

Nová evropská směrnice o potravinovém odpadu je nesmyslná, potravinářské podniky už nyní provozují efektivní výrobní systémy

11.12.2025 - Marek Zemánek | Potravinářská komora ČR

Potravinářská komora ČR upozorňuje na nesmyslnost povinného cíle Evropské unie snížit do roku 2030 potravinový odpad u zpracovatelů a výrobců o 10 %. Podle Komory již podniky v mnoha případech provozují velmi efektivní výrobní systémy s minimálním odpadem. Potravináři naopak kritizují stávající metodiku měření, která je v praxi obtížně realizovatelná. Vyžaduje totiž odhad množství a koeficienty, což způsobuje značné nepřesnosti.

Potravinářská komora ČR považuje snahu omezit plýtvání potravinami za důležitou. Upozorňuje však, že čeští výrobci už v mnoha případech minimalizují odpad a vedlejší produkty dále efektivně využívají. Zbytky se často využijí jako krmivo nebo zdroje energie, čímž naplňují principy cirkulární ekonomiky.

„Většina vedlejších živočišných produktů z mlékárenské výroby, jako jsou syrovátka či podmásli, není likvidována, ale v rámci oběhového hospodářství se dále zpracovávají nebo jsou zkrmovány hospodářským zvířatům. Dopady na životní prostředí jsou v tomto případě minimální. Do kafilerii putují jenom odstředivkové kaly, které tvoří zanedbatelnou část, maximálně desetiny procent celkového objemu,“ uvedl jednatel Mlékárny Polná Miloš Kvasnička.

Potravinářský průmysl je motivován šetřit suroviny především z ekonomických důvodů. Odpad představuje náklad, proto podniky kontinuálně investují do technologií, které jeho vznik minimalizují. Prostor pro další snižování odpadu je tak již velmi omezený.

„V našem oboru zpracování masa jsou to především povinné konfiskáty, které se posílají do asanačních podniků, kde se dále zpracovávají. Odpady se v masném průmyslu vysoce hlídají a vše je přísně regulováno. Potravinový odpad je praktický nulový,“ dodal šéf uzenářské firmy MP Krásno Karel Pilčík.

Stanovení plošných cílů bez jasné představy o reálném potenciálu snížení je podle Komory spíše deklaratorní než praktické. Skutečný prostor pro omezení plýtvání se totiž nachází zejména v domácnostech a gastronomii, nikoli u výrobců. Pokud už k vyhazování potravin ve zpracovatelském průmyslu dochází, bývá to často přímý důsledek přehnaných legislativních požadavků. Ty nutí provozovatele k likvidaci potravin i v okamžiku, kdy by jejich další využití bylo stále bezpečné.

Komora proto vyzývá k revizi metodiky a k realistickému nastavení cílů, které musí vycházet z ověřitelných dat, nikoli z pouhých odhadů a nejednotných koeficientů.

Potravináři přesto vítají, že nebyl na úrovni EU přijat ještě nesmyslnější cíl snížení plýtvání v jejich sektoru o 20 až 30 %, navrhovaný některými zahraničními europoslanci. Takové představy o možnostech potravinářského průmyslu ilustrují absolutní neznalost oboru.

Doplňující informace:

O směrnici o odpadech

Evropský parlament schválil směrnici, která vyžaduje snížení potravinového odpadu u výrobců o 10 % a v maloobchodě, gastronomii a domácnostech o 30 % do roku 2030, přičemž cíle se budou počítat z průměru let 2021–2023. Nová pravidla se vztahují i na oblečení, obuv a bytový textil. Členské státy mají na zavedení směrnice do národních zákonů 20 měsíců, nová pravidla by měla začít platit zhruba v polovině roku 2027.

Marek Zemánek

Tiskový mluvčí a vedoucí tiskového oddělení Potravinářské komory ČR

<https://www.foodnet.cz/cs/aktuality/10507-nova-evropska-smernice-o-potravinovem-odpadu-je-nesmyslna-potravinarske-podniky-uz-nyni-provozují-efektivní-výrobní-systémy>