

România arunca 2,5 milioane de tone de mâncare pe an; UE solicita reducerea risipei la jumătate până în 2030

Uniunea Europeana arunca până la 10% din alimentele produse, iar România contribuie la aceasta risipa cu aproximativ 2,5 milioane de tone anual - echivalentul a circa 150 de kilograme pe persoana - motiv pentru care reducerea risipei alimentare până la jumătate până în 2030, pe tot lantul, de la ferme până la consumatori, nu mai este doar o obligatie europeana, ci si o responsabilitate comuna pentru sanatatea publica, siguranta alimentara si protejarea resurselor Planetei.

"Risipa alimentara este o problema a societatii noastre care preocupa întreaga Uniune Europeana (UE) si poate ajunge la aproximativ 10% din alimentele puse la dispozitia consumatorilor. UE s-a angajat sa reduca la jumătate risipa alimentara mondiala până în 2030, atât la nivelul comertului cu amanuntul si al consumatorilor, cât si pe parcursul lanturilor de productie si aprovizionare cu alimente. În aceste conditii, reducerea risipei nu este doar o obligatie impusa de noile norme europene, ci si o responsabilitate comuna fata de sanatatea publica si siguranta alimentara. Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor (ANSVSA) va sprijini operatorii economici sa faciliteze donarea alimentelor sigure pentru consum, astfel încât produsele care pot ajunge pe mesele oamenilor sa nu fie irosite", a declarat pentru AGERPRES presedintele ANSVSA, Alexandru Bocu.

Potrivit sursei citate, în România se acorda o atentie deosebita atât actiunilor de constientizare, cât si masurilor legislative. Începând cu 2024, a fost adoptata o legislatie care obliga toti operatorii din sectorul alimentar sa ia masuri pentru diminuarea risipei alimentare, inclusiv: constientizarea angajatilor si a consumatorilor, vânzarea produselor aproape de expirare la pret redus, redistribuirea prin donatii, utilizarea sistemelor inteligente de gestiune a stocurilor si productiei, precum si adaptarea proceselor tehnologice pentru a reduce pierderile.

În paralel, institutiile implicate - în special Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale (MADR), Ministerul Mediului, Apelor si Padurilor (MMAP) si ANSVSA - trebuie sa desfasoare campanii de informare si educare a consumatorilor si operatorilor, pentru a sublinia importanta reducerii risipei alimentare.

"Gospodariile genereaza mai mult de jumătate din risipa alimentara din UE, urmate de restaurante, unitati de alimentatie publica si de punctele de vânzare cu amanuntul, cum ar fi supermarketurile si magazinele alimentare. Restul reprezinta risipa din timpul productiei si al fabricarii. Unele studii releva ca principala cauza a risipei în alimentatia publica este dimensionarea necorespunzatoare a portiilor oferite clientilor, care nu ajung sa consume toata mâncarea oferita. Alte cauze sunt: resturile rezultate prin pregatirea meniurilor, disfunctionalitati în aprovizionare sau excesul de mâncare pregatita, care trebuie aruncata la sfârșitul zilei. Tocmai în acest sens, noua legislatie obliga operatorii din HORECA sa permita clientilor sa ia acasa alimentele pe care nu le-au consumat, fara costuri suplimentare si în conditii corespunzatoare de ambalare", a precizat presedintele ANSVSA.

Nu în ultimul rând, Bocu a subliniat ca toti cei implicati au un rol în prevenirea si reducerea risipei alimentare. "Vorbim aici despre fermieri, producatorii de alimente, comerciantii cu amanuntul, lucratorii din sectorul HORECA si de noi toti, în calitate de consumatori", a adaugat el.

Ministerul Agriculturii mentioneaza ca, potrivit estimarilor, se arunca anual aproximativ 2,5 milioane de tone de alimente (circa 150 kg/persoana), însa MADR nu are atributii de a masura sau raporta direct aceste cantitati, ci doar de a sprijini prevenirea risipei, si de aceea nu detine date oficiale proprii despre nivelul deseurilor alimentare.

Potrivit unui studiu realizat de Institutul National de Cercetare pentru Bioresurse Alimentare pentru Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale (MADR), cei mai mari "risipitori" de alimente din România sunt restaurantele

si consumatorii casnici din mediul urban, care genereaza 8,6%, respectiv 6,5% din pierderile totale. De asemenea, în productia agricola primara se mai pierde aproximativ 4,2%, în procesarea alimentelor - 3,8%, iar în retail si distributie - 0,9%. "Totusi, tendinta este de scadere: risipa în gospodariile urbane a scazut de la 10,4% în 2016 la 6,5% în 2020, iar prognoza pentru 2030 este de circa 2%", sustin reprezentantii MADR.

Studiile de specialitate arata ca si în Uniunea Europeana, peste jumatate din risipa alimentara (54%) provine din gospodarii.

"Mâncarea gatita, fructele si legumele sunt cel mai des aruncate, fie din cauza portiilor prea mari, a programarii defectuoase a consumului, fie pentru ca multe persoane evita sa consume resturile de la o zi la alta", releva datele oficiale.

În acest context, ANSVSA are un rol esential în reducerea risipei alimentare, asigurând siguranta alimentelor în cadrul donatiilor, informând si educând consumatorii cu privire la beneficiile diminuarii risipei si oferind sprijin operatorilor economici pentru implementarea corecta a masurilor specifice, cum ar fi redistribuirea alimentelor sau vânzarea la pret redus. Institutia a elaborat instructiuni tehnice pentru operatorii din sectorul alimentar, materiale informative pentru public si deruleaza campanii de constientizare, precum Safe2Eat, sau podcasturi educative, în colaborare cu Autoritatea Europeana pentru Siguranta Alimentelor.

Legislatia actuala privind risipa impune operatorilor de pe lantul alimentar, în principal producatorii/procesatorii si distribuitorii, o ierarhie clara de masuri pentru prevenirea generarii deseurilor alimentare: dezvoltarea unui plan antirisipa si actiuni de constientizare, vânzarea produselor alimentare la pret redus, donarea alimentelor, valorificarea acestora pentru hrana animalelor sau pentru transformarea în compost sau biogaz, respectând regulile privind data limita de consum si data durabilitatii minimale.

"Un aspect deosebit de important în diminuarea risipei alimentare este reprezentat de constientizarea consumatorilor cu privire la diferenta dintre data limita de consum si data durabilitatii minimale. Consumatorii trebuie sa citeasca în mod corect informatiile despre datele durabilitatii minimale a alimentelor. Acestea poate fi exprimate în doua feluri în functie de perisabilitatea alimentului, respectiv "expira la data" - ne informeaza despre siguranta alimentelor, iar alimentul respectiv nu mai poate fi consumat dupa acea data si "a se consuma de preferinta înainte de data" - ne informeaza despre calitatea alimentelor, iar acestea pot fi consumate si dupa acea data în conditiile unei evaluari a sigurantei", a explicat presedintele ANSVSA.

Pentru ca aceste masuri sa fie eficiente, este esentiala constientizarea consumatorilor, cooperarea între institutii si operatori, precum si consolidarea retelei de Banci de Alimente si parteneriatele acestora cu sectorul alimentar, mentioneaza seful Autoritatii.

România aplica din anul 2024 un cadru legislativ consolidat pentru reducerea risipei alimentare (Legea 217/2016 modificata prin Legea 49/2024), care obliga toti operatorii din sectorul alimentar sa ia toate masurile de prevenire mentionate. Si reprezentantii MADR avertizeaza ca alimentele cu data-limita de consum pot fi donate doar pâna la atingerea acestei date, în timp ce produsele cu termen de durabilitate minima pot fi redistribuite si dupa, dar numai în urma evaluarii sigurantei lor.

România si-a asumat reducerea risipei alimentare cu 50% pâna în 2030, prin Agenda ONU 2030 si Acordul de la Paris, iar MADR este institutia responsabila cu aplicarea legislatiei nationale, consolidata prin Legea 49/2024. Operatorii agroalimentari sunt obligati sa aplice masuri de prevenire, donare si valorificare a alimentelor, iar cei care doneaza beneficiaza de facilitati fiscale, urmând ca din 2026 sa raporteze anual cantitatile donate sau pierdute.

În paralel, România va adopta o Strategie Nationala pentru prevenirea si reducerea risipei alimentare, iar accentul

se muta acum pe implementarea concreta a legislatiei si pe constientizarea operatorilor si consumatorilor, au sustinut reprezentantii MADR.

Parlamentul European a adoptat în data de 9 septembrie 2025, în mod definitiv, o lege împotriva risipei alimentare si a deseurilor textile, în special cele generate de sectorul de fast fashion, un termen care se refera la milioanele de articole ieftine de îmbracaminte importate din China.

Potrivit datelor Comisiei Europene, fiecare european genereaza 132 kg de deseuri alimentare si 12 kg de deseuri de îmbracaminte si încaltaminte pe an.

Noua lege introduce obiective obligatorii de reducere a risipei alimentare, care trebuie îndeplinite la nivel national pâna la 31 decembrie 2030: 10% din prelucrarea si productia de alimente si 30% pe cap de locuitor din comerțul cu amanuntul, restaurante, servicii alimentare si gospodarii. Aceste obiective vor fi calculate în comparatie cu cantitatea generata ca medie anuala între 2021 si 2023. În urma solicitarii Parlamentului, tarile UE vor trebui sa ia masuri pentru a se asigura ca operatorii economici care au un rol semnificativ în prevenirea si generarea de risipa alimentara (care urmeaza sa fie identificati în fiecare tara) faciliteaza donarea de alimente nevândute care sunt sigure pentru consumul uman.

Propunerea finala s-a confruntat în continuare cu respingerea din partea restaurantelor si hotelierilor, care s-au opus obiectivelor obligatorii si au pledat în schimb pentru o educare a publicului cu privire la risipa.

Pentru a-si atinge obiectivele, tarile membre vor fi libere sa aleaga cum își vor îndeplini obiectivele în materie de reducere a deseurilor alimentare.

"Ideea este sa adopte solutii tintite, care ar putea include promovarea asa-numitelor fructe si legume "urâte", clarificarea etichetarii datei de expirare si donarea alimentelor nevândute, dar consumabile", a explicat eurodeputata poloneza Anna Zalewska.

În schimb, niciun obiectiv nu a fost impus pentru sectorul agricol, lucru criticat de ONG-uri precum WWF. Dupa deseurile gospodariilor si industriei alimentare, "pierderile care au loc înainte, în timpul si dupa recoltat sau crestere reprezinta o parte importanta a risipiei alimentare de-a lungul lantului valoric", subliniaza ONG-ul.

Legea va fi semnata acum de ambii colegislatori, înainte de publicarea sa în Jurnalul Oficial al UE. Țările UE vor avea la dispozitie 20 de luni de la intrarea sa în vigoare pentru a transpune normele în legislatia nationala.