

Jedna Planeta. Jedno Życie. Żywność

Zielony Ład: co będziesz jadł?

Podczas produkcji żywności wytwarzamy masę zanieczyszczeń, a mimo to potem nawet jedna trzecia produktów ląduje w koszach na odpadki. Na ten kryzys próbuje odpowiedzieć Unia Europejska, choć kroki stawia małe – jak to ma w zwyczaju.

Piotr Bakselerowicz

Od stycznia 2022 r. w państwach Unii Europejskiej zaczynają obowiązywać nowe przepisy dla ekologicznej żywności. Dotyczą głównie producentów, którzy mają łatwiej wchodzić na rynek, szybciej uzyskiwać certyfikaty i tracić mniej czasu na użeranie się z papierologią. Jednocześnie wzmocniona zostanie kontrola, by ograniczyć nierówną konkurencję, w tym tzw. greenwashing. Wejdą więc kolejne zmiany w znakowaniu produktów z ekologicznej produkcji, tak jak na początku 2020 r. weszły krajowe regulacje dla produktów wytworzonych bez GMO.

Rozporządzenie wchodzi od stycznia, obejmie szerszą listę produktów (np. sól, korek, wosk pszczeli, yerba mate, liście winorośli) i wprowadzi wyższe wymagania dla producentów mięsa, którzy chcą sprzedawać je jako „eko”. Dobre i zdrowe jedzenie ma być łatwiej dostępne dla ludzi, sprawdzone. No i nieprzesadnie drogie.

Zwierzęta bez stresu

To jeden z elementów nowej unijnej polityki „od pola do stołu” i część Zielonego Ładu. Czyli próba odpowiedzi na jeden z kryzysów, z którym mierzy się globalna wioska: trujemy świat, produkując jedzenie, którego duża część (nawet jedna trzecia w skali globu) potem się psuje.

– Zielony Ład to wspólna strategia wzrostu, która ma zmienić starą UE w nową: oszczędzając zasoby, przyjazną środowisku, bardziej konkurencyjną. Jako społeczeństwo jej założenia już trochę znamy, ale mało się mówi o nacisku, jaki położono na poprawę dobrostanu zwierząt. Hodowcy m.in. będą mieć ograniczoną swobodę w stosowaniu leków. Bruksela przychyliła się też do sugestii, które napłynęły w ramach inicjatywy End the Cage Age. Półtora miliona osób i ponad 170 organizacji podpisało się pod apelem o zakazanie trzymania zwierząt w klatkach – opowiada Alicja Michałowska z Centrum Prawa Żywnościowego Food Law zajmującego się pomocą prawną przedsiębiorcom z branży spożywczej.

Do 2023 r. unijni urzędnicy mają mieć już propozycje, jak stopniowo wycyfywać klatki w hodowli zwierząt. W petycji aktywiści wskazywali, że bez klatek powinny obejść się kury, kaczki, gęsi, króliki i przepiórki.

– Cztery lata później mają zacząć obowiązywać nowe przepisy. Niby długi horyzont czasowy, ale tylko pozornie, bo mowa o istotnych zmianach dla całej branży spożywczej i sektora hodowlanego – tłumaczy Michałowska.

Nawet patrząc tylko przez pryzmat zdrowia człowieka, nie oplaca się wystawiać zwierząt na długotrwały stres. Uzyskane z nich mięso nie tylko jest gorszej jakości, ale czasem też w ogóle nie nadaje się do spożycia przez powstałe, np. w trakcie transportu, urazy.

– Dzisiaj zwierzęta często przewożone są dłużej, niż powinny, tj. powyżej ośmiu godzin. Zgodnie z wiedzą naukową to bardzo dużo, po tym czasie zaczynają cierpieć. Ka-



• Nowe regulacje mają poprawić warunki, w jakich żyją zwierzęta hodowlane

FOT. SHUTTERSTOCK

ry w UE za omijanie tego przepisu mają być bardziej restrykcyjne. Sprezyzowane zostaną też wymogi o warunkach, w jakich dochodzi do uboju, i jak zwierzęta traktowane są przed nim – przypomina prawniczka Food Law.

Mięsa nie zakażą

Michałowska przestrzega, że nie będą to rewolucyjne zmiany, jakie proponuje choćby posłanka Sylwia Spurek, mimo że produkcja mięsa w obecnej skali jest dewastująca dla środowiska – brudna i okropnie wodochłonna.

– Raczej czeka nas stopniowy proces zmian w mentalności i gospodarce, ale jakieś działania musimy podjąć, by życie na Ziemi było nadal żońne. W inny sposób zaczynamy widzieć zwierzęta i także na jedzenie zaczynamy patrzeć jak na ostatni element procesu, który zaczyna się już od gleby – ta musi być odpowiednio zarządzana, nawożona, bioróżnorodna. Chodzi o cały system. Nie spodziewamy się jednak, że UE za kilka lat zakaże mięsa. Nawet propozycje, by je wyżej opodatkować, prędko raczej nie przejdą, biorąc pod uwagę, jak silne są branża mięsna i przyzwyczajenia konsumentów. Lepiej dawać alternatywy. Pokazywać, że są produkty roślinne, które mogą być pełnowartościowym pożywieniem – przekonuje Michałowska.

Obok rolnictwa ekologicznego ma się rozwijać rolnictwo zrównoważone będące formą kompromisu między konwencjonalnym rolnictwem, nastawionym na szybkość i wyso-

ką produkcją, a ekologicznym – droższym, a więc i mniej opłacalnym. To właśnie większe przedsiębiorstwa muszą zmieniać się najpilniej, mają największy wpływ na środowisko. Promowane będzie więc ograniczanie do minimum nawozów i środków ochrony roślin oraz wykorzystanie nowoczesnych technologii, które pozwolą lepiej zapanować nad hodowlami i uprawami.

– KE zadeklarowała podjęcie dodatkowych działań w celu zmniejszenia ogólnego stosowania i ryzyka dotyczącego pestycydów chemicznych o 50 proc. oraz stosowania bardziej niebezpiecznych pestycydów do 2030 r. – także o połowę. Chce zmniejszyć też straty składników pokarmowych o co najmniej 50 proc. przy jednoczesnym zapewnieniu, by nie doszło do pogorszenia żyzności gleby, co pozwoli na ograniczenie stosowania nawozów o co najmniej 20 proc. do 2030 r. – wylicza Michałowska.

Niestabilne prawo

Wraz z prawem żywnościowym będą się zmieniać przepisy dotyczące opakowań, choć na razie nie powinniśmy spodziewać się rewolucji. Świat nauki pracuje nad nowymi materiałami, ale wciąż królują tworzywa sztuczne – są tanie, trwałe i dobrze chronią wiele produktów spożywczych. Celem będzie więc odchudzanie opakowań, a także ich zbieranie i wykorzystywanie ponownie, zanim nas zaleją.

– Od tego roku wszystkie kraje UE muszą zapłacić 800 euro za każdą tonę odpadów opakowaniowych z tworzyw sztucznych niepoddanych recyklingowi. To poszukiwania rozwiązań – stosowania opakowań przyjaznych środowisku, czyli takich, które będą nadawać się do zbiórki, segregowania, a następnie recyklingu. To także czas dla stosowania modulacji: pakujesz produkty w najbardziej przyjazny dla środowiska sposób, to płacisz najmniej. A jeśli chcesz marketingowo czarować kosztem środowiska – płacisz więcej. My jako państwo niestety nie przykładamy do tego większej wagi – wskazuje Michał Mikołajczyk z Organizacji Odzysku

Opakowań Rekopól. Odgórne przepisy dot. opakowań mogą zmienić wiele – zapobiegać marnowaniu żywności, surowców, energii i innych zasobów, tym samym zmniejszyć skalę emitowanych zanieczyszczeń. Na razie ekologiczne opakowanie zależy głównie od dobrej woli producentów czy chęci budowania korzystnego wizerunku.

– Na poziomie UE są już gotowe rozwiązania, i to od kilku lat. Podobnie w wielu państwach europejskich. W Polsce te procesy implementacji prawa ciągną się niemiłosiernie. Zdarza się i tak, że pojawiają się projekty, ale idą w zupełnie innym kierunku niż oczekiwany. To potęguje poczucie braku stabilności prawa, niechęć do innowacji i inwestycji – tak potrzebnych w tym obszarze – ubolewa Mikołajczyk.

Alicja Michałowska z Law Food zwraca uwagę, że UE od kilku lat blisko obserwuje problem mikroplastiku. Badania pokazały, że Europejczyk z żywnością zjada go nawet dwa gramy tygodniowo, podczas gdy Amerykanin – pięć. Czyli tyle, ile waży karta kredytowa.

– O tym, co dzieje się w oceanach, naukowcy mówią „plastikowa zupa”. Drobiniki polykane są przez zooplankton, a później przez wszystkie kolejne istoty w łańcuchu pokarmowym. Łąduje więc też w naszych żołądkach. 90 proc. mikroplastiku wydalamy, ale mieszanka tworzyw sztucznych zawiera również substancje, które są dla nas groźne, a które uwalniają się do organizmu człowieka po spożyciu drobinek plastiku. To jeszcze jeden dobry powód, by ograniczać i zakazywać stosowania tworzyw sztucznych, gdzie tylko można. Właśnie nad opracowaniem wspólnych standardów badań i efektywnych regulacji debatowali eksperci z całej UE podczas sympozjum naukowego „A coordinated approach to assess the human health risks of micro- and nanoplastics in food” w maju 2021 r. Tymczasem tworzywa sztuczne wciąż są stosowane w kontrowersyjny sposób, np. jako materiał na torebki do herbat. Jak wskazują badania, popijanie takiej herbaty może skutkować spożyciem właśnie cząstek mikro- i nanoplastiku – wskazuje Michałowska. ●

Do 2023 r. unijni urzędnicy mają mieć już propozycje, jak stopniowo wycyfywać klatki z hodowli zwierząt. W petycji aktywiści wskazywali, że bez klatek powinny obejść się kury, kaczki, gęsi, króliki i przepiórki



Czytaj więcej na:
Wyborcza.pl/JednaPlanetaJednoZycie

