

Informacja prasowa, 12.02.2021 r.

Należy czy najlepiej?

Brak zrozumienia dat ważności to jedna z przyczyn marnowania jedzenia

Jak dowodzą badania PROM wykonane przez zespoły badawcze IOŚ-PIB i SGGW jedną z głównych przyczyn marnowania rocznie ok. 3 mln ton (z 5 mln ton) żywności przez samych konsumentów w Polsce jest przeoczenie terminu ważności. Ponad 42% Polaków przyznaje się, że go przegapia. Jednocześnie znaczna część osób, bo aż 64% nie jest pewna lub niewłaściwie interpretuje daty wydrukowane na opakowaniach produktów - chodzi o termin przydatności do spożycia (TPS) „należy spożyć do...” i datę minimalnej trwałości (DMT) „najlepiej spożyć przed...”. Na skutek tego do kosza trafia wiele dobrych produktów tuż po dacie minimalnej trwałości, które nadawałyby się jeszcze do bezpiecznego spożycia. Jak podkreślają eksperci z IOŚ-PIB w Polsce skala problemu mogłaby być mniejsza za sprawą odpowiedniej edukacji oraz legislacji.

Konsumenci przyzwyczaili się traktować termin przydatności do spożycia (TPS) i datę minimalnej trwałości (DMT) jako tożsame, choć różnica między nimi jest znacząca. Umieszczone na etykietach „najlepiej spożyć przed” tzw. data minimalnej trwałości (DMT) (często na mące, oleju, makaronie itp.) oraz „należy spożyć do” tzw. termin przydatności do spożycia (TPS) (m.in. na mięsach, rybach, nabiale itp.) jak widać mają zastosowanie do różnych grup produktów. Produkty oznaczone „najlepiej spożyć przed” najlepiej zjeść przed tą datą, ale nic się nie stanie jeśli zjemy je po jej upływie pod warunkiem, że były dobrze przechowywane i nie stwierdzimy wizualnie zmian. Natomiast „należy spożyć do” oznacza termin przydatności do spożycia, po upływie którego zjedzenie produktu może powodować nawet konsekwencje zdrowotne, dlatego po jego upływie produkt nie nadaje się do spożycia.

- Jest wiele sposobów, aby przeciwdziałać marnowaniu żywności. Należy edukować konsumentów w kontekście rozróżniania oznaczeń dat ważności, ale również podnosić świadomość, że wiele produktów oznakowanych datą minimalnej trwałości (DMT) „najlepiej spożyć przed...” po wskazanej dacie często nadaje się do jedzenia i nie warto ich wyrzucać. Data minimalnej trwałości informuje konsumenta, że producent w tym czasie gwarantuje odpowiednią jakość i właściwości produktu. Po jej upływie produkt może nie mieć najwyższej jakości, ale nadal jest bezpieczny dla konsumenta, jeśli był on odpowiednio przechowywany a opakowanie nie jest naruszone. Konsument często nie zdają sobie z tego sprawy. Brak wiedzy w tym zakresie skutkuje wyrzuceniem dobrej żywności do kosza - podkreśla dr inż. Krystian Szczepański, Dyrektor Instytutu Ochrony Środowiska - Państwowego Instytutu Badawczego.

Produkty po przekroczeniu daty minimalnej trwałości nie mogą być sprzedawane przez sklepy i nie mogą zostać przekazane na cele społeczne. Jak wynika z raportu Komisji Europejskiej z 2018 roku w samej Unii jest stosowany szeroki zakres praktyk i ram prawnych regulujących darowiznę żywności, która przekroczyła datę minimalnej trwałości i przekazanie jej na cele społeczne. Chociaż przepisy UE nie zakazują takich praktyk, to niektóre państwa członkowskie, jak na przykład Polska, odradzają i nie stosują takich rozwiązań, podczas gdy inne do tego zachęcają, np. Włochy. Pożądana wydaje się być zmiana przepisów krajowych i umożliwienie dalszego wykorzystania produktów po dacie minimalnej trwałości.

Problem zrozumienia dat na opakowaniach występuje w całej Europie. Szacuje się, że nawet 10% tj. blisko 9 mln ton (z 88 mln ton) marnowanej żywności w UE można powiązać z niezrozumieniem i niewłaściwym stosowaniem terminów „najlepiej spożyć przed” i „należy spożyć do” na etykietach żywności, zarówno przez konsumentów jak i producentów. Komisja Europejska wciąż szuka usprawnień w kontekście znakowania produktów oraz rozumienia tych oznaczeń.

Komisja Europejska problemem etykietowania żywności datą ważności zajmowała się już w 2014 roku. Rozważała wówczas usunięcie oznaczeń dat minimalnej trwałości z niektórych produktów typu suche kiełbasy, niektóre twarde sery, suche makarony, mieszanki przypraw. Aktualnie oznaczenia daty minimalnej trwałości „najlepiej spożyć przed...” można nie stosować na świeżych owocach i warzywach, które nie zostały obrane, pokrojone czy w inny sposób przetworzone, na winach, alkoholach powyżej 10%, cukrze, soli kuchennej, occie, gumie do żucia czy wyrobach piekarniczych lub cukierniczych, które ze względu na swoją specyfikę są zwykle spożywane w ciągu 24 godzin od wytworzenia. W Polsce takimi produktami bez daty są np. cukier i ocet.

Jak wykazały badania KE z 2018 roku w samej Unii jest też duża rozbieżność i różnorodność w stosowaniu oznaczeń dat przez producentów, co z kolei dezorientuje konsumentów, którzy nie postrzegają ich jako wiarygodnych. Badanie rynku wykazało różnice w praktykach oznaczania dat w ramach typów produktów i między państwami członkowskimi. Dlatego też KE nieustająco prowadzi prace w zakresie usprawnień znakowania żywności datami. W 2020 roku Komisja Europejska opublikowała strategię Farm to Fork (Od pola do stołu), która zakłada uczynienie systemu żywnościowego w Unii Europejskiej bardziej sprawiedliwym i przyjaznym środowisku, gdzie również ważną rolę odgrywa zrównoważone etykietowanie żywności. Komisja Europejska w swoim raporcie z 2018 roku wezwała do opracowania technicznych wytycznych dla przedsiębiorców sektora spożywczego dotyczących określania okresu przydatności do spożycia i do podjęcia konkretnych działań w celu rozwiązania problemu nieczytelnych etykiet. Na kanwie powyższego w 2020 roku Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) we współpracy z ECDC opracował narzędzie dla przedsiębiorców sektora spożywczego, które ma ułatwić prawidłowe znakowanie datą ważności na etykietach produktów, co ma istotne znaczenie dla zapobiegania marnowaniu żywności. Składa się ono z serii pytań, których celem jest wybór pomiędzy zastosowaniem na etykietach określenia „należy spożyć

do...” czy „najlepiej spożyć przed...”. Pomocne ma być też wskazanie przez EFSA czynników, które powinny być brane pod uwagę przez przedsiębiorców z procesie wyznaczania okresu trwałości.

- Ważne by spojrzeć na te rozwiązania systemowo i zrozumieć, że każdy z nas, niezależnie czy mówimy o producencie, sprzedawcy czy konsumentie ma wpływ na ograniczenie marnowania żywności. Przemawiają za tym nie tylko względy ekonomiczne, ekologiczne, ale również etyczne ponieważ wciąż wiele osób nie ma w ogóle dostępu do żywności, a pandemia, z którą się obecnie mierzymy jeszcze bardziej pogłębiła ten problem - podkreśla dr inż. Krystian Szczepański, Dyrektor Instytutu Ochrony Środowiska - Państwowego Instytutu Badawczego.

Instytut Ochrony Środowiska

Instytut Ochrony Środowiska – Państwowy Instytut Badawczy (IOŚ-PIB) jest instytutem resortowym, nadzorowanym przez Ministerstwo Klimatu i Środowiska. Jego nadrzędnym celem jest tworzenie naukowych podstaw ochrony środowiska, dostarczanie wiedzy administracji rządowej i samorządowej oraz podmiotom gospodarczym, a także podnoszenie poziomu świadomości ekologicznej i kształtowanie postaw ekologicznych społeczeństwa. Wyniki prac Instytutu wykorzystywane są również w bieżącej działalności Ministerstwa Klimatu i Środowiska do wypełniania międzynarodowych zobowiązań Polski w zakresie ochrony powietrza, wód, przyrody i klimatu, co niewątpliwie buduje markę Instytutu jako wiodącej jednostki naukowo-badawczej.

PROM

To przełomowa inicjatywa dzięki, której poznaliśmy w końcu w Polsce rzeczywistą skalę marnowania żywności w Polsce, która wynosi blisko 5 mln ton. Projekt pt. „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności” (w skrócie PROM) to pierwszy tego typu projekt badawczy w Polsce, którego celem było zbadanie, ile żywności marnuje się w Polsce w całym łańcuchu produkcji – tzw. „od pola do stołu”. Liderem projektu jest Federacja Polskich Banków Żywności (FPBŻ), a Partnerami projektu są: Instytut Ochrony Środowiska – PIB (IOŚ-PIB), Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW), Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR) oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności (PTTŻ). Projekt jest finansowany przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach programu GOSPOSTRATEG.



IOŚ-PIB
Instytut Ochrony Środowiska
Państwowy Instytut Badawczy



Narodowe Centrum
Badań i Rozwoju

Kontakt dla mediów:

IOŚ-PIB

Agnieszka Stangreciak

mail: agnieszka.stangreciak@ios.edu.pl

tel: +48 509 745 222

Agencja PR SOLSKI COMMUNICATIONS

Magdalena Bryksa-Szymańczak

mail: mszymanczak@solskipr.pl

tel: +48 881 633 639

PROGRAM RACJONALIZACJI I OGRANICZENIA
MARNOTRAWSTWA ŻYWNOCI



ul. Krucza 5/11d

00-548 Warszawa



Instytut Ochrony Środowiska PIB