

Beszámoló a Climate Smart Food Konferenciáról

A rendezvény helye és időpontja: Lund, Svédország, 2009. november 23-24.

A rendezvény soros elnökségi programja keretében Svédország szervezte

A konferencia címe egy új angol szóösszetétel, magyarra talán a „klíma tudatos ételkészítés” kifejezéssel lehetne lefordítani. Ez egy kezdeményezés, amely arra irányul, hogy az ételkészítés előállítás során, az ételkészítés ellátási láncban erősödjön a környezettudatosság, a klímaváltozás kockázatainak felismerésére való nyitottság és mindezt egy klíma tudatos tevékenység kövesse.

A konferencia előadói teljes mértékben átfogták az érintettek spektrumát, a kutatóktól a mezőgazdasági termelőkhöz, feldolgozókhöz, kereskedőkhöz át az érdekképviseleti szervezetekig. Így képviseltette magát a Kutatóintézeteken túl, az Európai Fogyasztók Szövetsége, a Copa-Cogeca, a Brit Húsfeldolgozók Szövetsége, az Európai Tejtermelők Szövetsége, az Európai Ételkészítés-feldolgozók Szövetsége (a felsorolás nem teljes).

A konferencia főbb megállapításai:

- az agrár-élelmiszeripar hozzájárulása az üvegházgáz kibocsátáshoz olyan mértékű, hogy az a téma felkarolását, a probléma megoldásának közös, egységes kezelését igényli;
- egyértelmű és határozott elvárás van az agrár-élelmiszeripar felé, hogy csökkentse az üvegházgázok kibocsátását;
- a fogyasztók egyértelműen fogékonyak a környezetvédelmi, s azon belül külön is a klímaváltozás kérdéseire;
- feloldást igényel az az ellentmondás, hogy növekvő népességet kell ellátni táplálékkal úgy, hogy közben – a növekvő mennyiségű ételkészítés előállítás mellett – csökkenjen az ételkészítés során keletkező emisszió
- a KAP-nak választ kell adnia a klíma kérdésekre, de a KAP csak egy a lehetséges eszközök közül a kérdés kezelésére
- a kutatás – fejlesztés eszközeit az eddiginél is nagyobb mértékben kell a megoldás szolgálatába állítani;
- a változásokhoz való alkalmazkodásra is fel kell készülni;
- az EU országokban nagyon nagymértékű az ételkészítés hulladék, ami kétszeresen is hozzájárul az emisszióhoz (egyrészt a felesleges termeléssel okozott kibocsátás, másrészt maga a lerakóra kerülő ételkészítés tömeg kibocsátása)
- az emisszió nagymértékben csökkenthető kis léptékű, de sokak által végzett tevékenységgel (ilyenek pl. a takarmányozás jobb tervezése, a hulladékmentes technológiák, a melléktermékek hasznosítása, az ételkészítés-ellátás körültekintőbb megtervezése, állati termékek fogyasztása helyett a zöldség, gyümölcs előnyben részesítése, organikus termékek preferálása, stb.) „sok cseppből áll össze az óceán”
- A klímaváltozás kérdése az új EU Bizottság kulcsfontosságú kérdése lesz. Barroso úr mondanivalóját idézve az új Bizottság prioritása az lesz, hogy: „Each and every Community policy will need to be assessed and if necessary adapted in the light of climate change” azaz minden egyes közösségi politikát ki kell értékelni, és ha szükséges, át kell alakítani a klíma változás fényében”.

Az előadók egyetértettek abban, hogy az élelmiszertermelés előtt több, – egymással adott esetben ellentétes – kihívás áll az elkövetkező időszakban:

- meg kell felelnie a 2050-ig kb. 9 – 11 milliárd főre (FAO előrejelzés) duzzadó népesség biztonságos élelmiszer szükségletének;
- úgy kell a termelést fokozni, hogy mindeközben csökkentse az agrár-élelmiszeripari termelés a környezetre való hatását;
- csökkenteni kell az agrár-élelmiszergazdaság üvegházgáz kibocsájtását;
- növelni kell az energia hatékonyságot;
- hatékonyabbá kell tenni a vízgazdálkodást.

A sor még folytatható lenne, de ez a konferencia ezekre a témákra összpontosított. A kihívásoknak való megfelelés komplex feladatrendszert állít az érintettek elé.

Az előadások alapján megállapítható, hogy az agrár-élelmiszergazdaság mintegy 20 – 25% közötti mértékben felelős az üvegházgázok kibocsájtásáért. Ezen belül is a legnagyobb mértékben az állattartás, azon belül pedig a kérődző állattartás a felelős a kibocsájtásért. Egy tanulmány arra mutat rá, hogy az állattartáshoz kapcsolódóan az erdők kiirtása jelentős mértékben hozzájárul ehhez a folyamathoz (az állattartáshoz köthető mintegy 18%-os emisszió egy harmadát okozza erdőirtás, elsősorban a fejlődő országokban).

Az élelmiszer előállításához köthető emisszió nagyon nagymértékben eltér terméktől függően, ezért az élelmiszer láncok mentén kell megvizsgálni a fejlesztési lehetőségeket.

A fejlesztési lehetőségek meghatározásához, a környezeti hatás méréséhez az életciklus elemzést (Life Cycle assessment – LCA) ajánlják a kutatók, amely egy szabványosított ISO módszer (ISO 14040-44), s ennek alkalmazásával az adott termék (vagy szolgáltatás) teljes ciklusában meghatározható annak környezetre gyakorolt hatása.

Külön szekció foglalkozott az élelmiszerhulladékok kérdésével. Kutatási eredmények (GB, NL, AT) mutatják, hogy az összes megtermelt élelmiszer mintegy 10%-a hulladékká válik, s hulladéklerakóra kerül. Az összes élelmiszerhulladék 25%-a növényi (zöldség, gyümölcs) eredetű. A „top 5” kidobott élelmiszer: hús és hal, kenyér és egyéb sütőipari termék, tejtermék, rizs és tészta. Ezek hulladékká válása által nem csak a megtermelésük során felhasznált erőforrás vesz kárba, hanem a lerakón keresztül történő emisszió is hozzáad a kibocsájtás teljes mennyiségéhez. Ez a veszteség a fogyasztóknál már apró, kis lépésekkel csökkenthető lenne, mint pl. a vásárlás, fogyasztás pontosabb tervezése, a hűtők optimális, +4 C fokra állítása. A kutatók azt a megállapítást tették, hogy az élelmiszerárak 10%-os emelkedése 5%-kal csökkentette az élelmiszerhulladék mennyiségét. Ez a tény újabb adalékként szolgált az élelmiszer árakról szóló vitához.

Az Európai Élelmiszeripari Konföderáció (CIAA) felismerte, hogy az élelmiszerbiztonság és a klíma változás az évszázad két fő kihívása, s hogy e kettő egymással összefügg. Az ágazat továbbá kiszolgáltatta a klíma változás hatásának, amennyiben az alapvetően meghatározza, befolyásolja a termeléshez szükséges alapanyag előállíthatóságát. Ezért az ágazat alapvető érdeke, hogy együttműködjön a fogyasztókkal, a politikai döntéshozókkal, az élelmiszerlánc többi tagjával olyan cselekvési terv kidolgozására, amely eredményeként megvalósítható az üvegházgázok kibocsájtásának csökkenése. Az élelmiszer-feldolgozók többsége sokat tesz a környezeti hatások csökkentése érdekében, s így kezdeményezője az Európai Fenntartható Élelmiszer Fogyasztás és Termelés Kerek Asztalnak. A Kerek Asztal célja, hogy összefogja és koordinálja a fenntartható élelmiszer fogyasztás és termelés irányába ható programokat és kezdeményezéseket, támogassa mindezzel az EU Bizottság munkáját. Egyik céljuk – többek között – egy egységes, környezeti hatást értékelő módszer kidolgozása (az LCA elemzést túl

összetettnek és költségesnek ítélik meg az ipar számára), amelyet 2010 végéig kívánnak kidolgozni.

Ehhez kapcsolódóan szó volt az ökológiai („szén”) lábnyom értékről is, ami tulajdonképpen összegzi a teljes élelmiszerláncban vagy valamely részében a termelés és szolgáltatás során keletkező üvegházgáz kibocsátás értékét. Ez az érték aztán arra is használható, hogy mérhető legyen az emisszió csökkenés a különböző, e célból bevezetett intézkedések eredményeként. Egyes üzleti vállalkozások már bevezették a carbon label-t, „szén címkét”, amellyel termékük klímaváltozásra gyakorolt hatását kommunikálják a fogyasztóik felé. A szénlábnyom számítás módszere nagyon gyorsan fejlődik, mondhatni, egyes esetekben gyorsabban, mint ahogy az emisszió számítás vagy annak tudományos megalapozása végbemenne. Az egyik előadó szerint 2007 óta legalább 16 különböző szénlábnyom számítási módszert dolgoztak ki vagy kidolgozása folyamatban van, ezek jellemzően a fejlett országokban történtek meg. Az értékek megfelelő értelmezése és esetleges alkalmazása érdekében meg kell vizsgálni a számítási módszerek közötti különbséget és körültekintően kell eljárni alkalmazásukat megelőzően.

A konferencián természetesen felmerült a húsfogyasztás kérdése is. Miközben az adatok azt mutatják, hogy a húsfogyasztás világszerte növekvő tendenciát mutat, egyes szervezetek arra szólítják fel a fogyasztókat, hogy hagyjanak fel a húsfogyasztással és inkább növényi termékeket preferáljanak étkezésük során. A hús előállításban érintett gazdasági szervezetek és a szövetségek ezt úgy módosítják, hogy nem a húsfogyasztás beszüntetése, hanem a megfelelő minőségű hús fogyasztása kívánatos. Ezzel párhuzamosan szükség van arra, hogy a hús termékek előállítói fokozott erőfeszítést tegyenek a kibocsátás csökkentésére.

Az előadások anyagai elérhetők a www.se2009.eu/climatesmartfood honlapon, Presentations held during the meeting címszó alatt.

Budapest, 2009. december 10.

Palotásné Gyöngyösi Ágnes

vezető-főtanácsos

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium

Élelmiszerlánc-elemzési főosztály