



Δελτίο τύπου

29 Σεπτεμβρίου 2022

Διεθνής ημέρα ενημέρωσης για την απώλεια και τη σπατάλη τροφίμων

Τα συστήματα παραγωγής και διανομής τροφίμων βρίσκονται υπό αυξανόμενη πίεση. Η κλιματική αλλαγή, κρίσεις όπως η πανδημία Covid19, και οι συγκρούσεις έχουν επιπτώσεις στην επισιτιστική ασφάλεια στην ΕΕ και παγκοσμίως. Η μείωση των απωλειών και των αποβλήτων τροφίμων είναι βασικό στοιχείο για τη μετάβαση σε βιώσιμα συστήματα τροφίμων. Επιπλέον, τα μέτρα για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων συμβάλλουν στην καταπολέμηση της κλιματικής αλλαγής, στη «διάσωση» των θρεπτικών συστατικών στα τρόφιμα για ανθρώπινη κατανάλωση, ενώ μειώνουν το κόστος για τους παραγωγούς, τις εταιρείες και τα νοικοκυριά.

Στην Ευρωπαϊκή Ένωση εκτιμάται ότι το 20% των τροφίμων που παράγονται χάνεται ή σπαταλάται, τη στιγμή που 36,2 εκατομμύρια άνθρωποι δεν έχουν την οικονομική δυνατότητα να απολαύσουν ένα ποιοτικό γεύμα (δηλαδή ένα γεύμα που περιέχει κρέας, ψάρι ή μια εναλλακτική για χορτοφαγική πρωτεΐνη) κάθε δεύτερη μέρα.

Για την αντιμετώπιση αυτού του ζητήματος, το 2015 ο Οργανισμός Ηνωμένων Εθνών (ΟΗΕ) υιοθέτησε τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων ως έναν από τους 17 Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης για το 2030. Έτσι, μέσω του Στόχου Βιώσιμης Ανάπτυξης 12.3 ζητείται η μείωση κατά το ήμισυ των κατά κεφαλήν παραγόμενων αποβλήτων τροφίμων, σε επίπεδο λιανικής πώλησης και καταναλωτών, και η μείωση των απωλειών τροφίμων, σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων αυτών από την πρωτογενή παραγωγή. Η Ευρωπαϊκή Ένωση, σε συνέχεια της δέσμευσής της στη βιώσιμη ανάπτυξη και την πρόληψη της δημιουργίας αποβλήτων, υιοθέτησε το στόχο αυτό και ανέπτυξε ένα αναλυτικό και συνεκτικό πλαίσιο για τη μέτρηση των αποβλήτων τροφίμων και την ανάπτυξη δράσεων για τη μείωσή τους.

Με απώτερο σκοπό να συμβάλλει στην επίτευξη των ποιοτικών και ποσοτικών στόχων που έχει θέσει η χώρα μας για τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων, το έργο LIFE-IP CEI-Greece - «Εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην Ελλάδα» που διαχειρίζεται το ΥΠΕΝ, και με την επιστημονική επιμέλεια του Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου, αναπτύσσει μία σειρά από δράσεις που στηρίζουν και διαμορφώνουν την προσπάθεια για την ποσοτικοποίηση και τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων: την πρωτογενή παραγωγή, την επεξεργασία-μεταποίηση, τη λιανική πώληση και άλλη διανομή τροφίμων, την κατανάλωση στις υπηρεσίες εστίασης, και τα νοικοκυριά.

Οι δράσεις του έργου στον τομέα αυτό είναι:

- Η διερεύνηση και ο προσδιορισμός της **μεθοδολογίας μέτρησης** των αποβλήτων τροφίμων που ενδείκνυται για κάθε ξεχωριστό στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων.
- Ο **υπολογισμός της ποσότητας των αποβλήτων τροφίμων στην Ελλάδα**, για όλα τα στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων. Για τον υπολογισμό αυτόν στα νοικοκυριά και τη λιανική πώληση, χρησιμοποιήθηκαν πρωτογενή στοιχεία από έρευνες του Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου. Για τον υπολογισμό των ποσοτήτων στο στάδιο της επεξεργασίας- μεταποίησης χρησιμοποιήθηκαν στοιχεία από το ΗΜΑ, τα οποία επεξεργάστηκε το ΥΠΕΝ. Για το επόμενο διάστημα σχεδιάζονται έρευνες για την εκτίμηση των ποσοτήτων απωλειών και αποβλήτων τροφίμων στην πρωτογενή παραγωγή και την εστίαση.
- Η ανάπτυξη του **Ειδικού Προγράμματος Πρόληψης Δημιουργίας Αποβλήτων Τροφίμων**, το οποίο εξειδικεύει και συμπληρώνει τις δράσεις για την πρόληψη δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων του Εθνικού Προγράμματος Πρόληψης Δημιουργίας Αποβλήτων (ΕΠΠΔΑ) 2021-2030, καλύπτοντας, παράλληλα με αυτό, την υποχρέωση της χώρας βάσει της αναθεωρημένης Οδηγίας για τα απόβλητα (2028/851/ΕΕ), καθώς και την υλοποίηση του μέτρου ΑΣΑ.8 «Σχέδιο Δράσης για τη Μείωση των Αποβλήτων Τροφίμων» του νέου Εθνικού Σχεδίου για τη Διαχείριση Αποβλήτων (ΕΣΔΑ) 2020-2030.
- Η δημιουργία **Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων**. Η 1^η Συνάντηση του Φόρουμ θα πραγματοποιηθεί στην Κρήτη, στο πλαίσιο εργασιών του 2^{ου} Διεθνούς Συνεδρίου [RETASTE 2022](https://retaste.gr) (<https://retaste.gr>), με θέμα τη μέτρηση, διαχείριση και πρόληψη αποβλήτων στον τομέα των ξενοδοχειακών μονάδων.