



Δελτίο Τύπου Κυπριακού Συνδέσμου Καταναλωτών

Πρώτη Παγκόσμια Ημέρα Ευαισθητοποίησης κατά της Απώλειας και Σπατάλης Τροφίμων: πώς οι ομάδες καταναλωτών μπορούν να δράσουν.

Η Γενική Συνέλευση των Ηνωμένων Εθνών όρισε για πρώτη φορά την 29η Σεπτεμβρίου ως την **Παγκόσμια Ημέρα Ευαισθητοποίησης κατά της Απώλειας και Σπατάλης Τροφίμων**¹. Η Ε.Ε. χαιρέτισε αυτή την πρωτοβουλία και ενώνει τις προσπάθειες της στη παγκόσμια αυτή δράση².

Καθώς η Ευρώπη εξακολουθεί να αντιμετωπίζει την πανδημία COVID-19, ο τρόπος με τον οποίο βλέπουμε το θέμα του φαγητού μας έχει αλλάξει προς το καλύτερο τους τελευταίους μήνες. Παρόλο που είναι δύσκολο να προβλεφθεί εάν αυτή η τάση θα διαρκέσει.

Σε αυτό το πλαίσιο, το 2020 δεν θα μπορούσε παρά να είναι η καλύτερη χρονιά για να γιορτάσουμε την πρώτη **Παγκόσμια Ημέρα Ευαισθητοποίησης κατά της Απώλειας και Σπατάλης Τροφίμων**.

Στην ΕΕ, περίπου το 20% των τροφίμων που παράγεται χάνεται ή σπαταλάται, με **τα νοικοκυριά να παράγουν πάνω από το ήμισυ** των συνολικών απορριμμάτων τροφίμων (47 εκατομμύρια τόνους).

Σε παγκόσμιο επίπεδο, περίπου το ένα τρίτο όλων των τροφίμων που παράγονται για ανθρώπινη κατανάλωση χάνεται ή σπαταλάται.

Η απώλεια τροφίμων και τα απόβλητα στις βιομηχανικές χώρες είναι τόσο ψηλά όσο στις αναπτυσσόμενες χώρες, αλλά η κατανομή τους είναι διαφορετική:

- Στις αναπτυσσόμενες χώρες, πάνω από το 40% των απωλειών τροφίμων συμβαίνουν μετά τη συγκομιδή και κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.

- Στις βιομηχανικές χώρες, πάνω από το 40% εμφανίζεται σε επίπεδο λιανικής και καταναλωτή.

Για να βοηθήσει τους καταναλωτές να σπαταλούν λιγότερα τρόφιμα, ο ΟΗΕ προτείνει ένα απλό τρόπο δράσης : **Να προγραμματίζετε τα γεύματά σας, να γνωρίζετε τις χρονικές ενδείξεις τους και να αποθηκεύετε τα τρόφιμα σωστά.**

Πολλές ευρωπαϊκές ομάδες καταναλωτών, όπως ο Κυπριακός Σύνδεσμος Καταναλωτών (ΚΣΚ) - μέλη του Ευρωπαϊκού Οργανισμού Καταναλωτών **BEUC**³ – προσπαθούν να δράσουν δυναμικά. Για να ωφεληθούν τόσο το περιβάλλον όσο και οι τσέπες των καταναλωτών, βοηθούν και συμβουλεύουν τους καταναλωτές να **μειώσουν την ποσότητα των τροφίμων που καταλήγουν στα σκουπίδια.**

Ο **BEUC** επιπλέον τονίζει και διευκρινίζει σε σχέση με τις **Χρονικές ενδείξεις των τροφίμων :** **ποιές είναι οι διαφορές;**

«Ανάλωση έως»: δηλώνει μέχρι πότε το φαγητό σας θεωρείται ασφαλές για κατανάλωση.

«Ανάλωση κατά προτίμηση»: σας ενημερώνει για την ποιότητα του φαγητού σας. Μετά από αυτήν την ημερομηνία, το φαγητό μπορεί να καταναλωθεί με ασφάλεια, αλλά η ποιότητα του μπορεί να μην είναι πλέον η καλύτερη. Σε περίπτωση αμφιβολίας, εμπιστευτείτε τις αισθήσεις όρασης και όσφρησής σας.

Η στρατηγική «EU Farm to Fork» της ΕΕ, που δημοσιεύθηκε τον Μάιο του 2020, στοχεύει στην ενίσχυση της καταπολέμησης των απορριμμάτων τροφίμων με:

- **Αναθεώρηση** των κανόνων που διέπουν τη **σήμανση των χρονικών ενδείξεων** στα τρόφιμα (πρόταση έως το 2022). Μια μελέτη του 2018 που διεξήχθη από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή,

εκτιμά ότι, έως και το 10% των 88 εκατομμυρίων τόνων τροφίμων που σπαταλούνται κάθε χρόνο στην ΕΕ, οφείλονται **στη σήμανση των χρονικών ενδείξεων** (είτε πρόκειται για παρερμηνεία από τους καταναλωτές είτε για ακατάλληλη χρήση από επιχειρήσεις τροφίμων).

- **Καθορισμός στόχων** σε επίπεδο ΕΕ για τη μείωση των απορριμμάτων τροφίμων (πρόταση έως το 2023).

- **Διερεύνηση απώλειας τροφίμων** στο στάδιο της παραγωγής και διερεύνηση τρόπων πρόληψης τους.

Έτσι, ενόψει της **Παγκόσμιας Ημέρας Ευαισθητοποίησης κατά της Απώλειας και Σπατάλης Τροφίμων**, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή χαιρετίζοντας την πρωτοβουλία αυτή, έχει αναπτύξει μια **εκστρατεία κοινωνικής δικτύωσης με συμβουλές για την αποφυγή σπατάλης τροφίμων στο σπίτι, με στόχο τους καταναλωτές.**

Μπορείτε να την παρακολουθήσετε και συμμετάσχετε μέσω των μέσων κοινωνικής δικτύωσης **#FLWDay** και **#FoodWasteEU**.

Στις δράσεις αυτές συμμετέχει και ο ΚΣΚ, ο BEUC και πολλές άλλες οργανώσεις καταναλωτών.

29 Σεπτεμβρίου 2020

1. <http://www.fao.org/international-day-awareness-food-loss-waste>
2. https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/international-day_en
https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_poster_reduce-food-waste-daily_en.pdf?wtclear=laco
3. <https://www.beuc.eu/>