LA 29/2016 vp Lakialoite laiksi elintarvikelain muuttamisesta / ruokahävikki

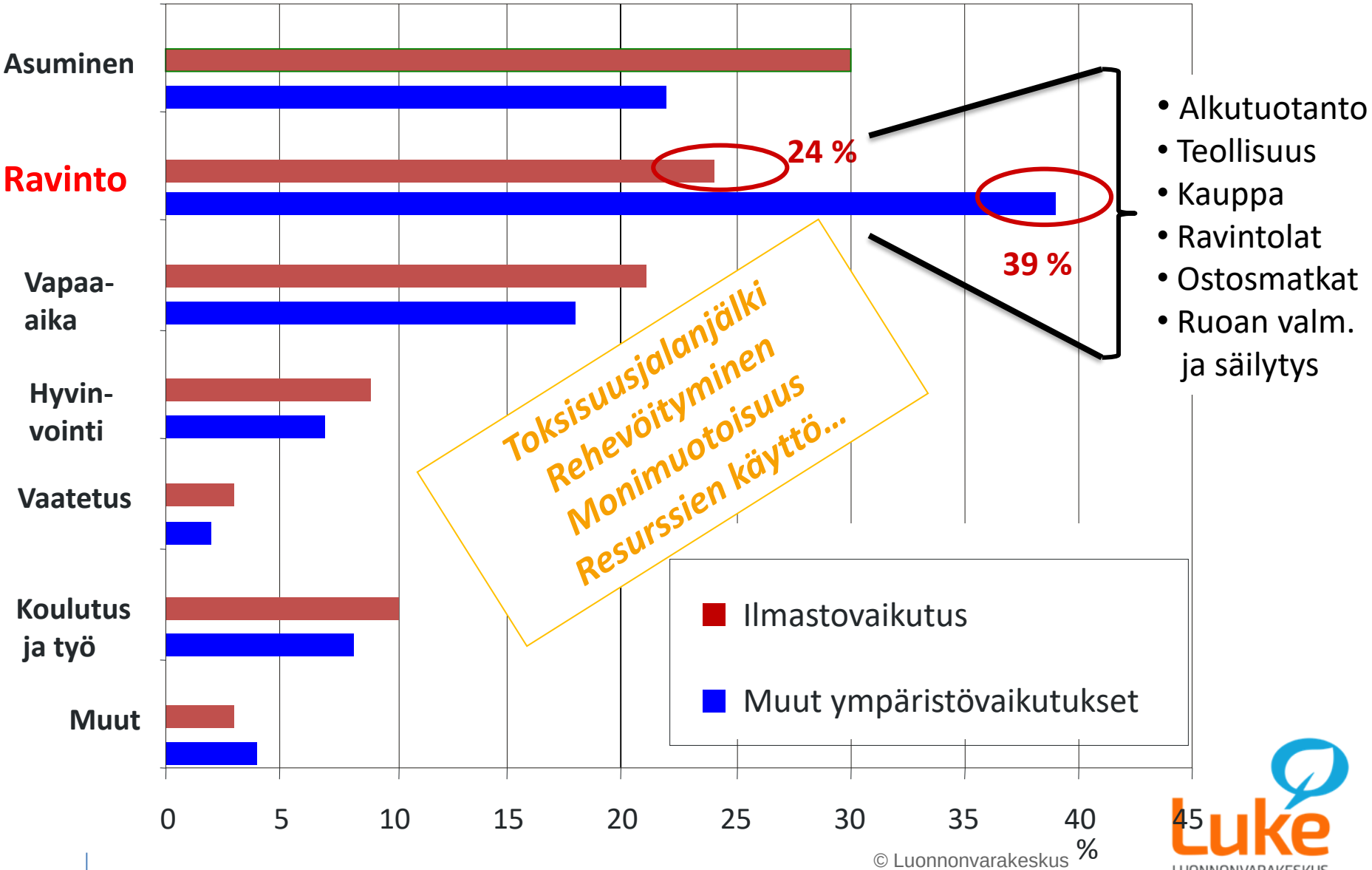
Juha-Matti Katajajuuri, erikoistutkija
Luonnonvarakeskus (Luke)

@JuhaMatKatajaju; #ruokahävikki

© Luonnonvarakeskus

Luke
LUONNONVARAKESKUS

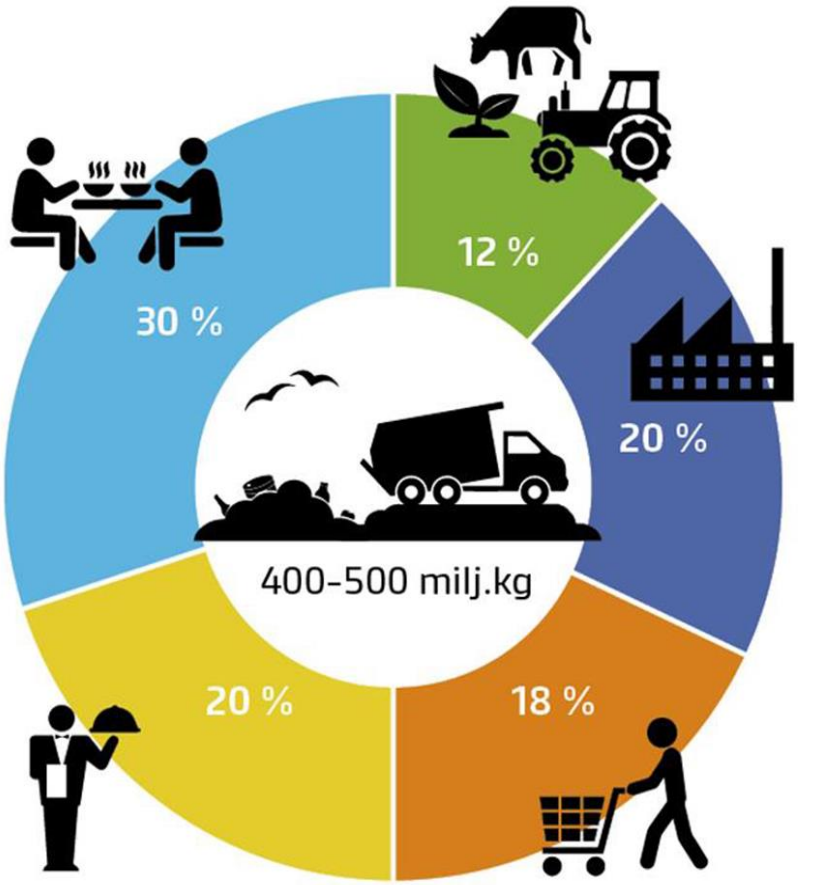
Ruokahävikin nykytila ja merkitys ilmastovaikutusten kannalta koko ruokajärjestelmän tasolla - Todellisen yksilöllisen kulutuksen ympäristö-vaikutusten jakaumat tarveryhmittäin.



© Luonnonvarakeskus

Luke
LUONNONVARAKESKUS

Alun perin syömäkelpoisen ruokahävikin määrä suomalaisessa ruokaketjussa
400 – 500 milj. kg / vuosi



Ruokahävikkiluvut eivät vielä eri maiden välillä vertailukelpoisia

Koko ruokaketjun hävikki yhteenlaskettuna vastaa n. 350 000 henkilöauton vuosittaista CO2-päästöä.

© Luonnonvarakeskus

Luke
LUONNONVARAKESKUS

LA 29/2016 vp Lakialoite laiksi elintarvikelain muuttamisesta, laaditun vaikuttavuusarvion keskeiset johtopäätökset

- toimijoille aiheutuvat kustannukset (ml. investointikustannukset) arvioitiin merkittäviksi ja saavutettavat hyödyt melko vähäisiksi
- ruoan luovutusvelvoitteen asettaminen ei yksin johda ruokalahjoitusten hävikin vähentämiseen
- ruokalahjoitusten lisäämisessä ei ole ongelmana toimijoiden halukkuuden puute tehdä ruokalahjoituksia, vaan ruoka-aputoimijoiden resurssien puutteellisuus, eli kuinka lahjoitusten vastaanottajat kykenevät noutamaan ja jakamaan luovutukset edelleen käytettäväksi siten, että elintarviketurvallisuus varmistuu

© Luonnonvarakeskus

Luke
LUONNONVARAKESKUS

Lainsäädännön kehittäminen ruokahävikin vähentämiseksi / vapaaehtoiset toimet

- LexFoodWaste VN TEAS –selvitys: Iso osa vaatimuksista tulee EU-tason lainsäädännöstä
- tunnistettiin koko ruokaketjua läpileikkaavia lainsäädännön alueita, joilla on suoraa vaikutusta ruokahävikin syntymiseen, esim. pakkausmerkintöihin tai säilytyslämpötiloihin liittyvä lainsäädäntö
- lainsäädännöllisiä kehittämistarpeita, joilla voidaan vaikuttaa hävikin syntymiseen, mm. rehunkäytön osalta eläinten luokittelusta johtuvat rehunkäytön rajoitukset ja vaatimus rekisteröityä rehualan toimijaksi. Ravintolasektorilla tarjolla olleen ruoan jäähdyttämismahdollisuuteen liittyvät määräykset lisäävät ruokahävikkiä.
- vaikuttavuusarviota keinojen merkityksestä ruokahävikin vähentämiseen ei ole laadittu
- elintarvikeketjun toimijat tekevät jatkuvasti töitä ruokahävikin vähentämiseksi omassa toiminnassaan
- haasteellisia kohtia mm. toimijoiden rajapinta-alueet ja kotitaloudet
- ruokahävikin vähentämisen tiekartta valmistuu joulukuussa 2020.

© Luonnonvarakeskus

EU draft proposal for Delegated Decision, tulossa maaliskuussa 2019

- Komissio: työryhmä, jossa luodaan yhdenmukainen määritelmä elintarvikejätteelle sekä annetaan suositukset/vaatimukset jätteen/hävikin mittaamiseen ja seuraamiseen koko elintarvikeketjussa. Jäsenmaiden raportointivelvollisuus
  - 2/4 v välein tarkat tiedot komissiolle
  - vuodelta 2020 ensimmäinen raportointi (2022)
- Määritelmiin ja vertailukelpoisuuteen liittyvät haasteet
  - huom. tavoite elintarvikejätteen puolittamisesta koskee komission määritelmän mukaan myös syömäkelvottomia osia → raju tavoite
- **Kansallinen ruokahävikin/jätteen seurantajärjestelmä ja tiekartta rakenteilla (2018-2020 Luke, MMM, TEM, YM, PTY, ETL, MaRa)**
  - Alan toimijat ovat sitoutuneet olemaan tiedontuotannossa tiiviisti mukana
  - Syömäkelpoiset, syömäkelvottomat osat, vähennettävissä oleva jne.
  - **kehitetään työkaluja elintarvikejätteen ja ruokahävikin seurantaan ja tuotetaan yhden vuoden baseline-tiedot elintarvikejätteen ja ruokahävikin määrästä koko elintarvikeketjussa**
  - Luke esittänyt lisäkehystarvetta MMM:lle tuleville vuosille (2020-) ruokajätteen ja -hävikin seurannan organisointiin ja edelleen kehittämiseen

→ kotimaan toimien edistäminen ruokahävikin vastaisessa taistelussa keskitetysti; toimien vaikuttavuuden arviointi ja seuranta; raportointi EU:lle

© Luonnonvarakeskus

Kiitos!

Luke
LUONNONVARAKESKUS