



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министерство на земеделието и храните

Център за оценка на риска
по хранителната верига



„Към намаляване наполовина на хранителните загуби в Европа“

Международна конференция, организирана от Нидерландия

През юни тази година, в Нидерландия се състоя конференция, организирана от Food Waste Free United в сътрудничество с Министерството на земеделието, природата и качеството на храните, провинция Северен Брабант, община Meierijstad и Wageningen University & Research.

На конференцията присъстваха експерти от 33 държави, представители на правителствени органи и други организации, които имат отношение към темата за хранителните загуби. Бяха представени Германия, Белгия, Нова Зеландия, Англия, Норвегия, Гърция, Италия и много други.

Конференцията се проведе по инициатива на Холандската фондация „Samen Tegen Voedselverspilling“ (Food Waste Free United). Тя е национална обществено-частна инициатива, създадена за реализиране на SDG 12.3 (цел 12.3 от Целите за устойчиво развитие – ЦУР на ООН), с дългосрочната амбиция да бъде водеща в пътя към кръгови системи за потребление и производство на храни.

Food Waste Free United организира тази конференция в сътрудничество с Министерството на земеделието, природата и качеството на храните, провинция Северен Брабант, община Meierijstad и Wageningen University & Research. Финансовата подкрепа беше от Regio Deal Noordoost-Brabant. Конференцията е одобрена от DG Sante¹ на Европейската комисия и коалицията Global Champions 12.3².

Място на провеждането беше индустриална сграда, намираща се в Айндохвен, която с помощта на специалисти по индустриален дизайн се е превърнала в конгресен център, с всички необходими условия за това.

Конференцията беше форум за насърчаване на практическото сътрудничество и обмен на най-добри практики между националните органи по безопасност на храните, представители на политическата власт и други заинтересовани лица.

Ето някои от най-интересните моменти:

Стартът на събитието беше появата на проф. Кадир ван Лохейзен и неговата презентация за проекта „Wasteland“, както и сериала „Храна за размисъл“, спечелил World Press Photo, който в момента се излъчва по националната телевизия на Нидерландия. Основни теми:

¹ The Commission's Directorate-General for Health and Food Safety - отговаря за политиката на ЕС относно безопасността и здравето на храните и за наблюдението на прилагането на свързаните закони

² Global Champions 12.3 - коалиция от ръководители на правителства, фирми, международни организации, изследователски институции, фермерски групи и гражданско общество, посветени на амбицията, мобилизирането на действия и ускоряването на напредъка към постигане на ЦУР Цел 12.3 до 2030 г.

☐ Amber ☐ Green ☒ White

1618, гр. София, бул. "Цар Борис III" № 136; тел. +359 2 427 30 56
<https://corhv.government.bg>, corhv@mzh.government.bg



1. Загубата на храни по хранителната верига и доказателства за превръщането им в глобален проблем. Огромните количества хранителни излишъци, както и масовото им използване чрез влагане във фуражи за животните.

2. Мястото на Нидерландия на световния хранителен пазар: Нидерландия е на четвърто място в Европейския съюз по БВП на глава от населението — той е в размер на 46300 евро, което е значително над средното ниво за ЕС (35500 евро). Делът на страната в общия БВП на ЕС е 5,9%.

Страната е най-големият износител в света (след САЩ) на продукти като месо, лук, домати, сирене и други хранителни продукти. Тя изнася близо 80% от собственото си производство.

Последващият документален филм „De Voedsel BV“ („The food“) показва кланичната дейност – клането на животните и обработката на трупното месо. Изобилието от кръв и животински вътрешности беше използвано за внушения в посока ограничаване консумацията на животински продукти. Тази цел беше подкрепена и от предлаганите веган продукти по време на цялата конференция.

Вторият ден показва подкрепата на нидерландското правителство и ЕК за предприетите от организацията - организатор действия в посока намаляване на хранителните загуби.

Бяха представени презентации и доклади:

1. Доклад и презентация „Национална перспектива“, изнесен от Jan-Kees Goet, SG, Министерство на земеделието, природата и качеството на храните, Нидерландия, които показваха пълната подкрепа на правителството в посока решения и иновации за намаляване на хранителните загуби.

2. Презентация „Европейска перспектива“ на Клаус Беренд, директор „Безопасност на храните, устойчивост и иновации“ в Генерална дирекция „Здравеопазване и безопасност на храните“ на Европейската комисия.

3. Презентация „Глобална перспектива“ на Лиз Гудуин, Институт за световни ресурси. В тази презентация видяхме численото изражение на намаляването на хранителните загуби в големи компании. На първо място с 54% беше ИКЕА, следвана от KELLOGG's с 42%. Специално внимание беше обърнато и към процесите още на ниво ферма, за използване на обхвата и квалификацията на селскостопанските компании, за намаляване на хранителните загуби.

Следващите презентации бяха на домакините:

Групова презентации „Най-добри практики (международни) и заинтересовани страни, консорциуми/коалиции“

Първата беше на Мате Лике с наименование „Too Good To Go“ на тема „Борба с хранителните загуби по цялата верига на стойността - повече от лесно приложение“. Тук беше показан приносът на различните процеси по хранителната верига в генерирането на хранителни загуби, а именно – 9% за производствените процеси, обработка – 21%, търговия на дребно – 7%, заведения за хранене – 9% и домакинства – 54%.

Беше разгледан проблема с липсата на осведоменост за смисъла на индикациите „Най добър до“ и „Използвай преди“.

Имаше предложение да се добави надпис: „Погледни, помириши, тествай“.

Организацията работи с над 500 бранда.

Втората презентация беше на Алберт Хайн, Анита Шолте оп Раймър, под названието „Програма за устойчивост, кръгов цикъл при храните“. Бяха показани резултатите от прилагането на различни подходи към кръгов цикъл и посоката на движение на процеса на намаляване на хранителни загуби, който през 2023 г. бележи значителен спад.

Милям Кармигелт беше озаглавила презентацията си „Кръгови данни за кръговата икономика“ и обърна внимание на осъществяването на кръговия процес в производството на храни, например – необходимостта от точно описание на съставките на храната, използването на дигитални кодове, намаляване на загубите на входа на производството чрез използване на унифицирана информация за местоположението в селското стопанство, споделяне на данни, използващи изискванията на стандартите и др.

Следобедните сесии бяха организирани по три теми.

Първата включваше най-новите предложения за бизнес решения и иновации и доказателства за по-нататъшно развитие в хранително-вкусовата промишленост и пазарите на дребно. Модели за стимулиране и подкрепа на действията на частния сектор за постигане на напредък в подхода „Цел – мярка – действие“, неотложността от прилагане във веригата на доставки на Директивата за корпоративно устойчиво отчитане и целите за намаляване на размера на емисиите³.

Втората сесия разгледа преработката на храни с безотпадъчна технология. Показани бяха градивни елементи за предотвратяване на хранителни загуби в домакинствата.

Домакините бяха отредили време и на най-младите си сътрудници. Макар и във възраст под 20 години на сцената, със завидно самочувствие трима младежи проведоха интервю с представители на SFYN⁴, Световния форум по храните и ООН.

Презентацията за постиженията на европейското сътрудничество включваше интервю с Филип ден Оуден (председател на Food Waste Free United) и Франк Мехиелсен (директор Feedback EU)

Очертаха се следващи стъпки: **конференция за хранителните отпадъци в Будапеща през октомври** – поканата беше на Gyula Kasza (Национална програма за предотвратяване на хранителните отпадъци, Унгария)

Имаше и представител на световния „Форум за потребителски стоки“. Rosemary Brotchie ни запозна с Намаляване на емисиите и увеличаване на печалбите чрез намаляване на хранителните загуби.

Вторият ден беше практическа илюстрация на политиката за намаляване на хранителните загуби.

Организирано беше посещение на една от големите холандски вериги за хранителни стоки „Джъмбо“. Сградата е лишена от всякаква реклама и за чуждия посетител е трудно да се досети, че вътре има огромен хранителен магазин. Веригата разполага с хранителен колеж, който подготвя кадри, запознати с изискванията към храните и основните процеси, свързани с хранителните продукти, както при производството, така и по време на съхранението.

³ Директива (ЕС) 2022/2464 на Европейския парламент и на Съвета от 14 декември 2022 година за изменение на Регламент (ЕС) № 537/2014, Директива 2004/109/ЕО, Директива 2006/43/ЕО и Директива 2013/34/ЕС, по отношение на отчитането на предприятията във връзка с устойчивостта, L 322/15

⁴ Slow Food Youth Network обединява групи от млади кулинарни ентузиаста, готвачи, активисти, студенти и производители на храни, които участват в публичен дебат по актуални проблеми и въвеждат младите хора в света на гастрономията.

Потребителското поведение е предмет на непрекъснато наблюдение и анализ. Така например холандците се отнасят с огромно уважение към хляба като продукт. Тъй като проучванията им показват, че холандският потребител често съхранява хляба в хладилник, е въведена практиката хлябът да се счита за пресен и да има най-висока цена в първите четири часа след доставка. След това време хлябът се съхранява при хладилни условия, но и цената е значително по-ниска.

Магазинът е снабден със скенери за продуктите, предназначени най-вече за нетрайни продукти като авокадо, тъй като при него често се случва продуктът да се окаже негоден след покупката.

В магазина се приготвят сладкиши от твърд хляб, по рецепта на местни специалисти, които се продават на много ниска цена. В помещенията се виждат големи стъклени съдове за вода, с добавени зеленчуци и плодове за овкусяване (но не само, а и поради понижаване качеството на пресните продукти при по-дълго съхранение).

Втора спирка беше Де Хайше Хове. Това е ферма за производство на уиски и други спиртни напитки, с екологични практики, с енергийно независими сгради, снабдени с 400 слънчеви панела, слънчеви котли и ефективни термопомпи. Техният автопарк работи с електричество и син дизел. Отработените зърна от дестилерията завършват цикъла, като се използват в близката свинеферма. De Heische Hoeve пренасочва отработените зърна в производството на устойчиви строителни материали.

Атракцията на мястото е малък ресторант, където се приготвя прясна риба (от отработения ечемик се произвежда и храна за риби). И разбира се, местна бира или уиски.

Последната спирка -Voedselbanken Nederland (**Хранителни банки Нидерландия**)

Нидерландия има 177 хранителни банки, които помагат на тези, които изпитват финансови затруднения, като временно им осигуряват храна. За да снабдяват клиентите си с храна, те си сътрудничат с фирми, институции, общини и граждани.

Групата Groente & Fruitbrigade (група за плодове и зеленчуци) беше домакин на посещението. Оглавява се от бившия министър на екологията на Нидерландия. Всички работят доброволно. Заели са се да предоставят плодове и зеленчуци на хранителните банки в страната. По този начин организацията повишава качеството на храната, обогатявайки я с полезни съставки. От тук се ръководи и организира дистрибуторската мрежа за цялата страна. Разполагат с хладилни и транспортни съоръжения.

От тази помощ имат нужда предимно възрастни хора, затова организаторите са се погрижили и за социалното им здраве, създавайки удобен „кафе-ъгъл“ за безплатно кафе, напитки и общуване.

Краят на конференцията беше отбелязан на последния етаж на индустриалната сграда с благодарности от страна на домакините, приятелска размяна на координати и поредното веган „пиршество“.

За тези, които се интересуват от темата за хранителните загуби, това събитие повдига много важни въпроси. Те се отнасят най-вече до държавните политики за поощряване на безотпадни технологии, иновации в хранителната индустрия, както и последователни политически действия в организацията и финансирането на стабилна национална хранителна банка.

Възникват и други въпроси, свързани с призивите за ограничаване на консумацията на животински продукти от страна на Европейската комисия. Нидерландия, както посочих в

началото, изнася 80% от произведеното месо, а приходите от търговията с месо се измерват в милиарди.

В същото време приблизително **една трета от храната, произведена в световен мащаб, се губи или пропилява**. Количеството на загубите възлиза на 1,3 милиарда метрични тона годишно⁵, на стойност приблизително 940 милиарда щатски долара⁶.

Друг поглед към тези факти дават през 2023 г. трима учени от Лайденски университет, Институт по науки за околната среда (CML), Лайден, Нидерландия. Те публикуват в научната платформа Science Direct свой анализ под надслов „Животът на животните, въплътен в загуба на храна и отпадъци“.⁷ (Juliane Klaura, 2023)

В него е разгледан аспектът на хуманното отношение към животните, който остава встрани от проблема. Според тях страданието и смъртта, които се причиняват на животните, за да произвеждат храна, която никога не се яде, остават невидими.

Анализът прави оценка на броя животи на животни, въплътен в загубата на месо и отпадъците от шест основни вида, произвеждащи месо по веригата за доставка на храни и моделира три потенциални сценария за справяне с проблема. Приблизително 18 милиарда животински животи са били въплътени в загуби и отпадъци от глобалното производство и потребление на месо през 2019 г. Според техните сценарии за справяне с проблема, пропилените и изгубени животински животи могат да бъдат намалени със 7,9 милиарда, ако бъде интегрирана по-добра регионална ефективност, и с 4,2 или 8,8 милиарда, ако бъде изпълнена цел за устойчиво развитие 12.3, постигайки 50% намаляване на загубите и отпадъците съответно надолу по веригата или по цялата верига на доставки.

Идентифицират се компромисите между намаляване на хранителните загуби на различни видове месо, особено пилешко и говеждо, и намаляване на производствените загуби, като същевременно се поддържат ниски емисиите и използването на ресурси, и се поддържа продоволствената сигурност.

Както твърди Брайън Липински от института за хранителни ресурси във Вашингтон⁸: пътуването към успеха, започва с „измерване“. Според него целенасочените интервенции стават възможни само когато са известни степенята и причините за проблема.

Видно е, че се налага цялостно разбиране на степенята на проблема, чрез повторното свързване на **месото, като продукт, с живите същества, от които идва**.

Осведомеността сред политиците и потребителите за последиците за живите същества от възникването на хранителните загуби, може да послужи като нова мотивация в усилията за тяхното намаляване. (Juliane Klaura, 2023)

В стремежа ни към по добър живот и опазване на околната среда са необходими данни и доказателства, в подкрепа на бъдещи проучвания и други проекти, които имат за цел да

⁵ Global Food Losses and Food Waste – Extent, Causes and Prevention, Food and Agriculture Organization of the United Nations (2011), <https://www.fao.org/3/i2697e/i2697e.pdf>

⁶ FAO, Food Wastage Footprint & Climate Change, FAO (2015), <https://www.fao.org/3/bb144e/bb144e.pdf>, Lipinski, Why does animal-based food loss and waste matter?

⁷ Juliane Klaura, Gerard Breeman, Laura Scherer, Animal lives embodied in food loss and waste, Sustainable Production and Consumption, Volume 43, 2023, Pages 308-318, ISSN 2352-5509, <https://doi.org/10.1016/j.spc.2023.11.004>; (<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352550923002579>)

⁸ B. Lipinski, Why does animal-based food loss and waste matter?, Anim. Front., 10 (4) (2020), pp. 48-52, [10.1093/af/vfaa039](https://doi.org/10.1093/af/vfaa039)

разгледат множество измерения на устойчивостта, давайки на политиците и потребителите по-пълна представа за глобалните хранителни системи.

Източник

Juliane Klaura, G. B. (2023). *Science direct*. Retrieved from <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352550923002579#bb0210>

Juliane Klaura, Gerard Breeman, Laura Scherer,

Animal lives embodied in food loss and waste,

Sustainable Production and Consumption,

Volume 43,

2023,

Pages 308-318,

ISSN 2352-5509,

<https://doi.org/10.1016/j.spc.2023.11.004>.

(<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352550923002579>)

Други информации в областта на новите храни, както и оценка на риска по цялата хранителна верига може да намерите на сайта на Центъра за оценка на риска по хранителната верига: <http://corhv.government.bg/>



Изготвил:

инж. Светлана Савова, главен експерт, дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“ при ЦОРХВ

04.07.2024 г.