

Jedna Planeta. Jedno Życie. Żywność

Ada Chojnowska

Jak podaje Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa, na świecie co roku marnuje się 1,3 mld ton żywności nadającej się do spożycia. To niemal jedna trzecia produkowanej żywności w ogóle. Niewiele lepiej statystyki wyglądają w Europie. Zgodnie z szacunkami na terenie UE rocznie marnuje się 88 mln ton żywności, średnio 173 kg na mieszkańca. To ekwiwalent 20 proc. całej produkcji żywności w UE i straty pieniężne sięgające 143 mld euro rocznie. W tej kwocie gospodarstwa domowe odpowiadają za niemal 47 mln ton wyrzucanego jedzenia o wartości ok. 98 mld euro rocznie.

Kara za wyrzucanie

Indywidualnych konsumentów trzeba przede wszystkim uświadamić, zarówno na temat odpowiedzialnych zakupów, jak i możliwości zagospodarowania żywności, która może trafić do kosza. Pomagać można też gastronomii dzięki aplikacjom takim jak Too Good To Go pozwalającym w niższej cenie kupić posiłek lub pieczywo, które pod koniec dnia musiałyby zostać wyrzucone.

W Polsce miała pomóc ustawa o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności z lipca 2019 r., nakładająca na sklepy wielkopowierzchniowe obowiązek współpracy z organizacjami pozarządowymi i przekazywanie im produktów wycofywanych ze sprzedaży, ale wciąż nadających się do zjedzenia. Chodzi zarówno o produkty tuż przed upływem daty ważności, jak i te, które z jakichś powodów nie mogą trafić na sklepowe półki.

We wrześniu tego roku przepisy rozszerzono i obowiązek współpracy z organizacjami charytatywnymi dotyczy już nie tylko sklepów wielkopowierzchniowych, ale też tych mniejszych, których powierzchnia przekracza 250 m kw.

– Wciąż jednak nie dotyczy ani producentów żywności, ani całej branży gastronomiczno-restauracyjnej – zauważa dr Agnieszka Szymecka-Wesołowska, współzałożycielka Centrum Prawa Żywnościowego „Food-Law”, zajmującego się pomocą prawną przedsiębiorcom z branży spożywczej.

Przydatne po terminie

– Dzięki nowym zapisom unijne rozporządzenia w sprawie higieny środków spożywczych od kilku miesięcy możliwa jest już redystrybucja produktów po dacie minimalnej trwałości, co było do tej pory niemożliwe. Wiele tych produktów jest wciąż zdalnych do spożycia, a na bazie dotychczasowych przepisów sklepy musiały je wyrzucać do kosza. Teraz, jeśli produkty są nadal bezpieczne, mogą zostać przekazane w formie darowizny organizacji pozarządowej, w tym bankom żywności. Dotyczy to zresztą nie tylko sklepów, ale też producentów czy dystrybutorów żywności – mówi dr Szymecka-Wesołowska.

Ale w świetle ustawodawstwa polskiego takie działanie może być problematyczne. Krajowa ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia wyraźnie zabrania wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej

Wielkie marnowanie

Niemal 30 proc. produkowanej na świecie żywności ląduje na śmietniku.



FOT. SHUTTERSTOCK

trwałości, a w świetle prawa żywnościowego przekazywanie żywności, także w ramach działalności charytatywnej, jest uznawane właśnie za wprowadzanie do obrotu.

– Te przepisy wymagają zmiany i dostosowania do przepisów unijnych – podkreśla prawniczka. – Oczywiście sklepy i producenci żywności mogą się powoływać na unijne rozporządzenie, które w państwach członkowskich UE jest stosowane bezpośrednio. Część z nich wciąż ma jednak obawy, różnie do sprawy mogą też podchodzić organy kontrolne.

Jak czytać etykiety?

Sposobów na zagospodarowanie dobrej jeszcze żywności poszukuje coraz więcej podmiotów. Jak opowiada dr Szymecka-Wesołowska, do Food-Law sukcesywnie zgłasza się coraz więcej przedsiębiorców poszukujących informacji, jak poradzić sobie z problemem marnowania żywności, by wszystko odbywało się w pełni zgodnie z prawem.

– To bardzo dobry sygnał. Zaskakująca jest też pomysłowość i kreatywność przedsiębiorców, np. jeśli chodzi o odzyskiwanie i wykorzy-

Miliardy w koszu

143

MLD EURO

• **Taka jest wartość żywności marnowanej każdego roku w Unii Europejskiej**

stywanie „surowców ubocznych” powstałych w procesie wytwarzania produktów trafiających do obrotu – mówi prawniczka. – Warto pamiętać, że zgodność z przepisami to jedno, inną kwestią jest konsultacja i po prostu rozmowa z urzędnikami, np. lokalnym sanepidem. Inspektorzy patrzą na takie pomysły coraz przychylniej, choć oczywiście trzeba do tego podchodzić ostrożnie i bardzo odpowiedzialnie.

Unia Europejska pracuje nad kolejnymi przepisami, które mają pomóc w walce z problemem. Tym razem chodzi o samo znakowanie produktów, bo jak wskazują

badania Komisji Europejskiej, nawet 10 proc. marnowanej żywności w UE można powiązać z niezrozumieniem i niepoprawnym stosowaniem etykiet „najlepiej spożyć przed” i „należy spożyć do”.

– Scenariusze są trzy. Jeden przewiduje bardziej wyraźne dla konsumenta zróżnicowanie tych dwóch terminów na etykietach, np. różnymi kolorami, drugi rezygnację z daty minimalnej trwałości i pozostawienie tylko terminu przydatności do spożycia w przypadku produktów, w których mogą zachodzić zmiany mikrobiologiczne. Trzeci scenariusz zakłada znaczne rozszerzenie katalogu produktów zwolnionych z obowiązku podawania tych dat na opakowaniach. Obecnie ten katalog jest bardzo skromny – tłumaczy dr Szymecka-Wesołowska. – Który ze scenariuszy zostanie wybrany, na razie nie wiadomo, prace legislacyjne trwają, a nowe unijne przepisy wejdą w życie w ostatnim kwartale przyszłego roku.

Plastik nie zawsze jest zły

Pomoc w walce z marnowaniem żywności mogą też... opakowania. Koncentrując się na walce z nadmiarem plastiku, zapomnieliśmy, że tworzywa sztuczne mają swoją ważną rolę: chronią produkt i przedłużają jego świeżość oraz przydatność do spożycia. Rezygnacja z plastiku może... zwiększyć skalę marnowania żywności. Na przykład mięso na biodegradowalnej tacce z otęrbów zepsuje się dwa razy szybciej, niż w plastiku.

– Szacuje się, że w krajach rozwijających się ze względu na to, że nowoczesne opakowania z materiałów takich jak tworzywa sztuczne nie są dostatecznie szeroko stosowane, marnuje się nawet do 50 proc. zasobów żywnościowych – mówiła na łamach „Wyborczej” prof. Agnieszka Cholewa-Wójcik z Katedry Opakowalnicwa Towarów Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie.

Czas na ekoprojektowanie

Nad sposobami na zastąpienie tworzyw sztucznych innym, bardziej ekologicznym materiałem, jednocześnie przynoszącym takie same korzyści jak plastik, pracują firmy i ośrodki naukowe na całym świecie. Z jednej strony próbuje się np. łączyć bardziej przyjazne środowisku materiały z technologią MAP (z ang. Modified Atmosphere Packaging, gdzie opakowania wypełniają się mieszkanką gazów spowalniających proces psucia się produktów), z drugiej powstają kolejne pomysły na opakowania inteligentne czy aktywne. Te pierwsze monitorują stan zapakowanej żywności i otoczenia, dzięki czemu możemy być pewni,

że coś jest zdatne do spożycia, nawet jeśli minęła data przydatności. Opakowania aktywne z kolei mają w sposób kontrolowany uwalniać lub absorbować pewne substancje, przedłużając świeżość produktu. Na razie są to jednak pomysły kosztowne.

– Pojawiają się pytania, jaki wpływ na środowisko ma proces tworzenia takich innowacji w całym cyklu życia produktu, także na etapie jego zagospodarowywania – zwraca uwagę Michał Mikołajczyk z Organizacji Odzysku Opakowań „Rekopol”.

– W tej chwili możemy skupić się na tym, z czego jest zrobione opakowanie danego produktu, czy jest proste, nie zawiera zbędnych dodatków, a co za tym idzie – nadaje się do recyklingu – mówi Mikołajczyk. Podkreśla, że producent, zamiast głowiąc się nad kosztownymi zamiennikami dla tworzyw sztucznych, powinien po prostu wdrożyć zasady tzw. ekoprojektowania.

O co w nim chodzi? O balans pomiędzy realizacją podstawowych funkcji opakowania, jaką jest zabezpieczenie produktu, a dbałością o surowce, z których to opakowanie powstaje, o maksymalne uproszczenie opakowań, wyeliminowanie zbędnych dodatków, ozdóbek.

Przypadek keczupu

– Za to, co stanie się później z opakowaniem, w 80 proc. odpowiadają właśnie producent i sposób projektowania – podkreśla Mikołajczyk. Dlatego tak ważna jest współpraca pomiędzy wieloma podmiotami w łańcuchu wartości – projektanci i producenci opakowań, producenci produktów, a także firmy gospodarki odpadami, sortownie, recyklerzy.

Producent powinien też pomyśleć o tym, jak opakowanie opróżnimy. Z jednej strony chodzi o to, by opakowanie po opróżnieniu było w miarę czyste (domowe mycie odpadów przed wyrzuceniem oznacza przecież straty wody), z drugiej o to, by produkt rzeczywiście dało się w pełni wykorzystać, nie marnując jego resztek. Przykład pierwszy z brzegu? Butelka keczupu. Zazwyczaj sporo produktu zostaje w jej wnętrzu.

Jak podkreśla Mikołajczyk, może się wydawać, że chodzi o nic niezauważalne resztki. Ale jeśli weźmiemy pod uwagę fakt, że tę jedną, marnującą produkt butelkę wybierają setki tysięcy osób, skala robi się znacznie większa. A to tylko jeden produkt.

– Dlatego tak ważne poza działaniami producenta są nasze wybory konsumenckie – zaznacza Mikołajczyk. – Wybieramy taką butelkę keczupu, w której produkt się nie marnuje, takie opakowania, które są proste, a po ich zużyciu oczywiście wrzucamy je do odpowiedniego pojemnika czy worka. Jeśli chcemy kupić sobie jakiś produkt i widzimy, że na jego opakowaniu, np. z racji świąt, pojawił się jakiś nienadający się do recyklingu ozdobny element, wybierzmy opakowanie zwykłe. Jeśli tak jak my postąpią miliony konsumentów, na kolejne święta nikt tych ozdóbek już nie będzie dodawał.

I zachęca: – Głosząc w wyborach, też mamy tylko jeden głos. Każdego dnia w sklepie głosujemy naszą kartą płatniczą. ●

#jednaplaneta jednożycie żywność

Czytaj więcej na:
Wyborcza.pl/JednaPlanetaJednoZycie

GOODVALLEY
Since 1994
Home of Quality

TUV SUD
Polska

PARTNERZY:

PARTNERZY MERYTORYCZNI:

Komisja Europejska

Banki Żywności