

Systemowe zmiany w gospodarowaniu bioodpadami w Polsce

Case study:

Selektywna zbiórka
resztek spożywczych
z sektora HoReCa



SPIS TREŚCI

Słowo wstępne „O Obiegu Zamkniętym” dr Agnieszka Sznyk	3
Gospodarowanie bioodpadami – kluczowy element gospodarki o obiegu zamkniętym	4
Zdaniem eksperta Anna Larsson	6
Środki i cele	7
Jak przyspieszyć osiągnięcie celów recyklingu? Polska na rozdrożu	8
Odpady gastronomiczne – zmiana klasyfikacji kluczem do sukcesu	10
Zdaniem eksperta Hanna Marlière	11
Rola Sanepidu w propagowaniu odbierania resztek gastronomii jako PUPZ kat. 3	12
Korzyści wprowadzania selektywnej zbiórki resztek kuchennych z gastronomii	14
Jak Polska wypada na tle Europy?	15
Zdaniem eksperta dr inż. Krystyna Lelicińska	16
Podsumowanie – kierunki działań w zakresie zmian systemowych	17

Jednym z największych wyzwań w Polsce pozostaje selektywna zbiórka bioodpadów, która – mimo istniejących regulacji prawnych – nadal nie funkcjonuje w pełni efektywnie. Obecny system wymaga modernizacji, a przepisy dotyczące zbierania i klasyfikacji bioodpadów doprecyzowania. W przeciwieństwie do innych frakcji odpadów komunalnych, takich jak papier czy szkło, odpady spożywcze są często wrzucane do frakcji zmieszanej, co uniemożliwia ich efektywne wykorzystanie. To prowadzi do dużej utraty cennych zasobów, które mogłyby zostać przekształcone w energię odnawialną i wartościowe produkty dla rolnictwa. Bioodpady mają ogromny potencjał zarówno w kontekście ograniczania emisji gazów cieplarnianych, jak i wytwarzania surowców wtórnych, takich jak biogaz czy nawozy organiczne. Ich właściwe przetwarzanie jest kluczowe dla osiągnięcia wymaganych poziomów recyklingu oraz minimalizacji składowania zgodnie z unijną hierarchią postępowania z odpadami.

Sektor HoReCa, generujący znaczące ilości odpadów kuchennych, odgrywa w tym obszarze kluczową rolę. Raport proponuje współpracę z wyspecjalizowanymi firmami zajmującymi się selektywnym odbiorem odpadów gastronomicznych bezpośrednio z lokali. Takie rozwiązanie pozwala stworzyć kontrolowany strumień bioodpadów, co znacząco podnosi jakość surowca i umożliwia jego efektywne przetworzenie w biogazowniach na zeroemisyjną energię oraz naturalne nawozy organiczne dla rolnictwa.

Wdrożenie działań w kierunku selektywnej zbiórki bioodpadów przyniesie szereg korzyści: redukcję emisji gazów cieplarnianych, zwiększenie poziomu recyklingu oraz eliminację zagrożeń sanitarnych. Skuteczna realizacja proponowanych rozwiązań nie tylko usprawni system gospodarki odpadami, ale także przyczyni się do osiągnięcia krajowych i unijnych celów środowiskowych. Tym samym wspomogą zrównoważony rozwój oraz transformację Polski w kierunku gospodarki opartej na odnawialnych źródłach energii.

O Obiegu Zamkniętym



dr Agnieszka Sznyk,
INNOWO

Współczesna polityka środowiskowa w Polsce kładzie coraz większy nacisk na efektywne gospodarowanie bioodpadami. Rosnąca ilość odpadów organicznych, a także zaostrzające się przepisy Unii Europejskiej, sprawiają, że konieczne staje się ich właściwe przetwarzanie i wykorzystanie. Celem nadrzędnym jest realizacja gospodarki o obiegu zamkniętym, gdzie odpady stają się cennym surowcem.

Szczególną rolę w tym procesie odgrywa selektywna zbiórka frakcji organicznej. Jest ona nie tylko sposobem na ograniczenie zanieczyszczenia innych frakcji odpadów, ale przede wszystkim umożliwia ich ponowne wykorzystanie. Bioodpady stanowią cenny surowiec dla biogazowni, gdzie przekształcane są w odnawialne źródło energii. Poferment natomiast jest doskonałym surowcem do wytwarzania nawozów organicznych.

Jednym z kluczowych wyzwań jest jednak jakość zbieranych bioodpadów. Frakcja pochodząca z gospodarstw domowych często zawiera zanieczyszczenia, takie jak plastik czy szkło, które uniemożliwiają efektywne jej przetworzenie. Wiele odpadów, mimo że trafia do kompostowni, z powodu niskich parametrów jakościowych ostatecznie ląduje na składowiskach. Właściwa segregacja oraz edukacja społeczeństwa w tym zakresie są niezbędne, by zwiększyć efektywność tego procesu.

Kluczowe jest, aby wszystkie resztki organiczne powstające w segmencie HoReCa były traktowane jak produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego kat. 3 (PUPZ kat. 3) lub w części odpad o kodzie 16 03 80² i w związku z tym podlegały szczególnym regulacjom prawnym zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1069/2009 z 21.10.2009 r.³ Rozporządzenie to jasno stanowi, że wycofana (np. przeterminowana lub nieodpowiadająca jakości zdrowotnej) żywność pochodzenia zwierzęcego jest surowcem kat. 3

Potencjał biogazowy frakcji organicznej (łącznie z substratami rolniczymi) w Polsce szacowany jest na około 150 - 175 milionów metrów sześciennych metanu rocznie¹.

Szczególną uwagę należy zwrócić na bioodpady generowane w sektorze gastronomicznym i zbiorowego żywienia (tzw. HoReCa, z ang. *Hotels, Restaurants, Catering*).

1. <https://www.teraz-srodowisko.pl/aktualnosci/morfologia-odpady-komunalne-raport-ios-pib-12835.html>, <https://www.teraz-srodowisko.pl/media/pdf/aktualnosci/12835-ios-pib-morfologia-odpadow-komunalnych-wytwarzanych-w-polsce-w-systemie-gminnym.pdf>

2. Zgodnie z Ustawą o odpadach oraz rozporządzeniem Ministra Klimatu z dnia 02.01.2020r. w sprawie katalogu odpadów, kod 16 03 80 definiuje odpady jako: Produkty spożywcze przeterminowane lub nieprzydatne do spożycia.

3. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32009R1069>

i w związku z tym powinna być zagospodarowywana w odpowiedni sposób pod nadzorem weterynaryjnym.

Obecnie, odpady z HoReCa, takie jak przeterminowana żywność czy resztki posiłków, bardzo często są klasyfikowane pod kodem 20 03 01 i trafiają do frakcji komunalnych odpadów zmieszanych, co nie tylko zwiększa ilość odpadów komunalnych, ale także utrudnia ich efektywne przetwarzanie.

Zarówno przeterminowana żywność, jak i odpadki pokonsumpcyjne z gastronomii mogą i powinny być zagospodarowane zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 1609/2009, którego przestrzeganie ma kluczowe znaczenie dla bezpieczeństwa sanitarnego, i w konsekwencji podlegać nadzorowi Sanepidu.



Odpady spożywcze pochodzące z gastronomii mają olbrzymi potencjał energetyczny (poprzez produkcję biogazu) oraz przyczyniają się do rozwoju zrównoważonego rolnictwa (jako surowiec nawozów organicznych). Nie dziwi zatem, że w całej UE wprowadzono nakaz segregacji u źródła wszelkiego rodzaju odpadów kuchennych.

Obowiązek ten dotyczy zarówno gospodarstw domowych, jak i podmiotów komercyjnych, w których wytwarzane są resztki spożywcze.

Szwedzka transpozycja unijnego przepisu w ustawie o odpadach wyraźnie precyzuje, iż frakcja spożywcza, zarówno z gospodarstw prywatnych, jak i lokalizacji komunalnych i komercyjnych, powinna być segregowana, oddzielnie przechowywana oraz osobno odbierana przez upoważnione do tego podmioty.

Prawidłowe sortowanie i zagospodarowanie odpadów kuchennych i gastronomicznych przeciwdziała problemom epidemiologicznym oraz eliminuje plagę gryzoni. Dodatkowo, zapewnia cyrkularność składników odżywczych oraz odzysk energetyczny.

Wspomniana Szwecja jest dobrym, ale nie jedynym przykładem. Inne kraje europejskie także wprowadziły podobne przepisy. Jestem przekonana, że prawidłowa segregacja odpadów spożywczo-gastronomicznych oraz ich właściwe zagospodarowanie m.in. przez wyspecjalizowane podmioty, przyczynią się do wdrożenia Gospodarki o Obiegu Zamkniętym w Polsce. Na wagę tematu wskazuje także zawarte w lutym br. porozumienie Rady UE oraz Parlamentu Europejskiego w sprawie porozumienie w sprawie rewizji ramowej dyrektywy odpadowej.



Anna Larsson

Ekspert Gospodarki
o Obiegu Zamkniętym



1

Prawidłowa klasyfikacja
frakcji organicznej:
Produkty Uboczne
Pochodzenia Zwierzęcego
kat. 3 (PUPZ).

2

Powszechna
selektywna zbiórka
PUPZ kat. 3 i odpadów
o kodzie 16 03 80 z sektora
gastronomicznego przez
podmioty będące w stanie
udowodnić zagospodarowa-
nie surowca zgodnie
z zasadami Gospodarki
o Obiegu Zamknię-
tym.

3

Zagospodarowanie
PUPZ kat. 3 /bioodpadów
w wyspecjalizowanych
instalacjach.

4

Rozwój rozproszonych,
odnawialnych źródeł
energii (biogazu)
i produkcja nawozu
organicznego.

5

Zwiększenie poziomu
recyklingu w gminach
w Polsce, osiągnięcie
celów środowiskowych
oraz zapewnienia
bezpieczeństwa
sanitarnego.

JAK PRZYSPIESZYĆ OSIĄGNIĘCIE CELÓW RECYKLINGU? POLSKA NA ROZDROŻU

Polska stoi przed ogromnym wyzwaniem. Zgodnie z obowiązującym prawem⁴ gminy są zobowiązane do osiągnięcia od 2035 roku recyklingu odpadów komunalnych na poziomie co najmniej 65%. To ambitny cel, którego realizacja wymaga pilnych zmian w gospodarce odpadami. Czy obecny system jest na to gotowy?

Matematyka recyklingu jest prosta. Poziom przygotowania do ponownego użycia i recyklingu odpadów komunalnych oblicza się wg wzoru:

$$P = \frac{Mr}{Mw}$$

Źródło: Ochrona Środowiska 2022, 2023

Do spełnienia wymogów będzie nas zatem przybliżać zwiększenie ilości odpadów nadających się do recyklingu z jednoczesnym ograniczeniem masy odpadów komunalnych. Tymczasem eksperci od lat wskazują, że naszą piętą Achillesową jest selektywna zbiórka i efektywne zagospodarowanie frakcji organicznej, która jest mokra i ciężka, a dodatkowo jej kontakt z innymi frakcjami uniemożliwia ich efektywny odzysk i recykling.

Polska na krawędzi. Czy grożą nam kary?

Już teraz wiadomo, że utrzymanie obecnych trendów nie wystarczy. W 2022 roku udało się spełnić wymagania jedynie o 1,7% powyżej minimum, a poprzeczka nieustająco idzie w górę. W 2024 r. poziom recyklingu powinien wynieść 45%, a w 2035 aż 65%.

P Poziom przygotowania do ponownego użycia i recyklingu odpadów komunalnych

Mr Łączna masa odpadów komunalnych przygotowanych do ponownego użycia i poddanych recyklingowi

Mw Łączna masa wytworzonych odpadów komunalnych

4. Art. 3b Ustawy z dnia 13.09.1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach, (Dz. U. z 2024 r. poz. 399 z późn. zm.)



<https://sip.lex.pl/akty-prawne/dzu-dziennik-ustaw/utrzymanie-czystosci-i-porzadku-w-gminach-16797931>

Nie można też zapominać o wymogach dot. ograniczenia składowania – do 2035 roku jego poziom musi spaść do maksymalnie 10%. Obecnie aż 60% odpadów komunalnych stanowią odpady zmieszane, które trudno poddać recyklingowi. Bez gruntownej zmiany strategii grożą nam wysokie kary za niespełnienie unijnych wymogów.

Największym problemem pozostaje frakcja organiczna. Ponad 35% wszystkich odpadów komunalnych to bioodpady, które – zamiast stanowić cenny surowiec – często trafiają na składowiska. Tymczasem powinny być one wykorzystywane do produkcji biogazu i nawozów organicznych.



Jednym z największych systemowych błędów jest niewłaściwa klasyfikacja resztek gastronomicznych. W Polsce najczęściej trafiają one do odpadów komunalnych, zamiast być traktowane jako Produkty Uboczne Pochodzenia Zwierzęcego kategorii 3 (PUPZ kat. 3), zgodnie z unijnymi przepisami weterynaryjnymi, tj. rozporządzeniem (WE) nr 1069/2009 z 21.10.2009 r.

Prawidłowe zaklasyfikowanie odpadów z gastronomii i ich przekazanie wyspecjalizowanym podmiotom pozwala na:

- Wyłączenie ich z frakcji zmieszanych odpadów komunalnych, co automatycznie wpłynie pozytywnie na poziom recyklingu.
- Bezpieczne i efektywne przetworzenie – resztki mogą zostać wykorzystane do produkcji biomasy, biogazu i nawozów organicznych.
- Lepsze wykorzystanie potencjału obiegu zamkniętego – odpady przestają być problemem, a stają się surowcem.

Co więcej, istnieją silne argumenty za tym, że resztki żywnościowe z gastronomii w ogóle nie powinny być traktowane jako odpady komunalne. Nie odpowiadają one z definicji „odpadowi komunalnemu” – nie powstają w gospodarstwach domowych i ze względu na swój charakter i skład nie są podobne do odpadów z gospodarstw domowych. Zdecydowanie mają „produkcyjny” charakter, ponieważ powstają w wyniku działalności gastronomicznej, a nie bytowania ludzi. W wielu krajach są one traktowane jako osobna kategoria odpadów, co ułatwia ich efektywne zagospodarowanie.

Czas na decyzję. Albo wprowadzimy realne zmiany w gospodarce odpadami, albo za kilkanaście lat zapłacimy za brak działań – dosłownie i w przenośni.

Eksperci nie mają wątpliwości – punktem wyjścia jest selektywna zbiórka resztek organicznych. W krajach, które skutecznie podniosły poziom recyklingu, wyodrębniono strumień bioodpadów, zwłaszcza z sektora gastronomicznego. W Polsce klasyfikowanie ich jako odpadów komunalnych jest poważnym błędem systemowym, który ogranicza możliwość ich ponownego wykorzystania i jednocześnie spowalnia osiąganie pożądanych poziomów recyklingu.

CO DALEJ?

Jeśli Polska chce uniknąć kosztownych kar i spełnić unijne wymagania, konieczne są natychmiastowe działania:

- Redukcja wytwarzania odpadów
- Lepsza segregacja, która automatycznie przełoży się na poprawę wyniku recyklingu
- Efektywniejsza zbiórka bioodpadów w segmencie B2B – zwłaszcza z sektora gastronomicznego.
- Zmiana podejścia do odpadów organicznych (zwłaszcza z HoReCa) – powinny być traktowane jako surowiec, a nie odpad.

Należy zauważyć, że w Polsce mamy do czynienia z coraz bardziej rozbudowaną infrastrukturą do zagospodarowywania wszystkich frakcji odpadów odbieranych selektywnie. Tym samym nie ma już uzasadnienia logistycznego, ani związanego z niską dostępnością wyspecjalizowanych instalacji, który powodowałby konieczność zbierania strumienia żywnościowego łącznie z jakimkolwiek innym strumieniem. Brak infrastruktury do przetwarzania odpadów spożywczych powodował, że sposobem bezpieczniejszym dla środowiska było zagospodarowywanie ich razem z frakcją odpadów zmieszanych. Odpady zmieszane trafiają do instalacji mechaniczno-biologicznego przetwarzania (MBP), a następnie w postaci stabilizatu na składowiska odpadów, co pokazuje, jak niska jest to ranga w hierarchii postępowania z odpadami.

Obecnie celem nadrzędnym jest ograniczenie ilości składowanych odpadów w ogóle, a docelowo do 10% w stosunku do odpadów wytwarzanych, co oznacza, że ten sposób postępowania powinien się zmienić.

Ponadto, nie zbierając selektywnie odpadów spożywczych, tracimy bardzo istotne źródło zarówno węgla organicznego jak i energii odnawialnej.

Z uwagi na to, że wdrażamy coraz to nowocześniejsze technologie i rozwija się sieć instalacji recyklingu organicznego gotowych do przyjęcia tego strumienia zebranego selektywnie, należy za wszelką cenę wprowadzić takie narzędzia i rozwiązania administracyjne, które pozwolą na to, żeby jak najwięcej odpadów z gastronomii trafiało od tych wyspecjalizowanych instalacji. Pozwalają one z jednej strony odzyskać węgiel organiczny i w postaci nawozu organicznego wprowadzić go ponownie do obiegu (jako nawozu certyfikowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi), a z drugiej strony z odpadów gastronomicznych stanowiących substrat dla biogazowni, możliwe jest odzyskanie dużej ilości zielonej energii. Biorąc pod uwagę rosnącą rolę efektywności energetycznej i zeroemisyjnych technologii, to właśnie biogaz, a w szczególności biogaz wytwarzany z odpadów jest tym źródłem, które powinniśmy konsekwentnie i priorytetowo rozwijać.



Hanna Marlière

Prezes Green
Management Group



ROLA SANEPIDU W PROPAGOWANIU ODBIORU RESZTEK GASTRONOMICZNYCH JAKO PUPZ KAT. 3

Resztki żywnościowe powstające w lokalach gastronomicznych nie powinny trafiać do zmieszanych odpadów komunalnych. Zgodnie z przepisami unijnymi, powinny być klasyfikowane jako Produkty Uboczne Pochodzenia Zwierzęcego kategorii 3 (PUPZ kat. 3) i przekazywane wyspecjalizowanym firmom zajmującym się ich odbiorem i przetwarzaniem.

Możliwość takiej klasyfikacji resztek z gastronomii znalazła także potwierdzenie w stanowisku resortu zdrowia z 2013 r.⁵ Zgodnie z nim, zakłady gastronomiczne mogą i powinny zawrzeć z przedsiębiorcą działającym na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1069/2009 odpowiednią umowę dot. przekazywania resztek żywnościowych jako PUPZ kat. 3.

Problem niskiej świadomości wśród przedsiębiorców

Właściciele restauracji i lokali gastronomicznych często nie są świadomi, że mogą wyłączyć resztki żywnościowe ze strumienia odpadów komunalnych. Skutkuje to ich niewłaściwym zagospodarowaniem, generuje nieprzyjemne zapachy, przyciąga gryzonie i stwarza ryzyko sanitarne.

W świetle powyższego wydaje się oczywiste, że Sanepid wraz z Ministerstwem Zdrowia oraz Ministerstwem Klimatu i Środowiska, powinien aktywnie promować obowiązek przekazywania resztek gastronomicznych do wyspecjalizowanych firm, posiadających pozwolenia weterynaryjne.

Dobra praktyka selektywnej zbiórki zużytych olejów i tłuszczów jadalnych

System selektywnej zbiórki olejów i tłuszczów jadalnych (kod 20 01 25) pokazuje, że można skutecznie zarządzać specyficznymi odpadami gastronomicznymi. Odbiór tych odpadów realizowany jest na zasadach odrębnych od odpadów komunalnych, a podmioty zajmujące się ich zbieraniem prowadzą własną ewidencję. Podobny system powinien objąć także resztki kuchenne.



5. Odpowiedź z dnia 24.05.2013 r. udzielona przez sekretarza stanu w Ministerstwie Zdrowia, działającego z upoważnienia ministra, na zapytanie nr 4199 w sprawie nadzoru nad obrotem żywnością w podmiotach nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Problem braku kontroli nad odbiorem resztek kuchennych

Lokale gastronomiczne są zobowiązane do prowadzenia szerokiej dokumentacji, obejmującej m.in. księgę HACCP i umowy na odbiór zużytego oleju. Jednak Sanepid nie kontroluje prawidłowego zagospodarowania resztek kuchennych, co sprawia, że często lądują one w odpadach zmieszanych. Wprowadzenie obowiązku posiadania umowy na odbiór PUPZ kat. 3 byłoby prostym i skutecznym rozwiązaniem, które poprawiłoby standardy higieny i bezpieczeństwa.

Niestety nadal niektóre restauracje w sposób nielegalny usuwają resztki jedzenia, np. poprzez mielenie ich w młynkach koloidalnych i wprowadzanie do kanalizacji. Powoduje to zatykanie rur, rozwój szkodników oraz problemy sanitarne.

Wprowadzenie obowiązku selektywnej zbiórki resztek kuchennych znacząco poprawiłoby warunki sanitarne w lokalach gastronomicznych, a także przyczyniłoby się do realizacji celów środowiskowych. Warto, aby organy nadzorujące – w tym Sanepid – aktywnie egzekwowały istniejące regulacje i wspierały przedsiębiorców w ich wdrażaniu.

DLACZEGO SELEKTYWNA ZBIÓRKA RESZTEK KUCHENNYCH TO SKUTECZNE ROZWIĄZANIE?

- Jest zgodna z przepisami unijnymi – przekazywanie PUPZ kat. 3 mogłoby odbywać się na podstawie prostego dokumentu handlowego, bez skomplikowanych regulacji.
- Już istnieją firmy, które mogą się tym zająć – wiele podmiotów odbierających oleje gastronomiczne posiada również pozwolenia na odbiór PUPZ kat. 3.
- Zwiększa higienę w restauracjach – specjalne pojemniki na resztki są myte i dezynfekowane po każdym odbiorze, w przeciwieństwie do pojemników na odpady komunalne, które czyszczone są sporadycznie.
- Zmniejsza ryzyko sanitarne – brak gnijących resztek mięsa oznacza mniejsze zagrożenie epidemiologiczne.

KORZYŚCI WPROWADZENIA SELEKTYWNEJ ZBIÓRKI RESZTEK KUCHENNYCH Z GASTRONOMII

Dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Sanepidu):

- + Zmniejszenie ryzyka epidemiologicznego, w tym eliminacja zagrożeń związanych z rozwojem gryzoni i insektów.
- + Kontrola umów na odbiór PUPZ kat. 3 podczas rutynowych wizyt – bez dodatkowego obciążenia dla inspektorów.
- + Transparentność procesu dzięki dostępowi do usług wielu firm na terenie całego kraju.

Dla sektora gastronomicznego:

- + Czyste, zdezynfekowane pojemniki, regularnie odbierane przez wyspecjalizowane firmy, gwarantujące bezpieczeństwo i higienę w restauracjach.
- + Dostępność i wysoki standard usług B2B – umowy łączone: umowa na odbiór zużytego oleju (UCO) i odbiór resztek gastronomicznych.
- + Poprawa wizerunku lokalu jako przestrzeni dbającej o standardy higieniczne i działającej w zgodzie z zasadami zrównoważonego rozwoju.

Dla społeczeństwa i środowiska:

- + Znacząca redukcja masy odpadów trafiających na składowiska odpadów.
- + Zwiększenie poziomu odzysku i recyklingu odpadów minimalizujące ryzyko płacenia wysokich kar z tytułu niespełniania wymogów.
- + Wykorzystanie frakcji organicznej do produkcji biogazu (rozproszone odnawialne źródło energii) oraz nawozów organicznych.

KLUCZOWA REKOMENDACJA:

Egzekwowanie w praktyce obowiązku selektywnej zbiórki PUPZ kategorii 3 w sektorze HoReCa, przy wsparciu Sanepidu, stanowiłoby proste i skuteczne rozwiązanie. Ułatwiłoby ono zarządzanie odpadami, poprawiło standardy higieny i bezpieczeństwa w lokalach gastronomicznych, a także przyniosło wymierne korzyści dla środowiska. Dzięki współpracy z wyspecjalizowanymi firmami proces ten mógłby być wdrożony szybko i efektywnie, bez konieczności dodatkowych zmian w aktualnie obowiązujących przepisach prawa (wystarczyłoby prawidłowe zastosowanie i egzekwowanie już obowiązujących przepisów).

JAK POLSKA WYPADA NA TLE EUROPY?

W krajach Unii Europejskiej istnieją ogromne różnice w ilości selektywnie zbieranych i przetwarzanych bioodpadów. Według danych *European Compost Network*⁶ wartości te wahają się od 28 kg do 328 kg bioodpadów na osobę rocznie. Polska niestety znajduje się w grupie państw z najmniej rozwiniętym systemem gospodarowania bioodpadami – w naszym kraju selektywna zbiórka odpadów biodegradowalnych wynosi 52 kg lub mniej na mieszkańca rocznie. Podobny poziom mają Czechy, Litwa, Łotwa i Estonia.

Niemcy – lider w gospodarce odpadami



System gospodarki odpadami w Niemczech jest jednym z najbardziej zaawansowanych w Europie. Już od 2015 roku, na mocy Ustawy o Gospodarce o Obiegu Zamkniętym (Kreislaufwirtschaftsgesetz), obowiązuje tam wymóg selektywnej zbiórki bioodpadów, gdzie tylko jest to technicznie i ekonomicznie możliwe. Co więcej, od 2017 roku wprowadzono dodatkowe przepisy (Gewerbeabfallverordnung), które nakładają na przedsiębiorców obowiązek oddzielnej zbiórki różnych frakcji odpadów, w tym bioodpadów. Właściciele i producenci muszą na żądanie organów kontrolnych przedstawiać dowody spełnienia tych obowiązków, np. plany terenu, zdjęcia czy potwierdzenia odbioru odpadów.

W Niemczech przetwarzaniem odpadów zajmują się głównie prywatne firmy specjalizujące się w recyklingu i produkcji nowych produktów z bioodpadów. Dodatkowo, odpady kuchenne z sektora komercyjnego podlegają ścisłym regulacjom sanitarnym (kategoria 3 wg rozporządzenia UE nr 1069/2009), co zapobiega ich niewłaściwemu zagospodarowaniu.

Austria – system dostosowany do regionów



Austria również posiada obowiązkowy system selektywnej zbiórki bioodpadów, obejmujący zarówno odpady ogrodowe, jak i kuchenne. Natomiast inne odpady żywnościowe są zbierane w zależności od dostępności odpowiednich instalacji do ich przetwarzania.

Podobnie jak w Niemczech, Austria rozróżnia bioodpady z gospodarstw domowych i gastronomicznych. Odpady z gospodarstw domowych nie muszą trafiać do zakładów kontrolowanych przez służby weterynaryjne, ponieważ zawierają minimalne ilości pozostałości pochodzenia zwierzęcego.

6. European Compost Network - <https://www.compostnetwork.info/>

Bioodpady komunalne, w tym odpady żywności pochodzące zarówno z gospodarstw domowych, jak i z sektora gastronomicznego, stanowią cenny surowiec do recyklingu organicznego. Szczególnie istotną rolę w tym procesie odgrywa rozkład beztlenowy z wykorzystaniem fermentacji metanowej, umożliwiający jednocześnie pozyskanie energii ze źródeł odnawialnych.

Jednak aby odpady żywności mogły być wartościowym surowcem, muszą być selektywnie zbierane, właściwie magazynowane i odbierane przez uprawnione podmioty. Odpowiednia organizacja tego procesu jest kluczowa zarówno dla jakości uzyskiwanych produktów, jak i ze względów sanitarno-epidemiologicznych.

W wielu krajach europejskich systemy zbiórki i zagospodarowania bioodpadów, w tym odpadów żywności, funkcjonują od lat, co dowodzi ich skuteczności i przynosi korzyści. Także w Polsce niezbędny jest dalszy rozwój tego sektora.



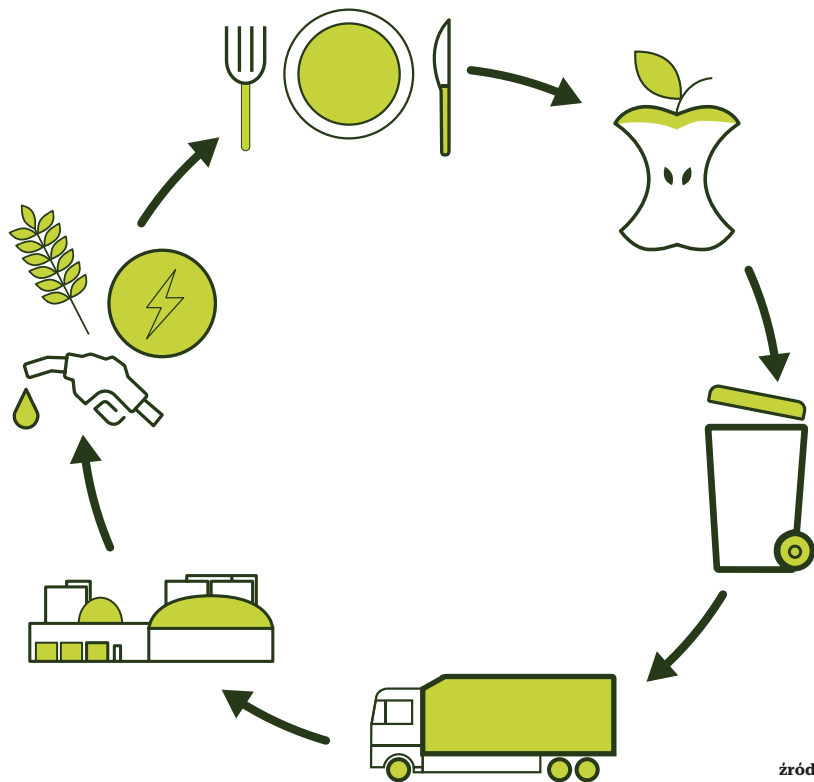
**dr inż. Krystyna
Lelicińska**

Ekspert w branży
gospodarki odpadami



PODSUMOWANIE – KIERUNKI DZIAŁAŃ W ZAKRESIE ZMIAN SYSTEMOWYCH

1. Selektywna zbiórka resztek pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w sektorze HoReCa jako ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego kat. 3.
2. Rekomendacje Ministerstwa Klimatu i Środowiska oraz Państwowej Inspekcji Sanitarnej w przedmiocie wydzielania frakcji organicznej z sektora HoReCa ze strumienia odpadów komunalnych.
3. Umowy B2B gwarantujące odbiór i zagospodarowanie resztek z gastronomii (jako PUPZ kat. 3) w wyspecjalizowanych instalacjach. Pozwoli to na znaczne zmniejszenie masy komunalnych odpadów zmieszanych, podniesienie poziomów recyklingu (wskaźnik - produkcja biogazu i nawozu organicznego) oraz redukcję masy odpadów składowanych.
4. Wspólne stanowisko Ministerstwa Klimatu i Środowiska, Weterynarii oraz Sanepidu odnośnie zgodnej z Rozporządzeniem (WE) nr 1069/2009 kwalifikacji resztek gastronomicznych jako PUPZ kat. 3 Obowiązki kontrolne Sanepidu w tym zakresie.



źródło: www.refood.pl