







MA·RA

U 67/2023 vp

Valtioneuvoston kirjelmä eduskunnalle komission ehdotuksesta Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi jätteistä annetun direktiivin 2008/98/EY muuttamisesta

Maa- ja metsätalousvaliokunta, 17.11.2023
Lakimies, Klaus Kähäri

Elintarvikejätteen ja ruokahävikin epätäsmällinen käyttö direktiiviehdotuksessa

- Pidämme hyvänä, että kirjelmässä on kiinnitetty huomiota termien elintarvikejäte ja ruokahävikki epätäsmälliseen käyttöön direktiiviehdotuksessa.
- Termit olisi syytä määritellä täsmällisesti EU-lainsäädännössä, jotta englanninkielisen ilmauksen ”food waste” monitulkintaisuus ei aiheuta väärinymmärryksiä.

Vertailuvuodesta

- Komission ehdotuksesta ei yksiselitteisesti ilmene, onko pohjatietona tarkoitus käyttää Eurostatin vuonna 2022 julkaisemaa ensimmäistä elintarvikejätetilastoa.
- Vertailukohdan valitseminen on tässä hyvin keskeistä ja merkitystä tulee antaa myös aiemmalle hävikinvähentämistyölle.

Vähentämistavoitteiden jakautuminen ruokaketjun osien välillä

- Pidämme hyvänä myös valtioneuvoston kantaa, että on perusteltua asettaa vähentämistavoitteet erikseen ruokaketjun eri osille.
- Kotitalouksien, kaupan ja ravitsemispalveluiden yhdistäminen direktiiviehdotuksen mukaisesti asettaisi toimialat kohtuuttomalla tavalla vastuuseen kotitalouksien elintarvikejätteestä ja hävikistä, joka on elintarvikeketjun suurin.

Taloudellisista vaikutuksista

- Taloudellisia ja ympäristövaikutuksia koskevassa luvussa on esitetty, että kaikkien ruokaketjun osien jätehuoltokulujen pieneneminen parantaa liiketulosta ja että osalle toimijoista ruokahävikin vähentäminen tuo pelkkää säästöä. Yritysten kannalta käsitys vaikuttaa turhan optimistiselta.
- Ruokahävikin ja elintarvikejätteen vähentämistyöllä on kustannuksensa, jotka monille todennäköisesti ovat jätekuluissa saavutettavaa säästöä suuremmat.
- Taloudellisia vaikutuksia arvioitaessa on huomioitava myös, että elintarvikejätteen vähentämistavoitteiden saavuttaminen ruokaketjun eri osien sisällä saattaa johtaa ei-toivottuun kehitykseen raaka-aineiden hyödyntämisessä.

MA·RA

Hävikin ja elintarvikejätteen torjumisen erot

- Ravintolatoiminnassa tehokas keino **hävikin** vähentämiseen on erävalmistus eli ruoan valmistaminen ja tarjolle tuonti entistä pienemmissä erissä. Tämä on mahdollista, mutta lisää selvästi työvoiman tarvetta.
- Elintarvikejäte pitää sisällään alun perin syömäkelvottoman materiaalin kuten kuoret, luut ja kahvinporot. Alun perin syömäkelvottoman materiaalin vähentäminen on hyvin haastavaa.
- Ainoa keino välttää syömäkelvottoman materiaalin syntymistä olisi siirtyä hyödyntämään nykyistä enemmän valmiskomponentteja ja puolivalmisteita.
- Ravintola-ala on hyvin käsityöpainotteinen ja työvoimavaltainen ala. Jalostamattomien raaka-aineiden käytön vähentäminen johtaisi todennäköisesti alan työpaikkojen ja niiden tuomien verotulojen vähenemiseen osassa yrityksiä.
- Näistä syistä MaRa pitää välttämättömänä, että **ravintolatoiminnan osalta mahdollinen sektorikohtainen tavoite koskisi vain alun perin syömäkelpoisen ruokahävikin vähentämistä.**

MA·RA