Luken lausunto valtioneuvoston U-kirjelmään U67/2023 vp:

U67/2023 vp Valtioneuvoston kirjelmä eduskunnalle komission ehdotuksesta Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi jätteistä annetun direktiivin 2008/98/EY muuttamisesta (jätepuitedirektiivin muutos)

Laatijat: Juha-Matti Katajajuuri, erikoistutkija, ryhmäpäällikkö,
Inkeri Riipi, tutkija &
Kirsi Silvennoinen, erikoistutkija

Jakelu: eduskunnan maa- ja metsätalousvaliokunta
Ilkka P. Laurila, Luke
Jani Lehto, Luke
Luken kirjaamo

Eduskunnan maa- ja metsätalousvaliokunta

LAUSUNNON PÄÄPOINTIT (KALVO NRO 2)

Lausuntomme pääkohdat

- **Ruokajärjestelmän kestävyysongelmat todellinen haaste – elinkaarinen näkökulma**
  - **Komission ehdotus yksi keskeinen toimi edistää kestävyyttä – vähemmän jätettä/ruokahävikkiä**
    - **Kaikkein turhinta ympäristön kuormitusta ja kumuloituu ketjussa**
  - **Muut toimet, esimerkiksi kulutusmuutokset ja toimitusketjujen kehittäminen kaikkein keskeisempiä**
- **Elintarvikejätteen sijaan päähuomio tulisi kiinnittää syömäkelpoiseen elintarvikejätteeseen eli ruokahävikin vähentämiseen**
- **Tarpeen saada sitovat tavoitteet useimmille ruokajärjestelmän osille**
  - **Komission ehdotuksessa yhdistetty ketjun loppuosa yhden tavoitteen alle – vastuu epäselvä**
  - **Kotitalouksiin vaikuttaminen haasteellista, voiko niille asettaa sitovaa tavoitetta?**
    - **Ohjauskeinot? Interventiot? Pelkkä valistus/kampanjat yksin ei riitä, niitäkin tarvitaan**
- **Kaikkein keskeisin viestimme: elintarvikejätteen sijaan tavoitteet tulisi kohdentaa ruokahävikin vähentämiseksi, EI elintarvikejätteelle jossa mukana myös syömäkelvottomat**
  - **Samanaikainen ruokavalion muuttaminen (kestävyyden taklaamiseksi) kasvivoittoisemmaksi lisäisi elintarvikejätteen määrää (siitä huolimatta tärkeä ja välttämätön; eikä lisää hävikkiä)**
- **Luke pitää valtioneuvoston ja komission tavoin erittäin perusteltuna sitä, että elintarvikejätteen ja ruokahävikin määrän arviointimenetelmien ja indikaattorien kehittämistä toteutetaan jatkossa laajasti**
- **Aihepiirin resurssointi on tulevaisuudessakin pystyttävä takaamaan**
- **Tarvitsemme luotettavaa tietoa ja ymmärrystä tulevaisuuden päätöksenteon tueksi**

Luke © LUONNONVARAKESKUS

TIIVISTELMÄ LAUSUNNOSTA

Elintarvikejärjestelmän kestävyyshaaste on todellinen. Komission elintarvikejätteen sitovien vähentämistavoitteiden asettamisen taustalla on tämä kestävyyshaaste ja se tosiasia, ettei Suomenkaan ruokajärjestelmässä syntyvän elintarvikejätteen määrä ole kokonaisuudessaan selvästi kääntynyt laskuun tietoisuudesta huolimatta. Luonnonvarakeskus (Luke) **kannattaa valtioneuvoston tavoin komission ehdotuksen tavoitteita vähentää elintarvikkeiden (ja yhtä lailla tekstiilien) ympäristövaikutuksia koko elinkaaren aikana**. Tarkasteltaessa ruokahävikkiä ruokajärjestelmän **kiertotalouden ensisijaisena toimena, jätepuitedirektiivin etusijajärjestyksen** mukaan, on **oikein vähentää ja ennaltaehkäistä ruokahävikin syntyä, ensisijaisena toimena.** Ja tätä komissio esityksessään taklaa ja valtioneuvoston tavoin L**uke kannattaa lämpimästi komission tavoitetta vähentää elintarvikejätteen, erityisesti ruokahävikin määrää ruokajärjestelmän kaikissa osissa.** Haasteena komission ehdotuksessa, kuten valtioneuvostokin selvästi huomauttaa on se, että koska ylivoimaisesti suurin osuus ruokajärjestelmän elintarvikejätteestä ja ruokahävikistä aiheutuu kotitalouksista, **on sitovien tavoitteiden asettaminen kotitalouksille haasteellista.** Mikäli kotitalouksille asetettaisiin sitovia vähentämistavoitteita, olisi ensisijaisen tärkeää, että tällöin tavoitteet koskisivat ruokahävikkiä eli sitä osaa elintarvikejätteestä, joka on alun perin ollut syömäkelpoista. **Luken mielestä elintarvikejätteen sijaan päähuomio tulisi kiinnittää alun perin syömäkelpoisen ruokahävikin vähentämiseen.**

Koska ruokajärjestelmän ympäristövaikutusten merkittävän vähentämisen kannalta meidän tulisi enenevästi siirtyä kohti monipuolisesti rakennettua kasvivoittoisempaa ruokavaliota, tämä siirtymä todennäköisesti lisäisi kotitalouksien elintarvikejätteen määrää, vaikka ruokahävikin vähentämisessä onnistuttaisiin, koska monipuolisen kasvikunnan tuotteiden käytön kautta erilaisten syömäkelvottomien osien (kuten hedelmien kuoret, kaalien, juuristen naatit, kuoret, varret jne.) määrä kasvaisi. Tämä alleviivaa sitä, että **Luken näkökulmasta komission ehdotuksen tulisi keskittyä alun perin syömäkelpoisen vähentämiseen, eikä kokonaiselintarvikejätemäärän vähentämiseen.** Ilman lisääntyneen kasvikunnan tuotteiden aiheuttaman elintarvikejätteen määrän kasvuakin olisi kotitalouksien osalta vaikeaa vaikuttaa, ennakoida ja valvoa, että mahdollinen jätteen tai hävikin määrän väheneminen tultaisiin saavuttamaan, koska tieteellisten tutkimusten mukaan esimerkiksi kuluttajakampanjoiden vaikuttavuus kotitalouksiin on rajallinen. **Tarvittaisiin uudenlaisia laajoja interventioita siihen, jotta voisimme laajasti vaikuttaa kuluttajien arkeen ja käytäntöihin niin, että kotitalouksien ruokahävikki vähenisi. Lisäksi informaatio-ohjaustakin tulisi ilman muuta rinnalla jatkaa.** On oma kysymyksensä, **tulisiko pyrkiä kehittämään sellaisia normatiivisia tai taloudellisia ohjauskeinoja, joilla voisimme vaikuttaa kotitalouksien ruokahävikin vähentämiseksi.**

Sitä vastoin **muiden ketjun osien (vähittäis- ja tukkukauppa, ateriapalvelusektori/ravintolasektori, elintarviketeollisuus ja miksei alkutuotantokin) suhteen sitovia tavoitteita tulisi Luken mielestä asettaa ketjunosakohtaisesti,** koska ruokajärjestelmän elintarvikejätteen ja ruokahävikin vähentämisessä ei ole arviomme mukaan kokonaisuudessaan järin hyvin onnistuttu (vaikkakin joillain toimialoilla on suhteellisesti edistytty, osin emme tiedä tarkkaan, koska laajempi ja kattavampi elintarvikejätteen seuranta alkoi vasta vuodesta 2020 ja toistaiseksi olemme raportoineet vasta tiedot vuosilta 2020 ja 2021 komission vaatimusten mukaisesti). Komission nykyisessä ehdotuksessa elintarvikejätteen 30 % sitovan vähentämistavoitteen alle oli yhdistetty kauppa, muu ruokajakelu, ravintolat ja ruokapalvelut sekä kotitaloudet kokonaisuutena, eikä se näin ollen kohdennu selvästi eri sektoreille – vastuu jää kovin epäselväksi.

Luke pitää valtioneuvoston ja komission tavoin erittäin **perusteltuna sitä, että elintarvikejätteen ja ruokahävikin määrän arviointimenetelmien ja indikaattorien kehittämistä toteutetaan jatkossa laajasti**, jota Luke parhaillaankin aktiivisesti tekee. **Aihepiirin resurssointi on tulevaisuudessakin pystyttävä takaamaan.** Aihe on edelleen melkoisen nuori tieteellisesti, ja **tarvitsemme luotettavaa tietoa ja ymmärrystä tulevaisuuden päätöksenteon tueksi.**

LAUSUNTO

Eduskunnan maa- ja metsätalousvaliokunta on pyytänyt Luonnonvarakeskuksen lausuntoa koskien valtioneuvoston U-kirjelmää U 67/2023 vp. Luonnonvarakeskuksen lausunto keskittyy U-kirjelmän osiin elintarvikejätteistä ja ruokahävikistä. Komission esityksen taustalla on Euroopan vihreän kehityksen ohjelmaan (COM(2019) 640 final) sekä kiertotaloutta koskevaan toimintasuunnitelmaan (COM(2020)98 final), joissa kehotetaan tehostamaan ja nopeuttamaan EU:n ja jäsenvaltioiden toimia tekstiili- ja elintarvikesektorien kestävyyden varmistamiseksi.

Elintarvikejätteen ja ruokahävikin määritelmät

Voimassa olevassa jätepuitedirektiivissä elintarvikejäte on määritelty ja sen määrää on mitattu ja raportoitu vuoden 2020 elintarvikejätemääristä alkaen. Jätepuitedirektiivissä **elintarvikejätteellä tarkoitetaan** Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 (asetus 3 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä) **2 artiklassa tarkoitettua elintarviketta, josta on tullut jätettä.** Tämän määritelmän mukaan elintarvikejätteeksi luetaan syötäväksi tarkoitetun elintarvikkeen lisäksi esimerkiksi kaikki sellaiset kasvi- ja eläinperäiset osat, **joita ei ole tarkoitettukaan alun perin syötäviksi,** kuten eläinten luut, kasvisten kuoret (kuten sitrushedelmien, banaanien ja porkkanan kuoret) tai kahvinporot.

Rajanveto tässäkin on lopulta jonkin verran häilyvä, esimerkiksi juurikasvien naatit eli lehdet (esimerkiksi porkkanan ja kukkakaalin lehdet) sekä kaalien ja yrttien varret olisivat useimmat kohtuullisessa ja monipuolisessa käytössä terveellisiä ja hyödynnettäviä ruokana, mutta hyödynnetään kuitenkin harvemmin ruokana, ja tehtäessä esimerkiksi ruokahävikin lajittelututkimuksia, nämä voivat päätyä joko elintarvikejätteeksi tai ruokahävikin puolelle. Muutoinkin eri maanosissa on omat kulttuurilliset perinteet, jotka vaikuttavat siihen, mitä elintarvikkeen osaa pidetään syömäkelpoisena ja ruokakäyttöön tarkoitettuina.

Sitä vastoin ruokahävikille ei ole EU-lainsäädännön määritelmää, mutta **ruokahävikillä tarkoitetaan yleisesti elintarvikejätteen sitä osaa, joka on alun perin ollut syömäkelpoista (ja tarkoitettu syötäväksi).** Komissio tarkoittanee esityksessään lähtökohtaisesti määritelmänsä mukaista elintarvikejätettä, mutta ehdotuksessa jää hieman ilmaan, että tarkoitetaanko elintarvikejätteestä puhuttaessa kuitenkin joskus itse asiassa tuota alun perin syömäkelpoista ruokahävikkiä, Ongelma on osittain kieliasia, koska englanninkielisessä termistössä ruokahävikistä ja elintarvikejätteestä käytetään osin samaa termiä ”food waste”. Tieteellisen tutkimuksen ja kirjallisuuden puolella tämä rajanveto on ollut selvempää, ja useimmissa uusimmissa tieteellisissä artikkeleissa selvästi eritellään ruokahävikki esimerkiksi termillä edible food waste. Luke on vuonna 2009 aloittamassaan ruokahävikkitutkimuksessaan nimenomaan kohdistanut huomionsa juuri tähän alun perin syömäkelpoiseen ruokahävikkiin, koska se on se osa ruokaa, joka on varsinaisesti tarkoitettu syötäväksi. Komission tuodessa oman määritelmänsä joitain vuosia sitten osaksi jäsenmaille pakollista elintarvikejätemäärän selvittämistä, on myös Luke sisällyttänyt sen nykyiseen seurantaansa ja tutkimukseensa. Tutkimuksen ja toiminnan pääpainomme on kuitenkin edelleen ruokahävikissä, koska hukattaessa syömäkelpoista ruokaa, menetämme sen ravitsemushyödyt ja kaikki ketjussa syntyneet ympäristövaikutukset ovat syntyneet turhaan. Tämä kertoo osaltaan karua kieltä ruoan arvostuksesta ja asenteista.

Komission elintarvikejätemääritelmästä johtuva keskeinen ongelma

Mikäli komission tarkoittaa sitovien vähennystavoitteiden kohdalla nimenomaisesti elintarvikejätettä, kuten me tulkitsemme, haasteena on se, että esimerkiksi kotitalouksissa syntyvät syömäkelvottomat

elintarvikejätteen osat (kuten kahvinporot, eläinten luut, ja hedelmien ja kasvisten kuoret) jäävät käytännössä aina elintarvikejätteeksi koska kotitaloudet eivät pysty hyödyntämään niitä. Mikäli ne kompostoidaan ja niistä tehdään multaa, tai toimitetaan biokaasuprosessiin, tulkitaan ne kuitenkin edelleen elintarvikejätteeksi. Mikäli taas ylijääneet elintarvikkeet tai sivutuotteet pystytään hyödyntämään esimerkiksi tuotantoeläinten rehuina, arvokomponentteina tai elintarvikeingredientteinä, ei niitä lasketa elintarvikejätteeksi tai hävikiksi **Tavoitteeksi kotitalouksille tulisi asettaa nimenomaan ruokahävikin vähentäminen.** Uusimpien tutkimusten mukaan kotitalouksien elintarvikejätteestä noin puolet on ruokahävikkiä. Näin ollen Agenda 2030 ohjelman asettama 50 % elintarvikejätteen vähenemätavoite kotitalouksille on käytännössä mahdoton saavuttaa, koska se tarkoittaisi käytännössä sitä, ettei ruokahävikkiä saisi syntyä kotitalouksista lainkaan.

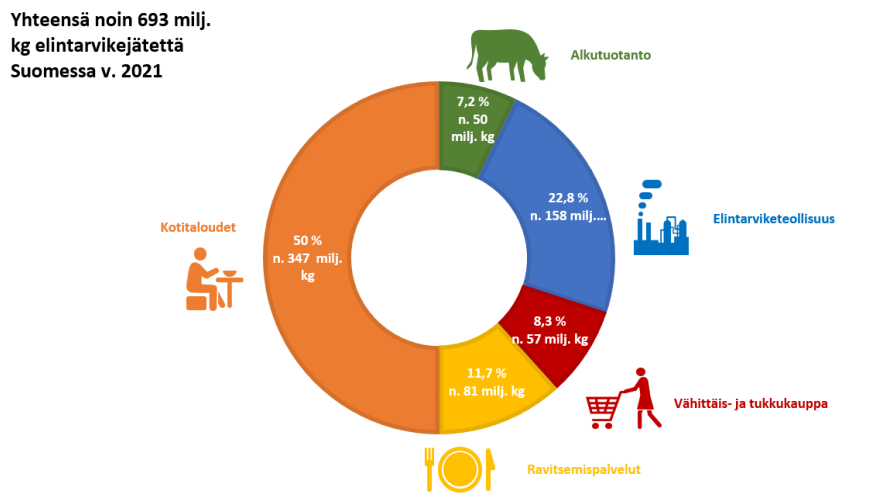
Sitovat tavoitteet ketjun muihin osiin

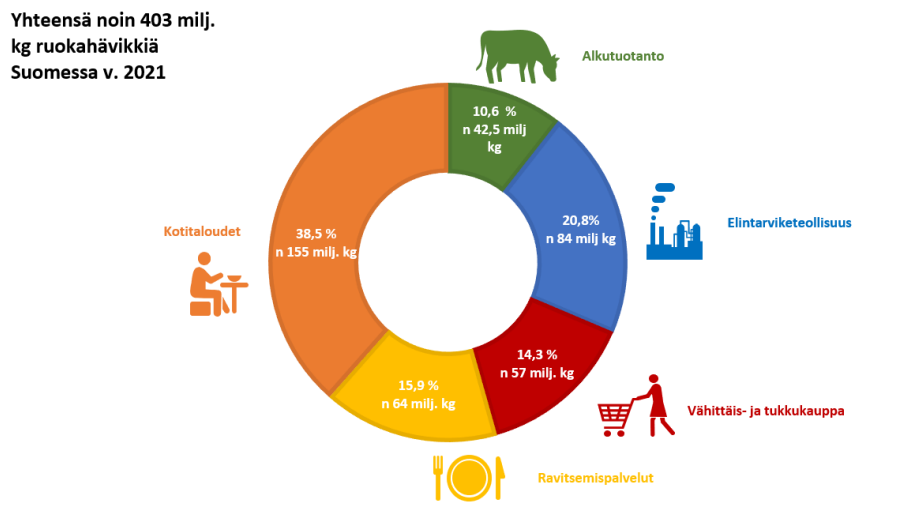
Muiden ketjun osien (vähittäis- ja tukkukauppa, ateriapalvelusektori/ravintolasektori, elintarviketeollisuus ja miksi alkutuotantotokin) kuin kotitalouksien suhteen sitovia tavoitteita tulisi Luken mielestä asettaa ketjunosakohtaisesti, koska ruokajärjestelmän elintarvikejätteen ja ruokahävikin vähentämisessä ei ole arviomme mukaan kokonaisuudessaan järin hyvin onnistuttu (vaikkakin joillain toimialoilla on suhteellisesti edistytty, osin emme tiedä tarkkaan, koska laajempi ja kattavampi elintarvikejätteen seuranta alkoi vasta vuodesta 2020 ja toistaiseksi olemme raportoineet vasta tiedot vuosilta 2020 ja 2021 komission vaatimusten mukaisesti). Tässä mielessä ymmärrämme Valtioneuvoston kantaa suhtautua hieman varovaisemmin juuri **alkutuotannolle asetettaviin elintarvikejätteen vähentämistavoitteisiin,** mutta toisaalta tunnistamme, että alkutuotantoon jätemääriin/hävikkiin voitaisiin **mahdollisesti vaikuttaa ohjauskeinoin**, koska nyt esimerkiksi teollisuuden ja kaupan asettamat tuotteisiin ulkonäköön liittyvät ehdot (kuten muoto, minkä takia osa sadosta jää myymättä) aiheuttavat hävikkiä, vaikka sato olisikin täysin syömäkelpoista. Lisäksi tulisi miettiä, voitaisiinko ohjauskeinoin puuttua markkinakanavien puutteeseen tilanteissa, jossa esimerkiksi satomäärät ovatkin ennustettua suurempia, jolloin syömäkelpoisia tuotteita jää pellolle korjaamatta**.**

Ruokahävikin ja elintarvikejätteen määrä Suomessa ja raportointi komissiolle – referenssivuodesta vähennystavoitteille

Luken tutkimus ruokahävikistä alkoi vuonna 2008 (ja on edelleen suhteellisen tuore tutkimuksen ala, kehitys muissa maissa alkoi pääpiirteissään samaan aikaan tai vähän myöhemmin). Sittemmin Euroopan komission delegoidun päätöksen (EU 2019/1597) mukaan nykyisin tutkimme ja seuraamme myös kokonaiselintarvikejätteen määrää. Keskeisin fokus työssämme on edelleen alun perin syömäkelpoisen ruokahävikin seurannassa, vähentämisessä ja sen vaikutusten arvioinnissa (esimerkiksi turhaan tuotetun ruoan ympäristövaikutukset). Luken aikaisempien vuosien ensimmäisten tutkimusten (2010-2019) tulokset perustuvat eri ajankohtina tehtyihin suhteellisen kapeisiin otoksiin ketjun eri osissa vaihtelevasti, osin hyvin pistemäisesti, eikä näiden vuosien tietopohjaa voi mielestämme käyttää elintarvikejätteen osalta referenssivuotena. Näin ollen Luke ei täysin allekirjoita Valtioneuvoston näkemystä siitä, että olisi tärkeää, että ehdotuksen mukaisesti on mahdollista käyttää aikaisempaa vertailuvuotta (kuin vuotta 2020) elintarvikejätteen vähentämistavoitteelle. **Näkemyksemme mukaan aikaisemman referenssivuoden käyttö ei ainakaan Suomen kohdalla ole relevanttia**, ja tuskin kovin monessa muussakaan jäsenmaassa.

Nykyisin Luke on asetettu asiantuntijalaitokseksi, joka kerää tiedot yhteistyössä ruoka-alan yritysten kanssa ja toimittaa tiedot komissiolle sekä yhtä lailla julkaisee tiedot Suomessa. Tiedot julkistetaan vuosittain Lukesta täällä: https://luonnonvaratieto.luke.fi/numerotieto/raportit?panel=elintarvikejate. Tuloksista löytyvät sieltä eri määritelmien mukaisesti, alla uusimmat tulokset vuoden 2021 osalta, kokonaiskiloina ja osuuksina ketjun eri osissa.





Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että ruokahävikkiä syntyy keskimäärin noin 25 kiloa ja elintarvikejätettä yhteensä 50–60 kiloa henkeä kohden vuodessa Suomessa. Päivää kohden määrä voi siis jäädä aika pieneksikin eli ruokahävikki on tyypillinen ongelma, joka koostuu pitkältä pienistä puroista. Erot kotitalouksien kesken voivat olla suuria. Yhden tuoreen tutkimuksemme mukaan valtaosa kotitalouksista tuottaisi ruokahävikkiä keskimäärin 13 kg/hlö/vuosi kun taas toisessa ääripäässä hävikkimäärät olivat kymmeniä kiloja, jopa yli sata kiloa/hlö/vuosi.

Luke pitää Valtioneuvoston tavoin hyvänä, että ehdotuksessa on asetettu komissiolle velvoite tarkastella vähentämistavoitteita uudelleen vuonna 2027, jolloin on saatavilla luotettavampaa tietoa ja pidempiä aikasarjoja elintarvikejätteen määristä eri jäsenvaltioissa (Luken toiveena luonnollisesti olisi viimeistään silloin muuttaa tavoitteet koskemaan ensisijaisesti ruokahävikkiä).

Kuten valtioneuvostokin niin Luke haluaa korostaa, että jäsenmaiden väliseen elintarvikejätteiden raportoinnin vertailtavuuteen tulisi kiinnittää erityistä huomiota, koska vertailukelpoisia aikasarjoja ei vielä ole ja jäsenvaltioiden mittaus - ja raportointikäytännöissä on vielä merkittäviä eroja.

Kestävä ruokajärjestelmä ja ruokahävikin merkitys osana sitä

Kuten komissio ehdotuksessaan toteaa, elintarviketuotanto kaikkine ketjun vaiheineen tuottaa suuret ympäristövaikutukset. Jos elintarvike valmistetaan ”suoraan jätteeksi”, hukataan kaikki elintarvikkeen tuottamiseksi käytetyt resurssit. Elintarvikejätteen vähentämisellä voidaan siis vähentää koko tuotantoketjun haitallisia ympäristövaikutuksia. Ruoan tuotanto, varastointi, kuljetus ja jalostus sekä elintarvikejätteen hävittäminen aiheuttavat sekä EU:n alueella, että rajat ylittäviä ympäristö - ja ilmastovaikutuksia (kuten kasvihuonekaasupäästöjä sekä vaikutuksia maankäyttöön, luonnon monimuotoisuuteen, veden käyttöön ja rehevöitymiseen). Elintarvikejätettä vähentämällä varmistetaan luonnonvarojen harkittu ja järkevä käyttö, ilmastoon, luonnon monimuotoisuuteen ja luonnonvarojen käyttöön kohdistuvien kielteisten vaikutusten vähentäminen sekä saadaan valtioiden rajat ylittäviä hyötyjä. Komission vaikutustenarvioinnin mukaan elintarvikejätteen määrän vähentämisellä on merkittäviä myönteisiä ympäristövaikutuksia kasvihuonekaasupäästöjen, merten rehevöitymiseen sekä vesipulan vähentymiseen.

Luonnonvarakeskus (Luke) kannattaa valtioneuvoston tavoin komission ehdotuksen tavoitteita vähentää elintarvikkeiden ympäristövaikutuksia koko elinkaaren aikana em. syistä johtuen. Tarkasteltaessa ruokahävikkiä ruokajärjestelmän kiertotalouden ensisijaisena toimena, jätepuitedirektiivin etusijajärjestyksen mukaan, on nimenomaan oikein vähentää ja ennaltaehkäistä ruokahävikin syntyä, ensisijaisena toimena. **Tätä komissio esityksessään taklaa ja valtioneuvoston tavoin Luke kannattaa lämpimästi komission tavoitetta vähentää elintarvikejätteen, erityisesti ruokahävikin määrää ruokajärjestelmän kaikissa osissa. Turhaan tuotettu poisheitetty ruoka on ruokajärjestelmän kaikkein turhinta ympäristövaikutusten aiheuttamista, kun koko ketjun ympäristövaikutukset ovat syntyneet täysin turhaan.**

Laajemmassa ruokajärjestelmän isommassa kuvassa on hyvä tiedostaa eri tekijöiden suuruusluokka. Ensinnäkin Suomessa ruokajärjestelmän osuus kaikista Suomen tai suomalaisille kohdennetuista ilmastovaikutuksista on noin 25-30 % laskentatavasta riippuen. **Mittakaavaltaan suurimpiin päästövähennyksiin ruokajärjestelmässä** päästäisiin kun **samaan aikaan tehtäisiin mittavaa siirtymää kohti monipuolisesti rakennettua kasvivoittoisempaa ruokavaliota** (kuten myös mm. tuoreet pohjoismaiset ravitsemussuositukset 2023 ja 2024 julkaistavat kansalliset ravitsemussuositukset esittävät) ja **erilaisissa ruokaketjuissa päämäärätietoisesti tähdättäisiin ja tehtäisiin toimia ympäristövaikutuksien vähentämiseksi** (esimerkiksi heikkotuottoisten turvepeltojen vähentäminen ja/tai vettäminen; kivennäismailla hiilen vapautumisen vähentäminen ja kääntäminen osin jopa nettohiilensidonnan puolella; märehtijöiden erityisesti nautojen metaanipäästöjen vähentäminen, maaperän kasvukunnosta ja sen orgaanisesta aineksesta huolehtiminen; tuottamalla optimoidulla lannoite- ja muilla panosten käytöllä entistä suurempia satoja jne.). **Ruokajärjestelmän ympäristövaikutusten merkittävän vähentämisen kannalta meidän tulisi enenevästi siirtyä kohti monipuolisesti rakennettua kasvivoittoisempaa ruokavaliota, vaikka tämä siirtymä todennäköisesti lisäisi kotitalouksien elintarvikejätteen määrää, jos tarkastelussa on myös ruoan ns. syömäkelvottomat osat.** Monipuolisen kasvikunnan tuotteiden käytön kautta erilaisten syömäkelvottomien osien (kuten kaalien, juuristen naatit, kuoret, varret, hedelmien kuoret jne.) määrä kasvaisi.

Jos ruokahävikki onnistuttaisiin kotitalouksissamme puolittamaan, se vähentäisi koko ruokajärjestelmän (tarkalleen ottaen suomalaisten ruoankulutuksen) **ilmastopäästöjä 1-3 %.** Suomessa **erityisesti lihavalmisteilla on merkittävä osuus ruokahävikin ilmastovaikutuksista.** Kotitalouksien ruokahävikistä lihaa ja lihatuotteita oli tyypillisesti noin 10 %, mutta ilmastovaikutuksesta lihan osuus on noin 40 % ja näin ollen ensisijaisesti vähentämistoimet tulisi kohdentaa lihatuotteisiin sekä ns. kotiruokaan, jossa on usein mukana myös lihaa.

Yrityksessä esim. **ravitsemispalveluissa** pyritään vähentämään hävikkiä jo kustannustenkin takia. Kuitenkin suhteellisesti iso osa valmistetusta ruoasta joutuu hävikiksi, enemmillään jopa 25–30 %. Tämän ruoan tekemiseen on käytetty paljon työaikaa ja muita resursseja. Lisäksi kunnalliset ruokailut rahoitetaan yhteisistä varoista. Jätehierarkian mukaisesti ravitsemispalvelualallakin hävikkiä täytyy torjua ensisijaisesti vähentämällä ja estämällä hävikin syntyminen. Seuranta ja mittaaminen varmistaa, että vähentämistyö etenee oikeaan suuntaan. Ylijääneelle syömäkelpoiselle ruoalle pitäisi myös löytää keinoja tulla uudelleenjaetuksi ihmisravinnoksi. **Kaupan osalta** ruokahävikin hallinta on suhteellisesti kehittynyt hyvin ja PTYn kanssa olemme vuosittain päivittäneet ruokahävikin tilanteen valtakunnallisesti (tukku- ja vähittäiskaupan osalta).

Ruokahävikkitiekartta

Vuonna 2021 Lukessa valmistellun kansallisen ruokahävikkitiekartan tavoitteena on vähentää ruokahävikkiä elintarvikeketjun kaikissa vaiheissa. **Suomen kansallinen ruokahävikkitiekartta (uusin tämänhetkinen versio) on julkaistu osoitteesta ruokahavikkitiekartta.fi**. Tiekartan kuusi keihäänkärkeä ohjaavat ruokahävikin vähentämistä Suomessa. Jokainen keihäänkärki sisältää tarkempia ruokahävikin vähentämiseen tähtääviä ratkaisuja ja tavoitteita. Luke on koonnut tälle sivustolle olemassa olevia hävikin vähentämiskeinoja, hankkeita ja oppaita eri ketjuvaiheiden osalta. Tiekarttaa päivitetään jatkuvasti ja sivuston kautta voi myös Lukelle ilmoittaa ruokahävikkiä vähentävistä ratkaisuista ja hankkeista. Myös valtakunnallisen jätesuunnitelman (vuoteen 2027 asti) toimenpiteisiin on sisällytetty tämä kiertotalouden edistämisen kannalta tärkeän strategisen ohjelman toimeenpano eli tämä kansallinen ruokahävikkitiekartta. Ruokahävikin puolittamistavoite on alun perin kirjattu tavoitevuoteen 2030. YK:n kestävän kehityksen agendan mukaisesti, johon Suomi muiden jäsenmaiden mukana on osaltaan sitoutunut. Tiekartan yhteydessä tarkoitamme alun perin syömäkelpoista ja syötäväksi tarkoitettua ruokaa, joka jää käyttämättä.

Erityisen haasteellista on löytää tehokkaita ja vaikuttavia keinoja ruokahävikin vähentämiseksi kotitalouksissa. Tällä hetkellä Lukessa tehdään vaikuttavuusarviointityötä eri ruokahävikin vähentämistoimista. Kotitalouksien osalta haasteena on hyvin eri tyyppiset kuluttajat.. Komission esittämistä keinoista oikeastaan vain yksi osuu kotitalouksiin *eli kehitetään ja tuetaan käyttäytymistä muuttavia toimia elintarvikejätteen vähentämiseksi sekä tiedotuskampanjoita, joilla lisätään tietoisuutta elintarvikejätteen syntymisen ehkäisemisestä*. Tämän keinonkin vaikuttavuus on omaa todennäköisesti aika rajallisen potentiaalin elintarvikejätteen tai ruokahävikin vähentämiseksi, ainakin mikäli tiedottaminen ja valistus olisi yksin siinä keskeisenä kärkenä. Luken tekemän selvityksen **mukaan tulisi löytää keinoja, joilla pystytään vaikuttamaan kotitalouksien arjen rutiineihin.** Kansalaiskampanjoita tarvitaan ja ne ovat tervetulleita, mutta on syytä tiedostaa, että niiden vaikuttavuuspotentiaali yksistään on rajallinen.

Työn resurssoinnista ja rahoituksesta sekä yhteistyöstä Suomessa

Luken ruokahävikki/elintarvikejätteen tutkimus- ja seurantatyön rahoitus on toistaiseksi tullut useista lähteistä, pääosin kilpailluista tutkimusrahoituslähteistä (kuten EU Horisontti, MMM:n Makera, EAKR, Life, EU tietyt aihepiirin Grants-rahoitukset, VN TEAS -instrumentti, pohjoismainen ministerineuvosto jne.). Lisäksi ministeriöistä (MMM, YM, TEM) saatiin yksittäinen, mutta hyvin tärkeä rahoitus vuosille 2018-2020 kansallisen elintarvikejätteen ja ruokahävikin seurantajärjestelmän puitteiden kehittämiseksi. Lisäksi Luke on tukenut aihepiirin hankkeiden rahoittamista merkittävästi vastinrahoituksen muodossa. Vuodesta 2021 lähtien Lukelle on myönnetty valtion budjetista tietty rahoitus, joka on käytetty seurantamallin ja -järjestelmän kehittämiseksi ja vuosittaisten elintarvike/ruokahävikkitietojen tuottamiseksi koko ketjusta ja tiekarttatyön edistämiseksi. Tämä rahoitus on tällä tasolla välttämätön, mikäli komission vaatimusten mukaan haluamme tuottaa vertailukelpoista tietoa Suomessa myös tulevina vuosina ja jotta ruokahävikkitiekarttaa voidaan edistää ja päivittää. **Rahoituksen turvaaminen on ensiarvoisen tärkeää.** Sitä tulisi mahdollisuuksien mukaan kasvattaakin, mikäli komissio päätyy ehdotuksensa mukaisesti jäsenmaita sitoviin tavoitteisiin, ja mikäli työssä edetään kohti uudenlaisia interventioita

nimenomaan kotitalouksien osalta. Luke jatkossakin pyrkii hankkimaan tutkimusrahoitusta aihepiirin tieteelliseen työhön erityisesti eri EU-rahoitusinstrumenteista. Työtä toteuttaa Suomessa Luken Biotalous ja ympäristön -yksikön kestävyystieteiden ja -indikaattorien tutkimusryhmä yhteistyössä mm. Luken Tilastopalvelut -yksikön kanssa. Kansallista tiedonkeruu/seuranta/tiekarttatyötä seuraa myös ohjausryhmä, johon kuuluvat edustus ympäristöministeriöstä, maa- ja metsätalousministeriöstä, työ- ja elinkeinoministeriöstä, Päivittäistavarayhdistys PTR ry:stä, Elintarviketeollisuusliitosta (ETL), Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:stä sekä MTK:sta. Lisäksi Luke käy erikseen keskusteluja menetelmiin ja tiedonkeruuseen liittyvistä asioista tiiviisti mm. YM:n, MMM:n, SYKEn sekä Tilastokeskuksen edustajien kanssa. Seurantaan liittyviä tietoja Luke hankkii ja kerää hyvässä yhteistyössä niin vähittäis- ja tukkukaupan alan yritysten, elintarviketeollisuuden yritysten, ravitsemispalvelusektorin toimijoiden kanssa kuin sekä erilaisten tilakyselyiden muodossa alkutuotannosta. Yhteistyö on toistaiseksi ollut sujuvaa.

Muutamia keskeisiä tuoreita lähteitä

Hartikainen, H., Riipi, I., Katajajuuri, J-M., Silvennoinen, K. 2019. From Measurement to Management: Food Waste in the Finnish Food Chain. In: Food Waste Management. Solving the Wicked Problem / Närvänen E.Mesiranta N.Mattila M.Heikkinen A. (eds.). Palgrave Macmillan, Cham. 415-439.

Riipi, I., Hartikainen, H., Silvennoinen,K., Joensuu, K., Vahvaselkä, M., Kuisma, M. & Katajajuuri, J.-M. 2021a. Elintarvikejätteen ja ruokahävikin seurantajärjestelmän rakentaminen ja ruokahävikkitiekartta. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus. Luonnonvarakeskus. ISBN 978-952-380-240-7. 72 p.

Riipi, I., Poutiainen, M. & Kuisma, M. 2021b. Esteet ja ajurit kuluttajien ruokahävikin vähentämisessä. Kirjallisuusselvitys. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 85/2021.

Silvennoinen, K., Nisonen, S. & Katajajuuri, J.-M. 2022. Food waste amount, type, and climate impact in urban and suburban regions in Finnish households. *Journal of Cleaner Production*, 378 (10 December 2022): 134430.