

ZIUA INTERNATIONALA A ALIMENTATIEI SI A COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE

ANALIZĂ DE SITUAȚIE

Considerând că alimentația este o nevoie fundamentală a omului și o condiție necesară supraviețuirii și prosperității ființei umane, în 1980 Adunarea Generală ONU a decis marcarea Zilei Mondiale a Alimentației. Astfel, în fiecare an, la 16 octombrie, Organizația Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO) sărbătorește Ziua Mondială a Alimentației, aceasta fiind ziua înființării FAO în 1945, la Quebec, în Canada. În prezent, aceasta zi este sărbătorită în peste 150 de țări.

La noi în țară prin Legea nr.47/2016 s-a declarat 16 octombrie ca Ziua națională a alimentației și a combaterii risipei alimentare.

Risipa de alimente este o problemă mondială care a căpătat o importanță din ce în ce mai mare pe agenda publică și politică din ultimii ani. Importanța acestui subiect va continua să crească, în special având în vedere nevoia de a hrăni o populație mondială aflată în creștere. Alimentele sunt un bun prețios, iar producția lor poate necesita resurse importante. Estimările actuale indică faptul că, la nivel mondial, în jur de o treime din alimentele produse pentru consumul uman sunt irosite sau pierdute, ceea ce generează importante costuri economice și de mediu.

Asigurarea securității alimentare a populației, este obligația fiecărui stat. Problema securității alimentare, a accesului populației la produse agro-alimentare de bază și de calitate corespunzătoare, constituie o preocupare majoră cu care se confruntă, într-o măsură mai mare

sau mai mică, toate statele lumii, dar în primul rând cele subdezvoltate sau în curs de dezvoltare. Problema accesului la alimente constituie un factor care poate duce la instabilitate pe plan mondial. Asigurarea securității alimentare pentru toți indivizii, contribuie la liniștea socială, la stabilitate și prosperitate.

În 07.04.2015 cu ocazia Zilei Mondiale a Sănătății, OMS a ales să promoveze siguranța alimentației, întrucât bolile transmise prin alimente duc anual la decesul a două milioane de persoane, dintre care o proporție însemnată sunt copii. Alimentele pot conține bacterii, virusuri, paraziți sau substanțe chimice care sunt responsabile de peste 200 de maladii, de la boala diareică acută și până la cancer. Apare un ciclu vicios între bolile digestive și malnutriție, ce afectează în particular sugarii, copiii mici, vârstnicii și persoanele cu alte patologii. Bolile transmise prin alimente pot influența dezvoltarea socio-economică prin împovărarea sistemelor de sănătate, afectarea economiilor naționale, a turismului și comerțului.

SCURT ISTORIC

Peste 150 de țări marchează, la 16 octombrie, Ziua mondială a alimentației, declarată de Adunarea Generală a ONU, cu scopul creșterii gradului de conștientizare publică asupra problemelor privind alimentația la nivel mondial și consolidarea solidarității în lupta împotriva foametei, a malnutriției și a sărăciei.

La sesiunea a XX-a a Organizației Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO) de la Roma, din noiembrie 1979, s-a decis marcarea Zilei mondiale a alimentației la 16 octombrie, data reprezentând ziua înființării FAO în 1945, la Quebec. Adunarea Generală a ONU a ratificat această decizie la 5 decembrie 1980 și a cerut guvernelor și organizațiilor internaționale, naționale și locale să celebreze în fiecare an Ziua mondială a alimentației, care a fost marcată pentru prima dată în 1981.

În 2004, adoptarea în unanimitate a orientărilor privind dreptul la alimente de către Consiliul FAO a fost unul dintre cei mai importanți pași din istoria dreptului la hrană. Pentru prima dată, comunitatea internațională a fost pe deplin de acord asupra semnificației sale. Aceste linii directoare oferă o punte între recunoașterea juridică a acestui drept și realizarea sa efectivă, oferind guvernelor, societății civile și altor parteneri un set coerent de recomandări. Acestea acoperă politicile de dezvoltare economică, aspectele juridice și instituționale, politica agricolă și alimentară, nutriția, securitatea alimentară și protecția consumatorilor, educația și conștientizarea, dispozitivele de siguranță securitatea socială, situațiile de urgență și

cooperarea internațională. Oferă un cadru pentru o politică integrată privind securitatea alimentară la nivel național.

În România, la 2 martie 2016, Camera Deputaților a decis adoptarea proiectului de lege privind instituirea zilei de 16 octombrie - Ziua națională a alimentației și a combaterii risipei alimentare. Camera Deputaților a adoptat inițiativa legislativă la 2 martie 2016, iar la 29 martie 2016, președintele Klaus Iohannis a semnat decretul de promulgare a legii.

Prin Legea nr 47/2016 privind instituirea acestei zile, publicată în Monitorul Oficial al României la 1 aprilie 2016, autoritățile administrației publice centrale și locale, precum și organizațiile neguvernamentale pot organiza manifestări și acțiuni publice, luând în considerare culoarea galbenă drept culoare specifică a acestei zile.

În data de 17 noiembrie 2016 a fost publicată Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare suspendată apoi prin Ordonanța de urgență nr. 45 din 30 iunie 2017 până în data de 1 Decembrie 2017, iar prin legea 239/2017 până la data de 30.06.2018.

Siguranța alimentară este reglementată la noi în țară prin legea nr.150/2004 privind siguranța alimentelor reprezentând baza pentru asigurarea unui înalt nivel de protecție a sănătății oamenilor și a intereselor consumatorilor, ținând cont de diversitatea ofertei alimentare, incluzând și produsele tradiționale, precum și funcționarea eficientă a pieței interne.

II. DATE STATISTICE (LA NIVEL INTERNAȚIONAL, EUROPEAN, NAȚIONAL ȘI JUDEȚEAN)

Risipa de hrană înseamnă toate alimentele produse pentru consumul uman care se pierd sau sunt aruncate pe traseul parcurs de la locul de producție până în farfurie.

Risipa alimentară –reprezintă orice aliment și/ sau părți necomestibile ale produselor alimentare, care sunt eliminate din lanțul de aprovizionare cu alimente, care trebuie recuperate sau eliminate (prin compostare, digestie anaerobă, producție de bio-energie, incinerare sau depozitare a deșeurilor organice).

4 http://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/risipa_alimentara/anul-2014-anul-combaterii

Risipa de alimente se produce de-a lungul întregului lanț agroalimentar: începând cu producția primară, procesarea, distribuția, transportul, comercializare și până la consumatorul final.

Pierdere alimentară-reprezintă scăderea cantității sau a calității alimentelor reflectată în valoarea nutritivă, valoarea economică sau siguranța alimentară a tuturor alimentelor produse pentru consumul uman, dar neconsumate de oameni.

Cumpărăm mai mult decât avem nevoie. Diferența dintre cantitatea disponibilă și cea consumată este foarte mare, rezultând pierderi alimentare și pierderi de produse atât finite, cât și pierderi în procesul de pregătire pentru consum.

Europa este responsabilă pentru 100 milioane de tone/an adică până la 50% din alimentele consumabile și sănătoase produse sau 179 kg pe cap de locuitor.

Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK) a realizat 2 studii în perioada august 2010-ianuarie 2011, unul în țările cu venit mediu crescut iar celălalt în țările cu venit mediu scăzut care au constituit punctul de plecare pentru Congresul Internațional «Save Food» organizat la Dusseldorf în mai 2011. Conform acestor studii 1/3 din producția alimentară se pierde sau se risipește. Aceste studii au evidențiat faptul că există mari lacune în privința datelor statistice disponibile. Este important de notat că în lume pe locuitor risipa alimentară este mai mare în țările industrializate decât în cele în curs de dezvoltare. Se estimează că risipa alimentară determinată de consumatori în Europa și America de Nord se ridică la 95-115 kg/an/locuitor în timp ce în Africa subsahariană, Asia de Sud, și Asia de Sud-Est este de 9-11 kg/an/locuitor.

Impactul economic al risipei de hrană după FAO reprezintă 750 miliarde de dolari. Pentru consumator, costul deșeurilor alimentare nu este deloc neglijabil:

-1250 € în Statele Unite

-600 € în Anglia

-450 € în Italia

-400 € în Franța

Un alt studiu (Smil, 2010) arată că doar 43% din produsele cultivate în întreaga lume pentru alimente sunt consumate direct de oameni. Având în vedere risipa alimentară, pentru a satisface nevoile zilnice ale unui individ, agricultorii trebuie să producă 4600 kcal/individ/zi ceea ce ar echivala cu necesarul de calorii zilnic pentru 2 sau 3 persoane.

Siguranța alimentară se referă la limitarea prezenței acelor pericole, fie cronice, fie acute, care pot face ca alimentele să dăuneze sănătății consumatorului. Siguranța alimentelor vizează producerea, manipularea, depozitarea și prepararea alimentelor în așa fel încât să se prevină infecția și contaminarea în lanțul de producție alimentară și să se asigure menținerea calității și sănătății alimentelor pentru a promova o bună stare de sănătate.

În ceea ce privește siguranța alimentelor în Europa, conform Raportului ECDC/EFSA asupra tendințelor, surselor de zoonoze, agenți zoonotici și a focarelor de boli transmise prin alimente, realizat pe baza datelor colectate din 32 de țări europene (28 state membre UE și 4 state ne-membre), campylobacterioza umană rămâne cea mai frecventă boală cu transmitere alimentară, raportată în Europa, cu 214.779 cazuri în 2013.

Se estimează că manipularea, prepararea și consumul de carne la grătar, în special de pui, generează între 20% și 41% din cazurile umane.¹¹ Cazurile de salmoneloză (82.694, cu o rată de raportare de 20,4 cazuri la 100.000 locuitori) s-au redus pentru al 8-lea an consecutiv, în 2013 cu 7,9 % față de 2012. Această scădere din 17 țări UE/EEA este atribuită implementării cu succes a programelor de control veterinar, particular în domeniul avicol. La carnea proaspătă de pui, complianța la criteriile UE a crescut, semn că investițiile statelor în implementarea măsurilor de control, au început să dea roade. Oricum, salmoneloza este a doua infecție

gastrointestinală ca frecvență și o importantă cauză de epidemii alimentare în UE/EEA. Cele 5 serotipuri mai frecvent raportate sunt: *S. enteritidis*, *S. typhimurium*, *monophasic S. typhimurium*, *S. infantis* și *S. Stanley*. Creșterea cazurilor de *S. Stanley* a fost determinată de o epidemie multinațională prin carne de curcan contaminată.

Din totalul de 100 mil. tone estimat la nivel european, România este responsabilă pentru risipa a 2,55% (2,55 mil. tone / an). Raportat la populația României – 19.800.000 persoane rezidente – rezultă o cantitate de hrană risipită de cca 129 kg / persoană / an. (Ministerul Agriculturii, 2016).

În România, statistica indică 5 mil. t de deșeuri alimentare anual, reprezentând între o treime și jumătate din cantitatea totală de hrană destinată consumului uman produsă într-un an, adică cca 250 kg / locuitor, față de 179 kg / locuitor, media europeană, în timp ce aproximativ 25% din populația țării (4,74 mil. de persoane) trăiesc la limita sărăciei și întâmpină dificultăți în procurarea hranei zilnice.

Cea mai mare risipă de hrană se înregistrează în mediul urban: în timp ce comunitățile rurale folosesc metode tradiționale de valorificare a resturilor de alimente în gospodărie, în mediul urban peste 95% din resturile din municipii ajung la groapa de gunoi, făcând astfel imposibilă valorificarea deșeurilor de orice fel, atât alimentare, cât și nealimentare.

Dincolo de aspectele sociale și morale, risipa se traduce și în efecte negative considerabile asupra mediului: pierderi și risipă de resurse de apă, sol și energie, emisii de gaze cu efect de seră și aport la schimbările climatice, poluare (apa, aer, sol) cu fertilizatori, pesticide și metan rezultat din descompunerea alimentelor care sfârșesc la groapa de gunoi.

Un român aruncă zilnic peste **350 de grame de mâncare**, ajungând să risipească anual **129 de kilograme de alimente**.

Din această cantitate, 24% este mâncare gătită, 22% – fructe, 21% – legume, 20% – produse de panificație, 11% – produse lactate și 1% – carne. Risipim aproape cât media europeană, deși avem venituri mult mai mici și cheltuim cam 40% din ele pe mâncare.

Paradoxal, o parte dintre români știu că principala problemă este cantitatea de mâncare cumpărată. 39% dintre respondenții unui studiu cred că ar putea reduce risipa estimând corect

alimentele de care au nevoie, 34% și-ar dori să poată colecta selectiv deșeurile alimentare pentru a le putea recicla, iar 15% cred că le-ar putea valorifica. Datele aparțin unui studiu experiment realizat de consultantul de mediu EPC la cererea asociației MaiMultVerde și a Centrului de Resurse pentru participarea publică (Ce-Re). Specialiștii au aplicat în jur de 100 de chestionare consumatorilor și au discutat cu reprezentanți ai producătorilor și ai retailerilor. Au atras atenția că datele nu sunt reprezentative și că este nevoie de o analiză mult mai aprofundată a fenomenului risipei alimentare.¹³

În anul 2016, s-au înregistrat 3212 cazuri de hepatită virală A, incidența la nivel național fiind de 16.3%000 locuitori; cu 48,5% mai mică decât în anul 2015.

Ce sunt deșeurile alimentare din lume?

În țările în curs de dezvoltare 1/3 din alimente se strică datorită condițiilor de stocare și de transport. În țările dezvoltate 1/3 se aruncă în comerț, industria ospitalieră și de către consumatorii finali.

În țările bogate, deșeurile s-ar datora, în principal, canalului de distribuție: distribuitorii își asumă un risc redus cu datele de preemțiune și aruncă produsele care nu sunt perfecte. Cantități mari de alimente sunt pierdute și în procesul de procesare a alimentelor, în timpul transportului, dar și în bucătăriile noastre:

- La Bruxelles, deșeurile alimentare se ridică la 15,2 kg / locuitor / an, adică aproape 12% din gunoiul brut și 175 de euro de alimente aruncate anual în gunoaie.
- În Marea Britanie, un raport transmis Primului Ministru în iulie 2008 estimează că o treime din alimentele achiziționate vor fi aruncate. Deșeurile finale sunt estimate la mai mult de 500 de euro pe an pe gospodărie sau la 4,1 milioane de tone de alimente aruncate. Aceasta reprezintă 13 miliarde de euro pe an și 2,4% din emisiile de gaze cu efect de seră din țară.
- În Germania, 11 milioane de tone de alimente sunt aruncate sau pierdute în fiecare an. Pe gospodărie, aceste deșeuri reprezintă 82 de kilograme de alimente pe an.

Impactul deșeurilor alimentare

În ancheta Comisiei Europene publicată în anul 2010, volumul deșeurilor alimentare sunt apreciate la 179 kg/locuitor/an și dacă situația nu se schimbă, până în 2020 se prevede o creștere cu 40% a acestei cantități.

40% din produsele alimentare junk, care ar fi putut fi consumate, sunt fructe și legume proaspete. Carne, pește, pâine. Alte produse de panificație, produse lactate, orez și paste sunt, de asemenea, printre cele mai risipite alimente.

Risipa alimentară este unul din factorii decisivi în crearea gazelor de seră, poluând de două ori mai mult decât tot traficul aerian. Risipa alimentară înseamnă și risipă de resurse naturale, astfel risipa de apă este echivalentă cu debitul anual al fluviului Mississippi. Alimentele risipite se cultivă pe o suprafață totală echivalentă cu 150% SUA.

În țările mai sărace, o cantitate foarte mare de alimente este pierdută chiar înainte de a fi consumată. În funcție de tipul culturii, între 15 și 35% din produsele alimentare se pierd direct în câmp. În timpul procesării, transportului și depozitării, se pierde în plus 10% până la 15%.

Cel mai important rezultat a fost însă *proiectul de Hotărâre pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 217/2016*
rat de Asociația MaiMultVerde **elabo**

împreună cu un grup de organizații care derulează proiecte sau servicii care conduc la diminuarea risipei de alimente (SOMARO – Magazin Social, Ateliere fără Frontiere, Carusel, Centrul de Resurse pentru Participare Publică, Terra Mileniul III, Banca pentru Alimente, Asociația Consumatorilor de Produse Alimentare din România – „Optimum Cibus”).

17<http://foodwaste.ro/2017/06/01/asociatia-maimultverde-anunta-rezultatele-proiectului-romania-impotriva-risipei-de-hrana/>

Rezultate preliminare studiu *România împotriva risipei de hrană generale*

Studiul urmărește tot lanțul de distribuție, de la producători și importatori, la consumatorii din mediul urban. Rezultatele studiului conduc la identificarea, analizarea și ierarhizarea problemelor legate de tematica abordată și vor sta la baza elaborării strategiei și a planului de acțiune al campaniei de advocacy, derulată în scopul promovării pe agenda guvernamentală și parlamentară a măsurilor privind reducerea pierderilor și a risipei de alimente.

Concluzii preliminare

- Pierderile (materiale) împărțite între consumatori (50%) și producători / procesatori (44%). Doar 6% din pierdere este suportată de sectorul de retail.
- Model de “business” cvasi-unic (cu minime excepții de valorificare), centrat pe predarea alimentelor improprie consumului uman în vederea distrugerii .
- Excepții de preluare / valorificare: Somaro, Patriarhia Română.
- Nivel redus de transparență în toate sectoarele.
- Problema (risipa mare, valorificare minimă a surplusului) este agravată de lipsa unei strategii naționale privind gestiunea deșeurilor municipale, care înglobează nediferențiat (deci fără posibilitatea valorificării) deșeurile alimentare.

Categorii de măsuri necesare: (1) Informații referitoare la alimente, (2) Reguli privind igiena și (3) Standarde de comercializare.

IV. NIVELUL ȘI DINAMICA FENOMENULUI LA NIVEL NAȚIONAL

În România, anual, aproximativ o treime din produse sunt irosite. Din păcate nu există o statistică exactă în ceea ce privește cantitatea de mâncare risipită de români. Unii spun că peste 2,2 milioane de tone, în timp ce alții spun că depășește 2 milioane și jumătate de tone. Cert este că peste 6.000 de tone de alimente ajung la gunoi în fiecare zi. Această risipă are loc în condițiile în care țara noastră este cea mai săracă țară din Uniunea Europeană, potrivit Eurostat

În momentul de față România se află pe locul 9 în topul risipei alimentare în Europa.

Concret, în România cea mai mare risipă se raportează la nivelul gospodăriilor populației (circa 49%), acestea fiind urmate de sectorul industriei alimentare (37%), de retail (7%), de sectorul alimentației publice (5%), respectiv de sectorul agricol (2%), reiese din datele furnizate de reprezentanții Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale (MADR). Românii susțin că principalele motive care îi fac să arunce mâncarea la gunoi sunt degradarea rapidă (26%), estimarea greșită a cantității de alimente care se consumă la o masă (21%), dar și cumpărăturile în exces (14%), reiese dintr-un studiu realizat de InfoCons și Asociația Marilor Rețele Comerciale din România (AMRCR). Alimentele care ajung cel mai des la gunoi sunt mâncărurile gătite (25%), pâinea sau produsele de panificație (21%), legumele (19%) și fructele (16%).

V. EVIDENȚE UTILE PENTRU INTERVENȚII LA NIVEL NAȚIONAL, EUROPEAN ȘI INTERNAȚIONAL

Risipa de alimente este o problemă mondială care a căpătat o importanță din ce în ce mai mare pe agenda publică și politică din ultimii ani. Alimentele sunt un bun prețios, iar producția lor poate necesita foarte multe resurse. Estimările arată că până la o treime din alimente sunt irosite sau pierdute, acest fenomen generând, prin urmare, costuri economice și de mediu foarte mari. În cadrul auditului realizat, Curtea Europeană de conturi, a analizat rolul pe care îl joacă UE în combaterea risipei de alimente, acțiunile întreprinse până în prezent, precum și modul în care diferitele instrumente de politică ale UE contribuie la reducerea risipei de alimente. Curtea s-a concentrat pe acțiunile de prevenire și pe donații, care sunt soluțiile de preferat în lupta împotriva risipei de alimente. În concluziile raportului se arată că acțiunile întreprinse până în prezent nu sunt suficiente și că strategia UE în domeniul risipei de alimente trebuie să fie consolidată și mai bine coordonată. Comisia Europeană ar trebui să analizeze diferite modalități în care politicile existente ar putea fi utilizate în vederea unei mai bune combateri a risipei și pierderilor de alimente.

Raportul conține trei recomandări:

1. Strategia UE de combatere a risipei de alimente ar trebui să fie consolidată și mai bine coordonată. Comisia ar trebui să se sprijine pe măsurile inițiale pe care le-a luat și să elaboreze un plan de acțiune pentru anii următori.

2. În ceea ce privește coordonarea diverselor politici care pot contribui la combaterea risipei de alimente, Comisia ar trebui să aibă în vedere acest fenomen în cadrul viitoarelor sale evaluări ale impactului și ar trebui să asigure o mai bună aliniere a diferitor politici ale UE care au potențialul de a combate risipa de alimente.

3. Pentru a facilita donarea de alimente care, altfel, ar fi irosite, Comisia ar putea clarifica într-un mod util modul în care să fie interpretate dispozițiile legale ce pot descuraja donațiile de acest tip. Comisia ar trebui să încurajeze valorificarea în continuarea a posibilităților existente în materie de donare și ar trebui să analizeze diferite modalități de a facilita donațiile și în alte domenii de politică.

21

<http://foodwaste.ro/2017/01/18/combaterrea-risipei-de-alimente-o-oportunitate-pentru-ue-de-a-im-bunatati-eficienta-utilizarii-resurselor-in-lantul-alimentar/>

În ultimii ani s-a produs, de asemenea, o sensibilizare a unui număr însemnat de consumatori în ceea ce privește problema siguranței alimentare, aceștia devenind din ce în ce mai interesați, nu doar de calitatea, ci și de proveniența produselor agroalimentare consumate. Se impune, în aceste condiții, eliminarea oricărei deficiențe sau punct slab din circuitul parcurs de produsele agroalimentare, de la poarta fermei la masa consumatorului. Rezolvarea problemelor apărute presupune, între altele, o atentă gestionare a resurselor și factorilor utilizați în producția agricolă și alimentară, indiferent de natura acestora. Problema siguranței alimentare capătă noi valențe pe fondul manifestării fenomenului globalizării, în condițiile dezvoltării comerțului cu produse agroalimentare fără precedent.

Aceste aspecte ne conștientizează de faptul că este din ce în ce mai dificilă asigurarea inocuității alimentare, care inevitabil se repercutează asupra stării de sănătate a populației. O abordare corectă a problematicii siguranței alimentare presupune, de fapt, coresponsabilizarea tuturor verigilor componente ale filierei agroalimentare.

VI. DATE PRIVIND POLITICILE, STRATEGIILE, PLANURILE DE ACȚIUNE ȘI PROGRAMELE EXISTENTE LA NIVEL EUROPEAN, NAȚIONAL ȘI JUDEȚEAN

Legislație în vigoare la nivel național

Legea 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare;

Art. 1

(1) Diminuarea risipei alimentare este un obiectiv urmărit de toți operatorii economici din sectorul agroalimentar.

(2) În sensul prezentei legi, prin risipa alimentară se înțelege situația în urma căreia alimentele ies din circuitul consumului uman din pricina degradării și sunt distruse, conform legislației în vigoare.

Art. 2

(1) Operatorii economici din sectorul agroalimentar sunt obligați să întreprindă măsuri de prevenire (2)

a) măsuri de responsabilizare pentru diminuarea risipei alimentare pe lanțul agroalimentar, începând cu

b) măsuri privind vânzarea cu preț redus a produselor aflate aproape de expirarea datei-limită de cons

c) măsuri privind transferul alimentelor prin donare sau sponsorizare, pentru consumul uman, dar aflate

d) măsuri pentru direcționarea subproduselor nedestinate consumului uman conform Regulamentului (CE) nr. 1774/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 3 octombrie 2002 de stabilire a normelor sanitare privind subprodusele de origine animală care nu sunt destinate consumului uman, categoria a 3-a pentru consumul unor categorii de animale, în condițiile prevăzute de legislația sanitar-veterinară în vigoare privind eliminarea subproduselor de origine animală;

e) măsuri pentru direcționarea produselor agroalimentare devenite improprii consumului uman sau animal prin transformarea în compost, conform legislației sanitar-veterinare în vigoare privind eliminarea subproduselor de origine animală nedestinate consumului uman și legislației privind protecția mediului;

f) măsuri pentru direcționarea produselor agroalimentare devenite improprii consumului uman sau animal în vederea valorificării lor prin transformare în biogaz conform legislației de mediu și legislației sanitar-veterinare în vigoare;

g) măsuri privind dirijarea către o unitate autorizată de neutralizare a produselor rămase după parcurgerea etapelor prevăzute la lit. a)-f)

□ ***Legea 239/2017 privind suspendarea Legii nr.217/2016 privind diminuarea risipei alimentare până la data de 30.06.2018.***

□ ***Legea 47/2016 privind instituirea zilei de 16 octombrie - Ziua națională a alimentației și a ombaterii risipei alimentare ;***

Art. 1. -

Se declară ziua de 16 octombrie - Ziua națională a alimentației și a combaterii risipei alimentare.

Art. 2. -

Autoritățile administrației publice centrale și locale, precum și organizațiile neguvernamentale pot organiza manifestări și acțiuni publice dedicate sărbătoririi zilei, luând în considerare culoarea galbenă drept culoare specifică a zilei.

Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor

Art.1

(1) Prezenta lege reprezintă baza pentru asigurarea unui nivel înalt de protecție a sănătății oamenilor și a intereselor consumatorilor în ceea ce privește alimentele, ținând cont de diversitatea ofertei alimentare, incluzând și produsele tradiționale, precum și funcționarea eficientă a pieței interne.

(2) Prezenta lege stabilește principii și responsabilități comune, mijloacele de a asigura o bază științifică solidă, cerințe și proceduri organizatorice eficiente pentru a susține luarea celor mai

potrivite decizii în domeniul siguranței alimentelor și al hranei pentru animale.

(3) Având în vedere prevederile alin. (1), prezenta lege stabilește principiile generale care se aplică alimentelor și hranei pentru animale, în general, și siguranței acestora, în special.

(4) Prezenta lege stabilește proceduri cu privire la problemele care au un impact direct sau indirect asupra siguranței alimentelor și a hranei pentru animale.

(5) Prevederile prezentei legi se aplică la toate etapele producției, prelucrării, distribuției și comercializării alimentelor și hranei pentru animale, cu excepția producției primare pentru uz particular casnic ori preparării, manipulării sau depozitării alimentelor destinate consumului casnic.

Legislație în vigoare la nivel european

-Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei

-Document de lucru al CE pentru modificarea Regulamentului 1169 din 2011;

-Directiva 2008/98/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 19 noiembrie 2008 privind deșeurile și de abrogare a anumitor directive;

-Rezoluția din 6 iulie 2010 referitoare la Cartea verde a Comisiei privind gestionarea deșeurilor biologice în Uniunea Europeană;

-Rezoluția din 23 iunie 2011 referitoare la PAC în perspectiva anului 2020: cum răspundem provocărilor viitorului legate de alimentație, resurse naturale și teritorii.

VII. ANALIZA GRUPURILOR POPULAȚIONALE

Risipa alimentară este o problemă în UE, unde sunt irosite anual aproximativ 88 milioane de tone de alimente, în jur de 20% din totalul alimentelor produse. În România se aruncă peste 10% din mâncarea cumpărată.²³

²³<http://www.europarl.europa.eu/news/ro/headlines/society/20170505STO73528/risipa-alimentara-in-ue-milioane-de-tone-de-alimente-la-gunoi>

Cei care au cele mai mari câștiguri fac și cea mai mare risipă, iar cu cât familia este mai mare, cu atât se aruncă mai multă mâncare. În același timp, un copil din doi (46%), cu vârsta de până la 6 ani, se află în risc de sărăcie și excluziune socială, se arată într-un studiu al Ministerului Agriculturii (MA). Mai mult, 15% din populație este obeză, iar o treime supraponderală.¹²

Având în vedere că cea mai mare parte a banilor câștigați se regăsesc în mâncare, este de semnalat că peste 10% din alimente ajunge la gunoi. Conform unui studiu realizat de Ministerul Agriculturii, cei care risipesc hrană mai mult de 10% se aprovizionează preponderent din supermarketuri și în proporții relativ echilibrate din alte surse, precum magazine mici, piața agroalimentară sau de la țară. Cei care se aprovizionează din supermarketuri aruncă însă cea mai multă mâncare, proporția fiind, în medie, de 11,9%.

„Pe grupe de vârstă, tinerii sub 35 de ani risipesc cel mai mult dintre toate categoriile de consumatori. Mărimea familiilor conduce la creșterea risipei, iar familiile cu copii minori au un nivel crescut al risipei. Raportat la venitul familial, un nivel de risipă de 6,9% este corelat cu venituri sub 1.500 de lei (aproximativ 330 de euro), iar un nivel de risipă de 14,4% este corelat

cu venituri de peste 3.500 lei (770 de euro, n.r.)”, informează MA.12

Documentul mai arată că absolvenții de studii universitare aruncă cea mai multă mâncare, respectiv 13,2%. Astfel, dacă s-ar face un portret al persoanei care face cea mai mare risipă alimentară, ar reieși că are sub 35 de ani, locuiește la oraș, are studii superioare, își face cumpărăturile la supermarket și are un salariu peste medie.

Din punct de vedere al cantității aruncate, din document rezultă că, săptămânal, o gospodărie de trei membri, din mediul urban, aruncă, în medie, 0,83 de kilograme, dar sunt cazuri în care unele gospodării aruncă și 2 kilograme.

Conform Planului Național de Gestiune a Deșeurilor, realizat de Ministerul Mediului, gospodăriile generează mai multe deșeuri alimentare decât industria prelucrătoare, comerțanții și hotelurile la un loc, gospodăriile fiind responsabile de circa 1,7 milioane de tone deșeuri alimentare, iar sectoarele menționate, de puțin peste 1 milion de tone. 12

Cele mai populare măsuri, luate total sau parțial la nivel european, au fost adoptarea unor planuri de informare pentru părinți, introducerea educației alimentare ca materie de studiu în primele clase de școală, precum și interzicerea reclamelor la produsele dăunătoare copiilor. Un rezultat pozitiv al schimbărilor în modul de preparare a mâncării și a consumării acesteia, a fost avansarea rapidă a tehnologiei alimentare, a preparării și ambalării ei, pentru a oferi siguranță și calitate superioară produselor. Concluzia este: conform UE și Organizației Mondiale a Sănătății, calitatea și siguranța alimentelor trebuie să se bazeze pe eforturile tuturor celor implicați în procesul complex ce începe cu originea lor și se termină cu momentul în care ajung pe masă.

24

<http://www.prefecturabacau.ro/wp-content/uploads/2013/08/tema-propusa-de-DSVSA-Bacau-pt-C.Dialog-27.08.2013>

Siguranța alimentației este o problemă ascunsă și de multe ori trecută cu vederea. Cei mai mulți oameni care suferă de diaree nu consultă un medic. Bolile și decesele pot fi atribuite altor cauze, chiar și atunci când sunt vinovate alimentele pe care oamenii le-au consumat. Bolile transmise prin alimente cauzate fie de o infecție acută cu un agent patogen, fie de expunerea cronică la substanțe chimice, sunt în mare parte subraportate. Nimeni nu are cifre exacte

privind efectul acestora în societate. Tot ce știm este că populațiile cele mai vulnerabile, copiii și persoanele în vârstă, sunt în creștere și prin urmare numărul de persoane aflate la cel mai mare risc de boală se extinde.