

Agnieszka Biernat-Jarka, Paulina Trębska

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

PROBLEM MARNOTRAWSTWA W PERSPEKTYWIE UNIJNEJ POLITYKI BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

PROBLEM OF FOOD WASTE IN THE POLICIES OF THE EUROPEAN UNION FOOD SECURITY

Słowa kluczowe: bezpieczeństwo żywnościowe, marnotrawstwo żywności, polityka UE

Key words: food security, food waste, EU policies

JEL codes: D12, D19

Abstrakt. Celem artykułu jest pokazanie inicjatyw, które prowadzi Unia Europejska w ramach polityki bezpieczeństwa żywności w obszarze zapobiegania i zmniejszenia poziomu marnotrawstwa żywności. Działania te odbywają się zarówno na poziomie krajowym, regionalnym, jak i lokalnym w UE. Marnowanie żywności występuje na każdym etapie, od uprawy surowców i produkcji, aż po konsumpcję. Skala marnowania żywności jest ogromna. Obecnie w Europie Około marnuje się około 140 mln ton żywności rocznie. Dokonano przeglądu literatury z tego obszaru oraz analizy źródeł wtórnych pochodzących z FAO i Eurostatu.

Wstęp

Bezpieczeństwo żywnościowe to pojęcie wieloaspektowe, na które składają się takie elementy, jak podaż żywności, dostęp do niej, jej wykorzystywanie i stabilność zaopatrzenia. Bezpieczeństwo żywnościowe jest uznawane za globalne dobro publiczne. Według definicji Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) bezpieczeństwo żywnościowe (ang. *food security*) to sytuacja, w której wszyscy ludzie przez cały czas mają fizyczny, społeczny i ekonomiczny dostęp do wystarczającej, bezpiecznej i odżywczej żywności, zaspokajającej ich potrzeby żywieniowe i preferencje dla prowadzenia aktywnego i zdrowego życia [FAO 2014]. Z kolei bezpieczeństwo żywności (ang. *food safety*) – według ustawy to „ogół warunków, które muszą być spełniane (...) i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka” [Dz.U. 2010, Nr 136, poz. 914 ze zm.]. Bezpieczeństwo żywności stanowi nieodzowny element zainteresowań i prac organów instytucji europejskich. Oprócz wprowadzanych kontroli jakości Komisja Europejska pracuje nad konkretnymi propozycjami umocnienia, modernizacji i uproszczenia obecnych unijnych przepisów w zakresie zdrowia zwierząt i roślin oraz stosowanie nowych technologii i zapewnienie lepszego wykorzystania przepisów.

Celem unijnej polityki bezpieczeństwa żywności jest zapewnienie obywatelom Unii Europejskiej (UE) bezpiecznej żywności o wysokiej wartości odżywczej i jednocześnie zagwarantowanie, aby przemysł spożywczy mógł się rozwijać w możliwie najlepszych warunkach. Ponadto unijna polityka bezpieczeństwa żywności ma za zadanie zapewniać wysoki poziom ochrony zdrowia i dobrostanu zwierząt oraz ochrony roślin. Kolejny ważny element to zapewnienie dokładnych i przejrzystych informacji o pochodzeniu, składzie i etykietowaniu oraz wykorzystaniu żywności w taki sposób, aby zredukować skalę marnotrawstwa żywności w UE [KE 2014].

Materialy i metodyka badań

Celem artykułu jest przedstawienie skali marnotrawstwa żywności w UE oraz sposobu jego ograniczenia za pomocą stosowanych narzędzi polityki bezpieczeństwa żywności. Dokonano przeglądu literatury z tego obszaru oraz analizy źródeł wtórnych pochodzących z FAO i EUROSTATU.

Marnotrawstwo żywności i sposoby jego ograniczania

Marnotrawstwo żywności według raportu pt. *Marnowanie żywności w Polsce i Europie* [FPBŻ 2012], opublikowanym przez Federację Polskich Banków Żywności, to świadome działanie niespożytkowania żywności zgodnie z jej pierwotnym przeznaczeniem na każdym etapie łańcucha żywnościowego. Z kolei pod pojęciem strat i marnowania żywności rozumie się wszelkie produkty przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi, które pomimo ich wytworzenia nie zostały przez ludzi spożyte. Nie zostały one zatem wykorzystane zgodnie z ich przeznaczeniem. Dotyczy to każdego etapu łańcucha żywnościowego, od produkcji pierwotnej, przez przetwórstwo i dystrybucję, do konsumpcji. Zmniejszenie podaży żywności może nastąpić przez:

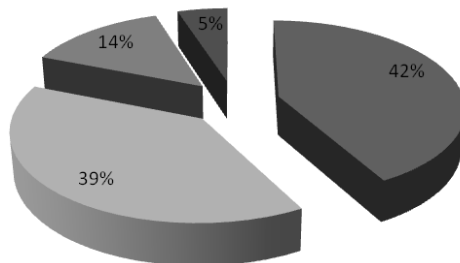
- ubytki naturalne – zmniejszenie masy jadalnej żywności w wyniku zmian fizycznych i biochemicznych (np. wysychanie), związanych z warunkami przechowywania;
- straty – zmniejszenie masy jadalnej żywności wynikające z niegospodarności, błędów i nieprawidłowości w przebiegu procesów, np. w produkcji rolniczej, podczas zbiorów, w przetwórstwie, transporcie czy magazynowaniu;
- marnotrawstwo – zmniejszenie masy jadalnej żywności wynikające z nieprawidłowej dystrybucji żywności, transportu, przechowywania i przygotowywania jej na potrzeby konsumpcji w gospodarstwach domowych i w zakładach gastronomicznych.

Mariola Kwasek [2016] definiowała żywność marnotrawioną jako produkty żywnościowe odrzucone poza łańcuch rolno-żywnościowy ze względów gospodarczych, estetycznych lub z powodu zbliżającej się daty utraty przydatności. Takie produkty żywnościowe nadal jednak doskonale nadają się do spożycia i mogą być przeznaczone do konsumpcji przez ludzi, a które z braku możliwego alternatywnego sposobu wykorzystania przeznaczają się do likwidacji i utylizacji. Powoduje to negatywne efekty zewnętrzne pod względem wpływu na środowisko, kosztów gospodarczych i braku dochodów dla przedsiębiorstw.

W UE-27 z roku na rok marnuje się coraz więcej żywności, rocznie jest to prawie 140 mln ton [Underwood i in. 2013]. Szacunki te nie obejmują odpadów rolno-spożywczych ani odrzutów ryb, zatem możemy oczekiwać, że skala tego zjawiska jest jeszcze większa. Żywność marnuje się na każdym etapie łańcucha żywnościowego: produkcji podstawowej, produkcji żywności, sprzedaży detalicznej i hurtowej, usług żywnościowych (cateringowych) i na poziomie konsumenta. Według badań przeprowadzonych w 2011 roku najwięcej żywności (42%) wyrzuca się w gospodarstwach domowych (rys. 1).

Najczęstszą przyczyną wyrzucania żywności przez konsumentów jest przeoczenie terminu przydatności do spożycia, niewłaściwe przechowywanie żywności oraz zbyt duże zakupy [Bilska i in. 2015]. Badania Instytutu Millward Brown SMG/KRC potwierdziły, że głównym powodem wyrzucania żywności jest przeoczenie terminu przydatności oraz niewłaściwe przechowywanie. Żywność w gospodarstwach domowych marnuje się także z powodu zbyt dużych

- Gospodarstwa domowe/
households
- Produkcja i przetwórstwo/
manufacturing and processing
- Usługi żywieniowe/
food services
- Sprzedaż detaliczna i hurtowa/
retail and wholesale



Rysunek 1. Marnotrawienie żywności w Unii Europejskiej według sektorów w 2011 roku
 Figure 1. Food waste in the European Union by sector in 2011
 Źródło/Source: [BCFN 2012]

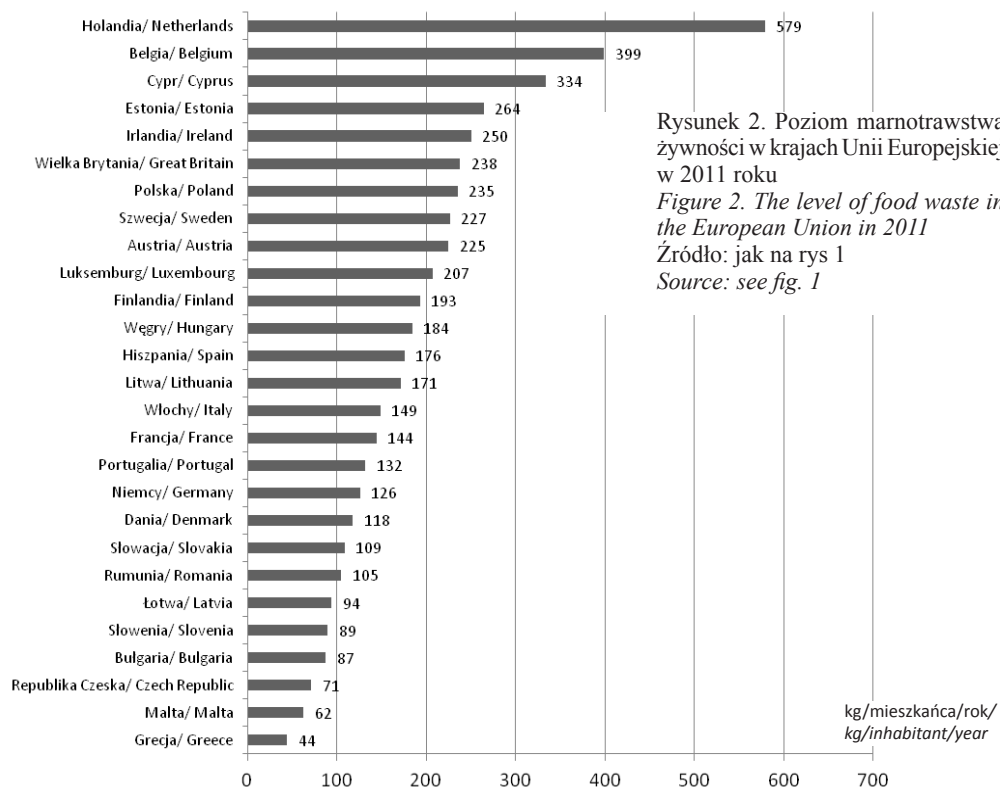
porcji posiłków i zbyt dużych zakupów [FPBŻ 2013]. Niedostosowanie zakupów do potrzeb, nieodpowiednie przechowywanie, przygotowywanie (np. wyrzucanie przed serwowaniem na skutek niewłaściwej jakości potrawy) i porcjowanie (np. ugotowanie za dużej ilości) wskazali Effie Papargyropoulou i współautorzy [2014], jako kolejne istotne powody marnowania żywności w gospodarstwach domowych. Na etapie produkcji i przetwórstwa 39% żywności wyrzucają firmy z sektora spożywczego. Jest to spowodowane nieodpowiednim oszacowaniem poziomu wielkości produkcji, odpadu opakowań lub produktów w wyniku uszkodzeń. Na trzeciej pozycji znajdują się dostawcy żywności, w tym także restauracje i firmy pełniące usługi cateringowe (14%), gdzie wpływ na wyrzucanie żywności mają m.in. brak wyboru porcji zamawianego dania, preferencje konsumentów czy tworzenie zbyt dużych zapasów produktów. Z powodu nieumiejętnego zarządzania zapasami, brakiem strategii marketingowych oraz nieodpowiednim przechowywaniem żywności jej 5% wyrzucają sprzedawcy detaliczni i hurtowi.

W Europie w przeliczeniu na jednego mieszkańca wyrzuca się średnio około 179 kg żywności rocznie. Dane przedstawione na rysunku 2 dotyczące poziomu marnotrawstwa żywności w krajach UE (w kg na 1 mieszkańca rocznie) sytuują Polskę na 7. pozycji wśród państw marnujących jedzenie w UE – za Wielką Brytanią, Irlandią, Estonią, Cyprzem, Belgią oraz Holandią. Warto tylko podkreślić, że w krajach zachodnich skala marnowania żywności jest większa wśród konsumentów, natomiast w Polsce dane EUROSTAT wskazują na branżę spożywczą jako główne źródło marnowania żywności [EC 2010]. Najmniej żywności marnuje się w Grecji, na Malcie i w Czechach.

Marnowanie żywności ma negatywne skutki społeczne, ekonomiczne, ale i ekologiczne [Dąbrowska, Janoś-Kresło 2013]. Żywność jest surowcem, którego wyprodukowanie wiąże się z dużym obciążeniem dla środowiska. Produkt spożywczy to produkcja, opakowanie, transport, energia i emisja odpadów przemysłowych. Wyrzucona żywność to zmarnowane ogromne ilości wody i energii zużytej do jej produkcji, transport, przechowywanie i przygotowanie. Problem marnowania żywności zaczyna nabierać obecnie globalnego charakteru. Ważnym elementem dla powstrzymania marnotrawstwa żywności stała się idea zrównoważonej produkcji i zrównoważonej konsumpcji. Kluczowym założeniem zrównoważonej produkcji jest jak najlepsze wykorzystanie surowców naturalnych, tak aby zapewnić trwały rozwój cywilizacyjny przy zachowaniu środowiska przyrodniczego [Śmiechowska 2015].

Parlament Europejski w 2012 roku przyjął *Rezolucję Parlamentu Europejskiego z dnia 19 stycznia 2012 r. (2011/2175(INI))* wzywającą do konkretnych działań na rzecz ograniczenia o połowę marnotrawstwa żywności do 2025 roku oraz ułatwienia dostępu ubogim obywatelom do żywności. Jednocześnie ustanowił rok 2014 Europejskim Rokiem Przeciwdziałania Marnotrawieniu Żywności. To ważna inicjatywa, której celem jest uświadamianie społeczeństwu Europy wagi i znaczenia gospodarowania żywnością. W ramach kampanii zaproponowano umieszczanie na etykietach produktów żywnościowych dwóch dat przydatności do spożycia, tj. „należy sprzedać do ...” oraz „spożyć przed ...”, a tym samym sprzedaż produktów uszkodzonych lub bliskich końcowi daty przydatności po obniżonych cenach. Istotne jest, aby konsumenci rozumieli różnicę pomiędzy tymi dwoma określeniami. Pierwsze związane jest z jakością produktu, drugie zaś z jego bezpieczeństwem. Dodatkowo opakowania powinny być zaprojektowane tak, aby w jak najlepszy sposób chroniły produkt przed zepsuciem oraz powinny być dostępne w różnych rozmiarach, aby umożliwić konsumentom zakup odpowiedniej dla nich wielkości produktu.

Kolejne działania dotyczące przekazywania żywności bankom żywności i organizacjom pozarządowym. Państwa europejskie wprowadzają przepisy, które mają zmusić producentów i sklepy do przekazywania żywności na cele charytatywne. Organizacje, których misją jest zagospodarowanie żywności wyprodukowanej w nadmiarze na cele społeczne to banki żywności. W Polsce powstały na początku lat 90. XX wieku. Banki żywności mają własne magazyny, chłodnie, mroźnie czy samochody do przewozu produktów chłodniczych. Współpracują z różnymi firmami, produkującymi i dystrybuującymi jedzenie. Banki żywności ponadto zajmują się edukacją, jak nie marnować jedzenia i prawidłowo się odżywiać.



Zmniejszenie o połowę marnotrawstwa żywności w ramach wzorów zrównoważonej produkcji i konsumpcji zakłada jeden z celów rozwojowych ONZ do roku 2030. Jedną z inicjatyw FAO było ustanowienie w 1979 roku Dnia Żywności. Obchodzony jest on co roku 16 października, a obchody te służą pogłębieniu wiedzy o globalnych problemach żywnościowych i wzmocnieniu poczucia solidarności w walce z głodem, niedożywieniem i ubóstwem w różnych regionach Ziemi.

UE zamierza w ramach strategii na rzecz efektywnej gospodarki zasobami zacieśniać współpracę między wszystkimi zainteresowanymi stronami w celu określenia działań mogących zapewnić europejską wartość dodaną w zakresie ograniczenia poziomu marnotrawstwa żywności bez narażania bezpieczeństwa żywności. Szeroki zakres inicjatyw w celu zapobiegania i zmniejszenia marnotrawstwa żywności przebiega na poziomie krajowym, regionalnym i lokalnym w UE. Dobre praktyki w zakresie zapobiegania i zmniejszenia marnotrawstwa żywności to prowadzone przez krajowe i unijne instytucje badania i innowacje, zwiększanie świadomości konsumentów przez kampanie informacyjno-edukacyjne, odpowiednia redystrybucja żywności oraz pomiary odpadów żywnościowych w krajach UE. Jedną z dobrych praktyk jest stosowanie się do zasady prawidłowego planowania zakupów, przetwarzania produktów, podzielenia się żywnością i posegregowanie, czyli oddzielenie bioodpadów od innych produktów żywnościowych.

Podsumowanie

W krajach rozwiniętych podaż żywności przekracza popyt, obserwowane są także zmiany stylu życia w kierunku szerzącej się idei konsumpcjonizmu oraz upowszechniania się nieracjonalnych żywieniowo zachowań. Nadmiar żywności znajdującej się w obrocie prowadzi do marnowania produktów i surowców spożywczych, które mogłyby być wykorzystane na cele

konsumpcyjne. Skala marnotrawstwa żywności jest bardzo duża. UE prowadzi szeroki zakres inicjatyw w celu zapobiegania i zmniejszenia marnotrawstwa żywności na poziomie krajowym, regionalnym i lokalnym. Zagadnienie marnotrawstwa jest procesem złożonym, a trudności w jego przeciwdziałaniu wynikają m.in. z bardzo różnych przyczyn tego zjawiska i konfliktu interesów politycznych, ekonomicznych i społecznych.

Literatura/Bibliography

- BCFN.2012. 2012.*Food waste: causes, impacts and proposals*. www.barrilacfn.com.pl. Barilla Center For Food & Nutrition.
- Bilska Beata, Wiesława Grzesińska, Marzena Tomaszewska, Mikołaj Rudziński. 2015. Marnotrawstwo żywności jako przykład nieefektywnego zarządzania w gospodarstwach domowych (Food waste as an example inefficient management in households). *Roczniki Naukowe SERiA XVII* (1): 39-43.
- Dąbrowska Anna, Mirosława Janoś-Kresło. 2013. Marnowanie żywności jako problem społeczny (Food waste as a social problem). *Handel Wewnętrzny* 4 (345): 14-26.
- EC (European Commission). 2010. *Preparatory study on food waste across EU 27. Technical Report 2010-054*. Bruksela: European Commission. doi: 10.2779/85947.
- FAO. 2014. *The state of food insecurity in the world: strengthening the enabling environment for food security and nutrition*. Rome: FAO. <http://www.fao.org>, dostęp: 20.02.2017.
- FPBŻ. 2012. *Marnowanie żywności w Polsce i Europie* (Food waste in Poland and Europe). Warszawa: Federacja Polskich Banków Żywności.
- FPBŻ. 2013. *Zapobieganie marnowaniu żywności z korzyścią dla społeczeństwa. Raport* (Preventing food waste for the benefit of society. Report). Warszawa: Federacja Polskich Banków Żywności. http://www.niemarnuje.pl/files/raport-marnowanie-zywnosci_2013.pdf.
- KE (Komisja Europejska). 2014. *Zrozumieć politykę Unii Europejskiej. Bezpieczeństwo żywności* (Understanding the European Union's policy. Food safety). Luksemburg: Dyrekcja Generalna ds. Komunikacji Społecznej. Urząd Publikacji Unii Europejskiej. doi:10.2775/78879.
- Kwasek Mariola. 2016. *Zrównoważona konsumpcja żywności sposobem na zmniejszenie marnotrawstwa żywności* (Sustainable food consumption as a way to reduce food waste). Warszawa: IERiGŻ-PIB.
- Papargyropoulou Effie, Rodrigo Lozano, Julia K. Steinberger, Nigel Wright, Zaini Bin Ujang. 2014. The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of Cleaner Production* 76: 106-115.
- Rezolucja Parlamentu Europejskiego z dnia 19 stycznia 2012 r. (2011/2175(INI))* (European Parliament resolution of 19 January 2012 on how to avoid food waste: strategies for a more efficient food chain in the EU), <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2012-0014+0+DOC+XML+V0//P>, access 20.02.2017.
- Śmiechowska Maria. 2015. Zrównoważona konsumpcja a marnotrawstwo żywności (Sustainable food consumption and food wasting). *Annales Academiae Medicae Gedanensis* 45: 89-97.
- Underwood Evelyn, David Baldock, Harry Aiking i in. 2013. *Jak wyżywić 10 miliardów ludzi? Rozwiązania technologiczne. Sprawozdanie podsumowujące, Sposoby na zrównoważoną żywność i rolnictwo w UE* (How to feed 10 billion people? Technological solutions. Summary report. Ways for sustainable food and agriculture in the EU). Bruksela: Unia Europejska, STOA.
- Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Act of August 25, 2006 on food safety and nutrition). Dz.U. 2010, nr 136, poz. 914 ze zm. <http://www.bankizywnosci.pl>, dostęp 13.03.2017.

Summary

The aim of the paper was to present initiatives which leads the European Union in the framework of food safety policy in the area of preventing and reducing levels of food waste. These activities take place both at national, regional and local level in the EU. Food waste occurs in each stage of growing raw materials and production to the consumption. The scale of food waste is huge. Approximately 140 billion tons of food is wasted every year in Europe today. This article reviews the literature in this area and analysis of secondary sources from FAO and Eurostat.

Adres do korespondencji
 dr inż. Agnieszka Biernat-Jarka orcid.org/0000-0003-2497-1656
 mgr Paulina Trębska (orcid.org/0000-0002-0364-4296)
 Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Nauk Ekonomicznych
 ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa
 e-mail: paulina_trebska@sggw.pl