

#### Des de la distribució:

5. Establir mecanismes de col·laboració amb empreses de distribució alimentària que fomentin la instal·lació de parades o "corners" de productes locals, reduir els envasos de plàstics i substituir-los per materials biodegradables.
6. Catalogar i divulgar exemples de bones pràctiques i projectes en curs de distribució de producte de proximitat, tant d'ONG com d'administracions públiques.

#### Des de les Administracions públiques i la gestió dels espais naturals protegits:

7. Fomentar l'adhesió dels restauradors i hotelers situats en entorns d'espais naturals protegits a la Carta Europea de Turisme Sostenible (CETS), on s'incorporen altres vectors de sostenibilitat, com el tractament de residus, gestió energètica sostenible, xarxes locals de reutilització d'excedents, bancs locals d'aliments...
8. Promoure xarxes de productors locals vinculats a un espai natural protegit que promoguin productes turístics als parcs basats en la cooperació entre productors i restauradors.
9. Buscar els suports necessaris tant d'organitzacions no governamentals com de governs locals, regionals i estatals que generin la cooperació entre productors i restauradors. En aquest sentit, el programa "Parc a taula" sembla una bona estratègia a reproduir en altres territoris que la vulguin desenvolupar.

#### Des de la formació, la sensibilització ambiental i la divulgació:

10. El sector de l'alimentació (restaurants, bars, mercats, botigues alimentàries, etc.) ha de contribuir a la difusió formativa d'aquesta visió. Per exemple, les cartes dels restaurants poden incorporar una introducció inicial explicant el vincle que han creat amb productors locals i la conservació del seu territori.
11. Aprofitar les estructures i canals de comunicació gastronòmica existents que permetin visualitzar l'impacte positiu de la restauració amb compromís social i ecològic sobre els espais naturals.
12. Desenvolupar catàlegs de restaurants adscrits a compromisos de conservació d'espais naturals protegits.
13. Incorporar als plecs de condicions per a la concessió dels serveis de restauració d'equipaments públics (escoles, hospitals...) la necessitat d'utilitzar productes ecològics i locals sempre que sigui possible, catalogant exemples de bones pràctiques i difonent-les.
14. Col·laborar en la creació de recursos didàctics basats en la cultura gastronòmica local com a vector de difusió per a escoles, instituts (nutrició, horts escolars, incorporació de productes singulars en el menú escolar, visites d'alumnes a productors, projectes d'investigació gastronòmica...).
15. Sol·licitar a l'administració o als gestors privats que incorporin en els programes curriculars de les Escoles de cuina i hostaleria, formació nutricional i coneixement de les funcions ecosistèmiques dels seus espais naturals més propers, així com dels productors locals del seu entorn.

16. Demanar al SCWC que pugui disposar d'un grup de Cuiners/es i Comunicadors/es de prestigi internacional que puguin donar visibilitat a aquest Document de compromís, així com comunicar aquest "relat" de co-responsabilitat en la Salut Global (naturalesa-éssers humans).
17. Incorporar gestors d'Espaces Naturals Protegits en el grup de treball de Cuiners per la Sostenibilitat.

Per tot l'anteriorment indicat, els promotores del present document de compromís acorden treballar conjunta i cooperativament per plantejar mesures d'acció per minimitzar la degradació dels espais naturals i posar la gastronomia al servei de tots els objectius esmentats.

Document presentat en el 4t SCWC Barcelona el 15 de novembre del 2023.



ES

#### **DOCUMENTO DE COMPROMISO “Gastronomía, Sostenibilidad y Espacios Naturales”**

##### **La cocina como herramienta para proteger los espacios naturales**

Reunidos en Barcelona una comisión de expertos bajo la coordinación de Xavier Roget (Asesor de Cultura y Turismo de la Xarxa de Parcs Naturals. Diputació de Barcelona) y Juan Martín (Coordinador I+D y Medio Ambiente de Aponiente), en el marco de la 4t edición del Science & Cooking World Congress Barcelona que se ha celebrado en el Edificio Histórico de la Universidad de Barcelona del 13 al 15 de noviembre del 2023.

##### **Acordamos**

Redactar este **documento de compromiso**, ligado al Congreso (anexo al Manifiesto “Scientific Gastronomy Barcelona 2019”), dirigido al sector económico de la alimentación, la distribución y la gastronomía, a la administración pública, a los responsables educativos y a la sociedad en general, para establecer criterios de conservación de los espacios naturales con la gastronomía como instrumento de apoyo y cooperación.

1. Los espacios naturales son imprescindibles para la subsistencia de una gastronomía sostenible.
2. La conservación de los espacios naturales se debe basar en los siguientes conceptos:

- Preservar y, en lo posible, aumentar el capital natural y cultural que atesoran.
  - Identificar y poner en valor los bienes y servicios ecosistémicos que generan.
  - Implicar a la población local en su conservación, mantenimiento y gestión.
  - Favorecer los aprovechamientos tradicionales, respetuosos y compatibles con el medio ambiente.
  - Entender la gastronomía como herramienta hacia la conservación, la concienciación y la valorización de los recursos y hábitats naturales, desde la perspectiva de una Salud Global.
3. La cultura gastronómica debe salvaguardar y promocionar los valores y el patrimonio natural.
  4. La cocina tiene que defender y promocionar a los productores locales tradicionales respetuosos con el patrimonio natural y hacer difusión de ello en las cartas de los restaurantes, formando parte del relato enogastronómico.
  5. La gastronomía debe poner el foco en la naturaleza, en la defensa de los productos biológicos, ecológicos y locales.
  6. La cocina debe aprovechar la identidad socio-ecosistémica del territorio y favorecer la conservación y la potenciación del patrimonio natural.
  7. La vuelta al origen (tradiciones, saberes, sabores) diferencia la cocina del presente y augura un futuro mejor.

De esta manera, proponemos las siguientes acciones:

#### **Desde la cocina y la restauración**

1. Los cocineros deben procurar comprar en mercados locales, cocinar productos de temporada y respetar vedas, tallas mínimas y especies amenazadas.
2. Los cocineros deben promover campañas puntuales de consumo de carne, pescado, marisco, legumbres, hortalizas, fruta y verdura local, de proximidad, con mínimas externalidades ambientales, desarrollando recetas saludables y sabrosas.
3. Los cocineros deben intentar evitar los llamados “menús infantiles”, pudiendo promover ciertas “aventuras gastronómicas” para los más pequeños que fomenten su cultura, su aprecio por el medio ambiente y por su salud.
4. Valorizar la importancia estratégica que tiene el personal de sala en la restauración, dado que será la persona que comunique al cliente el “relato” de la sinergia entre el producto – productor, la cultura gastronómica y el patrimonio natural que las acoge (visión sistémica).

#### **Desde la distribución**

5. Establecer mecanismos de colaboración con empresas de distribución alimentaria que fomenten la instalación de puestos de venta o “corners” de productos locales, reducir los envases plásticos y sustituirlos por materiales biodegradables.
6. Catalogar i divulgar ejemplos de buenas prácticas i proyectos en curso de distribución de producto de proximidad, tanto de ONG como de administraciones públicas.

#### **Desde las Administraciones públicas y la gestión de los espacios naturales protegidos**

7. Fomentar la adhesión de los restauradores y hoteleros ubicados en entornos de espacios naturales protegidos a la Carta Europea de Turismo Sostenible (CETS), donde se incorporan otros vectores de sostenibilidad, como el tratamiento de residuos, gestión energética sostenible, redes locales de reutilización de excedentes, bancos locales de alimentos...
8. Promover redes de productores locales vinculados a un espacio natural protegido que promuevan productos turísticos en los parques basados en la cooperación entre productores y restauradores.
9. Buscar los apoyos necesarios tanto de organizaciones no gubernamentales como de gobiernos locales, regionales y estatales que generen la cooperación entre productores y restauradores. En este sentido, el programa “Parc a taula” parece una buena estrategia a reproducir en otros territorios que la quieran desarrollar.



## Desde la formación, la sensibilización ambiental y la divulgación

10. El sector de la alimentación (restaurantes, bares, mercados, tiendas alimentarias etc.) debe contribuir a la difusión formativa de esta visión. Por ejemplo, las cartas de los restaurantes, pueden incorporar una introducción inicial explicando el vínculo que han creado con productores locales y la conservación de su territorio.
11. Aprovechar las estructuras y canales de comunicación gastronómica existentes que permitan visibilizar el impacto positivo de la restauración con compromiso social y ecológico sobre los espacios naturales.
12. Desarrollar catálogos de restaurantes adheridos a compromisos de conservación de espacios naturales protegidos.
13. Incorporar en los pliegos de condiciones para la concesión de los servicios de restauración de equipamientos públicos (escuelas, hospitalares...) la necesidad de utilizar productos ecológicos y locales siempre que esto sea posible, catalogando ejemplos de buenas prácticas y difundiéndolas.
14. Colaborar en la creación de recursos didácticos basados en la cultura gastronómica local como vector de difusión para escuelas, institutos (nutrición, huertos escolares, incorporación de productos singulares en el menú escolar, visitas de alumnos a productores, proyectos de investigación gastronómica...).
15. Solicitar a la administración o a los gestores privados que incorporen en los programas curriculares de las Escuelas de cocina y hostelería, formación nutricional y conocimiento de las funciones ecosistémicas de sus espacios naturales más próximos, así como de los productores locales de su entorno.
16. Pedir al SCWC que pueda disponer de un grupo de Cocineros/as y Comunicadores/as de prestigio internacional que puedan dar visibilidad a este Documento de compromiso, así como comunicar este "relato" de co-responsabilidad en la Salud Global (naturaleza-seres humanos).
17. Incorporar a gestores de Espacios Naturales Protegidos en el grupo de trabajo de Cocineros por la Sostenibilidad.

Por todo lo anteriormente indicado, los promotores del presente documento de compromiso, acuerdan trabajar conjunta y cooperativamente para que se planteen medidas de acción para minimizar la degradación de los espacios naturales- y poner la gastronomía al servicio de todos los objetivos mencionados.

Documento presentado en el 4 SCWC Barcelona el 15 noviembre de 2023

IT

### DOCUMENTO DI IMPEGNO "Gastronomia, Sostenibilità e Spazi Naturali"

#### La cucina come strumento per proteggere gli spazi naturali

Riuniti a Barcellona, una commissione di esperti sotto la coordinazione di Xavier Roget (Consulente per la Cultura e il Turismo della Xarxa de Parcs Naturals. Diputació de Barcellona) e Juan Martín (Coordinatore R&S e Ambiente di Aponiente), nel contesto della 4a edizione del Science & Cooking World Congress Barcellona svoltosi nell'Edificio Storico dell'Università di Barcellona dal 13 al 15 novembre 2023.

#### Concordiamo

Di redigere questo **documento di impegno**, legato al Congresso (allegato al "Manifesto sulla Gastronomia Scientifica di Barcellona 2019"), rivolto al settore economico dell'alimentazione, della distribuzione e della gastronomia, alla

pubblica amministrazione, ai responsabili educativi e alla società in generale, al fine di stabilire criteri di conservazione degli spazi naturali con la gastronomia come strumento di sostegno e cooperazione.

1. Gli spazi naturali sono essenziali per la sostenibilità di una gastronomia sostenibile.
2. La conservazione degli spazi naturali dovrebbe basarsi sui seguenti concetti:
  - Preservare e, se possibile, aumentare il capitale naturale e culturale che custodiscono.
  - Identificare e valorizzare i beni e i servizi ecosistemici che generano.
  - Coinvolgere la popolazione locale nella loro conservazione, manutenzione e gestione.
  - Favorire gli usi tradizionali, rispettosi e compatibili con l'ambiente.
  - Comprendere la gastronomia come strumento per la conservazione, la sensibilizzazione e la valorizzazione delle risorse e degli habitat naturali, dal punto di vista della Salute Globale.
3. La cultura gastronomica deve salvaguardare e promuovere i valori e il patrimonio naturale.
4. La cucina deve difendere e promuovere i produttori locali tradizionali rispettosi del patrimonio naturale e farne divulgazione nei menu dei ristoranti, facendone parte del racconto enogastronomico.
5. La gastronomia deve concentrarsi sulla natura, difendendo prodotti biologici, ecologici e locali.
6. La cucina deve sfruttare l'identità socio-ecosistemica del territorio e favorire la conservazione e l'incremento del patrimonio naturale.
7. Il ritorno alle origini (tradizioni, saperi, sapori) differenzia la cucina attuale e prefigura un futuro migliore.

In questo modo, proponiamo le seguenti azioni:

**Dalla cucina e dalla ristorazione:**

1. I cuochi dovrebbero cercare di acquistare nei mercati locali, cucinare prodotti di stagione e rispettare le restrizioni alla pesca, le taglie minime e le specie minacciate.
2. I cuochi dovrebbero promuovere campagne occasionali per il consumo di carne, pesce, frutti di mare, legumi, verdure, frutta e verdura locali, a chilometro zero, con impatti ambientali minimi, sviluppando ricette salutari e gustose.
3. I cuochi dovrebbero cercare di evitare i cosiddetti "menu per bambini" e invece promuovere alcune "avventure gastronomiche" per i più piccoli che incoraggino la loro cultura, il loro amore per l'ambiente e per la propria salute.
4. Valorizzare l'importanza strategica del personale di sala nella ristorazione, poiché sarà la persona che comunicherà al cliente il "racconto" della sinergia tra prodotto - produttore, cultura gastronomica e patrimonio naturale che li accoglie (visione sistemica).

**Dalla distribuzione:**

5. Stabilire meccanismi di collaborazione con le aziende di distribuzione alimentare che favoriscano l'installazione di bancarelle o "corner" di prodotti locali, riducendo l'uso di imballaggi in plastica e sostituendoli con materiali biodegradabili.
6. Catalogare e divulgare esempi di buone pratiche e progetti in corso di distribuzione di prodotti locali, sia da ONG che da amministrazioni pubbliche.

**Dalle amministrazioni pubbliche e dalla gestione delle aree naturali protette:**

7. Favorire l'adesione dei ristoratori e degli albergatori situati nelle aree naturali protette alla Carta Europea del Turismo Sostenibile (CETS), che include altri vettori di sostenibilità come il trattamento dei rifiuti, la gestione energetica sostenibile, le reti locali di riutilizzo degli avanzi, le banche locali del cibo...
8. Promuovere reti di produttori locali legati a un'area naturale protetta che promuovano prodotti turistici nei parchi basati sulla cooperazione tra produttori e ristoratori.

9. Cercare il supporto necessario sia da organizzazioni non governative che da governi locali, regionali e nazionali che generino la cooperazione tra produttori e ristoratori. In questo senso, il programma "Parc a taula" sembra essere una buona strategia da replicare in altri territori che desiderano svilupparlo.

**Dalla formazione, dalla sensibilizzazione ambientale e dalla divulgazione:**

10. Il settore alimentare (ristoranti, bar, mercati, negozi di alimentari, ecc.) dovrebbe contribuire alla diffusione formativa di questa visione. Ad esempio, i menu dei ristoranti potrebbero includere un'introduzione che spieghi il legame creato con i produttori locali e la conservazione del territorio.

11. Sfruttare le strutture e i canali di comunicazione gastronomica esistenti che consentano di visualizzare l'impatto positivo della ristorazione con impegno sociale ed ecologico sugli spazi naturali.
12. Sviluppare cataloghi di ristoranti aderenti a impegni di conservazione di aree naturali protette.
13. Includere nei bandi di gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione di strutture pubbliche (scuole, ospedali...) la necessità di utilizzare prodotti biologici e locali quando possibile, catalogando esempi di buone pratiche e diffondendoli.
14. Collaborare nella creazione di risorse didattiche basate sulla cultura gastronomica locale come veicolo di diffusione per scuole, istituti (nutrizione, orti scolastici, introduzione di prodotti unici nel menu scolastico, visite degli studenti ai produttori, progetti di ricerca gastronomica...).
15. Richiedere all'amministrazione o ai gestori privati di includere nei programmi curriculari delle Scuole di cucina e di ristorazione la formazione nutrizionale e la conoscenza delle funzioni ecosistemiche dei loro spazi naturali più vicini, così come dei produttori locali del loro contesto.
16. Chiedere al SCWC di poter disporre di un gruppo di Cuochi/e e Comunicatori/e di fama internazionale che possano dare visibilità a questo Documento di impegno e comunicare questo "racconto" di co-responsabilità nella Salute Globale (natura-esseri umani).
17. Includere gestori di Aree Naturali Protette nel gruppo di lavoro dei Cuochi per la Sostenibilità.

Per tutto quanto fin qui dichiarato, i promotori del presente documento di impegno concordano di collaborare e cooperare per proporre misure d'azione per minimizzare il degrado degli spazi naturali e mettere la gastronomia al servizio di tutti gli obiettivi menzionati.

Documento presentato al 4° SCWC di Barcellona il 15 novembre 2023.

EN

**COMMITMENT DOCUMENT "Gastronomy, Sustainability, and Natural Spaces"**

**The kitchen as a tool to protect natural spaces**

Assembled in Barcelona, a commission of experts under the coordination of Xavier Roget (Advisor for Culture and Tourism of the Xarxa de Parcs Naturals. Diputació de Barcelona) and Juan Martín (Coordinator R&D and Environment of Aponiente), within the framework of the 4th edition of the Science & Cooking World Congress Barcelona held at the Historical Building of the University of Barcelona from November 13th to 15th, 2023.

**Agree to**

Write this **commitment document**, linked to the Congress (annexed to the "Scientific Gastronomy Barcelona 2019 Manifesto"), addressed to the economic sector of food, distribution, and gastronomy, public administration, educational authorities, and society in general, to establish conservation criteria for natural spaces with the gastronomy as an instrument for support and cooperation.

1. Natural spaces are essential for the sustainability of gastronomy.
2. Conservation of natural spaces should be based on the following concepts:
  - Preserve - and, if possible, increase - the natural and cultural capital they hold.
  - Identify and value the ecosystem services they generate.
  - Involve the local population in their conservation, maintenance, and management.
  - Promote traditional, respectful, and environmentally compatible uses.
  - Understand gastronomy as a tool for conservation, awareness, and valorization of natural resources and habitats, from the perspective of Global Health.
3. Gastronomic culture must safeguard and promote natural values and heritage.
4. Cooking should defend and promote local traditional producers respectful of natural heritage, and showcase this in restaurant menus as part of the enogastronomic narrative.
5. Gastronomy should focus on nature, advocating for organic, ecological, and local products.
6. Cooking should leverage the socio-ecosystemic identity of the territory, favoring the conservation and enhancement of natural heritage.
7. Returning to origins (traditions, knowledge, flavors) distinguishes present cooking and augurs a better future.

In this way, we propose the following actions:

#### **From the kitchen and catering:**

1. Chefs should strive to buy from local markets, cook seasonal products, and respect fishing restrictions, minimum sizes, and endangered species.
2. Chefs should promote occasional campaigns for the consumption of local, seasonal, and environmentally friendly meat, fish, seafood, legumes, vegetables, fruits.
3. Chefs should try to avoid so-called "children's menus" and instead promote certain "gastronomic adventures" for children that encourage their culture, their love for the environment and for their health.
4. Highlight the strategic importance of restaurant staff in communication, as they convey the narrative of the synergy between the product-producer, gastronomic culture, and the natural heritage that hosts them (systemic vision).

#### **From distribution:**

5. Establish collaboration mechanisms with food distribution companies to encourage the installation of local product stands or "corners," reduce plastic packaging, and replace them with biodegradable materials.
6. Catalog and disseminate examples of good practices and ongoing projects in the distribution of local products, both from NGOs and public administrations.

#### **From public administrations and the management of protected natural spaces:**

7. Promote the involvement of restaurateurs and hoteliers located in protected natural areas in the European Charter for Sustainable Tourism (CETS), incorporating other sustainability vectors such as waste treatment, sustainable energy management, local networks for surplus reuse, local food banks, etc.
8. Promote networks of local producers linked to a protected natural area that promote tourist products in parks based on cooperation between producers and restaurateurs.
9. Seek the necessary support from non-governmental organizations and local, regional, and national governments to encourage cooperation between producers and restaurateurs. In this sense, the "Parc a taula" program seems like a good strategy to replicate in other territories that want to develop it.

**From education, environmental awareness, and dissemination:**

10. The food sector (restaurants, bars, markets, food stores, etc.) should contribute to the educational spread of this vision. For example, restaurant menus can include an initial introduction explaining the link they have created with local producers and the conservation of their territory.
11. Utilize existing gastronomic structures and communication channels to visualize the positive impact of socially and ecologically committed catering on natural spaces.
12. Develop catalogs of restaurants committed to conservation of protected natural spaces.
13. Include in the tender specifications for the concession of catering services for public facilities (schools, hospitals, etc.) the need to use ecological and local products whenever possible, cataloging examples of good practices and disseminating them.
14. Collaborate in creating educational resources based on local gastronomic culture as a dissemination vector for schools and institutes (nutrition, school gardens, incorporation of unique products in the school menu, student visits to producers, gastronomic research projects, etc.).
15. Request that the administration or private managers incorporate nutritional training and knowledge of the ecosystem functions of their nearest natural spaces into the curricula of cooking and hospitality schools.
16. Ask the SCWC to have a group of internationally renowned chefs and communicators who can give visibility to this commitment document and communicate this narrative of co-responsibility in Global Health (nature-human beings).
17. Include managers of Protected Natural Spaces in the working group of Chefs for Sustainability.

For all the above, the promoters of this commitment document, agree to work together and cooperatively to propose action measures to minimize the degradation of natural spaces and put gastronomy at the service of all the mentioned objectives.

Document presented at the 4th SCWC Barcelona on November 15, 2023.

