SVETOVNI DAN VARNOSTI HRANE 2023

WORLD FOOD SAFETY DAY 2023

5. konferenca ob svetovnem dnevu varnosti hrane 2023

5th Conference On World Food Safety Day 2023

Izguba hrane in odpadna hrana kot izziv za kmetijsko-živilsko verigo preskrbe s hrano

Tadeja Kvas Majer, MKGP
dr. Mira Kos Skubic, UVHVVR

Ljubljana, 7. junij 2023

Za javnost/For public dissemination

Predstavitev

- Nekaj dejstev
- Kaj je izguba hrane in kaj je odpadna hrana
- Kako strategija ‚od vil do vilic‘ naslavlja izgube hrane in odpadno hrano
- Kako v smo se izziva lotili v Sloveniji
- Datum uporabe v povezavi z odpadno hrano
- Zaključki

Hrana je najtrdnejša vez z naravo

Hrana je več kot samo obrok











Nekaj dejstev

V svetu več kot 820 milijonov ljudi nima dovolj hrane. Več kot 1,620 mrd ljudi trpi zaradi podhranjenosti (FAO).

1/3 proizvedene hrane na svetu se izgubi/med odpadke.

Združeni narodi-Trajnostni razvojni cilji-SDG 12.3: prepolovitev izgub in odpadkov hrane na prebivalca vzdolž proizvodne in dobavne verige do 2030 (prispevek k odpravi lakote, revščine in izboljšanje zdravja).

EU in njene države članice smo se 2016 zavezale, da bomo izpolnile cilje glede izgub hrane in zmanjšanja količine odpadne hrane do leta 2030 (nacionalne Strategije).

EU Platforma za preprečevanje izgub hrane in odpadne hrane decembra 2019 sprejela Priporočila za vse člene verige preskrbe s hrano

Učinkovita pridelava in uporaba hrane bi prispevala k učinkovitejši rabi virov in zmanjšala uporabo gnojil, stroškov ter emisij metana iz hrane na odlagališčih.

Nekaj dejstev

- **Združeni narodi so sprožili "drzne ukrepe", glede spremembe načina proizvodnje in porabe hrane, ki jih bomo države uskladile s politikami za doseganje ciljev trajnostnega razvoja do leta 2030, kot je zmanjšanje odpadne hrane in izguba.**
- Sodoben **potrošnik, državljan in javnost od deležnikov v verigi oskrbe s hrano** in tudi od **države pričakujejo**, da bodo zagotavljali **varno in kakovostno hrano**, **varovali naravne vire** in se ustrezno **odzivali na podnebne spremembe ter ohranjali vitalno podeželje**.
- **Zmanjšanje količin odpadne hrane** je pomembna **prioriteta EK**, ki z državami članicami in drugimi deležniki **išče načine**, kako se izogniti ne-trajnostni porabi hrane in **oblikovati trajnostno verigo preskrbe s hrano (Sklepi Sveta 2016)**.
- **Zmanjšanje odpadkov hrane** je tudi bistveni **sestavni del** novega svežnja Evropske unije o **krožnem gospodarstvu (2015)**, ki se ukvarja s preprečevanjem odpadkov in ohranjanjem virov, **Zelenega dogovora** in **Strategije od vil do vilic**.
- **Strategija „od vil do vilic**“ je **najpomembnejši dokument kmetijske politike in prehranskega sistema in vsebuje 27 konkretnih ciljev** za preobrazbo prehranskega sistema **(nasloviti v SKP in SRP).**
- Kmetijski ministri EU so se dogovorili o svojih glavnih prednostnih nalogah **na vrhu OZN o prehranskih sistemih v Rimu 26. In 28. julija; soglasno podprli trajnostne standarde, da se prehranski sistemi oblikujejo tako, da so bolj trajnostni in odpornejši.**
- Področje odpadne hrane je opredeljeno tudi v **Resoluciji** o nacionalnem programu o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva **»Naša hrana, podeželje in naravni viri od leta 2021«,** ki ga je sprejel Državni zbor Republike Slovenije (Uradni list RS, št. 8/20).





IZGUBE HRANE: v primarni proizvodnji, vključno z izgubami pred spravilom (ang. pre-harvest losses), ki nastajajo zaradi slabe tehnologije pridelave (seme, namakanje, zaščita…), vremenskih razmer, nepogodbena pridelava, nihanja cen in povpraševanja na trgu, slabo in neprimerno spravilo, slabo ravnanje ob spravilu in skladiščenju, neprimerno skladiščenje in transport…

ODPADNA HRANA: v predelavi, prodaji/distribuciji in v gospodinjstvih in je vsa hrana, ki je postala odpadek (se odda v sistem ravnanja z odpadki).

Odpadna hrana povzroča prekomerno porabo naravnih virov – vode, obdelovalnih površin, energije

- Pridelana hrana, ki je ne zaužijemo, nosi odtis vseh predhodnih postopkov, od pridelave, predelave in dobave do prodaje in priprave, ter tako hkrati zmanjšuje sámo količino razpoložljive hrane, povzroča pa tudi številne neugodne okoljske, družbene in gospodarske učinke.

1 jabolko – 70 L vode

1 skodelica kave – 140 L vode

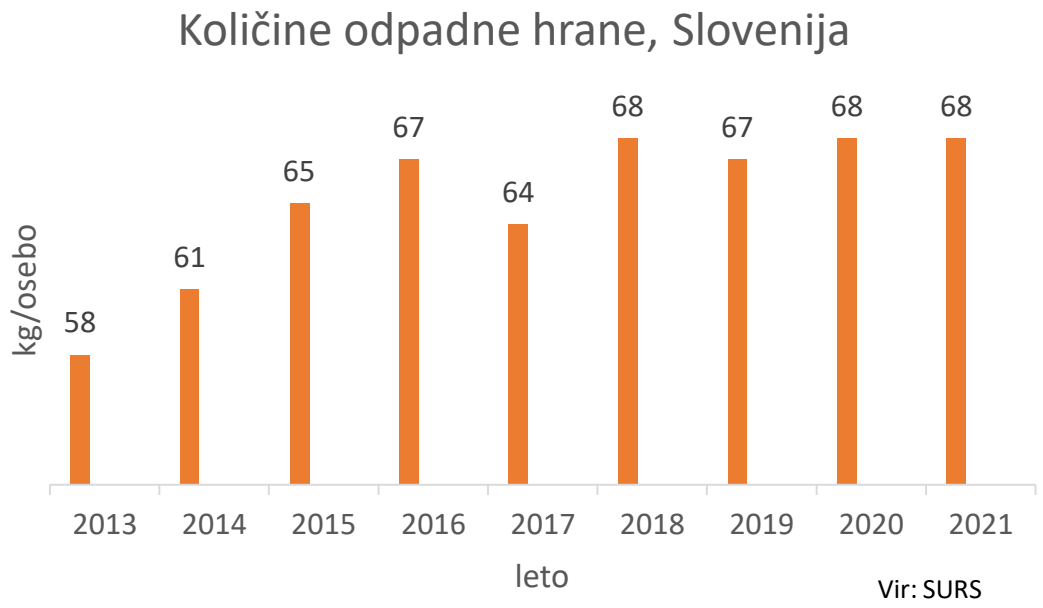
1 hamburger – 2.400 L vode



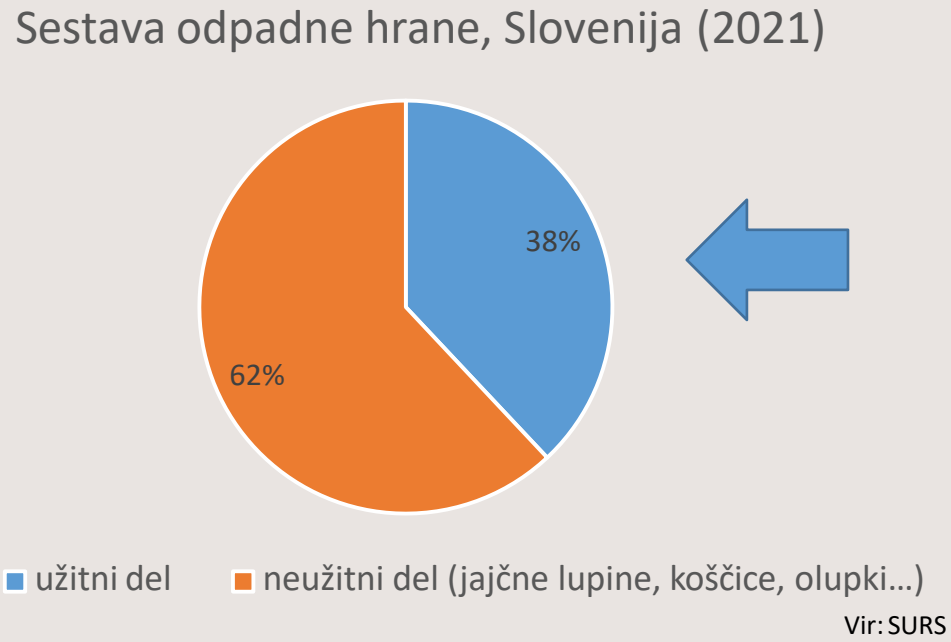
Za vso hrano (1/3), ki jo letno zavržemo, porabimo kar 3 ženevska jezera vode.

Na 28 % vseh kmetijskih površin na svetu se prideluje hrana, ki se na koncu izgubi ali zavrže.

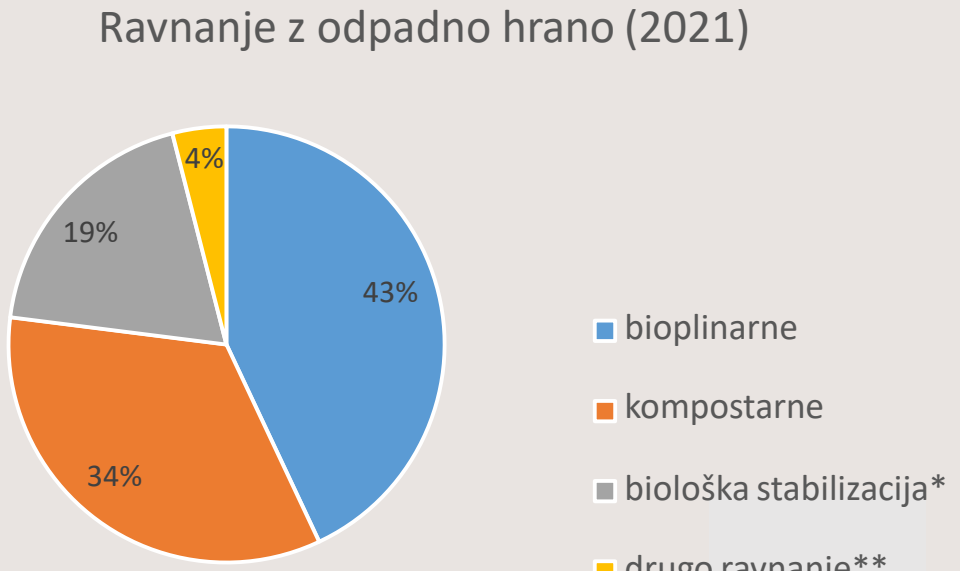
Odpadna hrana



Vir: SURS



Vir: SURS



Irena Novak, Ljubljana 1. 2022 20

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO

UPRAVA RS ZA VARNO HRANO, VETERINARSTVO IN VARSTVO RASTLIN

EUROPEAN FOOD SAFET

F2F: 1. Zagotavljanje trajnostne proizvodnje hrane

- Sprejetje priporočila za vsako državo članico o devetih posebnih ciljih **skupne kmetijske politike (SKP)** pred uradno predložitvijo osnutkov strateških načrtov SKP
- Predlog za revizijo direktive o trajnostni rabi pesticidov za bistveno **zmanjšanje uporabe in tveganja pesticidov ter odvisnosti od njih** in krepitev integriranega varstva rastlin pred škodljivimi organizmi
- Revizija ustreznih izvedbenih uredb o fitofarmacevtskih sredstvih za lažje dajanje v promet **fitofarmacevtskih sredstev**, **ki vsebujejo biološko aktivne snovi**
- Predlog za revizijo **uredbe o statističnih podatkih o pesticidih** za odpravo podatkovnih vrzeli in krepitev oblikovanja politik na podlagi dokazov
- Ocena in revizija obstoječe zakonodaje o **dobrobiti živali**, vključno s prevozom in zakolom živali
- Predlog za revizijo uredbe o **krmnih dodatkih** za zmanjšanje vpliva živinoreje na okolje
- Predlog za revizijo uredbe o mreži za zbiranje računovodskih podatkov s kmetijskih gospodarstev za preoblikovanje navedene mreže v **podatkovno mrežo za trajnostnost kmetij**, da bi se prispevalo k večjemu uvajanju praks trajnostnega kmetijstva
- Pojasnitev področja uporabe **pravil o konkurenci** iz PDEU glede trajnostnosti v kolektivnih ukrepih
- Zakonodajne pobude za spodbujanje sodelovanja primarnih proizvajalcev v **podporo njihovemu položaju v prehranski verigi** in nezakonodajne pobude za **izboljšanje preglednosti**
- Pobuda EU za **ekstenzifikacijo kmetijske površine**

F2F: 2. Spodbujanje trajnostne predelave hrane, trgovine na debelo, trgovine na drobno, gostinstva in živilsko-storitvenih praks

Vključitev trajnostnega vidika v strateške načrte (2021)

Kodeks odgovornega poslovanja in trženja (2021)

Reformulacija predelane hrane z vključevanjem nekaterih mejnih vrednosti hranil (2021)



Omejevanje promocije živil z veliko soli, sladkorja ali maščob (2022)

Revizija zakonodaje glede materialov, ki so v stiku z živili (2022)

Revizija tržnih standardov EU za kmetijske, ribiške in ribogojne proizvode (zagotoviti sprejem in dobavo trajnostnih proizvodov (2021–22)

Uskladitev pravil za reševanje ‚potvorb' živil (2021-22)

F2F: 3. Spodbujanje trajnostne porabe hrane ter omogočanje prehoda na zdrave in trajnostne načine prehranjevanja

Food standards save lives

Določitev najboljših načinov za določitev minimalnih obveznih meril za trajnostno nabavo hrane (2021)

Pregled pravnega okvira šolske sheme EU: preusmeritev na zdravo in trajnostno hrano (2023)

Pregled programa EU za promocijo kmetijskih in živilskih proizvodov (namenjen trajnostni proizvodnji in potrošnji) (2020)



Predlog usklajenega obveznega označevanja hranilne vrednosti na embalaži, da se potrošnikom omogoči zdravstveno ozaveščena izbira hrane (2022)

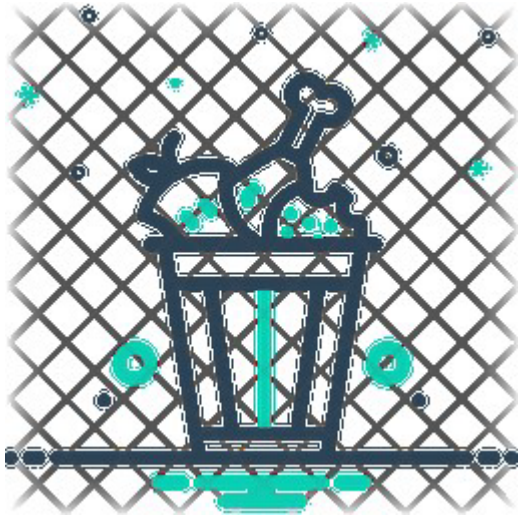
Predlog, da se zahteva navedba porekla za nekatere izdelke. (2022)

Predlog trajnostnega okvira za označevanje živil, ki bo potrošnikom omogočil trajnostno izbiro hrane (2024)

Predlog stopnje DDV : lahko bi omogočil bolj ciljno uporabo stopenj (npr. Za podporo ekološkemu sadju in zelenjavi).

F2F: 4. Zmanjšanje izgube hrane in količine zavržene hrane

Predlog prenove datumskih označb živil (rokiuporabnosti živil »porabiti do« in »uporabno najmanj do«) (2022).



Predlog za cilje na ravni EU za zmanjšanje količine zavržene hrane

Kodeks odgovornega poslovanja in trženja (za celotno verigo) bi naj imel 3 cilje

- Spodbujati zdravo in trajnostno porabo (zmanjšanje okoljskega odtisa prehrambenega sistema, izboljšanje zdravja in kakovosti ljudi..)
- Olajšati uporabo trajnostnih praks pri vseh ustreznih akterjih v prehranskih sistemih (pošteni dohodki in delovni pogoji) ter
- Spodbujati nadaljnje izboljšanje notranjih procesov, delovanja in organiziranja (odgovorno poslovanje in trženje, vključevanje biotske raznovrstnosti, zmanjševanje odpadne hrane, vzpodbujanje krožnega gospodarstva)

Začetek aktivnosti MKGP

- **2017 (junij):** Zakon o kmetijstvu: vključitev področja Doniranje hrane
  - Opredelitev:
    - donatorja in posrednika pri razdeljevanju donirane hrane
    - upravičenca za prejem donirane hrane
    - možnost sofinanciranja nakupa tehnične opreme posrednikom
- **2018 (maj):** Prvi JR za sofinanciranje nakupa tehnične opreme posrednikom pri razdeljevanju donirane hrane (50.000 € (10 prejemnikov))
- **2020 (februar):**Vključitev področje zmanjševanja izgub hrane in odpadne hrane v Resolucijo o nacionalnem programu o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva »Naša hrana, podeželje in naravni viri od leta 2021«
- **2020 (september):** na pobudo MKGP celotna veriga preskrbe s hrano podpiše Izjavo o sodelovanju za zmanjševanje izgub in odpadne hrane
- **2021 (december)**: Sprejetje Strategije za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano: »Spoštujmo hrano, spoštujmo planet«
- **2022 (april)**: Imenovanje delovne skupine vlade za pripravo osnutka akcijskega načrta za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano (v roku enega leta)

Strategija za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano

»SPOŠTUJMO HRANO – SPOŠTUJMO PLANET«

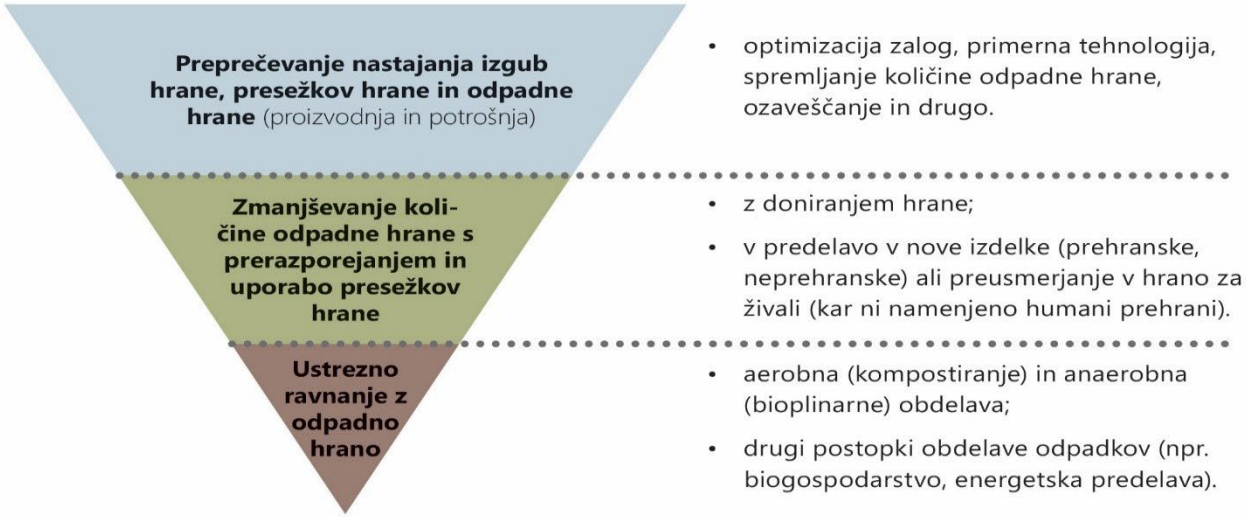


- SDG 12.3: cilj je prepoloviti količino odpadne hrane na prebivalca v prodaji na drobno in pri potrošnikih ter zmanjšati izgube hrane vzdolž proizvodne in dobavne verige, skupaj z izgubami po spravilu, do leta 2030.
- Ključni cilj je spremeniti način razmišljanja v družbi. To pomeni spoštovanje in odnos do hrane ter naravnih virov, potrebnih za njeno proizvodnjo.

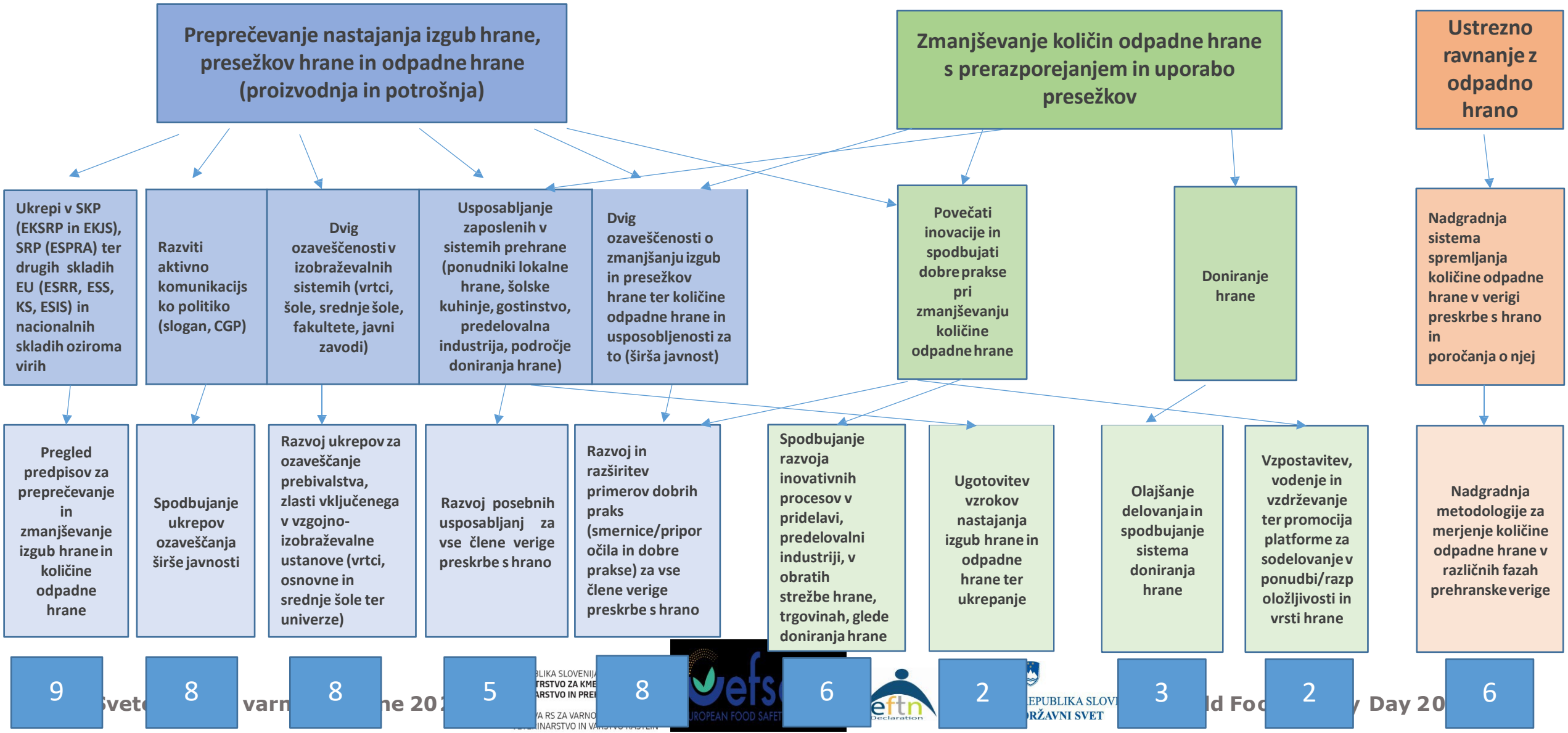
POTREBE

1. Izboljšanje učinkovitosti trajnostne pridelave in predelave, učinkovitejše distribucije, trženja in prodaje
2. Informiranje, dvig osveščenosti in sodelovanje
3. Izobraževanje in usposabljanje
4. Sodelovanje med deležniki
5. Zakonodajni vidik (pregled in odprava ovir)

STRATEŠKI CILJI



Struktura akcijskega načrta



Datum minimalne trajnosti, datum uporabe

Pri živilih, ki so iz mikrobiološkega vidika hitro pokvarljiva in lahko zato po krajšem obdobju predstavljajo neposredno nevarnost za zdravje ljudi, se datum minimalne trajnosti zamenja z datumom uporabe. Šteje se, da po datumu uporabe živilo ni varno, skladno s 14. členom Uredbe (ES) 178/2002.

Opredelitev pojmov:
“Datum minimalne trajnosti živila” pomeni datum, do katerega to živilo ohrani svoje značilne lastnosti, kadar je pravilno shranjeno.

Uredba 1169/2011 ne prepoveduje prodaje živil po preteku datuma minimalne trajnosti (“uporabno najmanj do”/”best before”).

Rok uporabnosti na embalaži živil: s pravilnim razumevanjem označb “uporabno najmanj do” in “porabiti do” se lahko zmanjša količina živilskih odpadkov in prihrani denar.





Pravilnik o posebnih zahtevah glede označevanja in predstavljanja predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 83/2014)

- živila s pretečenim datumom minimalne trajnosti lahko ostajajo na posebnih prodajnih policah po preteku datuma minimalne trajnosti (uporabno najmanj do…/do konca…, kar mora biti jasno, vidno in nedvoumno označeno;
- v ostalih primerih dajanja v promet – na primer humanitarne akcije, je potrebno prejemnike seznaniti, da ima živilo pretečen datum minimalne trajnosti (3. člen);

Bistvena novost je torej, da živila, ki niso hitro pokvarljiva, ob predpogoju, da so varna, lahko ostajajo v prometu po datumu, ki ga predpiše proizvajalec kot minimalni datum trajanja. Namen je zmanjšati viške hrane, ki končajo kot odpad.







Zaključki

- **Zmanjševanje izgub hrane in odpadne hrane je globalni izziv, ki se izvaja na ravni posamezne države.**
- **Ključno je, da pristop zmanjševanja izgub hrane in odpadne hrane zajema celotno verigo preskrbe s hrano, saj se sicer lahko odpadna hrana prenese na drug člen.**
- **Pri vseh členih** verige preskrbe s hrano pa **je ključno**, da **ugotovijo kje v procesu, koliko in zakaj nastaja izguba hrane in odpadna hrana**.
- Za preprečevanje nastajanja izgub hrane in odpadne hrane ima **pomembno vlogo tudi informiranje, ozaveščanje in usposabljanje**.
- Ob dodelitvi prave vloge in odgovornosti potrošniku, moramo **potrošnika ustrezno izobraziti** ter mu dati potrebno znanje, **da bo razumel označbe na živilu**, **ob skrbi za svoje zdravje poskrbel tudi za zmanjšanje viškov hrane.**
- **Pomagati donatorskim organizacijam** pri izobraževanju ter potrebnemu znanju za izpolnjevanje živilske zakonodaje, ter donirati presežno hrano.
- **Zato je pomembno, da se vsi v verigi preskrbe s hrano priključimo k izvajanju akcijskega načrta.**

Hvala za vašo pozornost

tadeja.kvas-majer@gov.si, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Dunajska 22, Ljubljana

mira.kos-skubic@gov.si, Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, Dunajska 22, Ljubljana