



EFFPA
EUROPEAN FORMER FOODSTUFF
PROCESSORS ASSOCIATION



KEEPING FOOD LOSSES IN THE FOOD CHAIN



Τι είναι τα “πρώην” τρόφιμα?

Είναι τα τρόφιμα, εκτός από τα υπολείμματα catering, που έχουν παρασκευαστεί για ανθρώπινη κατανάλωση, σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία όμως δεν προορίζονται πλέον για ανθρώπινη κατανάλωση για πρακτικούς ή τεχνικούς λόγους ή εξαιτίας προβλημάτων κατά την παρασκευή ή ελαττωμάτων της συσκευασίας ή άλλων ελαττωμάτων τα οποία όμως δεν εμπεριέχουν κίνδυνο για την υγεία όταν χρησιμοποιούνται ως ζωοτροφή (EU Κατάλογος υλικών ζωοτροφών (Κανονισμός (EC) No 68/2013)).



Λόγοι για τους οποίους μια τροφή μπορεί να γίνει “πρώην” τρόφιμο

- λάθη κατά την παραγωγική διαδικασία οδηγούν σε ελαττωματικά προϊόντα.
- λάθη κατά την παραγωγική διαδικασία οδηγούν σε λανθασμένο μέγεθος, χρώμα, γεύση ή ετικέτα του προϊόντος
- πλεονάσματα που προκύπτουν από εποχιακές γιορτές και αθλητικά γεγονότα (Χριστούγεννα, Πάσχα, Ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου, Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Ποδοσφαίρου)
- λήξη της ημερομηνίας πώλησης (ανάλωση κατά προτίμηση πριν από)
- πλεονάσματα που προκύπτουν από τις καθημερινές προκλήσεις της εφοδιαστικής αλυσίδας ή τον τερματισμό της παραγωγής μιας αλυσίδας προϊόντων



Τυπικά παραδείγματα “πρώην” τροφίμων

- Bread waste/Wafer
- Μπισκότα
- Σοκολάτες
- Δημητριακά
- Ζαχαρώδη/Pastry
- Crisps/Snack

Τα “πρώην” τρόφιμα που χρησιμοποιούνται από τα μέλη του EFFPA είναι υλικά πλούσια σε ενέργεια: τρόφιμα που περιέχουν ζάχαρη, άμυλο, λιπαρά και/ή έλαια

Στην καρδιά της τροφικής αλυσίδας της κυκλικής οικονομίας

Οι εταιρείες που επεξεργάζονται “πρώην” τρόφιμα προσφέρουν:

- στους παραγωγούς τροφίμων μια σταθερή και βιώσιμη αγορά για τις απώλειές τους, μειώνοντας την σπατάλη τροφίμων και αυξάνοντας τα έσοδά τους
- στους παραγωγούς ζωοτροφών μια εναλλακτική πηγή των δημητριακών πλούσια σε ενέργεια, μειώνοντας τις ανάγκες σε εδαφικούς πόρους για την καλλιέργεια σιτηρών

Στόχος του EFFPA είναι η μεγιστοποίηση της χρήσης των ζωοτροφών που προκύπτουν από τα τρόφιμα που δεν είναι πλέον κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση και η ανάπτυξη των προτύπων του κλάδου και των καλών βιομηχανικών πρακτικών

**FORMER
FOODSTUFFS RESULT FROM
FOOD MANUFACTURING...**



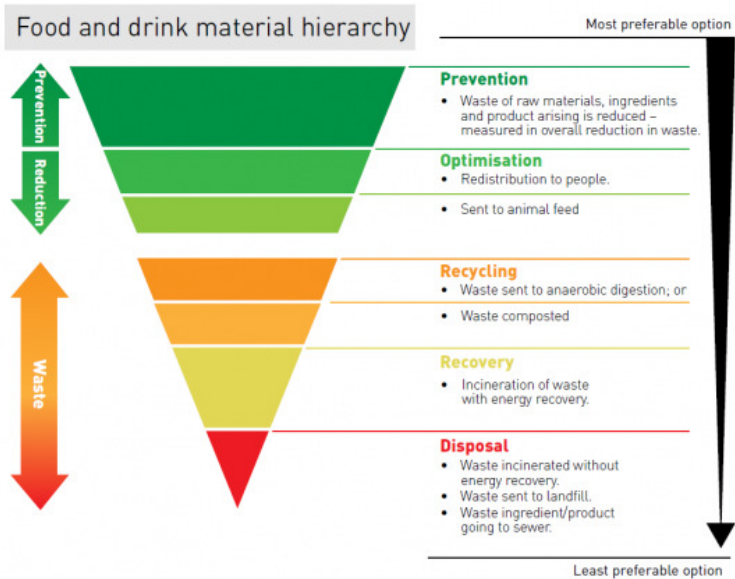
**...ARE PROCESSED INTO A
HIGH QUALITY FEED...**



**... PERFECTLY FITTING INTO A
BALANCED DIET FOR
HEALTHY ANIMALS**



Επεξεργασία “πρώην” τροφίμων, μια εκ των στρατηγικών για μείωση της σπατάλης τροφίμων



© WRAP

Ζωοτροφή, η βιώσιμη εναλλακτική χρήση των πλεονασμάτων τροφίμων

Η αγορά των ζωοτροφών προτιμάται έναντι της σπατάλης των τροφίμων που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, όταν φυσικά αυτό είναι νόμιμο και ασφαλές.

Κανένας ανταγωνισμός με τις τράπεζες τροφίμων

Τα μέλη του EFFPA υποστηρίζουν τις ενέργειες των εταιρειών τροφίμων για δωρεά προϊόντων σε ανθρώπους που βρίσκονται σε ανάγκη. Ωστόσο, η απομάκρυνση τροφίμων από την αγορά αποτελεί από μόνη της μια πρόκληση. Τα “πρώην” τρόφιμα παραδίδονται σε ακανόνιστες ποσότητες, με αναμειγμένα ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα. Απαιτείται μεγάλος αποθηκευτικός χώρος καθώς επίσης και μεγάλη ευελιξία.

Τα “πρώην” τρόφιμα ΔΕΝ είναι..



Απορρίμματα Catering –
Απαγορευμένα σε
ζωοτροφές παραγωγικών
ζώων!



Οικιακά απορρίμματα –
Απαγορευμένα σε
ζωοτροφές
παραγωγικών ζώων!



Ζωικές πρωτεΐνες,
όπως προϊόντα
κρέατος δεν
επιτρέπονται, με
εξαιρέση το γάλα,
τα αυγά, το μέλι
και την ζελατίνη
χοιρινού

Ασφάλεια ζωοτροφών & ιχνηλασιμότητα πρώτα από όλα

Οι εταιρείες που επεξεργάζονται “πρώην” τρόφιμα, τα προμηθεύονται από εγκαταστάσεις παρασκευής τροφίμων. Περιβαλλοντικά ή οικονομικά οφέλη δεν θα πρέπει να επισκιάζουν την ασφάλεια και την ιχνηλασιμότητα, που εφαρμόζονται στα πλαίσια των απαιτήσεων της υγιεινής της τροφής και του Γενικού Κανονισμού για τα Τρόφιμα.

Εκτιμάται ότι 3.5 εκατομμύρια τόνοι “πρώην” τροφίμων μεταποιούνται ετησίως σε ζωοτροφές εντός της ΕΕ

Με τις καινοτόμες τεχνικές επεξεργασίας και την χρήση όλο και περισσότερων προϊόντων από την αλυσίδα τροφίμων, ο EFFPA εκτιμά ότι ο τομέας θα αυξηθεί κατά 7 εκατομμύρια τόνους έως το 2025

Η θρεπτική αξία των “πρώην” τροφίμων είναι ισοδύναμη με αυτή των σιτηρών. Η αντικατάσταση 3.5 εκατομμυρίων τόνων “πρώην” τροφίμων θα απαιτούσε περίπου 350.000-400.000 εκτάρια γης με σιτάρι

EFFPA

Rue de la Loi 223 Bte 3

1040 Brussels

www.effpa.eu

@EFFPA_EU

Ο EFFPA αντιπροσωπεύει τον τομέα επεξεργασίας “πρώην” τροφίμων στην Ευρώπη. Ο EFFPA έχει μέλη σε Βέλγιο, Γαλλία, Γερμανία, Ιταλία, Ολλανδία, Ισπανία, Ηνωμένο Βασίλειο, Καναδά και Ελλάδα.

nuevo

PRODUCTS & SERVICES FOR THE LIVESTOCK INDUSTRY