

MAISTO ATLIEKŲ PROBLEMOS IR GERŲJŲ PRAKTIKŲ ANALIZĖ

SĄVOKŲ IR DUOMENŲ METODOLOGIJOS PROBLEMA

Neišgryninta sąvokų reikšmė: nerekomenduojama vartoti „maisto švaistymo“ sąvokos.

Eurostat perduoti duomenys iš 2021 m. ŽŪM analizės yra ne bendri, o tik valgomų maisto atliekų: po kito matavimo skaičiai gali smarkiai išaugti.

Tikslių duomenų trūkumas: smarkiai skiriasi GPAIS ir ŽŪM analizės duomenys prekyboje ir pramonėje, neišgryninta GPAIS duomenų atrinkimo metodika.

SITUACIJOS ANALIZĖS NUORODA:

<http://kurklit.lt/wp-content/uploads/2023/01/MAISTO-SVAISTYMO-APZVALGA.pdf>

	Pramonė (t)	Prekyba (t)
ŽŪM	17 452	49 110
GPAIS	28 057	27 342

TYRIMŲ REZULTATAI

- Didžiąją maisto atliekų dalį sudaro maisto produktai, kurie net nėra žymimi galiojimo data (vaisiai, daržovės, švieži duonos gaminiai).
- Mėsa ir jos produktai, kurie dažniausiai žymimi terminu „tinka vartoti iki“, tapę atliekomis padaro didžiausią žalą aplinkai, nes jiems pagaminti reikia daugiausiai resursų.
- Maisto atliekos yra didesnė problema didelėse prekybos vietose ir labiau paveikia didelio ploto parduotuves, kuriose yra platesnis prekių pasirinkimas.
- Mažiausiai maisto atliekų bendrai susidaro Slovėnijoje – tik 68 kg asmeniui per metus, maždaug dvigubai mažiau nei Lietuvoje – 137 kg.
- Mažiausiai maisto atliekų prekybos sektoriuje susidaro Kroatijoje – 1 kg gyventojui per metus. Lietuvoje vienam gyventojui tenka 10 kg.

“Kurk Lietuvai” projekto vadovė:

Gintvilė Bagdonavičiūtė
gintvile.bagdonaviciute@kurklit.lt

Gabrielė Makarevičiūtė-Osipovič
gabriele.makareviciute@kurklit.lt

Kurk
Lietuvai 

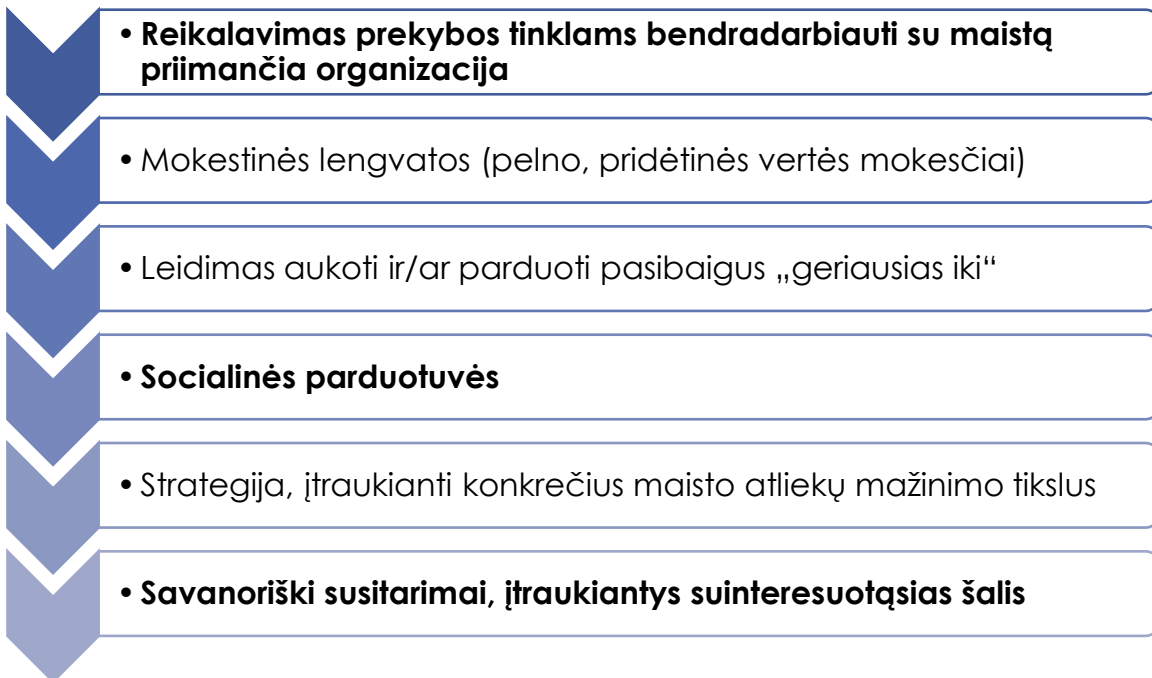
UŽSIENIO PRAKTIKŲ APŽVALGA

NUORODA: <http://kurkl.lt/wp-content/uploads/2023/01/GERUJU-UZSIENIO-PRAKTIKU-PREKYBOJE-ANALIZE.pdf>

Populiariausios priemonės, taikomos 11 iš 13 analizuotų šalių – **maisto atliekų prevencijos strategija, mokesstinės lengvatos ir galimybė aukoti maisto produktus, kurių galiojimo terminas „geriausias iki“ yra pasibaigęs** – yra taikomos ir Lietuvoje.

TAIKOMOS PRIEMONĖS

Paryškintos priemonės Lietuvoje netaikomos.



Kitos priemonės:

- Pakuočių inovacijos, pavyzdžiui, viduje esančios dujos naudojamos Norvegijos kompanijos „Norfersk“ maltai mėsai pakuoti, Švedijoje taikoma technologija „Micvac“ ar kiti galiojimo laiko indikatoriai, dėl kurių prekės galiojimo terminas tampa dinamiškas, padeda maisto produktui ilgiau išlikti šviežiam.
- 2003-aisiais Italijoje priimtas **Gerojo samariečio įstatymas**, kuris numato, kad maisto labdaros organizacijos yra išimtinai teisiškai laikomos galutiniu vartotoju ir leidžia išvengti atsakomybės.
- Kroatijos maisto atliekų prevencijos plane aprašomas IT sistemos, kuri sujungtų suinteresuotąsias šalis maisto aukojimo sistemoje, įdiegimas.
- Estetinių standartų neatitinkančių vaisių ir daržovių perdirbimas į uogienes / sultis.

„Kurk Lietuvai“ projekto vadovės:

Gintvilė Bagdonavičiūtė
gintvile.bagdonaviciute@kurkl.lt

Gabrielė Makarevičiūtė-Osipovič
gabriele.makareviciute@kurkl.lt

Kurk
Lietuvai