



SDRUŽENÍ ČESKÝCH
SPOTŘEBITELŮ, Z. Ú.
CZECH CONSUMER
ASSOCIATION
www.konzument.cz

Udržitelná spotřeba při nákupu potravin

studie



Realizováno v listopadu 2021 k naplňování priorit Národní politiky kvality koordinované Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR prostřednictvím Rady kvality ČR a za finanční podpory Rady kvality ČR



www.narodniportal.cz

Obsah

ÚVODNÍ SLOVO	3
1. Udržitelná spotřeba v oblasti potravin.....	4
1.1. Spotřebě předchází „výroba“ a „obchod“	12
1.1.1. Fáze primární výroby.....	14
1.1.2. Fáze zpracování a výroby potravin.....	15
1.1.3. Fáze distribuce a maloobchodu	16
1.1.4. Fáze spotřeby	17
1.2. Stále větší význam má „spotřeba“.....	17
1.3. Orientovat se jenom podle loga pro ekologické zemědělství dnes nestačí	18
2. Jak se můžeme již dnes chovat ekologicky?.....	19
2.1. Plýtvání potravinami – potravinové ztráty vs. potravinové plýtvání	24
2.2. Označování potravin – vyznačování data spotřeby a minimální trvanlivosti.....	30
2.3. Úloha obalů pro udržitelnost potravin a potravinových systémů.....	34
2.4. Úloha a role skladování potravin.....	34
3. Nové trendy.....	38
3.1. Principy udržitelné spotřeby.....	38
3.2. Představení strategie od farmy na vidličku	39
3.3. Revize souvisejících opatření.....	41
3.3.1. Legislativní opatření	41
3.3.2. Nelegislativní opatření	41
3.4. Uhlíková stopa a nízkouhlíkové zemědělství.....	42
4. Závěry a doporučení pro spotřebitele.....	44
5. Slovo o autorech studie.....	54
6. Seznam příloh.....	55
6.1. Klíčová doporučení Platformy EU pro potravinové ztráty a potravinový odpad	55
6.2. Nejčastější otázky ke snížení potravinového odpadu v EU	55

ÚVODNÍ SLOVO

Rada kvality České republiky (RK ČR) je poradním, iniciačním a koordinačním orgánem vlády České republiky, zaměřeným na podporu rozvoje managementu a uplatňování Národní politiky kvality (NPK) v České republice, v souladu s politikou podpory kvality Evropské unie.

Rada vznikla v souladu s usnesením vlády č. 458/2000 a za dvacet let svého působení dosáhla řady pozitivních výsledků, které umožnily citlivější vnímání problematiky kvality ve společnosti, přispěla k rozvoji managementu kvality v podnikatelském i veřejném sektoru a založila programy, které přinášejí zvyšování kvality v procesech, zboží i službách.

Nedílnou součástí NPK je nejen podpora kvalitních výrobků a služeb na trhu ČR, ale také podpora nástrojů, které spotřebitelům umožňují se v kvalitě orientovat a rozhodovat se tak podle svého uvážení a výběru. To se samozřejmě týká i oblasti potravin a tato studie specificky zaměřená na udržitelnou spotřebu a téma plýtvání potravinami má běžnému občanovi a spotřebiteli toto téma přiblížit.

Finanční podpora takovýchto výstupů je dalším příkladem působnosti Rady kvality ČR i Ministerstva průmyslu a obchodu ČR při naplňování Národní politiky kvality v ČR.

Ing. Pavel Vinkler, Ph.D., 1. místopředseda Rady kvality ČR

1. Udržitelná spotřeba v oblasti potravin

To, zda jsou současné vzorce spotřeby potravin udržitelné jak z hlediska našeho zdraví, tak i z hlediska životního prostředí, je velmi diskutabilní otázka.

A i když se pohled konkrétních aktérů na její řešení pochopitelně liší, snížení ztrát potravin v celém procesu od jejich výroby až po konečnou spotřebu a rovněž snížení obrovského objemu potravinového odpadu, který produkujeme, je naprostou většinou z nich vnímáno jako způsob, jak snížit výrobní náklady, jak posílit potravinovou bezpečnost a zlepšit výživu a také **jak přispět k udržitelnosti životního prostředí**, a to jak v podobě zmírnění tlaku na přírodní zdroje tak i v podobě snížení emisí skleníkových plynů (GHG). V souvislosti s výzvou udržitelné výživy má pak podle Organizace spojených národů (OSN) světová populace, která by měla v roce 2050 dosáhnout téměř 10 miliard, považovat za obzvláště důležité minimalizaci ztrát potravin a plýtvání a maximální využití zdrojů podporujících potravinový systém.

Zejména otázka plýtvání potravinami přitom není jevem novým, ale v posledních letech získala na politickém i sociálním významu.

Produkce potravin, které se nespotřebují – ať už kvůli ztrátám na poli při sklizni nebo následně v rámci spotřeby – totiž snižuje nejen množství dostupných potravin jako takových, ale je také plýtváním ekonomickými a environmentálními zdroji. Jak uvedla Organizace OSN pro výživu a zemědělství (FAO) ve své zprávě z roku 2019¹, až 30 % celosvětové zemědělské půdy je využíváno k produkci potravin, které jsou následně znehodnoceny nebo vyplýtvány. A obdobně ztráty odhadovala, respektive vyplýtvání cca 1/3 potravin vyrobených pro lidskou spotřebu uvedla, i Zvláštní zpráva Evropského účetního dvora č. 34/2016 k problematice plýtvání potravinami v EU na počátku roku 2017².

Potravinový odpad má totiž nejen ekonomický, ale i významný environmentální a klimatický dopad. Podle některých odhadů je tento odpad celosvětově odpovědný celkem až za 8-10 %

¹ <http://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>

² <https://www.eca.europa.eu/cs/Pages/DocItem.aspx?did=40302>

globálních emisí skleníkových plynů³ a 6 % celkových emisí skleníkových plynů v Evropské unii⁴ a vytváří zbytečnou zátěž na omezené přírodní zdroje co se týče půdy i vodních zdrojů. I tyto emise se přitom počítají z potravin, které se staly odpadem v průběhu, respektive v různých fázích potravinově-dodavatelského řetězce, nebo které byly vyplývány na konci tohoto řetězce spotřebiteli.

V celosvětovém měřítku přitom podle odhadů některých organizací⁵ celková produkce potravin, do níž je zahrnuto nejen zemědělství, využívání půdy a její přeměna, ale i doprava, zpracování, skladování, balení, prodej, spotřeba a ztráty, přispívá ke globálním emisím skleníkových plynů až 37 %. Na produkci potravin živočišného a rostlinného původu přitom připadá celkový podíl až 26 % všech globálně produkovaných emisí skleníkových plynů.

Také různé kategorie potravin vykazují v průběhu svého životního cyklu různé dopady na životní prostředí v přepočtu na kilogram. Velký dopad má v tomto srovnání např. maso, ale kupř. káva, kakao a některé druhy ovoce, jako jsou citrusové plody, mají relativně ještě větší dopady na samotnou biologickou rozmanitost zejména s ohledem na jejich plantážový způsob pěstování.

A existuje i rozdíl mezi tím, jak velkou část odpadů daná komodita představuje a jakou mírou tato komodita přispívá ke klimatickým dopadům. Zatímco podíl např. masa na potravinovém odpadu činí asi 5-12 %, ke klimatickým dopadům všech vyplývaných potravin tato komodita přispívá zhruba ze 25-55 %. Naproti tomu větší množství chleba a škrobu, na které připadá přibližně 20 % veškerého potravinového odpadu, přispívají ke klimatickým dopadům méně než z 10 %⁶.

Studie Evropské agentury pro životní prostředí⁷ (EEA) pak také mimo jiné při srovnání vědeckých studií zabývajících se environmentální stopou potravin poukázala na možnost dosáhnout podstatných úspor emisí skleníkových plynů, pokud by se na globální úrovni

³ <https://ourworldindata.org/food-waste-emissions>

⁴ https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy/food-loss-and-waste-prevention_en

⁵ <https://www.greenpeace.org/czech/clanek/4490/co-je-uhlikova-stop-a-potravin/>

⁶ Data dle Scherhauser et al., 2018; Beretta a Hellweg, 2019, uvedeno v Zprávě EEA 4/2020: Bio-waste in Europe – turning challenges into opportunities, ISBN 978-92-9480-223-1

⁷ <https://www.eea.europa.eu/publications/bio-waste-in-europe>

plýtvání potravinami účinně předcházelo, ale i zde jsou odhady dopadů zamezeného plýtvání na objem skleníkových plynů zatím velmi proměnlivé. EEA v citované zprávě odhaduje, že na 1 kg zamezeného plýtvání potravinami připadá celosvětově zhruba o od 0,8 do 4,5 méně kg CO₂.

Abychom si to dokázali lépe představit, lze také uvést, že pokud by ztráta potravin a plýtvání představovalo co do producenta celosvětových emisí jednu zemi, tak by takové země byla zhruba třetím největším zdrojem emisí skleníkových plynů na světě.

Navíc pak odpad z potravin zatěžuje i zavedené systémy nakládání s odpady a ohrožuje potravinovou bezpečnost, což z něj činí jednoho z hlavních přispěvatelů ke třem planetárním krizím, kterými jsou změna klimatu, ztráta biologické rozmanitosti a znečištění planety.

Není proto překvapivé, že ztráta a plýtvání potravin se staly jedním z hlavních globálních problémů a že byly zakotveny v Udržitelných cílech rozvoje⁸ v rámci OSN, a to konkrétně jako udržitelný cíl č. 12 - **zodpovědná spotřeba a výroba**, který stanoví i konkrétní cíle související se snížením ztráty potravin a potravinového odpadu, a to konkrétně v podcíli č. 12.3.

FAO a Program Spojených národů pro životní prostředí (UNEP) využívají při měření pokroku při dosahování tohoto cíle **12.3** dvou rozdílných indexů, a to jednak Indexu ztráty potravin (Food Loss Index – FLI) a jednak Indexu plýtvání potravinami (Food Waste Index – FWI).

Index ztráty potravin (FLI)



Ztráta potravin je pokles množství nebo kvality potravin vyplývající z rozhodnutí a jednání dodavatelů potravin v potravinovém dodavatelském řetězci, s výjimkou maloobchodníků, poskytovatelů stravovacích služeb a spotřebitelů (SOFA, 2019). Empiricky se vztahuje na jakoukoli potravinu, která je vyřazena, spálena nebo jinak vyhozena v potravinovém dodavatelském řetězci ze sklizně, porážky nebo

⁸ SDGs - Sustainable development goals

úlovku až do fáze maloobchodu (tzn. bez této fáze) a která již znovu nevstoupí do řetězce v žádné jiné formě produktivního využití, jako např. ve formě krmiva nebo semen⁹.

Příčiny potravinových ztrát a plýtvání především v rozvojových zemích s nižšími příjmy jsou pak spojeny především s finančními, manažerskými a technickými omezeními v technice sklizně, skladovacích a chladicích zařízeních v obtížných klimatických podmínkách, infrastrukturu, balení a marketingových systémech. Vzhledem k tomu, že mnoho drobných zemědělců v rozvojových zemích žije na hraně nedostatku dostatečného množství potravin, snížení potravinových ztrát by pro ně mohlo mít i okamžitý a významný dopad na jejich živobytí.

Index plýtvání potravinami (Food Waste Index – FWI)



Plýtvání potravinami se pak týká snížení množství nebo kvality potravin v důsledku rozhodnutí a jednání maloobchodníků, poskytovatelů stravovacích služeb a spotřebitelů. Dosažení menších ztrát potravin vyplývajících z jejich jednání by přitom

vedlo k efektivnějšímu využívání půdy i k lepšímu hospodaření s vodními zdroji, a to s pozitivními dopady na změnu klimatu i jejich živobytí.

K opatřením na snížení objemu plýtvání potravinami se připojila i EU v podobě závazku snížit do roku 2030 o polovinu plýtvání potravinami na obyvatele na maloobchodní i spotřebitelské úrovni, a nejen to, EU hodlá snížit i ztráty potravin při produkci potravin a také v dodavatelských řetězcích.

I přes určitý pokrok, kterého bylo v rámci Evropské unie dosaženo¹⁰, se přitom stále jedná o velmi ambiciózní cíl a **klíčovým bodem pro jednotlivé národní strategie a politiky v oblasti**

⁹ Zdroj: <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-loss/introduction/en/>

¹⁰ Emise z výroby potravin klesly kupř. v potravinářském a nápojovém průmyslu EU od roku 2010 do roku 2018 o 17 % (Zdroj – Euractiv)

předcházení plýtvání potravinami¹¹ přitom bude dle všeho přesné, sledovatelné a srovnatelné měření.

Omezení plýtvání potravinami má ale bezesporu obrovský potenciál pro faktické snížení zdrojů, které používáme k výrobě potravin. A boj proti plýtvání potravinami má tudíž i širší, resp. trojí dopad:

- šetří potraviny pro lidskou spotřebu,
- pomáhá zemědělcům, společnostem a spotřebitelům ušetřit peníze a
- snižuje dopad výroby a spotřeby potravin na životní prostředí.

V souvislosti s výše uvedeným je možné rozlišovat také **náklady** spjaté s plýtváním potravin, které jsou na straně jedné **ekonomické** a na straně druhé **environmentální**. Mezi ekonomické náklady nepočítáme pouze ty spojené s hodnotou samotných výrobků, ale též související náklady spojené se zpracováním, výrobou, přepravou a skladováním vyplýtvaných výrobků. To jsou především náklady vznikající, nebo přinášející škodu, v úvodních fázích potravinového dodavatelského řetězce. A pak zde máme náklady z hlediska životního prostředí, které pokrývají celý životní cyklus potravinových výrobků, a kde plýtvání znamená plýtvání zdroji, kterými jsou půda, voda, energie a další vstupy a nemůžeme opomínat ani emise skleníkových plynů.

A konečně, omezení plýtvání potravinami nepřináší úspory jen výrobcům, obchodníkům a spotřebitelům, ale je zapotřebí si uvědomit, že získávání a přerozdělování přebytků potravin, které by jinak byly vyplýtvány, má také významný **sociální rozměr**.

Považujeme proto za důležité si hned v úvodu blíže vysvětlit i rozdíl mezi potravinovými ztrátami a potravinovým plýtváním, ačkoli se jim budeme podrobněji věnovat i dále:

¹¹ V současné době má pouze 17 zemí vysoce kvalitní data kompatibilní s SDG 12.3.1 (b) vykazující čísla alespoň pro jedno odvětví, přičemž dalších 42 zemí má určitý odhad měření, který by s některými malými aktualizacemi mohl vytvořit odhad kompatibilní s SDG 12.3. (Zdroj UNEP Food waste report 2021)

- **Potravinové ztráty** se počítají především z produkce a distribuce potravin, ale vznikají na všech úrovních výrobního, dodavatelského i odběratelského potravinového řetězce, a tedy „od farmy až po vidličku“.
- **Potravinové plýtvání** je pak výsledkem především nákupních rozhodnutí spotřebitelů a rozhodnutí maloobchodníků a poskytovatelů služeb (např. dovážkové služby apod.), která bezprostředně ovlivňují samotné chování spotřebitelů.

Rozlišení obou konceptů je totiž důležité i pro formulaci opatření na dosažení shora uvedeného cíle EU a jejich řešení je i jedním z podstatných aspektů principu udržitelnosti celého zemědělství a zemědělské produkce.

Anebo jinak řečeno, úsilí o dosažení udržitelnosti v oblasti zemědělské výroby a spotřeby se bez řešení problematiky potravinových ztrát (odpadu) a potravinového plýtvání dle všeho jednoduše neobejde.

K čemu snaha o udržitelnou spotřebu slouží?

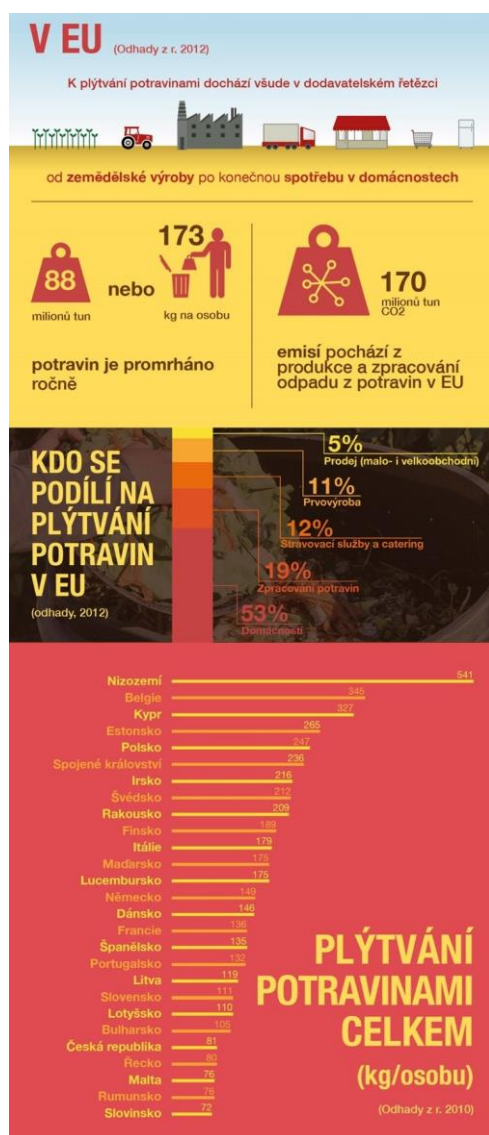
Udržitelná spotřeba, ke které se přihlásila i Evropská komise (EK) svou strategií „od farmy po vidličku“, kterou dále ještě blíže představíme a na kterou se budeme v této studii i vícekrát odkazovat, si klade za cíl **zlepšit dostupnost a cenu udržitelných potravin a podpořit přijetí zdravé a udržitelné stravy spotřebiteli.**

Mezi klíčové prvky, které EK zdůrazňuje, přitom patří:

- zlepšení informovanosti spotřebitelů,
- posílení udržitelného nákupu potravin a také
- podpora přijetí fiskálních opatření, která podporují udržitelnou spotřebu potravin.

Dle výzkumů EK je totiž při výrobě a produkci potravin až **1/3 této produkce v EU ztracena plýtváním nebo znehodnocena přímo při výrobě anebo při distribuci potravin.** Nicméně **mnohem větší podíl potravinového odpadu vzniká až ve fázi spotřeby,** která tudíž představuje klíčovou oblast, na kterou by se programy na prevenci vzniku potravinového odpadu v jednotlivých zemích měly zaměřit prioritně.

Nutně se tedy budeme v této studii věnovat i možnostem a příležitostem, jak informovat i samotné spotřebitele a jak je motivovat k udržitelnější spotřebě a redukcii potravinového odpadu.



Podle statistik Eurostatu, který vychází z metodiky výzkumného projektu Fusions, je ročně v **Evropské unii generováno okolo 88 milionu tun potravinového odpadu, což odpovídá zhruba 173 kg na osobu** s odhadovanými náklady (resp. finančními ztrátami) ve výši 143 miliard EUR ročně. Tyto náklady se přitom vztahují k celému potravinovému distribučnímu řetězci.

Podle jiných analýz jsou odhady ročního objemu celkem vyplývaných potravin v EU ještě výrazně vyšší než odhady tohoto projektu, který byl financován z prostředků EU, ale je nasnadě, že skutečnost, že odborníci dochází k různým objemům a údajům o plýtvání potravin vyplývá právě z rozdílných interpretací a výkladu toho, co představuje plýtvání potravinami a na co uplatněné metodiky navazují.

↑ Zdroje: Eurobarometr, Think tank EP, FAO

Důležité ale je, že tento výzkumný projekt Fusions¹² přinesl nový rámec pro definici **potravinového odpadu**. Podle této definice Evropské unie potravinový odpad zahrnuje jakékoli potraviny a nepoživatelné části potravin, které byly odstraněny z potravinového

¹² <http://www.eu-fusions.org/index.php>

řetězce, aniž by byly využity (včetně např. kompostování, zaorání či nesklizení plodin, anaerobní digesce, výroby bioenergie, kogenerace, spalování nebo odstranění do kanalizace, na zavážkovou skládku či do moře apod.).¹³

A také to, že data z tohoto projektu Fusions byla použita i jako reference při formulaci výše zmíněné **Strategie Evropské komise „od farmy až po vidličku“ pro spravedlivé, zdravé a ekologické potravinové systémy**¹⁴, která byla do češtiny přeložena jako strategie „od zemědělce ke spotřebiteli“.

Čísla z tohoto projektu jsou v porovnání s jinými výsledky nahlížena ještě jako poměrně konzervativní, a i když se podíváme na čísla Programu OSN pro životní prostředí (UNEP) z roku 2021¹⁵, kde se odhaduje, že **celosvětově plýtvání potravinami** z domácností, maloobchodních provozoven a odvětví potravinářských podniků **činí celkem 931 milionů tun ročně**, z čehož zhruba 570 milionů tun odpadu tvoří domácnosti (tj. více jak 60 %), tak zjistíme, že **celosvětový průměr na obyvatele je cca 74 kg vyhozených potravin ročně**, a to bez ohledu na to, zda se jedná o státy bohatší nebo chudší.

To znamená, že většina zemí má podstatný prostor pro zlepšení stávajícího stavu, a pokud se podíváme na zprávy z Organizace OSN pro výživu a zemědělství (FAO) a roku 2019¹⁶, tak zjistíme, že země s vysokými příjmy si zachovávají pochopitelně stále i určitá specifika, která v nich činí boj s potravinovým plýtváním a potravinovými odpady ještě naléhavějším.

Tím máme na mysli především plýtvání potravinami na maloobchodní úrovni a také i tendenci prodávat spotřebitelům jen homogenní a „dokonalé“ produkty, pokud jde o jejich barvu, tvar, velikost apod.

V důsledku toho jsou totiž potraviny, které tyto standardy nesplňují, z další spotřeby **vyřazeny**, a i tato specifika je tak v zemích s vyššími příjmy zapotřebí brát do úvahy.

¹³ Citováno i podle Zvláštní zprávy EÚD č. 34/2016 - Boj proti plýtvání potravinami: Příležitost pro EU jak zlepšit účinné využívání zdrojů v potravinovém řetězci (str. 7)

¹⁴ COM(2020) 381 final ze dne 20.5.2020

¹⁵ viz <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>

¹⁶ Stav výživy a zemědělství – posun vpřed k nižším ztrátám potravin a menšímu potravinovému odpadu

Aby bylo možné ale celý problém měřitelným způsobem uchopit a nevěnovat se pouze významným specifikům nebo jednotlivým otázkám, považujeme za zásadní přínos EU především **stanovení jednotné metodiky vykazování potravinového odpadu**¹⁷ (viz i výše) a také **vytvoření platformy pro spolupráci v této oblasti mezi soukromým a veřejným sektorem** i na mezinárodní úrovni.

Tato Platforma EU pro potravinové ztráty a potravinový odpad, která byla ustavena v roce 2016 a která navazuje na aktivity Evropské unie již z roku 2012, dnes sdružuje mezinárodní organizace (FAO, UNEP a OECD), instituce EU, odborníky z členských států a také zúčastněné strany z potravinového dodavatelského řetězce, včetně potravinových bank a dalších nevládních organizací. Cílem tohoto fóra je přitom podpora všech aktérů při definování opatření k předcházení plýtvání potravinami včetně doporučení pro přijetí opatření na úrovni EU a při sdílení osvědčených postupů a hodnocení pokroku.

I přes tento pokrok a naději řady organizací, že se podaří potravinové plýtvání a vznik potravinového odpadu redukovat ještě více než jaký je současný cíl (tj. snížit v Evropské unii plýtvání potravinami na obyvatele na maloobchodní i spotřebitelské úrovni, a také ztráty potravin v potravinářské výrobě a jejich distribuci do roku 2030 o jednu polovinu), je však stále nutné konstatovat, že v této oblasti **přetrvává nejen vícero přístupů, ale i definicí a metodologií založených na různých interpretacích samotného pojmu potravinového odpadu**, resp. potravinových ztrát.

1.1. Spotřebě předchází „výroba“ a „obchod“

Abychom se mohli zaměřit na plýtvání a ztráty, ke kterým dochází v domácnostech či obecně mezi spotřebiteli (včetně formulace možných opatření a doporučení), je nezbytné, abychom se i ve světle přijaté metodiky EU věnovali nejprve jednotlivým fázím, ze kterých se celý řetězec cesty potravin z farmy až k vidličce na našem stole (či od zemědělce ke spotřebiteli) skládá.

¹⁷ Rozhodnutí Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/1597 ze dne 3. května 2019, kterým se doplňuje směrnice Evropského parlamentu a Rady 2008/98/ES, pokud jde o společnou metodiku a minimální požadavky na kvalitu pro jednotné měření úrovně potravinového odpadu (Text s významem pro EHP)

Důvody a situace, v nichž dochází k plýtvání potravinami, mohou být odlišné, ale provázejí všechny fáze potravinového řetězce. Dobře to ilustruje např. i následující schéma, které zahrnuje údaje i za jednotlivé druhy potravin:

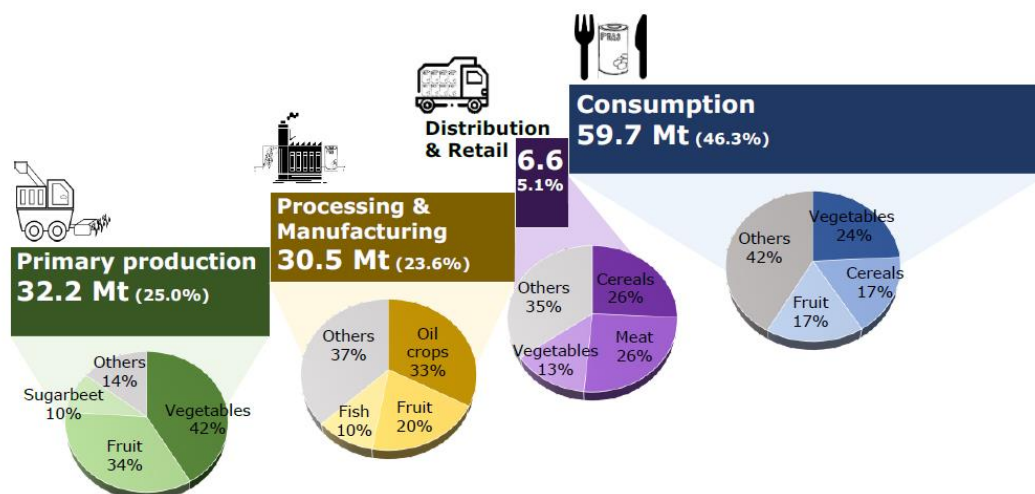


Figure 4. Amount of food waste (in fresh weight) generated during the different stages of the food supply chain (bars) and breakdown by main food groups (pie charts). Source: Caldeira et al. (2019a)¹⁰.

↑ Zdroj: European Commission's Knowledge Centre for Bioeconomy: Brief on food waste in the European Union, s.5¹⁸

I podle tohoto rozložení potravinového odpadu dle fází potravinového dodavatelského řetězce, které není identické s metodikou EU, je patrné, že na samotnou fázi spotřeby připadá téměř polovina vyprodukovaného odpadu (**46,3 %**), následována je primární výrobou (**25,0 %**) a teprve pak zpracováním a výrobou (**23,6 %**), přičemž distribuce a obchod se na vzniku potravinových odpadů podílí prakticky jen částečně (**5,1 %**).

To však (s výjimkou údajů o prvovýrobě) odpovídá i zjištěním o plýtvání potravinami podle metodiky EU, kde za **53 %** tohoto plýtvání odpovídají domácnosti, za **19 %** potravinářské podniky při zpracování potravin, za **17 %** obchod a služby (jako jsou typicky stravovací služby nebo catering) a jen zhruba za **11 %** prvovýroba. A právě rozdíly u primární výroby jdou na vrub rozdílným metodikám.

¹⁸ <https://ec.europa.eu/knowledge4policy/bioeconomy>

Těmito rozdíly se proto zabýval i Evropský účetní dvůr (EÚD), který zkonstatoval, že výzkumný projekt Fusions přisoudil prvotní fázi výroby zdaleka nejmenší podíl na plýtvání potravin, pomineme-li obchod, a to jen ve výši 11 %, a že i sami tvůrci tohoto výzkumu uvedli, že v tomto odhadu panovala středně vysoká míra nejistoty, kdy údaje o této fázi potravinového řetězce byly podloženy údaji pouze ze šesti zemí.

Pro úplnost tak zde tyto porovnávané studie a % podílu na plýtvání potravinami (v rámci celého potravinového řetězce) uvádíme včetně příslušných organizací, které tyto výzkumy prováděly, v nezkrácené podobě:

	FAO (Evropa)	Foodspill (Finsko)	FH Münster (Německo)	Bio Intelligence Service (EU)	Fusions² (EU)
Výroba	23	19–23	22	34,2	11
Zpracování	17	17–20	36	19,5	19
Maloobchod	9	30–32	3	5,1	17
Spotřebitelé	52	28–31	40	41,2	53

↑ Zdroj: EÚD, Zvláštní zpráva č. 34/2016, s.11

Tato rozlišná čísla ovšem nic nemění na skutečnosti, že je plýtvání potravinami celkově značné a že v jednotlivých fázích a člancích potravinového řetězce dochází i ke specifickému plýtvání, ke kterému je potřeba přihlídnout při formulaci doporučení i opatření na nápravu tohoto stavu.

Na tomto místě se proto podíváme, s jakými podmínkami a situacemi se v rámci jednotlivých fází (článků) potravinového řetězce můžeme setkat, které bezprostředně vedou nebo při kterých běžně dochází v praxi ke ztrátám potravin.

1.1.1. Fáze primární výroby

V rámci primární výroby (prvovýroby) dochází typicky ke ztrátám potravin zejména z následujících důvodů:

U chovu zvířat:

- Úmrtnost zvířat (ať už při jejich chovu nebo během přepravy)
- Výměty při rybolovu

U pěstování plodin:

- Poživatelné a nesklizené plodiny ponechané na poli
- Poživatelné plodiny, které byly sklizeny, ale které nebyly prodány

U chovu zvířat a pěstování plodin společně:

- Zkažené produkty a plodiny během jejich skladování nebo přepravy
- Produkty a plodiny poškozené strojním zařízením
- Výrobky a plodiny poškozené v důsledku špatného zacházení
- Rozlité výrobky
- Vyřazení výrobků a plodiny kvůli požadavkům na vzhled
- Nepředvídané změny smluvních podmínek

1.1.2. Fáze zpracování a výroby potravin

V rámci zpracování a výroby potravin dochází typicky ke ztrátám zejména z následujících důvodů:

- Problémy při zpracování (např. z důvodu neefektivity zpracování, kontaminace apod.)
- Ztráty vznikající při samotném zpracování (např. v podobě kůže, semen, kostí, ovocných výlisků apod.)
- Ztráty způsobené neodpovídajícím balením dané potraviny

Z hlediska objemu je přitom potřeba podotknout, že v této fázi až jedna třetina (33 %) z celkového potravinového odpadu vznikajícího při zpracování a výrobě potravin pochází z olejnatých plodin, a to zejména v důsledku zpracování olivového oleje (odpadní výlisky).

Další významnou skupinu v pořadí pak tvoří ovoce (20 %) a také ryby (10 %), protože při jejich zpracování vzniká značné množství potravinového odpadu, který není obvykle dále zhodnocen.

Na druhou stranu zde existuje ale i velký podíl nepoživatelných částí především u živočišných produktů, který vzniká při zpracování a výrobě potravin, ale který se do plýtvání potravinami nezapočítává. Jedná se např. o zvířecí kosti, krev, nejdle orgány či kůže, která vznikají při zpracování masa a které se používají dále např. jako hnojiva, krmiva, pojiva, léčiva nebo při další výrobě textilu a oblečení apod.

To se obdobně týká i celé řady meziproduktů, které vznikají při zpracování obilovin jako jsou zbytky z mletí, jako jsou obiloviny vyvařené při výrobě piva, jako je olejový koláč vzniklý při lisování oleje nebo jako jsou i zbytky při zpracování brambor apod., které se často používají i jako krmiva pro zvířata.

1.1.3. Fáze distribuce a maloobchodu

V rámci distribuce potravin a maloobchodu dochází typicky ke ztrátám zejména z následujících důvodů:

- Jídlo a potraviny jsou poškozeny nedostatečným chlazením nebo nedostatkem prostor pro jejich vhodné uskladnění
- Jídlo a potraviny jsou prošlé
- Jídlo a potraviny zůstanou neprodané
- Jídlo a potraviny neprojdou kontrolou kvality

Na tomto místě je potřeba podotknout, že z těchto důvodů dochází ke ztrátám potravin nejen při distribuci a jejich prodeji v maloobchodní síti, ale i v celé další škále služeb, která s prodejem jídla a potravin také bezprostředně souvisí, jako jsou např. dovážkové služby, ale i hotely, restaurace, jídelny či catering a další služby.

1.1.4. Fáze spotřeby

V rámci spotřeby pak dochází typicky ke ztrátám potravin zejména z následujících důvodů:

- Jídlo a potraviny jsou poškozeny nedostatečným chlazením nebo nedostatkem prostor pro jejich vhodné uskladnění
- Jídlo a potraviny nejsou zkonsumovány z důvodu nadbytečného množství
- Jídlo a potraviny mají prošlé datum spotřeby
- Jídlo a potraviny mají nevhodné balení
- Jídlo a potraviny nejsou pro spotřebitele atraktivní (nebo k jejich nespotřebování dochází např. z důvodu naservírování velkých porcí apod.)
- A vzniká zde i další nepoživatelný odpad, který nenajde využití (např. jádra z ovoce, vykrojené kosti apod.)

U spotřeby je pak také potřeba podotknout, že významnou roli hrají i preference spotřebitelů, a to nejen jaké mají výživové, ale právě i stravovací návyky, a zda a v jaké míře se v jejich jídelníčku objevují i zmíněné komodity např. jako právě ovoce a zelenina nebo maso, a zda se také stravují sami nebo např. i v restauracích a jídelnách apod.

1.2. Stále větší význam má „spotřeba“

U některých komodit lze totiž vysledovat i jejich podstatně vyšší podíl na vzniku potravinového odpadu a potravinovém plýtvání a navíc je v řadě zemí, a to zejména v těch s vyššími příjmy, nabídka často závislá na poptávce po potravinách a naše „spotřeba“ tak žebříčku původců tohoto odpadu a plýtvání vévodí o to víc.

Jako příklad si můžeme vzít např. ovoce a zeleninu, které se podílí společně na potravinovém odpadu zhruba ze 40 %, což souvisí s vysokým objemem oddělování nepoživatelných částí např. i v místě nákupu, ale i s jejich vysokou mírou kazivosti právě ve srovnání s jinými skupinami potravin.

A zatímco v dalších fázích ovoce a zelenina představují cca pětinu ztracených potravin (21 %), ve fázi primární produkce se tyto komodity podílejí na potravinovém odpadu až zhruba třemi

čtvrtinami (76 %). Nicméně ovoce a zelenina se jistě nepřestanou pěstovat, balit, převážet, uskladňovat a ani používat jako surovina pro naše pokrmy, a s největší pravděpodobností nezmizí ani z našeho stolu právě proto, že jsou řadou odborníků na zdraví a výživu doporučované a námi spotřebiteli žádané.

U živočišné produkce se toto týká především masných výrobků a ryb, u nichž dochází ke ztrátě kvality a jejich následné přeměně na již neužitečný odpad především z důvodu špatného uskladnění. I na tomto příkladu vidíme, že snížení objemu konzumace určité komodity by mělo podstatný dopad na snížení plýtvání potravinami, potažmo na ochranu klimatu, ale i zde se domníváme, že zejména masné výrobky jsou mezi spotřebiteli velmi oblíbené a že se staly po dlouhá léta i určitým znakem našeho blahobytu, který nebudeme chtít opouštět nebo moci snadno v krátkodobém horizontu změnit.

Co se týče nástrojů, jak proti takovému přístupu bojovat anebo mu zamezit, budou tyto rozpracovány ještě v dalších částech textu této studie, ale na tomto místě bychom chtěli uvést ještě alespoň 2 příklady, které tyto naše postoje doprovází a které se jim (i v předchozích fázích potravinového řetězce) snaží čelit.

Tím prvním je snaha některých obchodníků prodávat tzv. „nedokonalou“ zeleninu a ovoce za snížené ceny, což může výrazně podpořit zejména zpracování těchto „nedokonalých“ produktů na hotová jídla, a tím druhým je pak (abychom zůstali např. opět u zeleniny a ovoce) i rozvoj jejich komunitního pěstování nebo jejich prodej tzv. ze dvora, což je mimo jiné také způsob, který může výrazně ušetřit přepravní, skladovací i zejména chladírenské kapacity, které jsou jinak pro jejich distribuci a prodej nezbytné.

1.3. Orientovat se jenom podle loga pro ekologické zemědělství dnes nestačí

Je zřejmé, že náš dosavadní přístup není dostatečný. A pokud máme jako spotřebitelé pocit, že musíme podporovat především ekologické zemědělství bezprostředně nákupem např. potravin označených jako:

- produkt ekologického zemědělství v ČR



- nebo jako ekologický produkt v rámci EU



tak to (ani při splnění odpovídajících požadavků na tyto výrobky) nestačí, a je zapotřebí, abychom si uvědomili, že 53 % veškerého potravinového odpadu, který na světě podle metodiky EU vzniká v našich domácnostech, je obrovské číslo, a že za ně zodpovídáme. A nic na tom nemění ani skutečnost, že podle jiných metodik (viz výše) může být tento náš podíl na plýtvání potravinami i o něco menší.

2. Jak se můžeme již dnes chovat ekologicky?

Za ústřední bod ekologického chování se dnes v Evropské unii považuje třídění a ekologické nakládání s odpadem. V případě potravin, jak si ale ukážeme, má mnohem větší dopad prevence vzniku odpadu a změna našich vzorců spotřeby, i když zbytky potravin společně s odpady ze zahrady mají (jako bioodpad) velký potenciál přispět k třídění odpadu a aplikaci principů oběhové ekonomiky v praxi.

Bio-odpad dnes tvoří nejobjemnější součástí veškerého domovního odpadu v Evropě (34 %) a až 60 % z toho biologického odpadu domácností tvoří **potravinový odpad**. To znamená, jak jsme si ukázali výše, zhruba 173 kg odpadu na osobu ročně, což **představuje až celou 1/5**

veškeré potravinové produkce v EU¹⁹. A to je, jak jsme rovněž zkonstatovali výše, zcela neefektivní způsob nakládání nejen s finančními prostředky, které v EU do primární výroby (prvovýroby) potravin směřují, ale i s jednotlivými přírodními zdroji jako je v první řadě půda a také voda.

V evropské legislativě je dnes přítom definice potravinového odpadu již zakotvena, a to „nepřímo“ prostřednictvím Rámcové směrnice o odpadech (Waste Framework Directive – WFD 2008/98/EC). Její revize schválena již v květnu 2018 využila definici potravinového odpadu tím způsobem, že se odkazuje na definici „potravin“ zakotvenou v Nařízení EU č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (tj. v Nařízení EU o bezpečnosti potravin), a to jmenovitě podle článku 2 uvedeného Nařízení²⁰.

Pro účely tohoto nařízení se přitom „potravinou“ rozumí jakákoli látka nebo výrobek, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat²¹.

Jako potravinový odpad tedy v Evropské unii označujeme veškeré potraviny ve smyslu čl. 2 Nařízení EU č. 178/2002 o bezpečnosti potravin, které se staly odpadem.

Rámcová směrnice EU o odpadech²² pak stanovila hierarchii odpadů jako zastřešující zásadu, kterou se řídí politika EU i v jiných oblastech, kdy tato hierarchie vznikla již v 70. letech 20. století, a to jako koncepce vzniklá za účelem prioritizace nástrojů a strategií pro řízení celého odpadového hospodářství.

¹⁹ <https://www.eea.europa.eu/highlights/reducing-and-recycling-food-and>

²⁰ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/cs/TXT/?uri=CELEX%3A32002R0178>

²¹ Mezi „potravin“ pak patří i nápoje nebo např. žvýkačky, a i jakékoli další látky včetně vody, které jsou úmyslně přidávány do určité potraviny během její výroby, přípravy nebo během jejího zpracování. „Potraviny“ pak v tomto smyslu naopak nezahrnují krmiva, živá zvířata, pokud nejsou připravena pro uvedení na trh k lidské spotřebě, rostliny před sklizní, léčivé přípravky ve smyslu směrnic Rady 65/65/EHS a 92/73/EHS, kosmetické prostředky ve smyslu směrnice Rady 76/768/EHS, tabák a tabákové výrobky ve smyslu směrnice Rady 89/622/EHS, omamné a psychotropní látky ve smyslu Jednotné úmluvy Organizace spojených národů o omamných látkách z roku 1961 a Úmluvy Organizace spojených národů o psychotropních látkách z roku 1971, a různá rezidua a látky potraviny kontaminující.

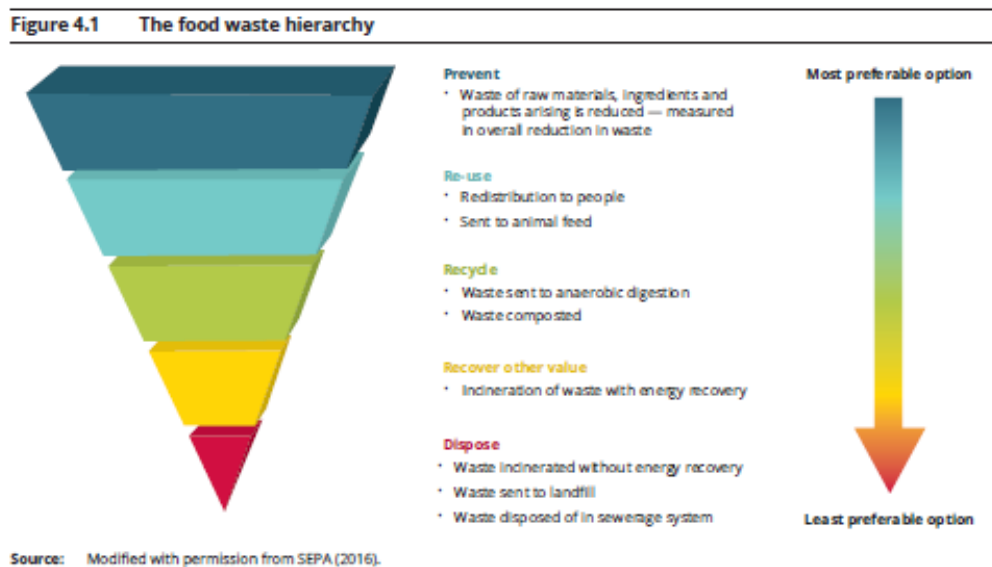
²² <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=celex%3A32008L0098>

Podle této koncepce přitom má **prevence vzniku odpadu nejvyšší prioritu**, následují ji způsoby opětovného využití a recyklace a finální fáze likvidace je až nejméně žádoucí možností, jak s odpady v Evropské unii nakládat.

V této hierarchii jsou tedy způsoby nakládání s odpady seřazeny podle své priority od nejvíce preferovaných po nejméně preferované, a to na základě kritéria environmentální udržitelnosti, přičemž podle uvedené rámcové směrnice EU o odpadech je tato hierarchie způsobů nakládání s jednotlivými odpady následující:

- předcházení vzniku odpadů
- příprava odpadů k opětovnému použití
- jiné využití odpadů (např. energetické)
- odstranění odpadů.

U potravinového odpadu lze pak hierarchii způsobů nakládání s odpadem aplikovat obdobně podle následujícího schématu²³:



↑ Zdroj: EEA Report No 4/2020: Bio-waste in Europe – turning challenges into opportunities, s. 25

²³ <https://www.eea.europa.eu/publications/bio-waste-in-europe>

Samotný bioodpad se přitom skládá z potravinového odpadu, zahradního odpadu a dalšího biologického odpadu. Recyklace potravinového odpadu, která je, jak jsme již také uvedli výše, nejpodstatnější složkou bio-odpadu, hraje tudíž v hierarchii nakládání s potravinovým odpadem podstatnou roli. A rámcová směrnice o odpadech nám také poskytuje definici biologického odpadu (nebo-li bio-odpadu), a to jako: „biologicky rozložitelného odpadu ze zahrad a parků, potravinářského a kuchyňského odpadu z domácností, kanceláří, restaurací, velkoobchodu, jídelen, stravovacích a maloobchodních zařízení a srovnatelný odpad ze zařízení potravinářského průmyslu“.

A vedle předcházení vzniku odpadů, kterému se budeme věnovat pochopitelně ještě mnohem zevrubněji, bychom chtěli na tomto místě u potravinového odpadu upozornit především na dva typy opatření, které se pro tento druh odpadu jeví jako nejvíce vhodné, a to na **kompostování** a na **anaerobní vyhnívání** (digesci).

U kompostování se jedná o proces probíhající za přítomnosti kyslíku, obvykle buď ve venkovních řádcích nebo v nádobách, a vznikají při něm biodegradací organických pevných látek huminové látky, které lze pak použít i jako hnojivo, půdní zlepšovač nebo jako pěstební médium. A tento proces funguje nejlépe právě s dobrou směsí snadno odbouratelných vlhkých organických látek a organické hmoty zlepšující strukturu daného kompostu, jako je tedy typicky např. neživočišný potravinový odpad a zahradní odpad.

Anaerobní vyhnívání je pak naopak proces prováděný v uzavřených nádobách bez přítomnosti kyslíku, při kterém vzniká bioplyn, který lze využít k výrobě elektřiny nebo tepla anebo který lze přeměnit i na palivo a digestát, který lze následně použít také jako organické hnojivo anebo zlepšovač půdy. Proces může využívat různé druhy organických vstupních materiálů, ale nerozkládá lignin, který je klíčovou složkou dřeva.²⁴

Výše uvedená Rámcová směrnice o odpadech pak také přináší nový požadavek na separaci biologického odpadu. V tomto smyslu přitom členským zemím EU ukládá, aby **biologický**

²⁴ EEA, Biowaste in Europe – turning challenges into opportunities, s. 21

odpad byl (do 31. prosince 2023) **buď separován a recyklován u zdroje, anebo musí být shromažďován odděleně a nemíchán s jinými druhy odpadu.**

Cílem je zde zvýšit kvalitu a příjem druhotných surovin. A od roku 2027 se kompost získaný ze směsného komunálního odpadu navíc nebude moci započítávat již ani do plnění recyklačních cílů stanovených pro komunální odpad.

Lze tedy očekávat, že připravované požadavky směrnice na oddělený sběr bio-odpadu a jeho recyklaci v místě vzniku (typicky tedy na domácí kompostování) se spolu s novými požadavky na recyklaci komunálního odpadu odrazí ve vyšším využívání bio-odpadu právě prostřednictvím kompostování a anaerobní digesce.

V souvislosti s bio-odpadem, ale především s potravinovým odpadem jako takovým je ale potřeba také podotknout, že je to právě prevence vzniku odpadů, která má mít za účinek snížení potřebných zdrojů pro naplňování dalších opatření při nakládání s tímto odpadem směrem odshora dolů ve výše uvedené hierarchii, a tedy řešit i otázku, **jak posílit** i jejich **ekonomickou proveditelnost**, kdy bude existovat např. menší poptávka po lidských zdrojích pro přerozdělování přebytečných potravin anebo menší poptávka po investicích do recyklačních a dalších zhodnocovacích technologií apod.

Hierarchie potravinového odpadu totiž v sobě skrývá současně i jedno vnitřní dilema. A tím je fakt, že vytvářením kapacit pro zpracování reálného bio-odpadu se může snižovat, nebo případně i vytrácet faktická pobídka k samotnému předcházení plýtvání potravinami, což zůstává při nakládání i s tímto druhem odpadu (vedle elektrických zařízení, plastů apod.) pochopitelně nejen v teoretické rovině stále preferovanou variantou.

Ne všemu plýtvání potravinami je ovšem možné v praxi také pochopitelně zabránit, takže investice do zpracovatelských kapacit zůstávají každopádně nezbytné, a současně je i klíčové, jaká budou formulována opatření na zapojení domácností, a především tedy spotřebitelů samotných právě do prevence proti plýtvání potravinami a proti vzniku velkého objemu i tohoto druhu odpadu.

Z dostupných opatření a nástrojů, které jsou k dispozici, přitom vidíme následující čtyři jako nástroje, které i u nás mohou spotřebitele bezprostředně oslovit a které pak mohou mít i s přihlédnutím k ekonomickým možnostem většiny domácností bezprostřední dopad na snížení objemu potravinového odpadu nejen v EU, ale potažmo i v České republice:

2.1. Plýtvání potravinami – potravinové ztráty vs. potravinové plýtvání

V první řadě považujeme za vhodné, aby si i samotní spotřebitelé uvědomili rozdíl mezi potravinovými ztrátami (tzv. „food loss“) a potravinovým odpadem (tzv. „food waste“).

Obou konceptů jsme se již dotkli v úvodu, a rádi bychom poznamenali, že podle základního rozlišení používaného Organizací OSN pro výživu a zemědělství (FAO) **ztrátu potravin definujeme jako „snížení množství nebo kvality potravin“**.

Plýtvání potravinami je pak v tomto ohledu fakticky součástí **potravinových ztrát** a označuje se jím **vyhazování nebo alternativní (nepotravinové) využití bezpečných a výživných potravin určených pro lidskou spotřebu, jež probíhá v celém potravinovém řetězci od prvovýroby až po konečnou spotřebu v domácnostech**.

Potravinový odpad pak zahrnuje jakékoli **potraviny i nepoživatelné části potravin, které byly odstraněny z potravinového řetězce, aniž by byly využity jako jídlo pro lidskou spotřebu, a to včetně:**

- kompostování,
- zaorání či nesklizení plodin,
- anaerobní digesce a výroby bioenergie,
- kogenerace,
- spalování anebo i
- odstranění zbytků potravin nebo jejich částí do kanalizace, na zavážkovou skládku anebo v některých zemích i do moře.

Potravinový odpad – pokud se na něj díváme v kontextu prevence vzniku odpadů – přitom obsahuje jako požitelné části potravin (tj. odpad, jehož produkci se můžeme vyhnout), tak i

nepoživatelné části potravin (tudíž ty části, u kterých se vzniku potravinového odpadu vyhnout nemůžeme).

Ve zvláštní zprávě Evropského účetního dvora č. 34/2016, která se vztahuje k plýtvání potravin a kterou jsme již zmínili i v úvodu, byla využita definice označující plýtvání potravinami jako **jakýkoliv výrobek nebo část výrobků vypěstovaného, uloveného nebo zpracovaného pro lidskou spotřebu, který mohl být spotřebován (tzn. sněden), pokud by s ním bylo nakládáno jinak anebo pokud by byl jinak skladován.**

Nyní se na oba pojmy zaměříme ještě podrobněji, a to znovu i v kontextu objemů a jednotlivých druhů potravin, z nichž vzniká největší část potravinového odpadu, a rovněž si na tomto místě připomeneme i jednotlivé články dodavatelského řetězce, ve kterém potraviny běžně putují až na náš stůl.

Tento řetězec se zjednodušeně řečeno skládá z následujících segmentů:

- i. zemědělská výroba a sklizeň, porážka či úlovek,
- ii. posklizňové, porážkové či úlovkové operace,
- iii. skladování,
- iv. doprava,
- v. zpracování,
- vi. velkoobchod a maloobchod a
- vii. spotřeba domácností a stravovací služby.

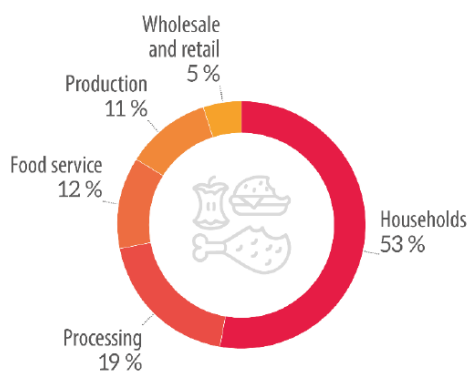
V úvodních článcích dodavatelského řetězce (tzn. v segmentech přibližně i. až v.) se věnujeme aspektům výroby a produkce potravin, ve kterých můžeme identifikovat důvody i příležitosti ohledně „ztrát potravin“ při výrobě. Konceptně řečeno, ztráta potravin ve fázi výroby je ovlivněna především rozhodnutími a jednáním výrobců a dodavatelů (samozřejmě mimo okolnosti vyvolané přírodními podmínkami nebo nepřízní počasí při zemědělské výrobě) – nicméně i tato fáze ovlivňuje konečnou nabídku potravin, protože pokud se sníží ztráty potravin ve výrobě, zvýší se nabídka potravin do potravinového řetězce.

Dopady na produkci a nepříznivé podmínky, které vedou ke ztrátám či poškození zemědělské produkce a tím i ke snížení výnosů (jako nepříznivé počasí, přírodní katastrofy apod.) přitom do tohoto konceptu přímo nezapočítáváme. V zahraniční literatuře jsou přitom tyto ztráty označovány jako ztráty před sklizní (tzn. pre-harvest losses).

Na produkci potravinového odpadu se na prvních dvou příčkách, společně tvořících více jak 70 % celkového objemu tohoto odpadu, umísťují domácnosti s více jak polovičním celkovým podílem (53 %)²⁵ a zhruba jednou pětinou se pak na produkci potravinového odpadu podílí v EU i průmysl při zpracování potravin (19 %)²⁶.

Toto rozdělení ilustruje i následující graf:

Figure 1: Breakdown of EU-28 food waste in 2012 by sector



Source: [EU FUSIONS](#) project, 2016

Zdroje čísel o původu potravinového odpadu se někdy rozcházejí, ale lze konstatovat, že přibližně u více jak 50 % případů jsou místem původu potravinového odpadu domácnosti.

A jak jsme uvedli již v úvodu, existují i některé další studie, které tyto podíly vyjadřují částečně odlišně anebo které k nim připojují další doprovodné komentáře:

²⁵ Napříč EU a různými studiemi existuje shoda, že 50-60 % potravinového odpadu je generováno domácnostmi a sektorem prodeje. (Zdroje publikace EEA. Biowaste, s. 26)

²⁶ EPRS, European Parliament, Brief: Reducing food waste in the European Union, (s. 3), PE 659.379 – 12/2020

Např. v publikaci EEA²⁷ je takto odkazováno také na výsledky studie Schanes et al. (2018)²⁸, která poukázala na to, že na produkci potravinového odpadu v domácnostech (a relativně vysoký podíl na celkovém objemu vyprodukovaného odpadu) nelze pohlížet izolovaně od ostatních aktérů v potravinovém řetězci – od výroby až po fázi spotřeby. A je tomu tak i proto, že plýtvání potravinami v domácnostech může vyplývat či být i přímým důsledkem opatření přijatých v dřívějších fázích (článcích) potravinového řetězce.

Jako příklady této situace pak můžeme uvést např. nesrozumitelné štítky s vyznačeným datem spotřeby, obaly, které nejde již opětovně zavřít, nebo i samotné prodejní strategie obchodů, jako jsou hromadná balení rychle se kazících potravin a jejich speciální vícenásobné nebo opakované nabídky.

Je tak zřejmé, že z hlediska původu a zdrojů vzniku potravinového odpadu i plýtvání potravinami musí být proto vhodná opatření činěna nejen ve fázi spotřeby (tj. co se týká chování spotřebitelů), ale i na straně potravinářského průmyslu a distribuce.

Nejlepším způsobem prevence plýtvání je samozřejmě samotné předcházení nadměrné produkce potravinového odpadu, ale i v samotné finální fázi spotřeby se v praxi skrývá obrovský potenciál pro snížení objemu potravinového odpadu a pro úspory v plýtvání potravinami v našich domácnostech.

K tomu je ale potřeba identifikovat i zdroje ztrát, a proto považujeme za vhodné znovu připomenout i hlavní skupiny potravin, u nichž v našich domácnostech dochází k plýtvání a ke vzniku potravinového odpadu.

Největšími zdroji potravinového odpadu co do objemu jsou:

- Zelenina (24 %)
- Ovoce (22 %)
- Obiloviny (12 %)

²⁷ EEA Report No 4/2020: Bio-waste in Europe – turning challenges into opportunities

²⁸ Schanes, K., et al., 2018, 'Food waste matters a systematic review of household food waste practices and their policy implications', Journal of Cleaner Production 182, pp. 978-991 (DOI: 10.1016/j.jclepro.2018.02.030)

- Maso (11 %)
- Olejninny (10 %)
- Brambory (7 %)
- Mléčné výrobky (5 %)
- Cukrová řepa (4 %)
- Ryby (3 %) a
- Vejce (2 %)

V grafické podobě je pak podíl jednotlivých komodit prezentován i na následujícím diagramu, kde základem je 129 miliónů tun potravinového odpadu produkovaného v EU ročně:

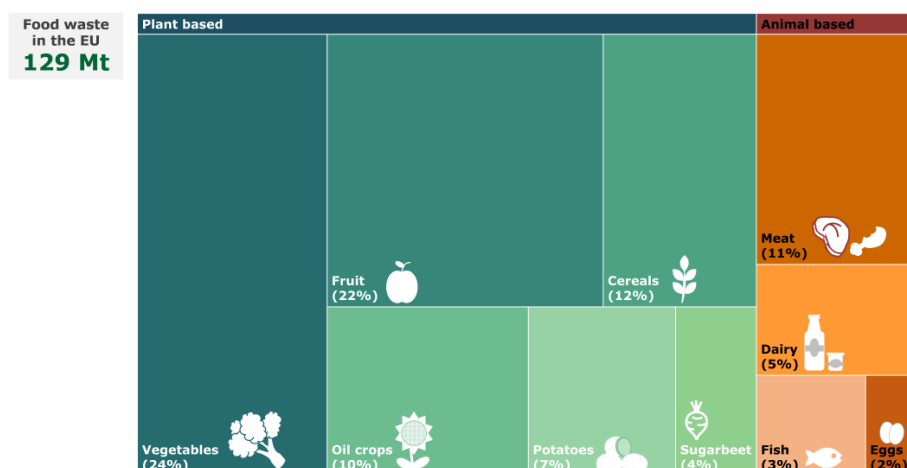


Figure 2: Food waste generated in the EU-28 by food group (2011 data). Mt in fresh weight. Source: Caldeira et al. (2019a).

↑ Zdroj: EC's Knowledge Centre for Bioeconomy: Brief on food waste in the European Union, s.4

Z tohoto přehledu vyplývá, že **zelenina** (24 %) a **ovoce** (22 %) jsou skupinami potravin, které produkují největší množství potravinového odpadu co do celkového množství, následované **obilovinami** (12 %), **masem** (11 %) a **olejninami** (10 %).

A naopak mezi skupiny potravin, které generují nejmenší množství odpadu, patří **ryby** (3 %) a **vejce** (2 %).

Z následujícího přehledu je ovšem patrné, že zrovna odpad z těchto dvou komodit ve skutečnosti představuje pro životní prostředí jednu z největších zátěží, a to právě díky velkému podílu nezpracovaného odpadu z těchto potravin, který je znehodnocen ještě v průběhu potravinového řetězce, a tedy ještě před tím, než se dostanou např. na náš stůl.

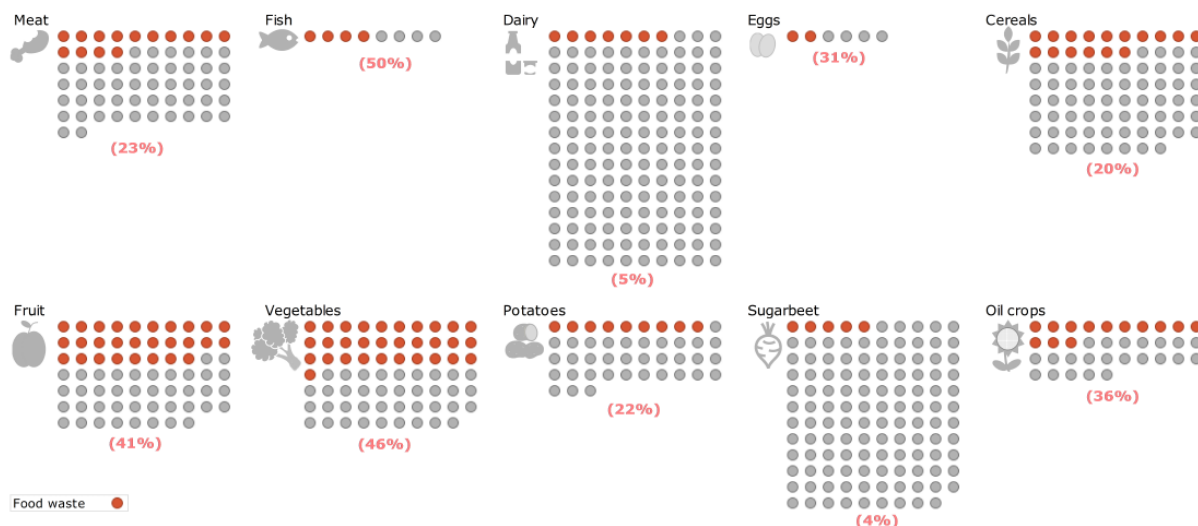


Figure 3. Relationship between food available¹¹ at the beginning of the food supply chain and food waste along the entire food supply chain, by food group in the EU based on 2011 data. Each dot represents 1 Mt of food; red dots represent the amount wasted. The ratio of Food waste/Food available is given in brackets for each food group. Source: adapted from Caldeira et al. (2019a).

↑ Zdroj: EC's Knowledge Centre for Bioeconomy: Brief on food waste in the European Union, s.5

Tento diagram totiž vyjadřuje vztah mezi dostupnými potravinami na počátku dodavatelského řetězce a vznikem potravinového odpadu v průběhu celého tohoto řetězce definovaného podle jednotlivých kategorií (komodit) potravin, přičemž základem jsou data sebrané v EU v roce 2011.

Každá tečka v tomto diagramu přitom reprezentuje 1 milión tun potravin a každá červená tečka pak objem těchto potravin, které se stanou v průběhu potravinového řetězce odpadem. Podíl mezi dostupnými potravinami a následným odpadem je pro každou kategorii potravin uveden u každé komodity v závorce.

Podle zátěže pro životní prostředí během celého dodavatelského potravinového řetězce co do objemu odpadu z nich jsou tedy jednotlivé potravinové komodity náročné následovně:

- Ryby (50 %)
- Zelenina (46 %)
- Ovoce (41 %)
- Olejniny (36 %)
- Vejce (31 %)
- Maso (23 %)
- Brambory (22 %)
- Obiloviny (20 %)
- Mléčné výrobky (5 %) a
- Cukrová řepa (4 %).

Ke vzniku potravinového odpadu díky nevyužití jednotlivých potravin k jídlu ale stále v největší míře dochází v domácnostech, a přitom by někdy stačilo si uvědomit další základní souvislosti, aby se množství tohoto odpadu snížilo a abychom potravinami zbytečně neplýtvali.

2.2. Označování potravin – vyznačování data spotřeby a minimální trvanlivosti

Označování data spotřeby zavedly velké supermarkety již v 70. letech 20. století, aby pomohly zajistit čerstvost potravinářských výrobků a aby usnadnily kontrolu zásob. Dnes jsou data spotřeby používána prakticky všude jako pomůcka na podporu dodavatelských funkcí výrobního řetězce, a především jako pomoc pro spotřebitele, aby mohli činit bezpečná rozhodnutí o nákupech a použití potravin.

Označování potravin s vyznačením data spotřeby se řídí příslušnou legislativou EU, o které pojednáme ještě dále, ale na tomto místě bychom se rádi soustředili na to, do jaké míry mohou informace poskytované vyznačením data spotřeby na potravinových výrobcích a jejich chybné či zavádějící vyhodnocení ze strany spotřebitelů způsobovat i nezamýšlený nárůst plýtvání potravin.

I na toto téma bylo totiž zpracováno několik studií²⁹, které prokazují a vysvětlují vztah mezi špatnou interpretací poskytovaných informací na obalech potravin a potravinovým odpadem. A zkoumání důvodů o povaze a využití informací o datu spotřeby může také napomoci upřesnění nových opatření za účelem pomoci spotřebitelům snížit objem vyprodukovaného potravinového odpadu stejně jako k omezení plýtvání potravinami v dřívějších fázích potravinového dodavatelského řetězce.

Tato studie³⁰ (viz i poznámka č. 29) odhadla, že až 10 % potravinového odpadu – z celkového objemu 88 milionu tun potravinového odpadu ročně, který vyprodukuje v EU a na který se zde opakovaně odkazujeme – je právě spojeno anebo vyplývá ze špatné interpretace informací o vyznačení data spotřeby na straně spotřebitelů.

Přitom jeden z podstatných zdrojů odlišností v označování dat spotřeby v rámci EU lze spatřovat nebo nalézt právě v rozdílech ve výkladu a při uplatňování podmínek Nařízení EU o poskytování informací o potravinách č. 1169/2011³¹ (dále jen „Nařízení“).

Toto Nařízení vyžaduje, aby:

- potraviny byly označeny datem a aby toto vyznačené datum bylo identifikováno jako datum minimální trvanlivosti – tj. „minimální trvanlivost do“ anebo jako datum použitelnosti – tj. „spotřebujte do“ (viz článek 9(f)(1) Nařízení), kde
 - datum „minimální trvanlivosti“ je datum, do kterého si označená potravina zachová své specifické vlastnosti při správném skladování a
 - datum „spotřebujte do“ je lhůta pro spotřebu označené potraviny, po jejímž uplynutí bude potravina považována za nebezpečnou pro lidskou spotřebu, i když bude řádně skladována po celé předchozí období.

Dále toto Nařízení klade na potraviny, resp. na jejich označování tyto nároky:

²⁹ Např. jako ICF, Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention, final report for the European Commission (2018)

³⁰ <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/e7be006f-0d55-11e8-966a-01aa75ed71a1/language-en>

³¹ <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:CS:PDF>

- potraviny, které z mikrobiologického hlediska podléhají rychlé zkáze, a proto mohou po krátké době představovat bezprostřední nebezpečí pro lidské zdraví, musí být označeny tak, že datum minimální trvanlivosti se u nich nahradí datem použitelnosti (viz článek 24 (1) Nařízení) a
- případně toto označení musí obsahovat také popis zvláštních podmínek pro uchování potravin nebo podmínek pro jejich použití (viz článek 9(1)(g) Nařízení).

V Příloze X tohoto Nařízení jsou pak uvedeny **potraviny, u nichž není vyžadováno, aby u nich bylo uváděno datum minimální trvanlivosti**. Jedná se o tyto komodity:

- čerstvé ovoce a zelenina, které nebyly loupány, krájeny nebo podobně upraveny, včetně brambor (tato odchylka se ale nevztahuje na potraviny typu naklíčených semen a podobných produktů, jako jsou klíčky luštěnin apod.),
- vína, likérová vína, šumivá vína, aromatizovaná vína a podobné výrobky získané z jiného ovoce než z hroznů, jakož i v případě nápojů kódu KN 2206 00 získaných z hroznů nebo hroznového moštu,
- nápoje obsahující nejméně 10 % objemu alkoholu,
- výrobky pekárenského odvětví, které jsou vzhledem ke své povaze obvykle spotřebovány do 24 hodin od výroby,
- octy,
- jedlé soli,
- cukry v pevné formě,
- cukrovinky sestávající téměř výhradně z ochucených nebo přibarvených cukrů a
- žvýkačky a podobné produkty ke žvýkání.

Dle informací čerpaných z výše uvedené studie k orientaci spotřebitelů v označování potravin příslušnými daty³² existuje pouze omezené množství výzkumných prací, které přímo spojují plýtvání potravinami s používáním informací o datech. Nejrelevantnější důkazy se pak přitom týkají plýtvání potravinami ze strany spotřebitelů, přičemž odhadu významu produktů s

³² Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention, European Commission (2018)

prošlou dobou použitelnosti v potravinovém řetězci ve fázi výroby, maloobchodu i domácnosti se věnuje jen minimum dalších studií (např. WRAP 2015³³).

Pro účely této studie byly nicméně odhady upraveny na základě podrobnějších statistik shromážděných v průběhu jejího zpracování. Výsledky extrapolace pro všechny tehdejší země EU-28 uvádíme zde:

Table 5. Estimates for the maximum amount of waste arising attributable to date marking issues

Sectors	As % of sectoral food waste	Total (Mt / year)
Manufacture (MLOR linked to depot returns)	5%	<1
Retail (Linked to "date expiry" in stores)	55%	2.5
Household (Consumers citing date labels in their discard decisions)	9.5% to 12%	4.4 to 5.5

Source: ICF, based on WRAP (2014b)

↑ Zdroj: Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention, European Commission (2018), s. 23

Zkratka MLOR v tabulce přitom označuje „Minimum Life on Receipt“ a označuje zbývající životnost produktu při příjmu do skladu prodejce. Maloobchodníci totiž používají MLOR k posouzení toho, zda je zbývající životnost produktu při dodání do maloobchodního skladu dostatečná i pro maloobchodní a spotřebitelskou fázi potravinového řetězce.

Rozsah objemu ročního plýtvání potravinami v EU, které tak lze podle této práce přičíst problémům s označováním potravin ve fázích výroby, zpracování, maloobchodu i spotřeby v domácnostech, je tedy odhadován v rozmezí od 6,9 milionů tun za rok až do 8,9 milionů tun za rok.

A toto vyšší číslo se pak přibližuje i výsledkům přibližně 10 % celkového potravinového odpadu, ke kterému dospěl v rámci zkoumání také výše zmíněný projekt EU Fusions, který objem tohoto potravinového odpadu odhadl na 88 milionů tun za rok.

³³ <https://wrap.org.uk/resources/report/household-food-waste-uk-2015>

2.3. Úloha obalů pro udržitelnost potravin a potravinových systémů

Pro udržitelnost potravinových systémů hraje zásadní úlohu také samotné balení potravin, a to nejen z důvodu uvedeného výše, kdy spotřebitelé na obalech nachází informace o datech použitelnosti nebo minimální trvanlivosti potravin.

Evropská komise proto plánuje v této souvislosti provedení revizi právních předpisů týkajících se materiálů určených pro styk s potravinami, aby se zlepšila celková bezpečnost potravin a veřejné zdraví (zejména omezením používání nebezpečných chemických látek) a chce podpořit používání inovativních a udržitelných řešení v oblasti balení výrobků za použití ekologicky šetrných, opětovně použitelných a recyklovatelných materiálů, aby došlo k omezení potravinového odpadu.

Kromě toho bude Evropská komise v rámci iniciativy pro udržitelné produkty, která byla oznámena v akčním plánu pro oběhové hospodářství, pracovat na legislativních návrzích týkajících se opětovného použití obalů i ve stravovacích službách, aby se i jednorázové obaly potravin a přístroje nahradily opětovně použitelnými výrobky.

2.4. Úloha a role skladování potravin

A konečně zde existuje i oblast skladování potravin, která se, pokud potraviny nejsou skladovány odpovídajícím způsobem, podepisuje jak ve fázi výroby, tak i ve fázi prodeje a spotřeby potravin na zvýšeném objemu potravinového odpadu.

V současnosti přitom existuje, a to zejména na internetu, celá řada návodů a jednoduchých doporučení, jak bychom měli potraviny skladovat, abychom zabránili jejich plýtvání a předcházeli tak i vzniku zbytečného potravinového odpadu.

Ze všech, pokud jde o skladování potravin, vybíráme tyto³⁴:

³⁴ Zdroj: <https://www.enviweb.cz/118297>

1) Ne všechny druhy potravin patří do ledničky, protože studený vzduch v ledničce zabraňuje procesu dozrávání, a pro některé potraviny je naprosto nevhodný. Do lednice tak nepatří např.:

- cibule, česnek a brambory,
- tropické ovoce jako je mango, avokádo, papája, citrony nebo banány,
- příliš zralá jablka,
- cukety, papriky, okurky a rajčata a
- med.

2) Potraviny by také měly být skladovány buď v papírových nebo látkových sáčkích, a ne v těch igelitových z obchodu.

3) Potraviny je také dobré skládat do tašek už při nákupu podle toho, kam je poté budete umísťovat, a rozdělit si tašky podle surovin trvanlivých, chlazených, mražených, na ovoce, zeleninu a pečivo. Spoustu potravin můžete znehodnotit i tím, že je do tašky umístíte dospodu a těžšími potravinami se „otlačí“ a „obouchají“.

4) Také umístění potravin v ledničce hraje svoji roli, a doporučuje se např. následující systém:

- ovoce a zeleninu uložte nejnižší, do speciálního boxu či zásuvky, ovoce ani zeleninu před tím nemyjte,
- také maso a ryby patří do spodní přihrádky,
- směrem nahoru umístěte šunky, sýry a jogurty,
- úplně nahoru patří mléčné výrobky,
- maso a mléčné výrobky by od sebe měly být co nejdále,
- sýry skladujte pod speciálním poklopem nebo v potravinové fólii,
- ve dveřích je prostor pro větší lahve, plechovky i mléko,
- pro vejce je vyčleněn prostor ve dveřích lednice úplně nahoře a neskladujte je v papírovém obalu z obchodu, ve kterém se drží mikroorganismy, které mají tendenci ostatní potraviny kontaminovat,

- do lednice dávejte vždy jen vychladlé potraviny, nikdy ne horké nebo teplé a
- vařená jídla skladujte v uzavíratelných nádobách a oddělené od potravin čerstvých.

5) A jako spotřebitelé v domácnostech bychom měli využívat i jednoduché a dostupné způsoby, jak prodloužit trvanlivost potravin:

- **VAKUOVÁNÍ**

Princip spočívá v tom, že se potraviny umístí do speciálního sáčku, ze kterého se pomocí vakuového přístroje vysaje vzduch. Právě vzduch totiž podporuje množení mikroorganismů a bakterií v potravinách. Vakuovat se přitom dá téměř všechno – maso, ryby, ovoce, zelenina, chlazená i vařená jídla, káva nebo ořechy. Po vakuování se ale potraviny skladují nadále v lednici nebo v mrazničce.

- **MRAZÁK**

Díky mrazáku lze mít doma zásoby masa, kynutých knedlíků, hotových polévek, játrových knedlíčků, bylinek nebo zeleniny. Důležité ale je, v čem se jednotlivé potraviny zamrazí. Nevhodným obalem totiž můžeme potravinám uškodit. Sáčky je pak potřeba vždy umístit dál od sebe, aby se k sobě nepřimrazily, a ideálně je i popsat: o co se jedná a kdy byla potravina zamrazena apod. U krabiček je potřeba se nejdříve ujistit, že jsou vhodné i do teplot pod nulou. Do mrazáku by nikdy neměly přijít nápoje ve skleněných lahvích, a stejně tak šumivé nápoje. Stejně tak do mrazáku nepatří potraviny s vysokým obsahem tuku, a vynechat bychom měli i mléčné výrobky anebo kávu. A je potřeba si také zapamatovat, že to, co jednou rozmrazíme, už do mrazáku nepatří. Potraviny je přitom zamrazovat co nejrychleji (mnohé chladničky dnes dokonce mají funkci rychlého zmrazení) a než jídlo umístíme do mrazáku, musíme jej nechat vychladnout na pokojovou teplotu. Potraviny bychom pak neměli také nechávat v mrazáku déle než rok a měli bychom je zamrazovat po jednotlivých porcích, abychom je mohli v budoucnu snáze spotřebovat.

- **ZAVAŘOVÁNÍ**

Zavařování je způsob konzervace, kdy se v jídle umrtví rozkladné mikroorganismy. Ohříváním uzavřených sklenic ve vodě nebo páře dochází k uvaření a pasterizaci

pokrmu. Při vaření uniká ze sklenice teplý vzduch a vzniká v ní tak zčásti vakuum. Není to přitom žádná velká věda a lze to zvládnout i v domácích podmínkách s běžným vybavením kuchyně. Zavařovat totiž můžeme v troubě, mikrovlnce, hrnci nebo dokonce i v myčce. Důležitá je u toho ale hygiena a čistota nádob i surovin. Zavařit si můžeme doma např. marmeládu, okurky, ovoce, pesta anebo zeleninu.

- FERMENTACE

Fermentace neboli kvašení je proces přeměny organických látek, kdy za účasti mikroorganismů a jejich enzymů vznikají látky energeticky chudší. Díky kvašení lze prodloužit trvanlivost potravin, ale podpoří se tím i jejich lepší stravitelnost a nutriční vyváženost. Fermentovat přitom můžeme např. zelí, okurky, mrkve nebo celé zeleninové směsi.

- 6) Při správném skladování pak není důvod vyhazovat ani zbytky jídla, které vzniknou při vaření. Jídlo je potřeba odložit po vychladnutí do lednice a poté naplánovat, jak jej spotřebovat jinak (např. kuřecí maso je možné využít třeba na rizoto, brambory lze zapéct nebo využít třeba v bramboračce, zeleninu lze využít do omáčky apod.).
- 7) A také se může stát, že některé potraviny nebo jejich části vyhadujeme zcela zbytečně – i když je můžeme zužitkovat jinak. Většinou to bývají suroviny, které jsme zvyklí vyhazovat odjakživa a možná by nás ani nenapadlo, že z nich vlastně můžeme ještě ledacos vykouzlit. Příkladem jsou např. odřezky zeleniny, kterou krájíme pro běžné vaření. Všechny slupky mrkve, papriky, natě, cibule, kedlubny, česneku, celeru, petržele i další zeleniny, můžeme místo do koše, odkládat do sáčku, který mezitím můžeme uchovávat v mrazáku. A ve chvíli, kdy se naplní, tak máme připravenou zeleninu třeba na zeleninový vývar, který se nám může hodit třeba jako základ do omáček, polévek nebo rizota apod.

I několik takových jednoduchých rad (jako výše) ukazuje, že správné skladování potravin může ušetřit spoustu potravinového odpadu a v řadě případů se pak nejedná ani o drahá nebo nedostupná řešení, která můžeme využít a nemusíme při tom spoléhat ani výstupy z předchozích fází potravinového řetězce, kterými jsou výroba, distribuce a prodej potravin, i

když nevhodné skladování potravin vede k plýtvání a vzniku potravinového odpadu i v těchto provozech.

3. Nové trendy

Tyto přístupy a zejména oslovení a vtažení samotných spotřebitelů do prevence proti plýtvání potravinami se pak odráží i v nových globálních trendech, a samozřejmě na ně reaguje i Evropská unie.

3.1. Principy udržitelné spotřeby



V září 2015 přijalo světové společenství na půdě Valného shromáždění Organizace spojených národů společné cíle udržitelného rozvoje, kterých má být dosaženo do roku 2030. Jedná se o dlouhodobý a ambiciózní program ve všech oblastech lidského konání, jehož součástí je i 17 cílů udržitelného rozvoje (SDGs) a 169 specifických podcílů, které vstoupily v platnost k 1. lednu 2016 a které mají všechny členské státy OSN naplnit do roku 2030. Tento program je proto také nazýván Agendou 2030.

Na udržitelnou výrobu a spotřebu se přitom, jak jsme uvedli i výše, zaměřuje cíl 12, který pokud jde o plýtvání potravinami, stanovuje do roku 2030 úkol **snížit** v přepočtu na hlavu **na polovinu globální plýtvání potravinami** na maloobchodní a spotřebitelské úrovni a snížit i ztráty potravin v celém výrobním a zásobovacím procesu, včetně posklizňových ztrát.

Tento úkol samozřejmě nemůže zůstat v rámci Agendy 2030 osamocený a s principy udržitelné spotřeby v oblasti potravin bezprostředně souvisí i další témata, jako je zachování biologické

rozmanitosti, stejně jako i omezení odlesňování, znehodnocování lesů a degradace půdy, jejíž sociální a hospodářské náklady jsou odhadovány až na 5,5 – 10,5 bilionu EUR ročně³⁵.

Přesto se zdá, že právě snížení plýtvání potravinami může k naplnění cílů a principů udržitelné spotřeby podstatně přispět, a to nejen ze strany firem a dalších aktérů, ale i ze strany domácností a samotných spotřebitelů.

V EU se přitom cíle udržitelné spotřeby promítly především do tzv. Zelené dohody pro Evropu³⁶ (European Green Deal – EGD), která se stala v řadě oblastí velmi ambiciózním plánem, jak Agendu 2030 naplnit a jak učinit z EU lídra v této oblasti.

3.2. Představení strategie od farmy na vidličku

V kontextu celé této strategie pak Evropská komise (EK) publikovala dne 20. května 2020 i navazující a související sdělení představující **Strategii „od farmy až po vidličku“ („Farm to Fork“)** pro **spravedlivé, zdravé a ekologické potravinové systémy** (dále v textu jen „Sdělení“), jehož hlavním cílem je motivovat a podporovat zemědělce tak, aby více přispívali k udržitelné výrobě kvalitních, výživných, cenově dostupných potravin a bezpečných potravin v celém potravinovém řetězci.

Toto Sdělení přitom představuje dílčí strategii a systémový příspěvek do naplňování rámce EGD pro Evropu pro zajištění cíle snižování emisí skleníkových plynů v EU o 55 % ve srovnání s úrovněmi v roce 1990, a jako systémové opatření vyzývá k zajištění **udržitelnosti výroby a distribuce potravin**, a je proto zaměřeno na celistvý program jednotlivých opatření pro udržitelnou výrobu potravin určenou pro celý potravinový řetězec, a to s cílem podpořit zemědělce a rybáře v úsilí o zajištění kvalitních, výživných a současně cenově dostupných a bezpečných potravin v rámci celé EU při současném naplňování globálních cílů EGD.

Je tak zřejmé, že pro EK tudíž i oblast zemědělství představuje další významnou oblast, kterou nemůže pominout při stanovování strategických cílů a úkolů v oblasti dosažení hlavního cíle

³⁵ Zdroj OECD

³⁶ https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal_cs#documents

EGD, kterým je dosažení **klimaticky neutrální společnosti v EU do r. 2050**. Je to jednak dané tím, jakou mírou se zemědělství na emisích skleníkových plynů v EU podílí, tak i samotným faktem, že se klimatické změny projevují na výnosech a udržitelnosti i samotné zemědělské výroby.

EK přitom uvádí, že zemědělství je odpovědné za 10,3 %³⁷ emisí skleníkových plynů v EU³⁸, přičemž téměř 70 % z nich pochází jen z odvětví živočišné výroby. Zemědělské emise jsou ale obecně spojeny především s obhospodařováním zemědělské půdy, hospodářských zvířat, s výrobou rýže a se spalováním biomasy.

Zemědělství je však současně i největším přispěvatelem skleníkových plynů jiných než CO₂. Jedná se především o metan a oxid dusný. Ke znečištění ovzduší, půdy a vody a k emisím skleníkových plynů pak významně přispívá i průmyslová výroba potravin a jejich zpracování, maloobchodní prodej a rovněž i balení a přeprava potravin.

Všechny tyto faktory mají rovněž závažný dopad na biologickou rozmanitost druhů, a především na vyčerpávání půdy. Zde máme na mysli především nadměrné používání živin (zejména fosforu a dusíku), především při jejich působení v řekách, jezerech, mokřadech a mořích. Navíc intenzifikace obdělávání půdy založená na průmyslových postupech vede k ničení ekosystémů a druhové rozmanitosti, dalšímu vypouštění emisí a k postupujícímu oslabování schopnosti krajiny zadržovat vodu a ke snižování obsahu živin v ní. To dále prohlubuje i období dlouhodobého sucha a přispívá k postupující celkové degradaci půdy.

A právě na základě tohoto Sdělení se EU do roku 2030 vedle zlepšení bezpečnosti potravin a veřejného zdraví a podpory používání inovativních a udržitelných obalových řešení pomocí ekologických, opakovaně použitelných a recyklovatelných materiálů, zavazuje snížit na polovinu i objem potravinového odpadu na obyvatele, a to na maloobchodní i spotřebitelské úrovni.

³⁷ viz Sdělení, str. 7

³⁸ Neobsahuje však emise podle nařízení o využívání půdy, změně využití půdy a lesnictví (LULUCF). V r. 2015 bylo vyprodukováno 426 473 kilotun ekvivalentu CO₂ skleníkových plynů jiných než CO₂.

viz: https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Archive:Agri-environmental_indicator_-_greenhouse_gas_emissions&oldid=374989

3.3. Revize souvisejících opatření



Aby Evropská komise celý tento proces urychlila, hodlá revidovat některá současná opatření a předložit ještě další návrhy, a to jak v podobě návrhů nové legislativy, tak i v podobě doprovodných (nelegislativních) návrhů, přičemž ty nejdůležitější, které se týkají potravinového odpadu zde uvádíme:

3.3.1. Legislativní opatření

- a) do roku 2023 by měly být navrženy závazné cíle pro snížení plýtvání potravinami a omezení množství potravinového odpadu, a to na základě výchozího stavu v EU stanoveného po prvním celoevropském monitorování úrovní plýtvání potravinami podle společné metodiky měření, a
- b) do roku 2022 by měla být zrevidována i současná pravidla pro označování potravin daty spotřeby a daty minimální trvanlivosti, a to i na základě výsledků spotřebitelských průzkumů,

3.3.2. Nelegislativní opatření

- c) dále by také měly být rozvinuty poradenské služby,
- d) uvolněna na dosažení těchto cílů i finanční podpora,
- e) podporovány by měly být nové vědecké a inovativní projekty a
- f) měly by být posíleny i kapacity organizací, které se této problematice na úrovni EU a v jednotlivých zemích intenzivně věnují.

Příkladem je i ustavená Platforma EU pro potravinové ztráty a potravinový odpad (EU Platform on Food Losses and and Food Waste - FLW), jejíž mandát byl prodloužen do konce roku 2021 a u níž se předpokládá, že bude ve své činnosti pokračovat i v dalších pětiletých cyklech, a to

v jednotlivých pracovních skupinách, ve kterých se potravinovému plýtvání a odpadu věnuje a v rámci kterých předkládá i doporučení na přijetí dalších vhodných opatření:

- skupina pro darování potravin³⁹,
- skupina pro měření potravinového odpadu⁴⁰,
- skupina pro aktivity a implementaci⁴¹ a
- skupina pro označování potravin daty spotřeby a minimální trvanlivosti a prevenci odpadu⁴².

Jak již bylo uvedeno, Evropská komise se jménem EU zavázala k omezení plýtvání potravinami a k omezení ztrát potravin o polovinu do roku 2030, a to jak ve fázi prodeje potravin, tak i ze strany spotřebitelů, a proto lze očekávat, že vedle strategických opatření a legislativních návrhů směrem ke stanovení závazných cílů v této oblasti a k revizi označování potravin, budou jednotlivá opatření doprovázena i kampaněmi zaměřenými na spotřebitele a na žádoucí změny v jejich chování.

Opakovaně jsme zde ale uvedli, že klíčem mohou být jen ta opatření, která se budou opírat o jednotná měření a jednotné metodiky pro získání a vyhodnocení dat ze strany členských států, které by měly první data poskytnout Evropské komisi již v roce 2022, a také opatření, která nezůstanou osamocena, ale která budou v oblasti prevence potravinového odpadu a potravinových ztrát promítnuta i do dalších nástrojů a celé řady dalších iniciativ.

3.4. Uhlíková stopa a nízkouhlíkové zemědělství

A jednou z nich by měla být i iniciativa nízkouhlíkového zemědělství, která má navázat na závěrečnou zprávu studie o tom, jak v EU zřídit a zavést uhlíkové hospodářství z dubna 2021.

Jejím cílem je napomoci soukromým subjektům i veřejným orgánům zahájit konkrétní kroky na omezení uhlíkové stopy v zemědělství a smyslem pak vyzdvihoval a oceňovat ty

³⁹ https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-donation_en

⁴⁰ https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-measurement_en

⁴¹ https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/action-and-implementation_en

⁴² https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/date-marking-and-food-waste_en

zemědělské postupy, které jsou ať už v rámci společné zemědělské politiky EU (SZP) nebo v rámci dalších soukromých organizací či veřejných institucí šetrné ke klimatu a životnímu prostředí.

Jak jsme již uvedli, že v Evropské unii⁴³ se vyplývá zhruba 88 milionů tun potravin, což odpovídá svou uhlíkovou stopou objemu zhruba 186 milionů tun ekvivalentu oxidu uhličitého (CO₂), resp. což v průměru představuje zhruba 2,1 tuny CO₂ na jednu tunu potravinového odpadu. A ani tato čísla nelze podle našeho názoru považovat za málo významná, natož okrajová.

Zemědělství je jako takové v EU odpovědné za přibližně 10 % celkových emisí skleníkových plynů v EU a pohlcování oxidu uhličitého prostřednictvím lesnictví a zemědělské produkce tak také při snaze o dosažení klimatické neutrality do roku 2050 sehraje svoji roli.

Dne 27. dubna 2021 vydala Komise technickou příručku k výsledkům dvouleté studie, jak zavést nízkouhlíkové zemědělství v EU. Studie zkoumala klíčové prvky, výzvy a náměty a přezkoumala i stávající systémy, které přinášejí sekvestraci uhlíku nebo snížení emisí v pěti oblastech, a to:

- při obnově rašelinišť a při zavlažování,
- v agrolesnictví,
- udržování a zvyšování půdního organického uhlíku (SOC) na minerálních půdách,
- řízení půdního organického uhlíku na pastvinách a
- uhlíkový audit na farmách hospodářských zvířat.

Studie přitom dospěla k závěru, že nízkouhlíkové zemědělství založené na výsledcích může významně přispět k úsilí EU vypořádat se se změnou klimatu, a poskytla konkrétní doporučení k jeho provádění. Na místní nebo regionální úrovni s sebou obnáší potřebu vypracování pilotních iniciativ k možnostem dalšího získávání a rozvoje zkušeností s aplikací nízkouhlíkového zemědělství. To umožní zlepšovat procesy tvoření návrhů, jako je zejména

⁴³ Přepočten byl činěn na původních 28 zemí v EU, tj. ještě i se Spojeným královstvím Velké Británie a Severního Irsku

certifikace odstraňování uhlíku, a i rozšíření znalostí zemědělců a pochopení potenciálních přínosů nízkouhlíkového zemědělství i ze strany jich samotných.

Komise pak v této souvislosti připravuje také sdělení „Obnova udržitelných uhlíkových cyklů“ zaměřených právě na způsob nastavení certifikace odstraňování uhlíku, a to právě i včetně oblasti zemědělství.

4. Závěry a doporučení pro spotřebitele

Je zřejmé, že problematika udržitelné spotřeby při nákupech potravin, v rámci které hrají plýtvání potravinami a potravinové ztráty klíčovou roli, je velmi obsáhlá a že má, pokud se zaměříme na celý potravinově-dodavatelský řetězec, i podstatný dopad na ochranu klimatu a další složky našeho životního prostředí.

Jako velmi významnou součást této problematiky ale vnímáme i ekonomické ztráty, ke kterým dochází u potravin od jejich prvovýroby až po spotřebu, přičemž právě ve fázi spotřeby jsou tyto ztráty obrovské, a nelze tudíž přehlédnout ani jejich společenský a sociální rozměr.

A ačkoli se celé řadě zainteresovaných stran mohou cíle přijaté na globální úrovni anebo i v EU zdát jako velmi ambiciózní a ačkoli je také zřejmé, že ještě zbývá dopracovat především společné metodiky coby základ pro jednotná měření a porovnání výsledků, již dnes bychom si podle našeho názoru měli jednoznačně uvědomit, že tak obrovské plýtvání potravinami, k jakému dnes dochází, nemá opodstatnění a že i nakládání s potravinovým odpadem s sebou přináší nemalé náklady a jeho objem by měl být výrazně zredukován.

Za tím účelem zde proto přinášíme i soubor **doporučení pro jednotlivé aktéry a fáze procesu výroby, distribuce a spotřeby potravin v celém jejich distribučním řetězci**, která vycházejí z výstupů výše uvedené Platformy EU pro potravinové ztráty z roku 2019 a která byla v roce 2020 doplněna i o informace o iniciativách realizovaných v jednotlivých členských státech k prevenci potravinových ztrát a plýtvání potravinami v době probíhající krize.

Pro účely této studie jsme se ale rozhodli, že se nebudeme věnovat všem oblastem do stejné hloubky detailu, ale že se omezíme především na ta doporučení a opatření, která se dotýkají

jednak chování spotřebitelů samotných a jednak i dalších aktérů potravinově-dodavatelského řetězce, kteří mají možnost rozhodování a volby spotřebitelů ovlivnit nejvíce, protože k největšímu plýtvání potravinami i pokud jde o objem potravinového odpadu dochází v EU právě mezi spotřebiteli.

Tato doporučení, z nichž některá mají průřezový charakter a která přitom mají současně největší dopad na změnu našeho chování, pak **lze rozdělit do 6 oblastí**:

I. **ve fázi primární produkce** (prvovýroby)

Již v této rané fázi se můžeme setkat se vznikem potravinového odpadu. Jedná se především o ztráty potravin, včetně jejich požitelných částí, které zůstávají, často v důsledku faktorů mimo kontrolu zemědělců, nesklizené na poli. Produkty, které nejsou uvedeny na trh, by se proto měly používat ke zpracování na nepotravinářské výrobky, krmiva, pro bioenergetické účely anebo ke zlepšování kvality půdy. A přestože lze jistě identifikovat přínosy takových opatření, zůstává zde i vysoký potenciál ke zlepšení účinného využívání zdrojů při výrobě potravin a k řešení potravinových ztrát a potravinového odpadu na úrovni samotných zemědělských podniků s tím, že předcházení ztrátám potravin v této fázi zvyšuje i celkovou dostupnost potravin na trhu a má i pro další aktéry významný motivační efekt.

II. **ve fázi zpracování potravin** (zpracovatelského průmyslu)

Na tuto fázi potravinového distribučního řetězce stále připadá přibližně 19 % potravinového odpadu vznikajícího v EU. Proto předcházení potravinového odpadu je klíčovou prioritou i pro samotné výrobce potravin a nápojů a v mnoha společnostech jsou procesy k zamezení či významné redukci objemu ztrát součástí i vnitřního systému environmentálního řízení a celkové strategie udržitelnosti. Pokud jde o výrobce, řešení potravinového odpadu s sebou nese i úzkou spolupráci s dalšími aktéry potravinového řetězce, a to na úrovni jak předchozí, tak i navazující.

Přestože je logicky primárním cílem výrobců především odstranit nedostatky a zabránit v dodavatelských řetězcích vzniku potravinového odpadu, nelze v určité míře přebytkům produkce zamezit a v souladu s hierarchií předcházení vzniku odpadů by tyto přebytky měly

být přesměrovány v první řadě na spotřebitele, a pokud tato varianta není možná, tak by přebytečné potraviny měly být přesměrovány na jiné využití (např. jako krmivo apod.).

Ve fázi zpracování potravin se ale jedná také o zlepšení postupů zpracování, hledání inovativních způsobů balení, poskytování rozmanitých nabídek velikosti porcí spotřebitelům, zvyšování povědomí spotřebitelů o významu označování výrobků datem spotřeby, o přerozdělování přebytečných potravin a o celkovou podporu oběhovosti potravin.

Z hlediska možností ovlivnit rozhodování spotřebitelů mají smysl především opatření ze strany výrobců umožňující jim nabízet správnou velikost porcí, tj. prostřednictvím velikosti různých balení a procování uvnitř obalu tak, aby odpovídaly i různým stylům a potřebám domácností (např. balené potraviny, které jsou v porcích, jsou užitečným opatřením pro jednočlenné domácnosti nebo spotřebitele s nedostatečnými anebo nevhodnými možnostmi skladování apod.).

Dalším účinným opatřením směrem ke spotřebitelům je pak je vzdělávat a poskytovat jim informace o lepším hospodaření s potravinami (např. v osvětových publikacích nebo on-line), a to pokud jde o vlastnosti výrobku, o správné skladování, označování výrobků datem spotřeby a skladovatelnosti, o plánování nákupů či o bezpečném nakládání s potravinami pro přípravu potravin mnoha různými způsoby tak, aby se zabránilo plýtvání.

III. **ve fázi prodeje potravin** (velkoobchodu a maloobchodu)

Ačkoli ve fázi velkoobchodu a maloobchodu vzniká jen cca 5 % celkového potravinového odpadu v EU, tak i obchod sehrává klíčovou roli ve snižování potravinového odpadu v celém dodavatelském řetězci.

To v sobě zahrnuje zejména spolupráci s provozovateli potravinářských podniků a zajišťování podmínek umožňujících snížení potravinového odpadu. Příčiny vzniku potravinového odpadu se v této fázi liší. Jsou jimi např. změny v sezónních dodávkách, přesná znalost úrovně spotřebitelské poptávky (ta je rovněž sezónně podmíněna) a mohou jimi být i nevhodné velikosti výrobků nebo balení ve srovnání s typem domácností, kterým je určena, stejně jako estetická hlediska v případě čerstvých produktů, anebo i nepochopení ze strany spotřebitelů,

jaké informace najdou na etiketách výrobků, a to včetně rozdílu mezi označením „minimální trvanlivost do“ a „spotřebujte do“.

Obchod tak může podporovat producenty a dodavatele, kteří mu v dodavatelském řetězci předcházejí, zlepšit logistiku a zásobování ve skladech, a především také budovat povědomí spotřebitelů o problematice plýtvání potravinami.

Jako vhodná opatření lze jistě uvést i dobrovolné dohody, jejichž prostřednictvím se některé přední potravinářské společnosti a obchodníci již zavázali snížit do roku 2025 množství potravinového odpadu vzniklého v rámci jejich činností na polovinu⁴⁴.

A konečně, mezi konkrétními opatřeními na straně obchodu lze hledat i možnosti pro využívání potravin na skladě k jinému účelu (např. ve zpracování neprodaného ovoce a zeleniny nebo pečiva apod.), tj. pro vytváření interních kapacit pro další zpracování potravin s cílem zpracovávat ty, u nichž se blíží konec jejich skladovatelnosti.

A obchod může také spolupracovat s nevládními organizacemi a podporovat i jejich prostřednictvím provádění průzkumů mezi spotřebiteli k lepšímu pochopení příčin plýtvání potravinami v domácnostech a ke zjištění návyků spotřebitelů s cílem na míru přizpůsobovat výrobky a slevy či propagační akce, které spotřebitelům pomohou předcházet plýtvání potravinami. A součástí spolupráce s nevládními (a typicky tedy např. spotřebitelskými) organizacemi může být poskytování informací spotřebitelům (opět formou publikací nebo online) i co se týče správného skladování potravin, nápadů a receptů na úpravu potravin nabízených na prodejních zejména v prodejních akcích.

IV. na úrovni stravovacích zařízení

Tato úroveň se na celkové tvorbě potravinového odpadu v EU podílí z cca 12 % a vyskytují se v ní aktéři, kteří se mezi sebou odlišují jak svojí velikostí, tak i rozsahem poskytovaných činností a služeb. Jedná se o hotely, restaurace, jídelny a smluvní stravování (např. catering apod.). Drtivou většinu zde ale tvoří malé a střední podniky, přičemž 90 % z nich představují

⁴⁴ např. Retail Agreement on Waste (maloobchodní dohoda o odpadu z r. 2012), Food Waste Resolution (usnesení o plýtvání potravinami) či Consumer Goods Forum (Fórum spotřebního zboží)

mikropodniky.

Většina z nich tak nevyrábí ani standardizovaná jídla, pravidelně mění nabídku a suroviny a tvoří pokrmy jen v malých kuchyních. Proto i zaměření opatření a doporučení zde musí být specifické a zaměřené na překlenutí nedostatku znalostí o potravinovém odpadu jako je např. vypracování pokynů nebo využití spolupráce s třetími stranami za účelem získání dalších poznatků a zapojení i těchto podniků a jejich zákazníků do prevence a dalších průřezových opatření.

I tyto podniky úzce zaměřené na spotřebitele mohou totiž odpovídajícím způsobem změnit vzorce svého chování a působit na samotné spotřebitele, např. tak, že

- umožní zákazníkům objednávat menší množství jídla nebo jídlo sdílet,
- určí místa, ve kterých dochází v jídelnách a restauracích k rozhodování spotřebitelů a následně se zaměří na vhodné prostorové uspořádání s možností poskytnutí nebo vyvěšení informací pro spotřebitele,
- poskytnou zákazníkům i další informace s cílem zvyšovat jejich povědomí o tom, že daný podnik poskytující stravovací služby je zapojen do boje proti plýtvání potravinami,
- zavedou platební postupy v závislosti na jejich provozu a profilu (např. platby podle hmotnosti potravin, účtování poplatků za odpad na talíři v provozovnách typu „sněž, kolik můžeš“ apod.) nebo že
- zavedou kampaň „vezměte si, kolik dokážete sníst – ale nezapomeňte sníst všechno, co si vezmete“ apod.

A samozřejmostí by zde měla být i možnost volby ze strany zákazníků a na požádání také i možnost odnosu jídla, které nesnědli.

V. na úrovni spotřebitelů

Tato úroveň se na celkové tvorbě potravinového odpadu v EU podílí více jak z 50 % a opatření zaměřená na domácnosti jsou tak pro dosažení výsledků při snižování tohoto odpadu se všemi doprovodnými environmentálními, ekonomickými i sociálními dopady klíčová.

Přestože jsou i domácnosti ovlivněny vnějšími faktory a opatřeními přijímanými v dalších fázích dodavatelského řetězce nebo na jiných úrovních spotřeby, výzkumy ukazují, že spotřebitelé jsou si ve skutečnosti své role při snižování plýtvání potravinami vědomi. Podle průzkumu Eurobarometru o plýtvání potravinami provedeného v roce 2015⁴⁵ si většina lidí žijících v EU (zhruba 76 %) uvědomovala, že předcházení plýtvání potravinami je něco, za co nese odpovědnost jednotlivý spotřebitel spolu s dalšími aktéry.

Jídlo je však pochopitelně i emotivní téma spojované s mnoha aspekty lidského chování a jednání, a proto i při navrhování jednotlivých doporučení a opatření na této úrovni je zapotřebí vzít do úvahy i velmi široké spektrum cílových skupin spotřebitelů a jejich specifických hodnot a vzorců chování.

Do spotřebitelského chování přitom zahrnujeme chování jak jednotlivých občanů, tak i spotřebitelských organizací, a můžeme shrnout, že

- občané mohou v rámci svého každodenního života a komunity podnikat kroky ke snižování potravinového odpadu a plýtvání jak v rámci svého chování doma, tak při nákupu, v práci nebo i v rámci stravování či návštěv restaurací, kaváren a hotelů a dalších podniků,
- občané mohou ovlivňovat také činnost aktérů ve všech ostatních fázích potravinového dodavatelského řetězce (např. prostřednictvím změny ve vzorcích spotřeby) a že
- důležitou roli při zvyšování povědomí mezi spotřebiteli o plýtvání potravinami hrají i spotřebitelské organizace, a to jednak poskytováním doporučení a praktických rad, prováděním průzkumů a vydáváním osvětových publikací a dále také podporou změn vzorců spotřebitelského chování.

Pro spotřebitele přitom existují celkově vzato 4 základní situace či prostředí, ve kterých můžeme aplikovat určité vzorce spotřebitelského chování, které vedou k omezení plýtvání potravinami, a to doma, v obchodech či na tržištích, v práci nebo ve škole, a i v restauracích, kavárnách či hotelech a dalších zařízeních.

⁴⁵ Bleskové šetření Eurobarometru č. 425 - Food waste and date marking (říjen 2015)
<https://europa.eu/eurobarometer/api/deliverable/download/file?deliverableId=51515>

Základní doporučení pro spotřebitele v jednotlivých situacích proto můžeme i my formulovat následovně:

A. DOMA

- 1) Plánujte své porce jídla a nevařte více, než potřebujete – budete šetřit nejen své jídlo, ale i peníze, čas, životní prostředí a napomůžete tím mimo jiné i svému zdraví a udržování své váhy.
- 2) Snažte se využít své zbytky – mohou být chutné, ušetří vám peníze a existuje i spousta zajímavých nápadů na recepty dostupné on-line (nedokonalé ovoce lze zpracovat např. na smoothies nebo chutné koláče, částečně povadlou zeleninu lze zpracovat např. do polévky apod.)
- 3) Servírujte jídlo v menších porcích či na menších talířích, použijte menší příbory – pomůže vám si neservírovat více, než můžete sníst.
- 4) Naučte se rozeznávat a odlišovat informace ohledně data spotřeby – poznejte rozdíl mezi „spotřebujte do“ (informuje o bezpečnosti potravin) a „minimální trvanlivost do“ (informuje o skladovatelnosti potravin) a udělejte si vlastní úsudek sami, zda je možné jídlo konzumovat i po tomto datu, pokud jde o jeho skladování.
- 5) Zamrazujte potraviny! - můžete takto zamrazit mnohem více druhů potravin, než byste si mysleli, a to znamená, že můžete mít do budoucna připravena zdravá jídla, až budete mít méně času na přípravu kvalitního jídla, a nezapomeňte zamrazené potraviny skladovat i po jednotlivých porcích a s vhodným označením pro vaši snadnou orientaci.
- 6) Potraviny správně skladujte – pokyny ke skladování jednotlivých potravin kontrolujte na štítcích, udržujte teplotu v lednici mezi 1 a 5 °C a mrazničku pak při teplotě -18 °C a mějte přehled o tom, co máte kde uskladněno.
- 7) Pravidelně rotujte skladované potraviny a kontrolujte data – nově zakoupené položky umísťujte v ledničce či ve vašich skříňkách na potraviny vzadu a starší položky předsunujte do přední části, snížíte tím podstatně riziko, že vaše potraviny projdou dříve, než je budete moci použít.
- 8) A nejjednodušší radu lze přidat na závěr – své jídlo můžete i sdílet, tzn. sdílejte své přebytky potravin i se svými přáteli, kolegy nebo sousedy!

B. V OBCHODĚ ČI NA TRŽIŠTI

- 1) Napište si seznam – před vytvořením nákupního seznamu zkontrolujte stav potravin doma; kupujte jen to, co potřebujete, a nenechte se zlákat nabídkami na velká či vícenásobná balení, abyste ušetřili peníze a předešli plýtvání.
- 2) Nenakupujte, když máte hlad, a nespěchejte – jinak byste mohli dopadnout tak, že se vrátíte domů s větším množstvím potravin, než ve skutečnosti potřebujete.
- 3) Kupujte pouze množství, které potřebujete – zvolte správnou velikost porce nebo kupujte potraviny, u nichž si můžete porci odměřit.
- 4) Vybírejte si i nedokonalé ovoce a zeleninu – vyhledávejte slevy nebo jiné akce na nedokonalé ovoce a zeleninu, které jsou ovšem nadále dokonale požitelné a v konečném důsledku i levnější.

C. V PRÁCI NEBO VE ŠKOLE

- 1) V kantýně si neberte více, než můžete sníst, a požadujte menší porce.
- 2) Pamatujte si, co vám v kanceláři v lednici zbylo, a nezapomeňte to spotřebovat, než se jídlo zkazí.
- 3) Pokud máte v kanceláři k dispozici košík s ovocem, kontrolujte ho a vezměte si s sebou jakékoli zralé ovoce a snězte jej např. přes víkend.
- 4) Šiřte informace a podělte se o své tipy na snížení plýtvání potravinami i se svými kolegy nebo spolužáky.

D. V KAVÁRNÁCH, RESTAURACÍCH, HOTELÍCH A DALŠÍCH ZAŘÍZENÍCH

- 1) Berte si menší talíř, a i v bufetu zkuste menší talíř, abyste si nevzali větší porce, než můžete sníst, nebo zkuste kombinovat dva předkrmy místo předkrmu a hlavního jídla.
- 2) Odneste si nedojedené porce s sebou – pokud nemůžete všechno sníst, požádejte o krabici nebo sáček (nebo si přineste vlastní), abyste si odnesli zbytek jídla na později.
- 3) Upravte svá očekávání – neočekávejte, že bude k dispozici celý sortiment jídla kdykoli během dne, protože to může znamenat, že kavárny a restaurace na konci dne budou nuceny nespotřebované pokrmy vyhodit.

A tato základní doporučení pak budiž doporučením např. i pro spotřebitelské a další nevládní organizace, jak mohou spotřebitele na plýtvání potravinami upozornit a jak je mohou i případně v nejrůznějších kampaních zaměřených na omezení potravinového odpadu oslovit.

VI. v oblasti dárcovství potravin

V souladu s prevencí vzniku potravinového odpadu by jedno z klíčových opatření mělo být i omezení tvorby nadbytečných potravin, a když už k přebytku potravin dojde, nejlepším způsobem řešení, jak stále požitelné potravinové zdroje využít, je jejich přerozdělení pro lidskou spotřebu.

Přerozdělování a zejména darování potravin pak podporuje i boj proti potravinové chudobě, resp. může být i jedním z nástrojů na snížení potřeby potravinové pomoci lidem v nouzi, ale navzdory skutečnosti, že přerozdělování potravinových přebytků je i u nás narůstajícím jevem a že i výrobci potravin a obchodníci jsou stále více ochotni své přebytky darovat organizacím přerozdělovajícím přebytky potravin (jako jsou např. potravinové banky apod.), množství přerozdělených potravin tvoří stále jen malý zlomek celkových požitelných přebytků potravin v EU.

Přerozdělování i dárcovství potravin je přitom silně propojeno a ovlivňováno opatřeními zavedenými i v ostatních fázích potravinového řetězce a vzhledem k povaze přerozdělování potravin a i složitosti tohoto postupu je především vhodné, aby k přerozdělování a dárcovství potravin docházelo v úzké spolupráci jak s evropskými a vnitrostátními orgány, tak i přímo s nevládními organizacemi, které se na přerozdělování a dárcovství potravin zaměřují.

V ČR se tak lze obrátit na Českou federaci potravinových bank (ČFPB)⁴⁶ nebo přímo i na nějakou z jejích členských organizací, které fungují na územním principu, a sluší se i říci, že Česko je v tomto ohledu i příkladem dobré praxe, neboť patří k zemím, které v poměrně nedávné době upravily i svoji legislativu⁴⁷, aby usnadnily prevenci plýtvání potravinami a

⁴⁶ <https://www.potravinovebanky.cz/>

⁴⁷ V roce 2014 byla zrušena 15% sazba DPH na darované potraviny a v roce 2018 zavedlo Česko na prodejnách s prodejní plochou nad 400 m² povinnost darovat neprodané, ale stále konzumovatelné potraviny charitativním organizacím.

poskytly pomoc při přerozdělování potravin.

Tím, jak nová pravidla tento postup nejen usnadnila, ale v rámci něj i řadu obchodníků darovat přebytky potravin i donutila, tak se pochopitelně dramaticky zvýšil i objem přerozdělovaných potravin a tento objem se stává (zejména pokud jde o přerozdělování potravin podléhajících rychlé zkáze, jako je ovoce, zelenina, mléko nebo maso) náročnější i pro potravinové banky samotné, stejně jako pro další nevládní a humanitární organizace, které v řadě případů své aktivity i rozšiřují a zřizují např. kuchyně, ve kterých lze z darovaných produktů připravovat rovnou i hotová jídla apod.

Do jaké míry se podaří tato doporučení jednotlivým aktérům realizovat a v rámci jednotlivých fází potravinově dodavatelského řetězce i preventivní opatření proti plýtvání potravinami naplnit, bude ovšem záležet také na státu, a to zda přijme vhodnou strategii na omezení potravinového odpadu a zda v tomto ohledu přijme i další regulaci anebo zda přijme rozhodnutí, že odpovědnost leží na podnicích a lidech samotných a že stávající aktivity jsou postačující.

5. Slovo o autorech studie



PhDr. Aleš Pecka, M.A. (*1976) - Před současným působením v soukromém sektoru pracoval řadu let ve státní správě na úřadech ústřední státní správy na agendách spojených s modernizací státní správy, hodnocení dopadů regulace a agendou EU. Za prvního českého předsednictví v r. 2009 pracoval na Stálém zastoupení v Bruselu a byl vedoucím pracovní skupiny v Radě EU pro oblast lepší regulace. V letech 2016-2020 Pracoval také v Evropském parlamentu jako poradce ve Výboru pro životní prostředí, veřejné zdraví a bezpečnost potravin (ENVI), kde se věnoval i tématům bezpečnosti potravin a prevence plýtvání potravinami.



Mgr. Viktor Vodička (*1975) – Je právník a ředitel Sdružení českých spotřebitelů. Jeho předchozí aktivity zahrnují: hodnocení dopadů regulace (RIA) v oblastech obrany, zadávání veřejných zakázek, energetiky, dopravy a práv spotřebitelů (2014–2016), financování exportu a metodika rozvoje malého a středního podnikání (2010–2014), koordinace programů vnější pomoci EU (2005–2010), koordinace projektů obnovy Iráku (2003–2005) a přejímání práva EU se zvláštním zřetelem na vnitřní trh EU (2000–2003). V minulosti působil i jako chargé d'affaires a.i. pro Kuvajt a Katar či jako zástupce ředitele odboru mezinárodního práva na MPO ČR. Je ženatý a má čtyři děti.



SDRUŽENÍ ČESKÝCH
SPOTŘEBITELŮ, Z. Ú.
CZECH CONSUMER
ASSOCIATION
www.konzument.cz

Sdružení českých spotřebitelů, z. ú. (SČS) si klade za cíl hájit oprávněná práva a zájmy spotřebitelů v České republice a na vnitřním trhu EU, přičemž vyzdvihuje především preventivní stránku jejich ochrany: „Jen poučený spotřebitel se dokáže účinně hájit“. SČS přispívá ke kultivaci podnikatelského a konkurenčního prostředí a působí v řadě oblastí, včetně standardizace a podpory kvality a bezpečnosti průmyslového zboží, potravin i služeb, a to i včetně služeb finančních.

Sdružení českých spotřebitelů, z. ú. IČO: 00409871, Pod Altánem 99/103; 100 00 Praha 10
tel.: +420 261 263 574, e-mail: scs@konzument.cz Info na stránkách: www.konzument.cz

6. Seznam příloh

6.1. Klíčová doporučení Platformy EU pro potravinové ztráty a potravinový odpad

Klíčová doporučení Platformy EU pro potravinové ztráty a potravinový odpad jsou v elektronické podobě dostupná na adrese:

- https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-11/fs_eu_actions_action_platform_key-rcmnd_cs.pdf
- Tato doporučení byla publikována 12. prosince 2019.

6.2. Nejčastější otázky ke snížení potravinového odpadu v EU

Nejčastější otázky ke snížení potravinového odpadu jsou v elektronické podobě (v angličtině) dostupné na adrese:

- https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-09/fw_lib_reduce-food-waste-eu_faqs.pdf
 - Tyto otázky byly publikovány 18. března 2021.
-