



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Το παγκόσμιο πρόβλημα της Σπατάλης Τροφίμων

Τι είναι η Σπατάλη Τροφίμων και γιατί αποτελεί πρόβλημα;

Η σπατάλη τροφίμων αποτελεί ένα από τα πιο υποτιμημένα προβλήματα παγκοσμίως. Σύμφωνα με διάφορες πηγές πληροφοριών παγκοσμίως, περίπου το ένα τρίτο όλων των τροφίμων που παράγονται για ανθρώπινη κατανάλωση χάνεται ή σπαταλάται – περίπου 1,3 δισεκατομμύρια τόνοι<sup>1</sup>.

Η σπατάλη τροφίμων δεν σημαίνει μόνο ότι χάνονται πολύτιμοι και συχνά σπάνιοι πόροι όπως το νερό, η γη και η ενέργεια, αλλά συμβάλλει επίσης στην κλιματική αλλαγή. Σύμφωνα με τον Οργανισμό Τροφίμων και Γεωργίας του ΟΗΕ (FAO), τα απόβλητα τροφίμων έχουν παγκόσμιο αποτύπωμα άνθρακα περίπου 8% όλων των παγκόσμιων εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου που προκαλούνται από τον άνθρωπο. Για κάθε κιλό τροφής που παράγεται, 4,5 κιλά CO<sub>2</sub> απελευθερώνονται στην ατμόσφαιρα<sup>2</sup>.

Ωστόσο, η αντιμετώπιση του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων παρεμποδίζεται, μεταξύ άλλων, από την έλλειψη επίγνωσης της κλίμακας του προβλήματος και των πιθανών λύσεων και οφελών που προκύπτουν από τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Η διεθνής έρευνα αποκαλύπτει ότι το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων υποτιμάται. Σε παγκόσμιο επίπεδο, οι άνθρωποι αντιλαμβάνονται ότι το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων είναι μικρότερο από ό,τι στην πραγματικότητα.

Παράγοντες που συμβάλλουν στη σπατάλη τροφίμων

Υπάρχουν πολλοί παράγοντες που ενδέχεται να συμβάλουν στη σπατάλη τροφίμων (ανεπαρκής προγραμματισμός αγορών και γευμάτων, προβλήματα διαχείρισης αποθεμάτων για κατασκευαστές και λιανοπωλητές, υπερπαραγωγή ή έλλειψη ζήτησης για ορισμένα προϊόντα σε ορισμένες περιόδους του έτους, ανεπαρκής αποθήκευση/μεταφορά σε όλα τα στάδια του τροφική αλυσίδα κ.λπ.), ωστόσο σε όλα αυτά τα προβλήματα βρίσκεται η συνολική έλλειψη επίγνωσης, από πολλούς παράγοντες, για την τεράστια κλίμακα του προβλήματος, τις πιθανές λύσεις και τα οφέλη που προκύπτουν από τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Τι συμβαίνει στο παγκόσμιο τοπίο;

Σύμφωνα με διάφορες πηγές πληροφοριών παγκοσμίως, περίπου το ένα τρίτο όλων των τροφίμων που παράγονται για ανθρώπινη κατανάλωση χάνεται ή σπαταλάται - περίπου 1,3 δισεκατομμύρια τόνοι. Οι απώλειες και τα απορρίμματα τροφίμων ανέρχονται σε περίπου 680 δισεκατομμύρια δολάρια στις βιομηχανικές χώρες και 310 δισεκατομμύρια δολάρια στις αναπτυσσόμενες χώρες<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Stop Wasting Food. n.d. Stop Wasting Food. [online] Available at: <<https://stopwastingfoodmovement.org/food-waste/food-wastefacts>> [Accessed 28 November 2020].

<sup>2</sup> 5 FAOHome. n.d. Home | Food and Agriculture Organization of the United Nations. [online] Available at: <<https://www.fao.org/home/en/>> [Accessed 29 November 2020].

<sup>3</sup> Stop Wasting Food. n.d. Stop Wasting Food. [online] Available at: <<https://stopwastingfoodmovement.org/food-waste/food-wastefacts>> [Accessed 28 November 2020].



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Περίπου το 60% των βιολογικών αποβλήτων είναι απόβλητα τροφίμων. Η μείωση της ζήτησης για τρόφιμα με την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων μπορεί να μειώσει τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις της παραγωγής, της επεξεργασίας και της μεταφοράς τροφίμων. Τα οφέλη από τη μείωση τέτοιων επιπτώσεων είναι πολύ υψηλότερα από οποιαδήποτε περιβαλλοντικά οφέλη από την ανακύκλωση των απορριμμάτων τροφίμων. Η σπατάλη τροφίμων δεν σημαίνει μόνο ότι χάνονται πολύτιμοι και συχνά σπάνιοι πόροι όπως το νερό, το έδαφος και η ενέργεια, αλλά συμβάλλει επίσης στην κλιματική αλλαγή. Σύμφωνα με τον Οργανισμό Τροφίμων και Γεωργίας του ΟΗΕ (FAO), τα απόβλητα τροφίμων έχουν παγκόσμιο αποτύπωμα άνθρακα περίπου στο 8% όλων των παγκόσμιων εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου που προκαλούνται από τον άνθρωπο<sup>4</sup>. Για κάθε κιλό τροφής που παράγεται, 4,5 κιλά CO<sub>2</sub> απελευθερώνονται στην ατμόσφαιρα.

Η κατανομή των απορριμμάτων τροφίμων διαφέρει μεταξύ βιομηχανικών και αναπτυσσόμενων χωρών. Στις αναπτυσσόμενες χώρες, πάνω από το 40% των απωλειών τροφίμων συμβαίνει μετά τη συγκομιδή και κατά την επεξεργασία, ενώ στις βιομηχανικές χώρες, πάνω από το 40% συμβαίνει σε επίπεδο λιανικής και καταναλωτή<sup>5</sup>. Η αντιμετώπιση της πρόκλησης της σπατάλης τροφίμων σε διάφορες χώρες πρέπει να αντικατοπτρίζει αυτά τα δεδομένα.

#### Το πρόβλημα της σπατάλης υποτιμάται

Διεθνής έρευνα αποκαλύπτει ότι το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων υποτιμάται. Σε παγκόσμιο επίπεδο, οι άνθρωποι αντιλαμβάνονται ότι το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων είναι μικρότερο από ό,τι στην πραγματικότητα. Οι καταναλωτές επίσης συχνά αγνοούν το ζήτημα ή τις αιτίες του. Σύμφωνα με έρευνα του Ευρωβαρόμετρου, η σήμανση ημερομηνίας στα τρόφιμα είναι ελάχιστα κατανοητή, παρόλο που σχεδόν έξι στους 10 Ευρωπαίους λένε ότι ελέγχουν πάντα τις ετικέτες «καλύτερα πριν» και «χρήση από»<sup>6</sup>.

<sup>4</sup> "Food Wastage footprint & Climate Change". FAO. <https://www.fao.org/3/bb144e/bb144e.pdf>

<sup>5</sup> Gustavsson, Jenny et al, 2011. "Global Food Losses And Food Waste - Extent, Causes And Prevention". Rome: FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS.

[https://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/sustainability/pdf/Global\\_Food\\_Losses\\_and\\_Food\\_Waste.pdf](https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/sustainability/pdf/Global_Food_Losses_and_Food_Waste.pdf).

<sup>6</sup> "Food Waste: The Problem In The EU In Numbers [Infographic]". 2017. European Parliament.

<https://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=IM-PRESS&reference=20170505STO73528&format=XML&language=EN>.



LIFE19 GIE/CY/001166

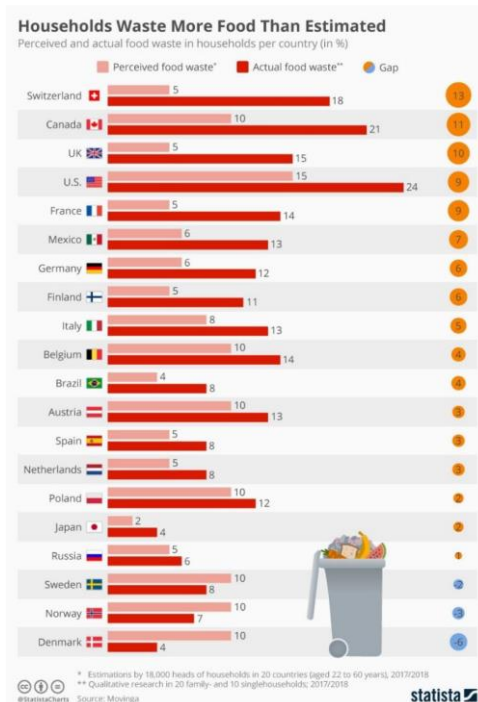
FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Γράφημα 1: Τα νοικοκυριά σπαταλούν περισσότερα τρόφιμα από τα εκτιμώμενα (2017/2018)  
Πηγή: Statista.com

### Τι συμβαίνει στο Ευρωπαϊκό τοπίο;

Τα βιολογικά απόβλητα στην Ευρωπαϊκή Ένωση αποτελούν σημαντικό κλάσμα των συνολικών αστικών απορριμμάτων. Το 2017 υπολογίστηκε ότι σε σύνολο 249 εκατομμυρίων τόνων αστικών απορριμμάτων, οι 86 εκατομμύρια τόνοι ήταν βιολογικά απόβλητα, δηλαδή το 34% των συνολικών αστικών απορριμμάτων<sup>7</sup>. Αυτή η εκτίμηση περιλαμβάνει τα βιολογικά απόβλητα που συλλέγονται χωριστά και τα βιολογικά απόβλητα σε ανάμεικτα απόβλητα, αλλά εξαιρεί τα βιολογικά απόβλητα που κομποστοποιούνται στο σπίτι.

Ο ορισμός των βιολογικών αποβλήτων στην οδηγία πλαίσιο της ΕΕ για τα απόβλητα είναι ότι τα βιολογικά απόβλητα περιλαμβάνουν «βιοαποδομήσιμα απόβλητα κήπων και πάρκων, τρόφιμα και απορρίμματα κουζίνας από νοικοκυριά, γραφεία, εστιατόρια, χονδρική πώληση, καντίνες, χώρους εστίασης και λιανικής πώλησης και συγκρίσιμα απόβλητα από την επεξεργασία τροφίμων φυτά» . Τα απορρίμματα τροφίμων περιλαμβάνουν βρώσιμα τρόφιμα (π.χ. τρόφιμα που αγοράζονται αλλά δεν καταναλώνονται, υπολείμματα γευμάτων) που είναι αυτά που στοχεύουν οι πρωτοβουλίες πρόληψης της σπατάλης τροφίμων και τα μη βρώσιμα τρόφιμα (π.χ. τσόφλια αυγών και φλούδες

<sup>7</sup> "Bio-Waste In Europe — Turning Challenges Into Opportunities". 2020. <https://www.eea.europa.eu/publications/bio-waste-in-europe>. 35 EU, 2018b, Directive (EU) 2018/851 of the European Parliament and of the Council of 30 May 2018 amending Directive 2008/98/EC on waste (OJ L 150, 14.6.2018, pp. 109-140).



FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

φρούτων). Άλλοι τύποι βιολογικών αποβλήτων είναι το ξύλο, οι φυσικές ίνες στα ρούχα και το χαρτί και το χαρτόνι, αλλά αυτά δεν περιλαμβάνονται στον ορισμό των βιολογικών αποβλήτων<sup>8</sup>.

Δεδομένου του μεγάλου όγκου βιολογικών αποβλήτων στην Ευρώπη, για να επιτευχθούν οι στόχοι ανακύκλωσης που ορίζονται στην οδηγία για τη διαχείριση αποβλήτων, σημαίνει ότι πρέπει να αντιμετωπιστεί η ροή των βιολογικών αποβλήτων. Η αναθεωρημένη οδηγία για τη διαχείριση αποβλήτων του 2018 έχει θέσει φιλόδοξους στόχους για την ανακύκλωση αστικών απορριμμάτων: τουλάχιστον το 55% των αστικών απορριμμάτων κατά βάρος θα πρέπει να ανακυκλώνεται έως το 2025, το 60% έως το 2030 και το 65% έως το 2035. Εάν δεν αντιμετωπιστεί, η ροή βιολογικών αποβλήτων αποτελεί σημαντική περιβαλλοντική απειλή και σημαντική συνεισφορά στις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου. Το 2018 υπολογίστηκε ότι περίπου το 3% των συνολικών εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου της ΕΕ αποδίδεται στον τομέα των αποβλήτων (συμπεριλαμβανομένων όλων των μεθόδων επεξεργασίας αποβλήτων όπως η βιολογική επεξεργασία, αποτέφρωση, ταφή κ.λπ.)<sup>9</sup>.

Εκτός από την αναθεωρημένη οδηγία για τη διαχείριση αποβλήτων το 2018, ο στόχος των Στόχων Βιώσιμης Ανάπτυξης του ΟΗΕ για μείωση στο 50% της σπατάλης τροφίμων έως το 2030 συνέβαλε στην προώθηση της πρόληψης της σπατάλης τροφίμων και στην τοποθέτησή της ψηλά στην πολιτική ατζέντα, στις περισσότερες ευρωπαϊκές χώρες. Όπως ήδη αναφέρθηκε, τα βιολογικά απόβλητα ανέρχονται στο 34% των αστικών στερεών αποβλήτων και η αντιμετώπιση αυτής της ροής αποβλήτων είναι απαραίτητη για την επίτευξη του στόχου ανακύκλωσης αστικών απορριμμάτων του 65% έως το 2035. Παρόλο που το 17% των αστικών απορριμμάτων κομποστοποιήθηκε και χωνεύτηκε το 2018, εξακολουθεί να είναι ένα υψηλό ποσοστό βιολογικών αποβλήτων που καταλήγουν σε μικτά αστικά απόβλητα τα οποία αποτεφρώνονται ή απορρίπτονται ακόμη και σε χώρες με καθιερωμένα συστήματα συλλογής. Επομένως, εάν τα βιολογικά απόβλητα πρόκειται να ανακυκλωθούν για να παραχθεί υλικό υψηλής αξίας, όπως λίπασμα και βελτιωτικό εδάφους, θα πρέπει να συλλέγονται χωριστά στην πηγή και για να διατηρηθεί ένα πολύ υψηλό επίπεδο καθαρότητας<sup>10</sup>.

#### Το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση:

Η Ευρωπαϊκή Ένωση ήταν πρόσφατα πολύ ενεργή όσον αφορά την διαχείριση των τροφίμων και της σπατάλης τροφίμων. Η σπατάλη τροφίμων αποτελεί αυξανόμενη ανησυχία στην Ευρώπη. Η παραγωγή, διανομή και αποθήκευση τροφίμων χρησιμοποιεί φυσικούς πόρους και προκαλεί περιβαλλοντικές επιπτώσεις. Η απόρριψη τροφίμων που εξακολουθούν να είναι βρώσιμα αυξάνει αυτές τις επιπτώσεις και προκαλεί οικονομική ζημία για τους καταναλωτές και την οικονομία<sup>11</sup>.

<sup>8</sup> "Bio-Waste In Europe — Turning Challenges Into Opportunities". 2020. <https://www.eea.europa.eu/publications/bio-waste-in-europe>. 37Directive (EU) 2018/851 of the European Parliament and of the Council of 30 May 2018 amending Directive 2008/98/EC on waste (OJ L 150, 14.6.2018, pp. 109-140).

<sup>9</sup> "Annual European Union Approximated greenhouse Gas Inventory For The Year 2018EEA Report No 16/20191994-2019". 2019. Luxembourg :

European Environment Agency. <https://www.eea.europa.eu/publications/approximated-eu-ghg-inventory-proxy-2018>

<sup>10</sup> "Bio-Waste In Europe — Turning Challenges Into Opportunities". 2020. <https://www.eea.europa.eu/publications/bio-waste-in-europe>.

<sup>11</sup> Wynn Owen, Phil et al. 2016. "Combating Food Waste : An Opportunity For The EU To Improve The Resource-Efficiency Of The Food Supply Chain". Luxembourg: EUROPEAN COURT OF AUDITORS



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Η πρόληψη της σπατάλης τροφίμων έχει επίσης μια ηθική συνιστώσα και μπορεί να συμβάλει στη μείωση των υφιστάμενων ανισοτήτων στο σύστημα τροφίμων. Η πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, σύμφωνα με τους Philippides et al., 2019<sup>12</sup>, «αντιπροσωπεύει μια νόμιμη εν μέρει λύση για τον περιορισμό της κατάχρησης οικονομικών πόρων». Την ίδια στιγμή η ΕΕ σπαταλά 88 εκατομμύρια τόνους τροφίμων (εκτίμηση του 2012<sup>13</sup>), το 2017 υπολογίστηκε ότι το 22% του πληθυσμού της ΕΕ (112 εκατομμύρια άνθρωποι) ζούσε σε κίνδυνο φτώχειας ή κοινωνικού αποκλεισμού και το 7,4% του πληθυσμού της ΕΕ (5,8 εκατομμύρια άνθρωποι) ζούσαν σε σοβαρές στερήσεις, με άλλα λόγια με περιορισμένη πρόσβαση σε κατάλληλη τροφή και υγιεινή διατροφή<sup>1415</sup>.

Δεδομένου ότι τα απόβλητα τροφίμων αποτελούν μεγάλο μερίδιο των συνολικών βιολογικών αποβλήτων στην ΕΕ, πολλές πρωτοβουλίες, πολιτικές και νομοθεσίες επικεντρώνονται στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων. Τα απόβλητα τροφίμων στα αστικά βιολογικά απόβλητα στην ΕΕ28 εκτιμάται ότι είναι περίπου 60%, το υπόλοιπο 35% είναι απόβλητα κήπου και 5% άλλα βιολογικά απόβλητα. Το 2017, υπολογίστηκε ότι περίπου το 43% των αστικών βιοαποβλήτων συλλέγονταν χωριστά και το 57% σε μικτά αστικά απόβλητα. Ένα υψηλό ποσοστό ενός πολύτιμου πόρου χάνεται και δεν είναι διαθέσιμο για ανακύκλωση επειδή δεν συλλέγεται χωριστά<sup>16</sup>.

Η πρόκληση σε Ευρωπαϊκό επίπεδο:

Στην ΕΕ, παράγονται ετησίως περίπου 88 εκατομμύρια τόνοι απορριμμάτων τροφίμων (που ισοδυναμούν με 173 κιλά ανά άτομο) (υπολογίζεται ότι το 20% του συνόλου των τροφίμων που παράγονται κάθε χρόνο χάνεται ή σπαταλάται) με το σχετικό κόστος που εκτιμάται σε 143 δισεκατομμύρια ευρώ<sup>17</sup>.

Με βάση τα δεδομένα του 2012, υπολογίστηκε ότι τα GHG που εκπέμπονται από την παραγωγή και τη διάθεση τροφίμων στην ΕΕ ήταν ίσα με 170 εκατομμύρια τόνους CO<sub>2</sub>. Μια παρόμοια εκτίμηση προέκυψε από μια μελέτη των Scherhauer et al. (2018), η οποία υπολόγισε ότι τα απόβλητα τροφίμων στην ΕΕ έχουν δυναμικό υπερθέρμανσης του πλανήτη 186 εκατομμύρια τόνους ισοδύναμου διοξειδίου του άνθρακα (Mt CO<sub>2</sub>e) ή κατά μέσο όρο περίπου 2,1 τόνους CO<sub>2</sub>e ανά τόνο

<sup>12</sup> Philippidis, G., et al., 2019, 'Waste not, want not: a bio-economic impact assessment of household food waste reductions in the EU', Resources, Conservation and Recycling 146, pp. 514-522 (DOI: 10.1016/j.resconrec.2019.04.016).

<sup>13</sup> Stenmarck, Åsa et al. 2016. "FUSIONS - Estimates Of European Food Waste Levels". Stockholm: FUSIONS Reducing food waste through social innovation. <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>.

<sup>14</sup> "Archive: People At Risk Of Poverty Or Social Exclusion - Statistics Explained". 2017. Ec.Europa.Eu. [https://ec.europa.eu/eurostat/statisticsexplained/index.php?title=Archive:People\\_at\\_risk\\_of\\_poverty\\_or\\_social\\_exclusion](https://ec.europa.eu/eurostat/statisticsexplained/index.php?title=Archive:People_at_risk_of_poverty_or_social_exclusion).

<sup>15</sup> Reynolds, Dr Christian. 2020. "HALVING FOOD LOSS AND WASTE IN THE EU BY 2030: THE MAJOR STEPS NEEDED TO ACCELERATE PROGRESS".

Berlin: WWF Deutschland. [https://wrap.org.uk/sites/default/files/2020-10/WWF%26WRAP\\_HalvingFoodLossAndWasteInTheEU\\_June2020.pdf](https://wrap.org.uk/sites/default/files/2020-10/WWF%26WRAP_HalvingFoodLossAndWasteInTheEU_June2020.pdf).

<sup>16</sup> "Bio-Waste In Europe — Turning Challenges Into Opportunities". 2020. <https://www.eea.europa.eu/publications/bio-waste-in-europe>.

<sup>17</sup> Stenmarck, Åsa et al. 2016. "FUSIONS - Estimates Of European Food Waste Levels". Stockholm: FUSIONS Reducing food waste through social innovation. <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

απορριμμάτων τροφίμων. Αυτό ισοδυναμεί με το 15-16% του συνολικού αντίκτυπου ολόκληρης της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων<sup>18</sup>.

Όσον αφορά τις ποσότητες τροφίμων που σπαταλούνται κατά μήκος της εφοδιαστικής αλυσίδας, υπολογίστηκε ότι το 53% εμφανίζεται στα νοικοκυριά, το 19% στην επεξεργασία τροφίμων, το 12% στην υπηρεσία εστίασης/εστίαση, το 11% στην πρωτογενή παραγωγή και το 5% στη λιανική/χονδρική πώληση τροφίμων<sup>19</sup>. Ωστόσο, η εικόνα κατά μήκος της εφοδιαστικής αλυσίδας είναι διαφορετική όταν εξετάζεται με βάση τις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου. Παρόλο που το μεγαλύτερο μέρος της σπατάλης τροφίμων συμβαίνει στα νοικοκυριά, ο μεγαλύτερος περιβαλλοντικός αντίκτυπος προέρχεται από την πρωτογενή παραγωγή τροφίμων σύμφωνα με μια μελέτη των Scherhauser et al. (2018). Η μελέτη υπολόγισε ότι το 73% των εκπομπών GHG που σχετίζονται με τα απόβλητα τροφίμων προέρχονται από την παραγωγή τροφίμων, το 6% από δραστηριότητες επεξεργασίας τροφίμων, το 7% από το λιανικό εμπόριο και τη διανομή, το 8% από την κατανάλωση τροφίμων και το 6% από την απόρριψη τροφίμων. Τρόφιμα που περιέχουν ζώα, όπως κρέας και γαλακτοκομικά τρόφιμα, έχουν τις υψηλότερες περιβαλλοντικές επιπτώσεις των απορριμμάτων τροφίμων όσον αφορά το δυναμικό υπερθέρμανσης του πλανήτη, το δυναμικό οξίνισης και το δυναμικό ευτροφισμού<sup>20</sup>.

Το Σχήμα 4 συνοψίζει ορισμένες από τις βασικές παραμέτρους του προβλήματος των απορριμμάτων τροφίμων στην ΕΕ.

<sup>18</sup> "Scherhauser, Silvia et al. 2018. "Environmental Impacts Of Food Waste In Europe" 77: 98-113. doi: <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2018.04.038>

<sup>19</sup> "Food Waste: The Problem In The EU In Numbers [Infographic]". 2017. Europarl.Europa.Eu. <https://www.europarl.europa.eu/news/en/headlines/society/20170505STO73528/food-waste-the-problem-in-the-eu-in-numbers-infographic>.

<sup>20</sup> 1 "Scherhauser, Silvia et al. 2018. "Environmental Impacts Of Food Waste In Europe" 77: 98-113. doi: <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2018.04.038>.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Υφιστάμενες Νομοθεσίες και πρωτοβουλίες:

Οι περισσότερες πολιτικές ενέργειες και πρωτοβουλίες σχετικά με τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στην ΕΕ είναι εκστρατείες ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης, πλατφόρμες αναδιανομής τροφίμων και προώθηση της πώλησης τροφίμων δεύτερης κατηγορίας σε ιδρύματα λιανικής. Άλλα μέτρα που εφαρμόζονται σε πολλές χώρες της ΕΕ είναι η οικολογική σήμανση και η αύξηση των ευθυνών των παραγωγών και των διανομέων. Δεδομένων των δυσκολιών στη μέτρηση της αποτελεσματικότητας αυτών των πρωτοβουλιών, η αναθεωρημένη νέα απαίτηση υποβολής εκθέσεων της οδηγίας για τη



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union

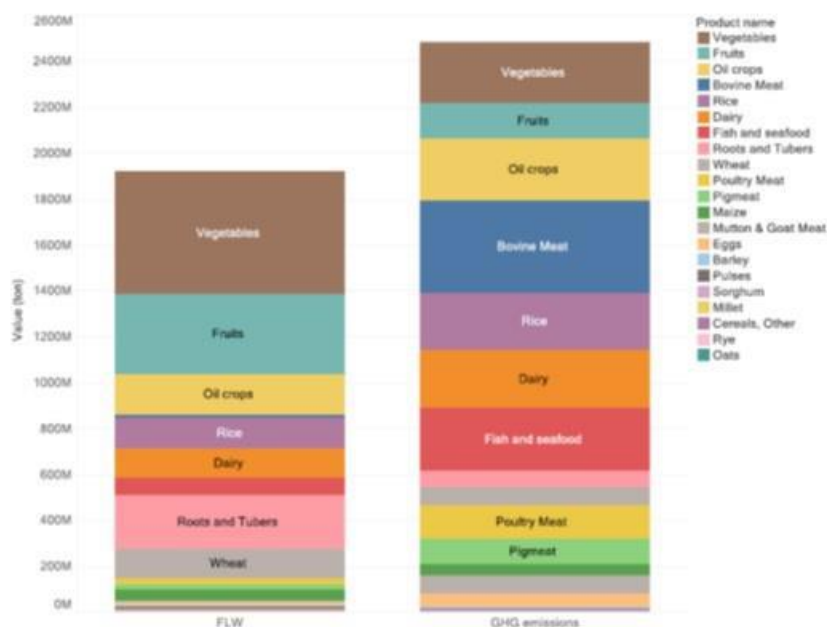




Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

διαχείριση αποβλήτων θα επιτρέψει την καλύτερη μέτρηση, παρακολούθηση και πρόοδο τέτοιων πρωτοβουλιών σε ολόκληρη την ΕΕ.

Η ΕΕ και τα κράτη μέλη της έχουν δεσμευτεί να επιτύχουν τον Στόχο Βιώσιμης Ανάπτυξης (SDG) 12.3 για μείωση της κατά κεφαλήν σπατάλη τροφίμων σε επίπεδο λιανικής και καταναλωτή έως το 2030 και για μείωση των απωλειών τροφίμων κατά μήκος της αλυσίδας παραγωγής και εφοδιασμού τροφίμων. Σύμφωνα με μια πολύ πρόσφατη μελέτη σχετικά με τα hotspots για την παραγωγή απορριμμάτων τροφίμων<sup>21</sup>, τα λαχανικά και τα φρούτα συνέβαλαν τα μέγιστα στην απώλεια και σπατάλη τροφίμων, αντιπροσωπεύοντας σχεδόν το ήμισυ της συνολικής απώλειας και σπατάλης τροφίμων. Αυτά φαίνονται στο παρακάτω σχήμα.



Global hotspots for FLW and associated GHG emissions in 2017.

Source: Guo et al., 2020

Για παράδειγμα, το βόειο κρέας συμβάλλει ελάχιστα στις συνολικές απώλειες και σπατάλη τροφίμων (μόνο για το 0,7% του συνόλου), αλλά έχει τη μεγαλύτερη συνεισφορά στις απώλειες τροφίμων και τα απόβλητα που σχετίζονται με τις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου και συνέβαλε όσο τα λαχανικά και τα φρούτα μαζί. (16,3%). Η ίδια μελέτη διερεύνησε τις απώλειες και τα απόβλητα τροφίμων και τις σχετικές εκπομπές GHG ανά αλυσιδωτό στάδιο της παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων, τα αποτελέσματα των οποίων φαίνονται στο παρακάτω σχήμα.

<sup>21</sup> Guo, Xuezheng & Broeze, Jan & Groot, Jim & Axmann, Heike & Vollebregt, H.M. (2020). A Worldwide Hotspot Analysis on Food Loss and Waste, Associated Greenhouse Gas Emissions, and Protein Losses. Sustainability. 12. 7488. 10.3390/su12187488



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union

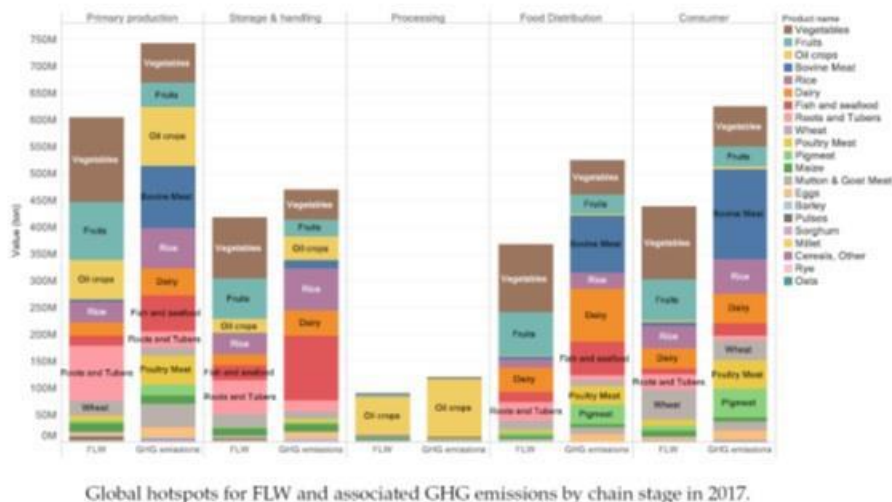


@foodprintcy





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Πηγή: Guo et al., 2020

#### Πακέτο Κυκλικής Οικονομίας

Εκτός από τις υπάρχουσες Οδηγίες και Κανονισμούς, η Ευρωπαϊκή Ένωση εργάζεται σκληρά για την προώθηση μιας βιώσιμης ατζέντας. Οι δύο πιο σημαντικές πρόσφατες πολιτικές πρωτοβουλίες προς αυτή την κατεύθυνση ήταν:

- Το πακέτο για την κυκλική οικονομία το 2018, με στόχο την τόνωση της ανταγωνιστικότητας, τη δημιουργία θέσεων εργασίας και τη βιώσιμη ανάπτυξη,

και

- η Πράσινη Συμφωνία της ΕΕ το 2019, μια πράσινη και χωρίς αποκλεισμούς μετάβαση που θα βοηθήσει στη βελτίωση της ευημερίας των ανθρώπων και στη διασφάλιση ενός υγιούς πλανήτη για τις επόμενες γενιές.

Σύμφωνα με την Επιτροπή, έχει υιοθετήσει μια φιλόδοξη δέσμη μέτρων για το πακέτο της κυκλικής οικονομίας με στόχο να βοηθήσει τις επιχειρήσεις και τους καταναλωτές της ΕΕ να πραγματοποιήσουν τη μετάβαση σε μια ισχυρότερη και πιο κυκλική οικονομία όπου οι πόροι χρησιμοποιούνται με πιο βιώσιμο τρόπο. Οι δράσεις που προτείνονται θα συμβάλουν στο «κλείσιμο του βρόχου» των κύκλων ζωής των προϊόντων μέσω μεγαλύτερης ανακύκλωσης και επαναχρησιμοποίησης των πόρων και θα επιτύχουν οφέλη τόσο για το περιβάλλον όσο και για την οικονομία. Η επικρατούσα φιλοσοφία πίσω από αυτήν την πρωτοβουλία είναι η ανάγκη να διασφαλίσουμε καλύτερη αποδοτικότητα των πόρων και να αντλήσουμε τη μέγιστη αξία από τους πόρους που χρησιμοποιούμε μέσω επαναλαμβανόμενων κύκλων ζωής<sup>22</sup>.

<sup>22</sup> "Closing The Loop: Commission Adopts Ambitious New Circular Economy Package To Boost Competitiveness, Create Jobs And Generate Sustainable Growth". 2015. [https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/IP\\_15\\_6203](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/IP_15_6203).



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

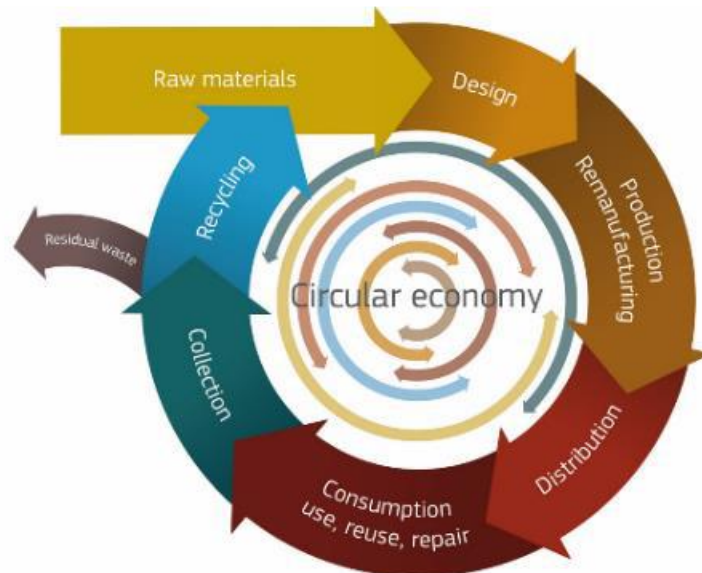
Το πακέτο κυκλικής οικονομίας, στοχεύει να οδηγήσει την οικονομία της ΕΕ από ένα γραμμικό μοντέλο:



Γράφιμα 2: Μοντέλο Γραμμικής οικονομίας

Πηγή: First circular economy action plan, 2020

Σε ένα κυκλικό μοντέλο:



Γράφιμα 3: Μοντέλο Κυκλικής οικονομίας

Πηγή: First circular economy action plan, 2020

Η Ευρωπαϊκή Πράσινη συμφωνία

Το 2019, η Επιτροπή της ΕΕ κυκλοφόρησε την Πράσινη Συμφωνία της ΕΕ, η οποία θέτει τη βάση του φιλόδοξου οράματος της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την αντιμετώπιση της κλιματικής αλλαγής. Οι περιβαλλοντικοί κίνδυνοι είναι εξέχοντες, η ατμόσφαιρα θερμαίνεται και το κλίμα αλλάζει κάθε χρόνο. Ένα εκατομμύριο από τα οκτώ εκατομμύρια είδη στον πλανήτη κινδυνεύουν να χαθούν. Τα δάση και οι ωκεανοί μολύνονται και καταστρέφονται<sup>23</sup>.

<sup>23</sup> "COMMUNICATION FROM THE COMMISSION TO THE EUROPEAN PARLIAMENT, THE EUROPEAN COUNCIL, THE COUNCIL, THE EUROPEAN ECONOMIC AND SOCIAL COMMITTEE AND THE COMMITTEE OF THE REGIONS - The European Green Deal". 2019. Brussels : European Commission. [https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0002.02/DOC\\_1&format=PDF](https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF)



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union

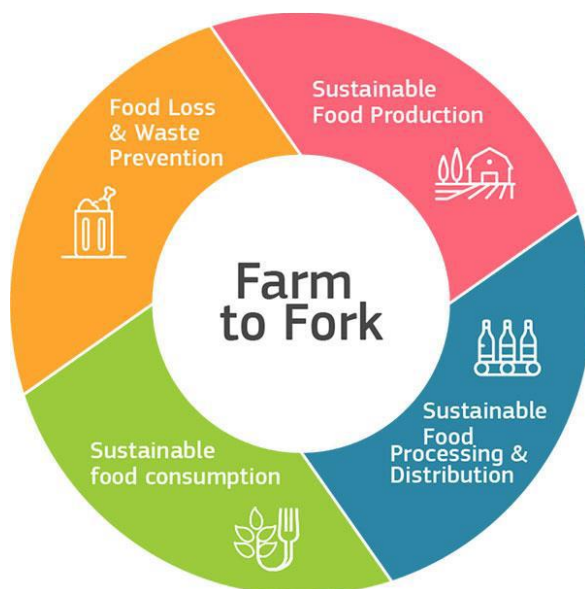




Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Η Ευρωπαϊκή Πράσινη Συμφωνία είναι μια απάντηση σε αυτές τις προκλήσεις. Πρόκειται για μια νέα στρατηγική ανάπτυξης που στοχεύει να μετατρέψει την ΕΕ σε μια δίκαιη και ευημερούσα κοινωνία, με μια σύγχρονη, αποδοτική από πλευράς πόρων και ανταγωνιστική οικονομία, όπου δεν θα υπάρχουν καθαρές εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου το 2050 και όπου η οικονομική ανάπτυξη είναι αποσυνδεδεμένη από τη χρήση των πόρων<sup>24</sup>. Στοχεύει επίσης στην προστασία, τη διατήρηση και την ενίσχυση του φυσικού κεφαλαίου της ΕΕ και την προστασία της υγείας και της ευημερίας των πολιτών από κινδύνους και επιπτώσεις που σχετίζονται με το περιβάλλον.

Για να υλοποιηθεί η Ευρωπαϊκή Πράσινη Συμφωνία, υπάρχει ανάγκη να επανεξεταστούν οι πολιτικές για τον εφοδιασμό καθαρής ενέργειας σε ολόκληρη την οικονομία, τη βιομηχανία, την παραγωγή και την κατανάλωση, τις υποδομές μεγάλης κλίμακας, τις μεταφορές, τα τρόφιμα και τη γεωργία και άλλα. Για τα τρόφιμα και τη γεωργία, η Πράσινη Συμφωνία προτείνει τη στρατηγική «Από το Αγρόκτημα στο πιάτο<sup>25</sup>».



Γράφιμα 4: Στρατηγική 'Από το αγρόκτημα στο πιάτο'

Η στρατηγική «Από το Αγρόκτημα στο πιάτο» βρίσκεται στο επίκεντρο της Ευρωπαϊκής Πράσινης Συμφωνίας με στόχο να σχεδιάσει ένα δίκαιο, υγιεινό και φιλικό προς το περιβάλλον σύστημα τροφίμων για όλους.

<sup>24</sup> "COMMUNICATION FROM THE COMMISSION TO THE EUROPEAN PARLIAMENT, THE EUROPEAN COUNCIL, THE COUNCIL, THE EUROPEAN ECONOMIC AND SOCIAL COMMITTEE AND THE COMMITTEE OF THE REGIONS - The European Green Deal". 2019. Brussels : European Commission. [https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0002.02/DOC\\_1&format=PDF](https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF)

<sup>25</sup> "COMMUNICATION FROM THE COMMISSION TO THE EUROPEAN PARLIAMENT, THE EUROPEAN COUNCIL, THE COUNCIL, THE EUROPEAN ECONOMIC AND SOCIAL COMMITTEE AND THE COMMITTEE OF THE REGIONS - The European Green Deal". 2019. Brussels : European Commission. [https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0002.02/DOC\\_1&format=PDF](https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF)



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union



@foodprintcy