

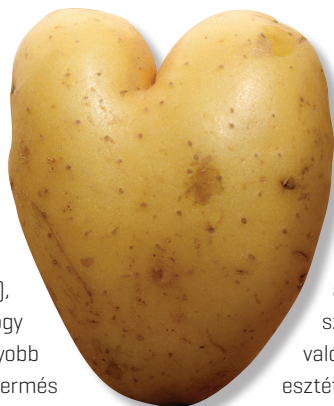
# Bűvös szabványok

Szerző: Dr. Nagy Zita Barbara igazgatóhelyettes / KÖVET Egyesület

**Az élelmiszer-hulladék tömeges jelenléte a közélet és a tudományos élet szereplőit is elgondolkodtatóra ösztönzi. A hulladék keletkezésének egyik okaként említhető az élelmiszerek fizikai megjelenésére vonatkozó „előírások”. A cikkben górcső alá kerül, milyen elvárásokat támasztunk egy-egy termék esetében, aminek következményeként az ellátási láncban egyre több veszteség keletkezik.**

A pazarlás már a *termőföldeken* elkezdődik. Nézzük ezt a burgonya példáján: ha a krumpli túl kicsi, netalán túl kövér vagy éppen nincs szép formája, akkor a mezőgazdasági termék felvásárló át sem veszi a terményt a termelőtől. Az erre vonatkozó esztétikai igények érintik a termék megjelenését (pl. színét), súlyát, alakját és méretét. Érdekes, hogy a minőség helyett a forma kap nagyobb szerepet. Becslések szerint így a termés akár 40-50%-át a földeken hagyják (Friss és másris a szemétkben c. dokumentumfilm). Az így elpocsékolt áru nem hatékony sem gazdasági, sem környezeti, sem társadalmi és erkölcsi szempontból sem. Európán belül a gyümölcsök és zöldségek termékleírását az *európai és a nemzeti jogszabályokban* formalizálták. Ezek a specifikációk mára már a minimálisan szükséges minőségi szintekre koncentrálnak [korábban jóval szigorúbbak voltak]: érettség, illat, íz, a termék eredete, csomagolása, egyenmőség az egy csomagon belül lévő termékeken belül, forma, bőr, méret és tömeg. „Nincs értelme tökéletesen megfelelő termékeket kidobni csak azért, mert szabálytalan méretűek vagy formájúak” fogalmaz az Európai Bizottság sajtóközleménye 2009-ben, amikor megszüntetésre kerültek a zöldség- és gyümölcsfélékre vonatkozó uniós minőségsszabályozási és -ellenőrzési előírások. Hivatalosan megszüntek azok a szabályok, amelyek valójában elég szigorúan fogalmaztak: például a sárgarépa vége nem ágazhatott el kétfelé, az uborkánál pedig 10 centiméterenként legfeljebb 10 milliméternyi görbület volt megengedett.

Az élelmiszer-ellátási lánc különböző szakaszában is hasonló formát ölt a pazarlás. Mivel túlkínálat van, a *kereskedők* határozhatják meg a minőséget, mellette pedig esztétikai előírásokat fogalmazhatnak meg. A görbe uborka esete már nem csak esztétikai kérdés, csomagolása is nehezekebb, így a kereskedők hallani sem akarnak róla [nem férnek bele a dobozba]. Mivel mi, fogyasztók ún. egyenélelmiszereket igénylünk, a kereskedők, a beszállítók és az



élelmiszerüzletek is megállapodtak, hogy egyforma elveket követnek: csak szép és hibátlan árukat kínálnak. Tudományos kutatások arról számolnak be, hogy az ellátási lánc több szintjén lévő szereplők valóban alkalmazzák az esztétikai specifikációkat, hiszen, ha nem mintaszerű termékek vannak a szupermarketekben, akkor azt nem lehet eladni. A fogyasztók a tökéleteset kiválogatják, a többi általában az üzletben marad. Egy – a német és holland élelmiszer-ellátási láncban végzett – kutatás azt mutatta ki, hogy Németországban például a kiskereskedőkhöz szállított gyümölcsök és zöldségek 2-40%-a nem felel meg az előzőekben említett esztétikai előírásoknak [Hooge et al., 2018]. A paradicsomnak például számítógépes színellenőrzésen kell átmennie, és ha nem megfelelő a színe, akkor megy a szemétkbe. Sok élelmiszer pedig több ezer kilométert utazik (pl. citrusfélék), és így a szállítás hatására is nagy mennyiség kerül egyszerre a kukákba. Az irdatlan nagy veszteség mögött az is áll, hogy a boltok egész nap teljes árukészlettel akarják kiszolgálni a vevőket. Újból és újból felvetődik a kérdés, hogy a sok élelmiszerhulladék miért vezet a világon mégis éhezéshoz? Kizárni az összes pazarlást nem lehet, de a különböző hulladékcsökkentési módok nemcsak a pazarlást, de az esetleges éhezést is megoldják adott területen.

Az élelmiszerbank például olyan kezdeményezés, amely kapcsolatot teremt az élelmiszerfelesleg és az arra rászorulók között. Az ilyen típusú kezdeményezések elősegítik az élelmiszerpazarlás és a nélkülözés csökkentését, egyben hozzájárulnak az élelmiszerek megsemmisítése okozta környezeti terhek enyhítéséhez. Szerencsére emellett néhány kereskedelmi lánc is polcra helyezi a nem feltétlenül szép és hibamentes zöldséget

vagy gyümölcsöt, csatlakozva ezzel egy kisebb léptékű nyugat-európai kezdeményezéshez. Az élelmiszer-hulladék csökkentésére irányuló sikeres stratégiák szereplői mindenekelőtt a tudatos fogyasztók, a felelős kereskedők és politikai döntéshozók. A jelenlegi bűvös szabványok nem igazi jogszabályok, hanem az emberek fejében létező képek a tökéletes termékekről. Legfontosabb talán, hogy mi vásárlók elfogadnánk, ha valami nem olyan szép, akkor is lehet minőségi, tele vitaminnal és bátran fogyasztható.

## Irodalomjegyzék

- Európai Bizottság [2009] – Sajtóközlemény.** A görbe uborka visszatér: július 1-jétől újra a boltokban a szabálytalan formájú gyümölcsök és zöldség Elérhető: [http://europa.eu/rapid/press-release\\_IP-09-1059\\_hu.htm](http://europa.eu/rapid/press-release_IP-09-1059_hu.htm)
- Friss és másris a szemétkben – A globális élelmiszerpazarlás [2011],** német dokumentumfilm Hooge, I. E. – Dulm, E. – Trijp, H. C.M. [2018]: **Cosmetic specifications in the food waste issue: Supply chain considerations and practices concerning suboptimal food products.** Journal of Cleaner Production p. 698-709.
- Rewe und Penny verkaufen Obst und Gemüse mit Fehlern [2018] – Berliner Morgenpost** Elérhető: <https://www.morgenpost.de/wirtschaft/article215380665/Rewe-und-Penny-verkaufen-Obst-und-Gemuese-mit-Fehlern.html>

