****

Pranešimas žiniasklaidai

2025 11 25

**Maisto produktai: suvartoti negalima išmesti! Kur dėsime kablelį?**

**Atsakymas į šį klausimą atrodo labai aiškus – žinoma, suvartoti, negalima maisto išmesti. Tačiau realybėje milijonai tonų maisto produktų keliauja ne ant europiečių stalo, o į šiukšliadėžę. Kaip spręsti šią problemą – apie tai kalbėta asociacijos „Lietuvos maisto pramonė“ surengtoje konferencijoje, pavadintoje „Maisto produktai: suvartoti negalima išmesti! Kur dėsime kablelį?“ Šis klausimas ypač opus Lietuvai, patenkančiai į labiausiai maistą švaistančių Europos Sąjungos šalių dešimtuką.**

„Europos Sąjungos Taryba patvirtino Atliekų pagrindų direktyvą dėl privalomų maisto atliekų sumažinimo iki 2030 metų tikslų. Joje nurodyta 10 proc. sumažinti perdirbimo ir gamybos metu susidarančių maisto atliekų kiekį, 30 proc. sumažinti mažmeninės prekybos etape, restoranuose bei maitinimo paslaugų įmonėse ir namų ūkiuose susidarančių maisto atliekų kiekį, tenkantį vienam gyventojui. Tad nusprendėme pakviesti visas suinteresuotas puses padiskutuoti, kokia situacija Lietuvoje, kaip mums seksis siekti šių tikslų, kokios priežastys gali trukdyti, o kas, priešingai, padėti?“, – sako asociacijos „Lietuvos maisto pramonė“ direktorė Irma Pilipienė.

**Iššūkis Europai – perpus sumažinti maisto švaistymą**

Pasak „FoodDrinkEurope“ generalinio direktoriaus Dirk Jacobs, Europos maisto pramonė išlieka strateginiu ekonomikos sektoriumi, įdarbinančiu 4,7 mln. žmonių ir vienijančiu daugiau nei 300 tūkstančių įmonių, tačiau jos konkurencingumas globalioje rinkoje silpnėja. Tai lemia augančios žaliavų, energijos ir logistikos sąnaudos, klimato kaitos keliamas spaudimas žemės ūkiui, neproporcinga reguliacinė aplinka ir vis dar nepakankamai efektyvus išteklių naudojimas. Jis atkreipė dėmesį ir į tai, kad ES kasmet iššvaistoma daugiau kaip 58 mln. tonų maisto (132 mlrd. eurų). D. Jacobs pabrėžė, kad maisto švaistymas turi tiesioginį ryšį su tvarumu, maisto saugumu ir Europos konkurencingumu: kiekvienas prarastas produktas reiškia ne tik išmestus pinigus, bet ir aplinkos taršą. Todėl ES politikos kryptys, tokios kaip Atliekų pagrindų direktyva, Žiedinės ekonomikos aktas ir kiti tampa esminėmis priemonėmis, kurios nulems, kaip maisto sistema atrodys artimiausią dešimtmetį.

„Mes pritariame priemonėms, siekiančioms iki 2030 metų sumažinti maisto atliekų. Svarbiausia, kad mūsų nariai aktyviai mažina nuostolius, pakartotinai naudodami, atiduodami labdarai maisto produktus ir efektyviai panaudodami šalutinius gamybos produktus pašarams, bioenergijai ir pan.“, – kalbėjo D. Jacobs, primindamas, kad vien tik technologijų nepakanka – būtinas bendras institucijų, gamintojų, prekybos tinklų ir vartotojų įsitraukimas. Jis taip pat akcentavo, kad šių pokyčių sėkmė priklausys nuo to, kaip valstybės narės gebės sukurti proporcingą, nuoseklią ir verslui suprantamą reguliavimo aplinką.

**Reguliavimas stringa, maistas keliauja į atliekas**

Didieji maisto gamintojai skaičiais iliustruoja – gamybos procesas sutvarkytas taip, kad jokios gamybos atliekos nepatenka į sąvartyną – viskas perdirbama, panaudojama dar kartą arba keliauja pašarams, biokurui. Visgi kartais itin griežti įstatymai nepadeda maisto nešvaistymui.

Teisinį kontekstą Lietuvoje konferencijoje aptarė advokatė Aleksandra Fedotova, atkreipusi dėmesį į svarbiausius nacionalinius teisės aktus – Maisto įstatymą, Atliekų tvarkymo įstatymą, mažmeninės prekybos taisykles bei maisto perdavimo labdarai tvarką. Pasak pranešėjos, šie teisės aktai neretai sukuria daugiau kliūčių nei galimybių, kai kalbama apie realų maisto švaistymo mažinimą. Griežti galiojimo terminų reikalavimai, didelė teisinės atsakomybės rizika ir sudėtingos administracinės procedūros lemia, kad gamintojai ar prekybininkai dažnai negali operatyviai perduoti saugaus, bet rinkos standartų nebeatitinkančio maisto labdarai ar pakartotiniam panaudojimui. Kartais procedūros užtrunka tiek, jog maistas per tą laiką pasidaro nebetinkamas ne tik valgyti, bet ir būti perdirbtas ar kitaip pakartotinai panaudojamas, pavyzdžiui, pašarams. Tai dar kartą primena būtinybę įtvirtinti integruotą požiūrį į maisto saugą, maisto atliekų tvarkymą ir maisto dovanojimą bei proporcingumo principą – kai sauga ir tvarumas viena kitą papildo, o ne paneigia.

**Lietuva – daugiausiai maisto švaistančių ES šalių dešimtuke**

Statistika atskleidžia, kad maisto švaistymo problema Lietuvoje – itin opi. Šalyje kasmet susidaro apie 414 tūkst. tonų maisto atliekų, net 60 proc. jų – namų ūkiuose. Tai patvirtina ir naujausi „Eurostat“ duomenys, kuriuos konferencijoje pristatė „Nestlé Baltics“ Maisto verslo vadovė Baltijos šalims Vilma Kapočienė. Remiantis 2022 metų statistika, Lietuva pagal maisto atliekų kiekį vienam gyventojui ES užima devintąją vietą, o kiekvienam gyventojui kasmet tenka apie 140 kg maisto atliekų. Ypač išsiskiria namų ūkiai, kuriuose išmetama 86,7 kg maisto vienam žmogui – tai net 26 proc. daugiau nei ES vidurkis.

Nors net 93 proc. Lietuvos gyventojų teigia, kad jiems svarbu mažinti maisto švaistymą, net 41 proc. prisipažino maistą išmetantys dėl asmeninio patogumo ar planavimo trūkumo. Tik penktadalis gyventojų teisingai supranta galiojimo terminų etiketes „Tinka vartoti iki“ ar „Geriausias iki“. Ši informacijos spraga lemia, kad kasmet išmetama tūkstančiai tonų dar tinkamo vartoti maisto.

**Maisto švaistymas – visos valstybės atsakomybė**

Pasak V. Kapočienės, maisto nuostoliai susidaro kiekvienu etapu: ūkiuose dėl klimato kaitos, ligų ar prasto derliaus saugojimo; perdirbant – dėl technologinių nuostolių ar broko; prekyboje – dėl per didelių užsakymų ar netinkamos logistikos; namuose – dėl nesuplanuoto pirkimo, perteklinių porcijų ar netinkamo maisto laikymo.

Vis dėlto pranešėja pateikė ir įkvepiančių tarptautinių pavyzdžių, kaip gamintojai prisideda prie maisto švaistymo mažinimo. „Nestlé“ pasauliniu mastu jau pavyko sumažinti gamyklų maisto atliekas daugiau kaip 40 proc. nuo 2016 metų, o net 95 proc. gamyklų dirba be atliekų. Taip pat ji pasidalijo Lenkijoje įgyvendinto plataus ir visuomenę jungiančio projekto patirtimi, kai bendradarbiaujant su NVO bei prekybos partneriais, vietos bendruomenėmis, pasitelkiant įvairias skaitmeninės erdvės platformas ir maisto dalijimosi stoteles pavyko išsaugoti tonas maisto.

Ką iš viso to būtų galima pritaikyti Lietuvoje, ką mūsų šalyje galima nuveikti mažinant maisto švaistymą. Apie tai Rasos Bagdonienės moderuojamoje diskusijoje šalia V. Kapočienės diskutavo Greta Česnaitytė, Aplinkos ministerijos Atliekų politikos grupės vyriausioji patarėja; Domantas Grigonis, UAB „Estrella Baltics“ finansų ir operacijų direktorius; dr. Rasa Melnikienė, Ekonomikos ir kaimo vystymo instituto vadovė; Rūta Vainienė, Lietuvos prekybos įmonių asociacijos direktorė.

Diskusijoje iš esmės sutarta vienu esminiu klausimus – sukurti tvarią maisto sistemą įmanoma tik veikiant išvien – politikos formuotojai, verslas ir vartotojai turi prisiimti bendrą atsakomybę. Jei bus sudarytos palankios sąlygos dalijimuisi maistu, atsakingam ženklinimui, logistikos efektyvumui ir edukacijai, Lietuva gali tapti šalimi, kuri ne tik mažina, bet ir iš esmės sprendžia maisto švaistymo problemą.

**Apie asociaciją „Lietuvos maisto pramonė“**

1990 m. įkurta asociacija „Lietuvos maisto pramonė“ vienija Lietuvos ir užsienio kapitalo įmones, gaminančias maisto produktus bei jais prekiaujančias. Asociacijos pagrindiniai veiklos principai remiasi narių atstovavimu, bendradarbiavimu su valstybinėmis institucijomis bei visuomenės švietimu.

Asociacijos nariai – įmonės: AB „Actas“, UAB „Coca-Cola HBC Lietuva“, UAB „Estrella Baltics“, UAB „Kėdainių konservų fabrikas“, UAB „Krekenavos agrofirma“, UAB „Mars Lietuva“, UAB „Mondelez Baltic“, UAB „Nestlé Baltics“, UAB „Vilniaus duona“, UAB EKKO LT.

**Daugiau informacijos:**

Irma Pilipienė, asociacijos „Lietuvos maisto pramonė“ direktorė, e. paštas info@maistoasociacija.lt, tel. 8699 16017.

Vaida Samuolytė, strateginės komunikacijos ekspertė, e. paštas vaida.samuolyte@gmail.com, tel. +370 682 43660.