

A fenntartható élelmiszer-ellátás kialakításának kihívásai az élelmiszeripar szemszögéből

Hungalimentária 2021

2021. november 10.

Online konferencia

Szöllősi Réka

független élelmiszer-politikai elemző



Jelenleg a globális mezőgazdaság:

- 🏭 felelős az üvegházhatású gázok kibocsájtásának 25%-ért
- 📄 adja az édesvíz felhasználás 70 %-át
- 🌐 foglalja el a szárazföldek 33 %-át.
- 🐮 A Földön élő emlősök 60 %-a már haszonállat, az ember mellett (36%) a vadon élő állatok már csak 4 %-ot tesznek ki!
- 🐔 A bolygón élő madarak 70 %-a ember által tartott baromfiféle.
- 🍴 Egy húsevő ember táplálásához hússzor akkora terület szükséges, mint egy növényi táplálékon élőéhez.

A jelenlegi termelési rendszerek változatlanul hagyásával hamarosan feléljük a természeti erőforrásainkat és visszafordíthatatlanul tönkre tesszük a természetes ökoszisztémát!



Kihívások:

A növekvő létszámú emberiség számára **60 %-kal több** élelmiszert kell előállítani 2050-ben.

Már ma is rendkívül **egyenlőtlen** a táplálék földrajzi, mennyiségi és minőségi eloszlása.

A szegénységben élők **70 %-a** vidéken él.

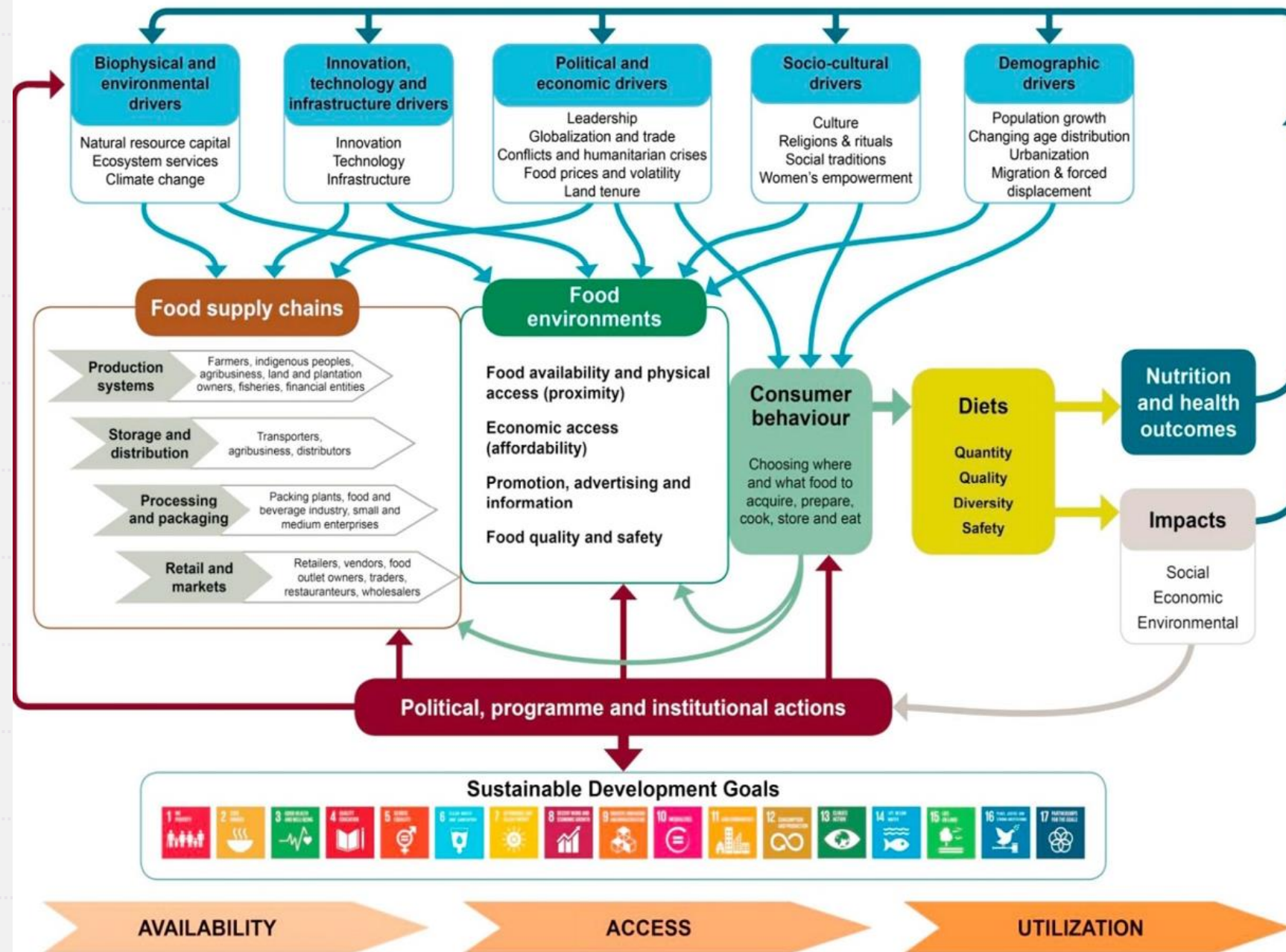
A megtermelt élelmiszerek csaknem **egyharmada kidobásra kerül**, ami a globális üvegház kibocsájtás 8 százalékáért felel.

A megművelt területek nagysága tovább **nem növelhető**.

A biológiai sokszínűséget és a talajok állapotát javítani, a környezetre gyakorolt **negatív hatásokat csökkenteni** kell.

Egy **élelmiszer-rendszer** magába foglalja egy adott populáció élelmiszerrel történő ellátásához szükséges összes folyamatot és infrastruktúrát.

Forrás: [Gillespie et al. 2019](#)



Kihívások 2.:

Az ételkészítési-rendszereink **rendkívül összetettek**.

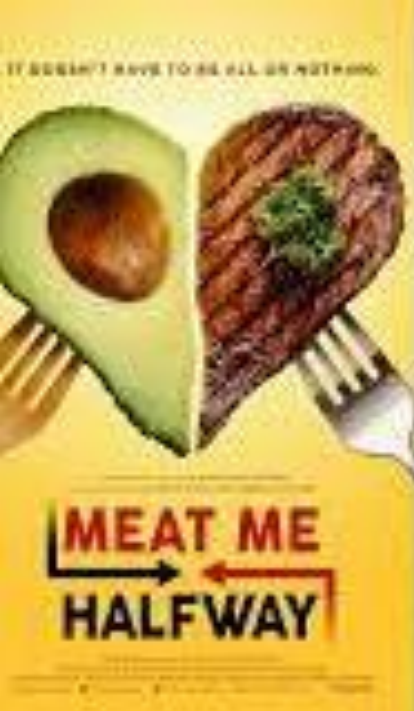
A **helyi adottságok** nagyon eltérőek világszerte.

Az állatok kizsákmányolásának **etikai és környezetvédelmi oldala** egyre több fogyasztót foglalkoztat szerte a világban.

A „**jó és rossz**” ételkészítési módok megkülönböztetése étrendi és környezetvédelmi szempontból egyre inkább valósággá válik.

Mindent átszönek az **érdekellentétek**: uniós agrárpolitika patthelyzetben. **Farm 2 Fork stratégia**: legyen az európai étrend egészségesebb és fenntarthatóbb.

Globális tömegkommunikáció: pl. dokumentumfilmek, amelyekre nincs ételkészítési ipari „válasz”.



Kihívások 3.:

True Cost Accounting (valós költség kalkuláció): az élelmiszerek előállításának valós környezeti hatásai megjelenítésének igénye a fogyasztói árakban.

Greenwashing: a zöld állítások uniós szabályozása várható.

Zöld védjegyek: uniós szabályozás várható pár éven belül (összehasonlíthatóvá válnak kategóriák és/vagy termékek).

Új árkok: állati vs. növényi eredetű alapanyagokból készített élelmiszerek gyártóinak, lokális vs. globális gyártók szembeállítása.

Fogalmak összemosódása: egészséges, fenntartható, helyi, öko, REL, vegán, növényi. Ezeket tisztázhatják a nemzeti táplálkozási ajánlások és programok.

Nagyvállalatok szerepe: nagy felelősségük és lehetőségük van a fenntartható élelmiszer-rendszerek kialakításában, tudnak-e vele jól sáfárkodni?

A tudomány szerint sincs más megoldás, mint az ételmiszer-rendszereinkben:

-  **a mezőgazdaság lábnyomának befagyasztása**
-  **a hatékonyság növelése, új, környezetbarát technológiák kifejlesztése**
-  **az ételmiszerpazarlás csökkentése**
-  **a táplálkozási szokásaink megváltoztatása, a növényi élelmiszerek fogyasztásának növelése**



Lehetőségek:

A nagyvállalatok termékei és információi **sok emberhez eljutnak** (úttörő szerepet játszhatnak).

A **fogyasztói szokások** gyorsan meg tudnak változni (ld. covid, Z generáció), a rugalmasak sikerhez juthatnak. **Új kategóriák** jönnek létre és futnak fel: térfoglalás zajlik.

Az **étrend megváltoztatása** jelentős hatással jár a környezetre és az egészségre: fogyasztói lojalitást eredményezhet a vállalatok számára.

Zöld védjegyek alkalmazása: reputációs előnyhöz juthatnak a gyártók a hiteles védjegyek alkalmazásával.

Az **állatok jogainak** védelme felértékelődik: elfogadóbb lehet a piac a magasabb árakkal.

„Kiegyezés” az élelmiszeriparon belül (?): minél egységesebb, transzparens, őszinte kommunikáció szükséges.

Zöld védjegyek Európában

Franciaországban és **Nagy-Britanniában** is épp „kísérlet” zajlik.

Franciaország: számos rendszert tesztelnek, ezek közül legismertebb az **Éco-Score**

UK: **Eco-Impact**

Közös vonás: **LCA** (Life Cycle Analysis) **alapú, színkódolt, értelmező védjegyek**, az élelmiszerek környezeti lábnyomában nagy súlya van az alapanyagok előállítási módjának.

Különbség: generikus v. konkrét termékekre vonatkozó adatokat használnak-e; élelmiszer-kategóriák vagy élelmiszer-csoportok összehasonlítását teszik-e lehetővé

Eco-Score: az Agribalyse adatbázisból veszi az adatokat + egyéni sajátosságokat is figyelembe vesz (csomagolás, bizonyos összetevők származása, minőségügyi védjegyek)

Eco-Impact: konkrét számítások minden esetben

Megelőzi-e az élet az uniós jogalkotást?



Következtetések:

- 🌍 Az élelmiszer-ellátásunkat **fenntarthatóbbá** kell tenni az elkövetkező évtizedben. Ez számtalan kihívást és lehetőséget jelent az élelmiszeripar számára is.
- 🌱 A minél nagyobb részben **növényi alapú táplálkozás elvárás a tudomány részéről**, mert hozzásegít mind a fogyasztók, mind a környezetünk egészségének megóvásához.
- 🏠 A fenntartható élelmiszer-ellátás **lokális optimumait** kell kidolgozni, ennek megvalósítását segíthetik a nemzeti táplálkozási ajánlások és fenntarthatósági programok.
- 🍷 Az **európai élelmiszer-szabályozásban** számos új előírás várható az elkövetkező 5 éven belül, köztük a zöld állítások és védjegyek harmonizálása.
- 👥 Magyarországon is szükség **lenne az új típusú élelmiszerekkel és fehérjékkel kapcsolatos építő párbeszédre** a hazai élelmiszeripar versenyképességének növelése érdekében ebben a szegmensben is.



Köszönöm a figyelmet!

reka.szollosi@elelmiszervilag.hu

+3630/8602604

<https://elelmiszervilag.hu/>