

# МЕДИА МОНИТОРИНГ

22 АВГУСТ 2023 г.



Член на:



## Източник: БСК

**Заглавие:** Опаковките ще попадат в класове от А до Е и от 2030 г. само опаковките, попадащи в групата А-Д, ще могат да се пускат на пазара

**Линк:** <https://www.bia-bg.com/news/view/32111/>



**Текст:** Европа върви към нови по-революционни цели за опаковките. От 2030 г. всички опаковки, които се пускат на пазара на ЕС, ще трябва да са за многократна употреба или рециклируеми. Това предвиждат нови изменения в регламент на Европейския парламент и на Съвета. Главната цел на регламента е фокусирана в сектора на пластмасите, което включва изискванията за рециклирано съдържание и забрана на определени видове опаковки.

Всяка страна трябва да успее да изпълни амбициозните екологични цели до 2025 г. да рециклира 77% от пластмасовите бутилки за еднократна употреба и всяка нова бутилка да съдържа 25% материал от рециклирана пластмаса.

До 2030 г. трябва да рециклираме 90% от пластмасовите бутилки за еднократна употреба и всяка нова бутилка да съдържа 30% рециклирана пластмаса. Тези

условия са трудно изпълними за 2030 г., а какво да кажем до 2025 г., което е буквално утре.

Множество мерки са предизвикани на високо политическо ниво в Комисията и има риск да се създадат правила, които са неясни, трудни и даже невъзможни да се прилагат, смята Цветанка Тодорова от Българска асоциация „Полимери“. Такъв беше случаят с доста политизираните мерки за Single-use plastics (SUPD) за намаляване използването на пластмасови продукти за еднократна употреба. Да припомним, че се въведе забрана за 10 вида най-разпространени продукта за еднократна употреба, сред които прибори за хранене, чинии, сламки и бъркалки, пръчици за уши, фасове от цигари, мокри кърпички и санитарни артикули.

Много изисквания в основния текст са твърде общи и трябва да се допълнят със специфични правила, които да залегнат в поднормативни актове, коментира за ЗеNews и Dir.bg Тодорова. Липсва достатъчно яснота, особено за сроковете за приемане на поднормативните актове. С тези актове ще бъдат въведени съществени технически изисквания, свързани с изпълнението на ключови задължения за индустрията. Това води до невъзможност бизнесът да планира и да предприеме необходимите дейности за поетапна промяна в производството, допълни Тодорова.

Всички видове опаковки трябва да преминат през процедура за оценка на рециклируемостта.

Така ще се определи в кой клас попадат, за да се гарантира че отговарят на критерия проектиран за рециклиране (DfR – Design for recycling). Опаковките попадат в класове от А до Е. От 2030 само опаковките, попадащи в групите А - D ще могат да се пускат на пазара. Изключение се прави за иновативни опаковки (максимум 5 години), за определени опаковки за фармацевтичната индустрия и медицински изделия (максимум до 2035) Таксите за разширена отговорност на производителя ще се определят в зависимост от принадлежността към клас А до D и съдържанието на рециклат (само за пластмасите).

#### **Източник: 4Власт**

**Заглавие:** С намигване! Кошче денди пази от отпадъците парк „Св. Врач“ в Сандански

**Линк:** <https://4vlast-bg.com/archives/604323>



**Текст:** Артистични кошчета за отпадъци с послание да се пази чист парк „Свети Врач“ поставиха от община Сандански. Забавните кошчета са издокарани като денди- с папийонка, бастун и вдигната галантно шапка. Дано жителите и гостите на южния град се отзоват на тази мила покана отпадъците да се изхвърлят където им е мястото.

#### **Източник: Fermer**

**Заглавие:** Ученици се учат да готвят без отпадъци

**Линк:** <https://www.bgfermer.bg/Article/15232722>



**Текст:** Учениците, които участват в Отворените дни за бъдещите студенти в Нидерландия, имаха възможност днес -21 август, да посетят семинар за готвене без отпадъци. Семинарът се предлага три пъти и дава полезни съвети и трикове за приготвяне на вкусни ястия без отпадъци. По този начин не само се спестяват пари, но и се допринася към устойчивата хранителна система.

Семинарът се провежда в сътрудничество между Университета във Вагенинген, фондацията „Обединени срещу разхищението на храна“ и др. Зане Щроснайдер, програмен ръководител на отдел "Загуба на храна и управление на отпадъците" в Университета във Вагенинген, е разработил семинара: "Целта е да вдъхновим студентите да купуват, готвят и съхраняват храна без отпадъци." Те научават как да използват максимално хладилника си и получават съвети как да пазаруват по устойчив начин. Антон Ринсема, главен готвач в Юнилевър, улеснява кулинарната част на семинара и дава на учениците възможност да опитат как да превърнат остатъците от храна във вкусни ястия по лесен начин. "След този семинар наистина ще гледате на храната по различен начин."

Фондацията „Обединени срещу разхищението на храна“ събира няколко заинтересовани страни, които обединяват усилията си, за да намалят наполовина разхищението на храна до 2030 г. И това се отплаща, както е видно от анализа на сортирането на отпадъците, извършен от Нидерландския център по хранене. Това проучване се провежда на всеки три години и измерва хранителните отпадъци на домакинствата. Последният анализ показва, че се разхищават повече от 33 килограма храна на човек годишно, което възлиза на 138 евро годишно. Ако това се измери в мащаба на цяла Нидерландия, ще се получи еквивалентът на задръстване между Утрехт и Барселона от камиони, пълни с храна.

"Това е ужасен срам", подчертава Ринсема. "Преди да стигне до вашата чиния, храната е раснала на земята, която е трябвало е да бъде напоена и е изминала дълъг път."

В крайна сметка се стига до факта, че трябва да променим начина, по който се отнасяме към храната, която ни е на разположение. Кас Хаюсман, докторант в катедра "Маркетинг и потребителско поведение", проучва как студентите боравят с храната и как може ефективно да се предотврати разхищението.

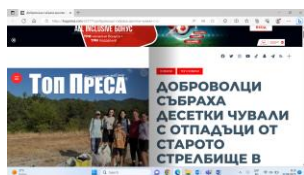
"Тъй като студентите ползват много помещения, понякога може да им е трудно да избегнат разхищението на храна. От друга страна, като студент в първи курс все още не сте формирали навици", казва той.

Лолке де Врис, говорител на Нидерландския център по хранене, е съгласна с това: "Започвате нов етап в живота си. Това е идеалното време за придобиване на нови навици."

[Източник: Toppresa.com](https://toppresa.com)

**Заглавие:** ДОБРОВОЛЦИ СЪБРАХА ДЕСЕТКИ ЧУВАЛИ С ОТПАДЪЦИ ОТ СТАРОТО СТРЕЛБИЩЕ В ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ

**Линк:**<https://toppresa.com/321771/%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%86%D0%B8-%D1%81%D1%8A%D0%B1%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0-%D0%B4%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8-%D1%87%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D0%B8-%D1%81-%D0%BE>



**Текст:** Сговорна дружина, планина изчисти! Това се случи в Гоце Делчев, където все повече доброволци всяка събота и неделя чистят околната среда в района. Кампаниите се организират от Георги Златинов – един млад човек, който работи в софтуерна компания, но посвещава всяка свободна минута на това да привлича хора с големи сърца към различни каузи.

„Тази сутрин чистихме за пети път района на бившето военно стрелбище в покрайнините на града ни. Мястото е толкова красиво, приятно и хубаво. Би могло да се превърне в един прекрасен парк в непосредствена близост до града за разходка и релакс. За съжаление, тъй като няма надзор хората го използват като сметище.

Чудим се колко ли би спестил един човек да изхвърли тук, толкова ли е далеч сметището? Толкова ли е скъпа таксата за вход? Нямаме представа, но едно ни е повече от ясно. Спестените от един 2/5/10 лв. изплащаме всички със замърсяването, което е причинено. Всички се докосваме до замърсените природни елементи и рано или късно влизат в нашите тела по един или друг начин. Ако не сложим колан може и да избегнем глоба някой път, но от тези отрови няма бягане! Това което хвърляме, ще си дойде обратно при нас“, написа в своя профил Златинов.

Той и още няколко ентузиаста събраха десетки чували с отпадъци от района на старото стрелбище.