

<p> <p class="MsoNormal" style="text-align: center; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;" align="center">ZIUA INTERNATIONALA A ALIMENTATIEI SI A COMBATERII RISIPEI ALIMENTARE</p> <p class="MsoNormal" style="mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;"> </p> <p class="MsoNormal" style="mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;"> </p> <p class="MsoNormal" style="mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">ANALIZ? DE SITUA?IE</p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Consider?d c? alimenta?ia este o nevoie fundamental? a omului ?i o condi?ie necesar? supravie?uirii ?i prosperit??ii fiin?ei umane, ♦ 1980 Adunarea General? ONU a decis marcarea Zilei Mondiale a Alimenta?iei. Astfel, ♦ fiecare an, la 16 octombrie, Organiza?ia Na?iunilor Unite pentru Alimenta?ie ?i Agricultur? (FAO) s?rb?toare?te Ziua Mondial? a Alimenta?iei, aceasta fiind ziua ♦fiin??rii FAO ♦ 1945, la Quebec, ♦ Canada. ♦ prezent, aceasta zi este s?rb?torit? ♦ peste 150 de ??ri. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">La noi ♦ ?ar? prin Legea nr.47/2016 s-a declarat 16 octombrie ca Ziua na?ional? a alimenta?iei ?i a combaterii risipei alimentare. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Risipa de alimente este o problem? mondial? care a c?p?tat o importan?? din ce ♦ ce mai mare pe agenda public? ?i politic? din ultimii ani. Importan?a acestui subiect va continua s? creasc?, ♦ special av?d ♦ vedere nevoia de a hr?ni o popula?ie mondial? aflat? ♦ cre?tere. Alimentele sunt un bun pre?ios, iar produc?ia lor poate necesita resurse importante. Estim?rile actuale indic? faptul c?, la nivel mondial, ♦ jur de o treime din alimentele produse pentru consumul uman sunt irosite sau pierdute, ceea ce genereaz? importante costuri economice ?i de mediu.</p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Asigurarea securit??ii alimentare a popula?iei, este obliga?ia fiec?rui stat. Problema securit??ii alimentare, a accesului popula?iei la produse agro-alimentare de baz? ?i de calitate corespunz?toare, constituie o preocupare major? cu care se confrunt?, ♦tr-o m?sur? mai mare sau mai mic?, toate statele lumii, dar ♦ primul r?d cele subdezvoltate sau ♦ curs de dezvoltare. Problema accesului la alimente constituie un factor care poate duce la instabilitate pe plan mondial. Asigurarea securit??ii alimentare pentru to?i indivizii, contribuie la lini?tea social?, la stabilitate ?i prosperitate. </p> <p class="Default" style="text-align: justify;">♦ 07.04.2015 cu ocazia Zilei Mondiale a S?n?t??ii, OMS a ales s? promoveze siguran?a alimenta?iei, ♦truc♦ bolile transmise prin

alimente duc anual la decesul a două milioane de persoane, dintre care o proporție semnificativă sunt copii. Alimentele pot conține bacterii, virusuri, paraziți sau substanțe chimice care sunt responsabile de peste 200 de maladii, de la boala diareică acută 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 depopularea sistemelor de sănătate, afectarea economiilor naționale, a turismului și comerțului.

SCURT ISTORIC

Peste 150 de țări marchează, la 16 octombrie, Ziua mondială a alimentației, declarat 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 marcat pentru prima dată în 1981.

În 2004, adoptarea unanimă 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.

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.

class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Prin Legea nr 47/2016 privind instituirea acestei zile, publicat? Monitorul Oficial al Rom?iei la 1 aprilie 2016, autorit?ile administra?iei publice centrale ?i locale, precum ?i organiza?iile neguvernamentale pot organiza manifest?ri ?i ac?iuni publice, lu?d ? considerare culoarea galben? drept culoare specific? a acestei zile. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">? data de 17 noiembrie 2016 a fost publicat? Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare suspendat? apoi prin Ordonan?a de urgen?? nr. 45 din 30 iunie 2017 p? ? data de 1 Decembrie 2017, iar prin legea 239/2017 p? la data de 30.06.2018. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Siguran?a alimentar? este reglementat? la noi ?ar? prin legea nr.150/2004 privind siguran?a alimentelor reprezent?d baza pentru asigurarea unui ?alt nivel de protec?ie a s?n?t?ii oamenilor ?i a intereselor consumatorilor, ?in?d cont de diversitatea ofertei alimentare, incluz?d ?i produsele tradi?ionale, precum ?i func?ionarea eficient? a pie?ei interne. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">II. DATE STATISTICE (LA NIVEL INTERNA?IONAL, EUROPEAN, NA?IONAL ?I JUDE?EAN) </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Risipa de hran? ?seamn? toate alimentele produse pentru consumul uman care se pierd sau sunt aruncate pe traseul parcurs de la locul de produc?ie p? ? farfurie. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Risipa alimentar? reprezint? orice aliment ?i/ sau p?r?i necomestibile ale produselor alimentare, care sunt eliminate din lan?ul de aprovizionare cu alimente, care trebuie recuperate sau eliminate (prin compostare, digestie anaerob?, produc?ie de bio-energie, incinerare sau depozitare a de?eurilor organice). </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">4</p> <p>http://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/risipa_alimentara/anul-2014-anul-combaterii</p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Risipa de alimente se produce de-a lungul ?tregului lan? agroalimentar: ?cep?d cu produc?ia primar?, procesarea, distribu?ia, transportul, comercializare ?i p? la consumatorul final.</p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Pierdere alimentar? </p>

lang="EN-US">-reprezintă scderea 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. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Cum?r?m 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. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Europa este responsabilă pentru 100 milioane de tone/an adică 50% din alimentele consumabile și s?n?toase produse sau 179 kg pe cap de locuitor. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">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. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Impactul economic al risipei de hrană după FAO reprezintă 750 miliarde de dolari. Pentru consumator, costul de?eurilor alimentare nu este deloc neglijabil:</p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">-1250 în Statele Unite </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">-600 în Anglia </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">-450 în Italia </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">-400 în Franța</p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">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.

Siguran? a alimentar? se refer? la limitarea prezen?ei acelor pericole, fie cronice, fie acute, care pot face ca alimentele s? d?uneze s?n?t??ii consumatorului. Siguran? a alimentelor vizeaz? producerea, manipularea, depozitarea ?i prepararea alimentelor ?i a? fel ?c? s? se previn? infec?ia ?i contaminarea ?i lan?ul de produc?ie alimentar? ?i s? se asigure men?inerea calit??ii ?i s?n?t??ii alimentelor pentru a promova o bun? stare de s?n?tate.

◆ ceea ce prive?te siguran? a alimentelor ◆ Europa, conform Raportului ECDC/EFSA asupra tendin?elor, surselor de zoonoze, agen?i zoonotici ?i a focarelor de boli transmise prin alimente, realizat pe baza datelor colectate din 32 de ??ri europene (28 state membre UE ?i 4 state ne-membre), campylobacterioza uman? r?m◆e cea mai frecvent? boal? cu transmitere alimentar?, raportat? ◆ Europa, cu 214.779 cazuri ◆ 2013.

Se estimeaz? c? manipularea, prepararea ?i consumul de carne la gr?tar, ◆ special de pui, genereaz? ◆tre 20% ?i 41% din cazurile umane.11 Cazurile de salmoneloz? (82.694, cu o rat? de raportare de 20,4 cazuri la 100.000 locuitori) s-au redus pentru al 8-lea an consecutiv, ◆ 2013 cu 7,9 % fa?? de 2012. Aceast? sc?dere din 17 ??ri UE/EEA este atribuit? implement?rii cu succes a programelor de control veterinar, particular ◆ domeniul avicol. La carnea proasp?t? de pui, complian?a la criteriile UE a crescut, semn c? investi?iile statelor ◆ implementarea m?surilor de control, au ◆ceput s? dea roade. Oricum, salmoneloza este a doua infec?ie gastrointestinal? ca frecven?? ?i o important? cauz? de epidemii alimentare ◆ UE/EEA. Cele 5 serotipuri mai frecvent raportate sunt: S. enteritidis, S. typhimurium, monophasic S. typhimurium, S. infantis ?i S. Stanley. Cre?terea cazurilor de S. Stanley a fost determinat? de o epidemie multina?ional? prin carne de curcan contaminat?.

Din totalul de 100 mil. tone estimat la nivel european, Rom◆ia este responsabil? pentru risipa a 2,55% (2,55 mil. tone / an). Raportat la popula?ia Rom◆iei ◆ 19.800.000 persoane rezidente ◆ rezult? o cantitate de hran? risipit? de cca 129 kg / persoan? / an. (Ministerul Agriculturii, 2016).

◆ Rom◆ia, ◆ statistica indic? 5 mil. t de de?euri alimentare anual, reprezent◆d ◆tre o treime ?i jum?tate din cantitatea total? de hran? destinat? consumului uman produs? ◆tr-un an, adic? cca 250 kg / locuitor, fa?? de 179 kg / locuitor, media european?, ◆ timp ce aproximativ 25% din popula?ia ??rii (4,74 mil. de persoane) tr?iesc la limita s?r?ciei ?i ◆t◆pin? dificult??i ◆ procurarea hranei zilnice.

Cea mai mare risip? de hran? se

◆registrează? ◆ mediul urban: ◆ timp ce comunitățile rurale folosesc metode tradiționale de valorificare a resturilor de alimente ◆ gospodărie, ◆ 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 ◆ 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 țiți 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 apar în 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 ◆ 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

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

Ce sunt deșeurile alimentare din lume?

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

◆ țările bogate, deșeurile s-ar datora, ◆ principal, canalului de distribuție: distribuitorii ◆ asumă un risc redus cu datele de preemiere și aruncă produsele care nu sunt perfecte. Cantități mari de alimente sunt pierdute și ◆ procesul de

procesare a alimentelor, ♦ timpul transportului, dar ♦i ♦ buc?t?riile noastre: </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">♦ La Bruxelles, de?eurile alimentare se ridic? la 15,2 kg / locuitor / an, adic? aproape 12% din gunoiul brut ♦i 175 de euro de alimente aruncate anual ♦ gunoaie. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">♦ ♦ Marea Britanie, un raport transmis Primului Ministru ♦ iulie 2008 estimeaz? c? o treime din alimentele achizi?ionate vor fi aruncate. De?eurile finale sunt estimate la mai mult de 500 de euro pe an pe gospod?rie sau la 4,1 milioane de tone de alimente aruncate. Aceasta reprezint? 13 miliarde de euro pe an ♦i 2,4% din emisiile de gaze cu efect de ser? din ?ar?. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">♦ ♦ Germania, 11 milioane de tone de alimente sunt aruncate sau pierdute ♦ fiecare an. Pe gospod?rie, aceste de?euri reprezint? 82 de kilograme de alimente pe an. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Impactul de?eurilor alimentare </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">♦ ancheta Comisiei Europene publicat? ♦ anul 2010, volumul de?eurilor alimentare sunt apreciate la 179 kg/locuitor/an ♦i dac? situa?ia nu se schimb?, p♦? ♦ 2020 se prevede o cre?tere cu 40% a acestei cantit??i. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">40% din produsele alimentare junk, care ar fi putut fi consumate, sunt fructe ♦i legume proaspete. Carne, pe?te, p♦ne. Alte produse de panifica?ie, produse lactate, orez ♦i paste sunt, de asemenea, printre cele mai risipite alimente. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Risipa alimentar? este unul din factorii decisivi ♦ crearea gazelor de ser?, polu♦d de dou? ori mai mult dec? tot traficul aerian. Risipa alimentar? ♦seamn? ♦i risip? de resurse naturale, astfel risipa de ap? este echivalent? cu debitul anual al fluviului Mississippi. Alimentele risipite se cultiv? pe o suprafa?? total? echivalent? cu 150% SUA. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;"> ♦ ??rile mai s?race, o cantitate foarte mare de alimente este pierdut? chiar ♦ainte de a fi consumat?. ♦ func?ie de tipul culturii, ♦tre 15 ♦i 35% din produsele alimentare se pierd direct ♦ c♦p. ♦ timpul proces?rii, transportului ♦i depozit?rii, se pierde ♦ plus 10% p♦? la 15%. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Cel mai important rezultat a fost ♦s?

proiectul de Hotărâre pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 217/2016 elaborat de Asociația MaiMultVerde ◆preun? cu un grup de organizații care derulează proiecte sau servicii care conduc la diminuarea risipei de alimente (SOMARO ◆ Magazin Social, Ateliere f?r? Frontiere, Carusel, Centrul de Resurse pentru Participare Publică, Terra Mileniul III, Banca pentru Alimente, Asociația Consumatorilor de Produse Alimentare din România ◆ ◆Optimum Cibus◆). </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">17http://foodwaste.ro/2017/06/01/asociatia-maimultverde-anunta-rezultatele-proiectului-romania-impotriva-risipei-de-hrana/ </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Rezultate preliminare studiu România ◆potriva risipei de hrană generale </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">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 ◆ scopul promovării pe agenda guvernamentală și parlamentară a măsurilor privind reducerea pierderilor și a risipei de alimente. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Concluzii preliminare </p> <p class="MsoNormal" style="margin-bottom: 8.25pt; text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">◆ Pierderile (materiale) ◆p?r?ite ◆tre consumatori (50%) și producători / procesatori (44%). Doar 6% din pierdere este suportată de sectorul de retail. </p> <p class="MsoNormal" style="margin-bottom: 8.25pt; text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">◆ Model de ◆business◆ cvasi-unic (cu minime excepții de valorificare), centrat pe predarea alimentelor impropriei consumului uman ◆ vederea distrugerii . </p> <p class="MsoNormal" style="margin-bottom: 8.25pt; text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">◆ Excepții de preluare / valorificare: Somaro, Patriarhia Română?. </p> <p class="MsoNormal" style="margin-bottom: 8.25pt; text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">◆ Nivel redus de transparență ◆ toate sectoarele. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">◆ Problema (risipa mare, valorificare minimă a

surplusului) este agravat? de lipsa unei strategii na?ionale privind gestiunea de?eurilor municipale, care ◆globeaz? nediferen?iat (deci f?r? posibilitatea valorific?rii) de?eurile alimentare. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Categorii de m?suri necesare: (1) Informa?ii referitoare la alimente, (2) Reguli privind igiena ?i (3) Standarde de comercializare.</p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">IV. NIVELUL ?I DINAMICA FENOMENULUI LA NIVEL NA?IONAL </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">◆ Rom◆ia, anual, aproximativ o treime din produse sunt irosite. Din p?cate nu exist? o statistic? exact? ◆ ceea ce prive?te cantitatea de m◆care risipit? de rom◆i. Unii spun c? peste 2,2 milioane de tone, ◆ timp ce al?ii spun c? dep??e?te 2 milioane ?i jum?tate de tone. Cert este c? peste 6.000 de tone de alimente ajung la gunoi ◆ fiecare zi. Aceast? risip? are loc ◆ condi?iile ◆ care ?ara noastr? este cea mai s?rac? ?ar? din Uniunea European?, potrivit Eurostat </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">◆ momentul de fa?? Rom◆ia se afl? pe locul 9 ◆ topul risipei alimentare ◆ Europa. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Concret, ◆ Rom◆ia cea mai mare risip? se raporteaz? la nivelul gospod?riilor popula?iei (circa 49%), acestea fiind urmate de sectorul industriei alimentare (37%), de retail (7%), de sectorul alimenta?iei publice (5%), respectiv de sectorul agricol (2%), reiese din datele furnizate de reprezentan?ii Ministerului Agriculturii ?i Dezvolt?rii Rurale (MADR). Rom◆ii sus?in c? principalele motive care ◆ fac s? arunce m◆carea la gunoi sunt degradarea rapid? (26%), estimarea gre?it? a cantit??ii de alimente care se consum? la o mas? (21%), dar ?i cump?r?turile ◆ exces (14%), reiese dintr-un studiu realizat de InfoCons ?i Asocia?ia Marilor Re?ele Comerciale din Rom◆ia (AMRCR). Alimentele care ajung cel mai des la gunoi sunt m◆c?rurile g?tite (25%), p◆nea sau produsele de panifica?ie (21%), legumele (19%) ?i fructele (16%).</p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">V. EVIDEN?E UTILE PENTRU INTERVEN?II LA NIVEL NA?IONAL, EUROPEAN ?I INTERNA?IONAL </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Risipa de alimente este o problem? mondial? care a c?p?tat o importan?? din ce ◆ ce mai mare pe agenda public? ?i politic? din ultimii ani. Alimentele sunt un bun pre?ios, iar produc?ia lor poate necesita foarte multe resurse. Estim?rile arat? c? p◆? la o treime din alimente sunt irosite sau pierdute, acest fenomen gener◆d, prin urmare, costuri economice ?i de mediu foarte mari. <span style="font-size: 12.0pt; mso-fareast-font-family: Calibri; mso-ansi-language: EN-US;"

lang="EN-US">◆ cadrul auditului realizat, Curtea Europeană de conturi, a analizat rolul pe care
◆ joacă UE ◆ combaterea risipei de alimente, acțiunile ◆treprinse p◆? ◆ prezent, precum ?i
modul ◆ care diferitele instrumente de politică ale UE contribuie la reducerea risipei de
alimente. Curtea s-a concentrat pe acțiunile de prevenire ?i pe donații, care sunt soluțiile de
preferat ◆ lupta ◆potriva risipei de alimente. ◆ concluziile raportului se arată c? acțiunile
◆treprinse p◆? ◆ prezent nu sunt suficiente ?i c? strategia UE ◆ domeniul risipei de alimente
trebuie s? fie consolidat? ?i mai bine coordonat?. Comisia Europeană ar trebui s? analizeze
diferite modalități ◆ care politicile existente ar putea fi utilizate ◆ vederea unei mai bune
combateri a risipei ?i pierderilor de alimente. </p>

<p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;"><span style="font-size: 12.0pt; mso-fareast-font-family: Calibri; mso-ansi-language: EN-US;"

lang="EN-US">Raportul conține trei recomandări: </p>

<p class="MsoNoSpacing">1. Strategia UE de combatere a risipei de alimente ar trebui s? fie consolidată ?i mai bine coordonată. Comisia ar trebui s? se sprijine pe măsurile inițiale pe care le-a luat ?i s? elaboreze un plan de acțiune pentru anii următori. </p>

<p class="MsoNoSpacing">2. ◆ ceea ce privește coordonarea diverselor politici care pot contribui la combaterea risipei de alimente, Comisia ar trebui s? aibă ◆ vedere acest fenomen ◆ cadrul viitoarelor sale evaluări ale impactului ?i ar trebui s? asigure o mai bună aliniere a diferitor politici ale UE care au potențialul de a combate risipa de alimente. </p>

<p class="MsoNoSpacing">3. Pentru a facilita donarea de alimente care, altfel, ar fi irosite, Comisia ar putea clarifica ◆tr-un mod util modul ◆ care s? fie interpretate dispozițiile legale ce pot descuraja donațiile de acest tip. Comisia ar trebui s? ◆curajeze valorificarea ◆ continuarea a posibilităților existente ◆ materie de donare ?i ar trebui s? analizeze diferite modalități de a facilita donațiile ?i ◆ alte domenii de politică. </p>

<p class="MsoNoSpacing"> </p> <p class="MsoNoSpacing">21

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

<p class="MsoNoSpacing">◆ ultimii ani s-a produs, de asemenea, o sensibilizare a unui număr ◆semnat de consumatori ◆ ceea ce privește problema siguranței alimentare, aceștia devenind din ce ◆ ce mai interesați, nu doar de calitatea, ci ?i de proveniența produselor agroalimentare consumate. Se impune, ◆ 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, ◆tre altele, o atentă gestionare a resurselor ?i factorilor utilizați ◆ producția agricolă și alimentară, indiferent de natura acestora. Problema siguranței alimentare capătă noi valențe pe fondul manifestării fenomenului globalizării, ◆ condițiile dezvoltării comerțului cu produse agroalimentare făr? precedent. </p>

<p class="MsoNoSpacing"><span style="font-size: 12.0pt; mso-fareast-font-family: Calibri; mso-ansi-language: EN-US;"

lang="EN-US">Aceste aspecte ne conștientizează de faptul că este din ce în ce mai dificil asigurarea inocuității alimentare, care inevitabil se repercutează asupra sănătății 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 care reșiduurile alimentare ies din circuitul consumului uman din cauza degradării și sunt distruse, conform legislației în vigoare.

Art. 2

(1) Operatorii economici din sectorul agroalimentar sunt obligați să întreprindă măsuri de prevenire a risipei alimentare. (2) Aceste măsuri se desfășoară conform ierarhiei de prevenire a generării de deșeurilor alimentare, astfel: a) măsuri de responsabilizare pentru diminuarea risipei alimentare pe lanțul agroalimentar, începând cu producția, procesarea, depozitarea, distribuția, comercializarea, ajungând până la consumatorul final, inclusiv sectorul de industrie hotelieră
--

?i al serviciilor alimentare;

b) m?suri privind v?nzarea cu pre? redus a produselor aflate aproape de expirarea datei-limit? de consum, conform legisla?iei vigoare; c) m?suri privind transferul alimentelor prin donare sau sponsorizare, pentru consumul uman, dar aflate aproape de expirarea datei-limita de consum, c?tre entit?i, devenite operatori din sectorul agroalimentar ca urmare a registr?rii la Autoritatea Na?ionala Sanitar Veterinar? ?i pentru Siguran?a Alimentelor, cu obliga?ia respect?rii prevederilor legale cu privire la condi?iile de igien?, inclusiv cerin?ele privind temperatura pe perioada depozit?rii ?i transportului precum ?i la etichetarea corespunz?toare; d) m?suri pentru direc?ionarea subproduselor nedestinate consumului uman conform Regulamentului (CE) nr. 1774/2002 al Parlamentului European ?i al Consiliului din 3 octombrie 2002 de stabilire a normelor sanitare privind subprodusele de origine animal? care nu sunt destinate consumului uman, categoria a 3-a pentru consumul unor categorii de animale, condi?iile prev?zute de legisla?ia sanitar-veterinar? vigoare privind eliminarea subproduselor de origine animal?; e) m?suri pentru direc?ionarea produselor agroalimentare devenite improprii consumului uman sau animal prin transformarea ?i compost, conform legisla?iei sanitar-veterinare vigoare privind eliminarea subproduselor de origine animal? nedestinate consumului uman ?i legisla?iei privind protec?ia mediului; f) m?suri pentru direc?ionarea produselor agroalimentare devenite improprii consumului uman sau animal vederea valorificarii lor prin transformare ?i biogaz conform legisla?iei de mediu ?i legisla?iei sanitar-veterinare vigoare; g) m?suri privind dirijarea c?tre o unitate autorizat? de neutralizare a produselor r?mase dup? parcurgerea etapelor prev?zute la lit. a)-f) ? Legea 239/2017 privind suspendarea Legii nr.217/2016 privind diminuarea risipei alimentare p? la data de 30.06.2018. ? Legea 47/2016 privind instituirea zilei de 16 octombrie - Ziua na?ional? a

alimenta?iei ?i a ombaterii risipei alimentare

Art. 1. -

Se declar? ziua de 16 octombrie - Ziua na?ional? a alimenta?iei ?i a combaterii risipei alimentare.

Art. 2. -

Autorit??ile administra?iei publice centrale ?i locale, precum ?i organiza?iile neguvernamentale pot organiza manifest?ri ?i ac?iuni publice dedicate s?rb?toririi zilei, lu?nd considerare culoarea galben? drept culoare specific? a zilei.

Legea 150/2004 privind siguran?a alimentelor

Art.1

(1)

Prezenta lege reprezint? baza pentru asigurarea unui nivel alt de protec?ie a s?n?t??ii oamenilor ?i a intereselor consumatorilor ?i ceea ce prive?te alimentele, ?in?nd cont de diversitatea ofertei alimentare, incluz?nd ?i produsele tradi?ionale, precum ?i func?ionarea eficient? a pie?ei interne.

(2)

Prezenta lege stabile?te principii ?i responsabilit??i comune, mijloacele de a asigura o baz? ?tiin?ific? solid?, cerin?e ?i proceduri organizatorice eficiente pentru a sus?ine luarea celor mai potrivite decizii ?i domeniul siguran?ei alimentelor ?i al hranei pentru animale.

(3)

Av?nd vedere prevederile alin. (1), prezenta lege stabile?te principiile generale care se aplic? alimentelor ?i hranei pentru animale, ?i siguran?ei acestora, ?i special.

(4)

12.0pt; mso-fareast-font-family: Calibri; color: black; mso-ansi-language: EN-US;" lang="EN-US">Prezenta lege stabile?te proceduri cu privire la problemele care au un impact direct sau indirect asupra siguran?ei alimentelor ?i a hranei pentru animale. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">(5) Prevederile prezentei legi se aplic? la toate etapele produc?iei, prelucr?rii, distribu?iei ?i comercializ?rii alimentelor ?i hranei pentru animale, cu excep?ia produc?iei primare pentru uz particular casnic ori prepar?rii, manipul?rii sau depozit?rii alimentelor destinate consumului casnic. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Legisla?ie ♦ vigoare la nivel european </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">-Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European ?i al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 ?i (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European ?i ale Consiliului ?i 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 ?i a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE ?i 2008/5/CE ale Comisiei ?i a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">-Document de lucru al CE pentru modificarea Regulamentului 1169 din 2011; </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">-Directiva 2008/98/CE a Parlamentului European ?i a Consiliului din 19 noiembrie 2008 privind de?eurile ?i de abrogare a anumitor directive; </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">-Rezolu?ia din 6 iulie 2010 referitoare la Cartea verde a Comisiei privind gestionarea de?eurilor biologice ♦ Uniunea European?; </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">-Rezolu?ia din 23 iunie 2011 referitoare la PAC ♦ perspectiva anului 2020: cum r?spundem provoc?rilor viitorului legate de alimenta?ie, resurse naturale ?i teritorii. </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;"> </p> <p class="MsoNormal" style="text-align: justify; mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">VII. ANALIZA

GRUPURILOR POPULARE

Risipa alimentară este o problemă UE, unde sunt irosite anual aproximativ 88 milioane de tone de alimente, jumătate din totalul alimentelor produse. România se aruncă peste 10% din mâncarea cumpărată. <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 cumpărături fac și cea mai mare risipă, iar cu cât familia este mai mare, cu atât se aruncă mai mult mâncare. Același timp, un copil din doi (46%), cu vâsta 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.

Având în vedere că cea mai mare parte a banilor cumpărați 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 proporții relativ echilibrate din alte surse, precum magazine mici, piața agroalimentară sau de la țară. Cei care se aprovizionează din supermarketuri aruncă și 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. Măriminerea 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.).

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, face cumpărături la supermarket și are un salariu peste medie.

Din punct de vedere al cantității aruncate, din document rezultă că, în medie, 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.

EN-US;" lang="EN-US">Conform Planului Național de Gestiune a Deșeurilor, realizat de Ministerul Mediului, gospodăriile generează mai multe deșuri alimentare decât industria prelucrătoare, comercianții și hotelurile la un loc, gospodăriile fiind responsabile de circa 1,7 milioane de tone deșuri 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 de unu-toare 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 trecut 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 vârstnice, sunt cele care prin urmare numărul de persoane aflate la cel mai mare risc de boală se extinde.