



Fenntartható élelmiszeripar

Szöllősi Réka

**független élelmiszerpolitikai elemző,
fenntarthatósági és kommunikációs tanácsadó**

**GSI Bridge konferencia –
2024. április 9.**

**Fenntarthatóbb
élelmezés kialakítása
Európában –
kihívások és kilátások**

SZÖLLŐSI RÉKA

élelmiszer-politikai elemző, független tanácsadó



A Tyler Díj 2024 évi nyertese

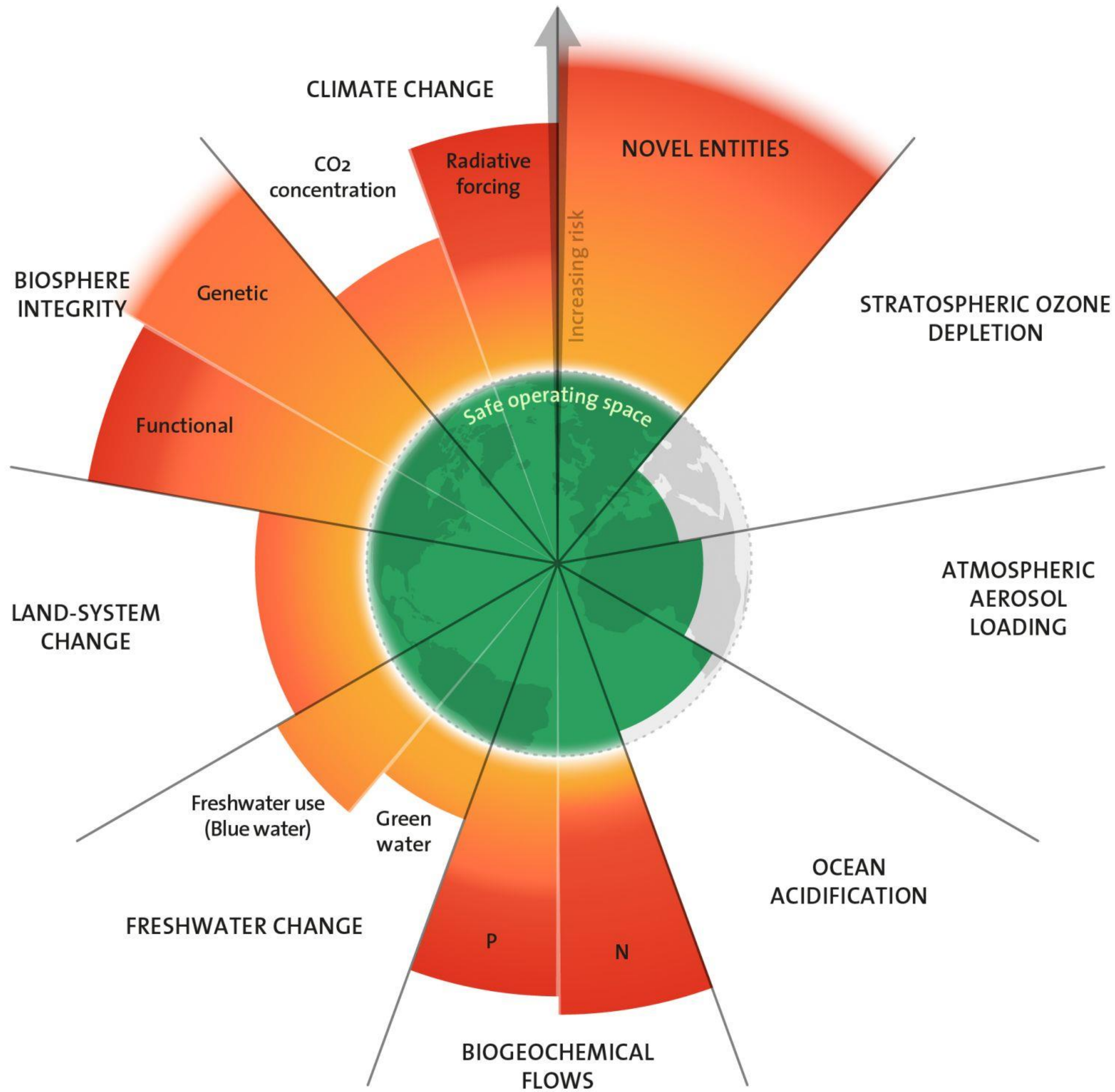
(„környezetvédelmi Nobel-díj”)

“A klímaválság megoldásának egyetlen módja, ha kivezetjük a fosszilis üzemanyagokat és fenntarthatóvá tesszük a globális élelmezési rendszereketmég hozzá **egyidejűleg**.

”

Johan
Rockström



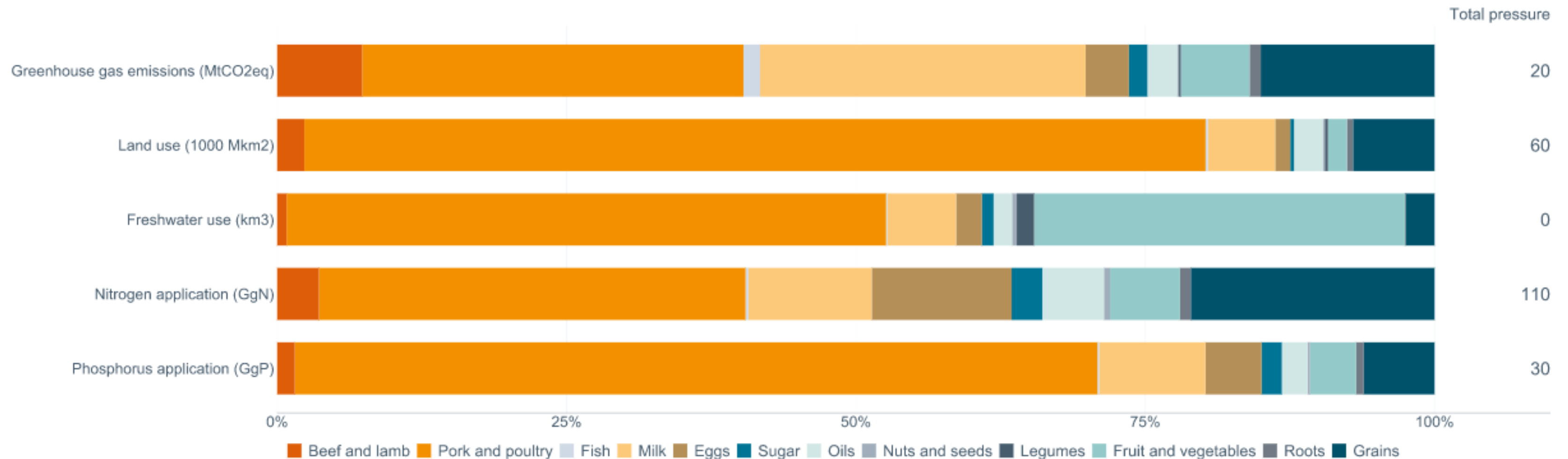


Bolygónk tűrőképessége (bolygóhatárok)

A hazai élelmezési rendszer környezeti hatásai

Environmental impacts of the food system

Pressure from the food system on environmental factors as a percentage of total pressure



Forrás: [Global Nutrition Report 2022](#)

FELADAT 1.

FENNTARTHATÓBB

ÉLELMISZERTERMELÉS KIALAKÍTÁSA

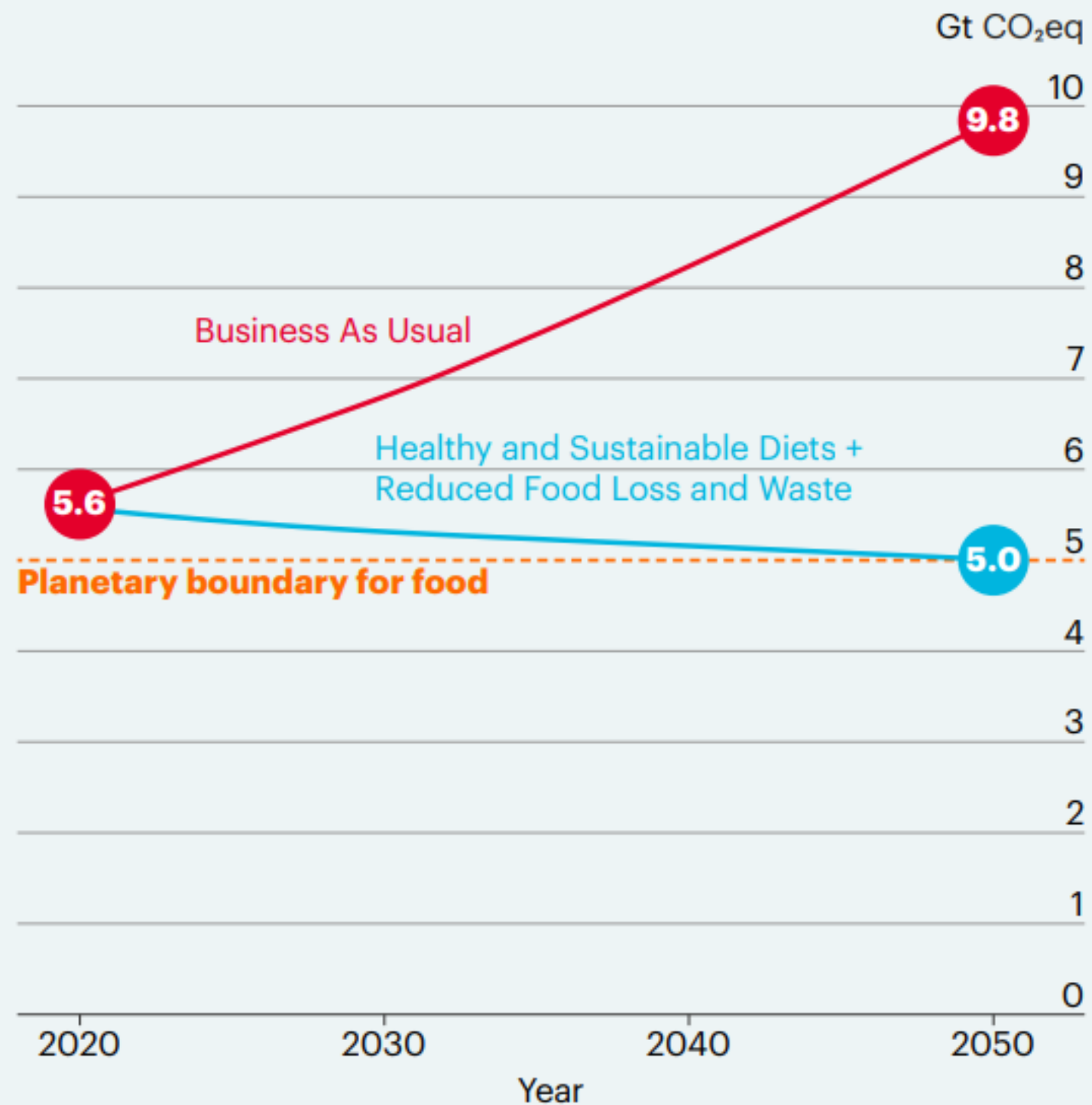
EURÓPÁBAN

- kisebb helyen
- kevesebb környezeti hatással
- a korábbi károkat helyreállítva
- nagyobb hatékonysággal
- kevesebb pazarlással
- több embert
- igazságosabban elosztott
- egészségesebb élelmiszerekkel
kell ellátni.

DE: Zöld Megállapodás, Szántóföldtől az Asztalig stratégia?



Emissions gap from food production



Mi a tét?

- Élelmezés: a legnagyobb kihívás és a legnagyobb lehetőség
- Jelentősen ronthatunk és javíthatunk a helyzeten
- Jelenlegi trendek folytatódása: problémák eszkalálódása, az élelmiszerelőállításhoz kapcsolódó kibocsájtás kétszeresére növekszik
- A világ fejlettebb régióinak kell elsőként és **egyidejűleg** cselekedniük

Health and environmental impacts of various foods

- Emphasized foods
- Optional foods
- Limited foods

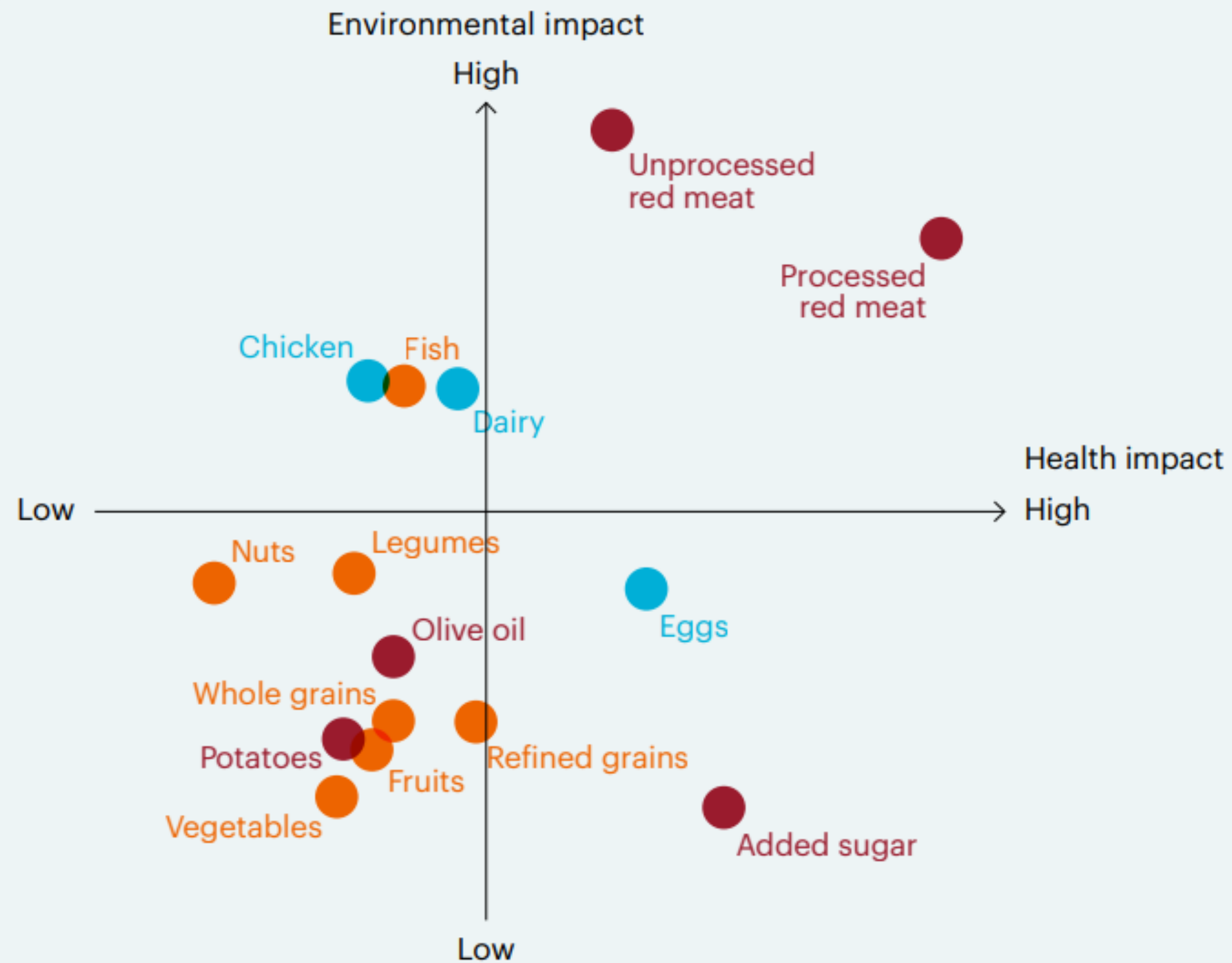



Figure 4.

The health and environmental impacts of various foods. Overconsumption of red and processed meats increases the risk to both human health and the environment. Plant foods tend to be good for both people and planet. Added sugar is a major driver of poor health but has much lower environmental impacts.

Source: Clark et al. (2019).¹⁷

PROTECTED VIEW Be careful—files from the Internet can contain viruses. Unless you need to edit, it's safer to stay in Protected View. Enable Editing

A4 Code AGB



Résultats par étape

L'arrondi des données peut causer des différences entre la somme des 6 étapes et la colonne "Total" (identique à l'onglet "Synthese").

La valeur zéro est exprimée par "-"

Score unique EF (mPt / kg de produit)

EF Method 3.0 - implémentation SimaPro (adapted) V1.00 / EF3.0 normalization and weighting set

Changement climatique (kg CO2 eq/kg de produit)

Code AGB	Code CIQUAL	Groupe d'aliment	Sous-groupe d'aliment	Nom du Produit en Français	LCI Name	DQR	Agriculture	Transformation	Emballage	Transport	Supermarché et distribution	Consommation	Total	Agriculture	Transformation	Emballage	Transport	Supermarché et distribution	Consommation	Total
12112	12112	lait et produits laitiers	fromages	Abondance	Abondance cheese, from co	2,24	0,47	0,05	0,02	0,02	0,01	0,00	0,57	5,33	0,37	0,27	0,27	0,03	0,00	
13712	13712	fruits, légumes, lég	fruits	Abricot au sirop léger	Apricot, canned in light syru	2,46	0,06	0,08	0,03	0,02	0,02	0,01	0,22	0,19	0,17	0,35	0,23	0,05	0,24	
13713	13713	fruits, légumes, lég	fruits	Abricot au sirop léger	Apricot, canned in light syru	2,46	0,04	0,05	0,02	0,01	0,01	-	0,13	0,12	0,10	0,22	0,14	0,03	-	
13714	13714	fruits, légumes, lég	fruits	Abricot au sirop, app	Apricot, in syrup, canned, dr	2,46	0,06	0,08	0,03	0,02	0,02	0,01	0,22	0,19	0,17	0,35	0,23	0,05	0,24	
13715	13715	fruits, légumes, lég	fruits	Abricot au sirop, app	Apricot, in syrup, canned, no	2,44	0,04	0,05	0,02	0,01	0,01	-	0,13	0,12	0,10	0,22	0,14	0,03	-	
13000	13000	fruits, légumes, lég	fruits	Abricot, dénoyauté,	Apricot, pitted, raw	2,20	0,06	-	0,03	0,01	0,01	0,00	0,12	0,19	-	0,36	0,18	0,04	0,10	
13001	13001	fruits, légumes, lég	fruits	Abricot, dénoyauté,	Apricot, pitted, dried	2,64	0,36	0,36	0,02	0,03	0,02	-	0,80	1,12	0,80	0,29	0,40	0,05	-	
25433	25433	viandes, œufs, pois	produits à base	Accra de poisson	Caribbean-style fish fritters,	3,14	0,77	0,03	0,02	0,05	0,01	0,03	0,91	4,13	0,15	0,29	0,59	0,03	0,07	
11084	11084	aides culinaires et i	algues	Agar (algue), cru	Seaweed, agar, raw	2,99	0,67	0,53	0,02	0,02	0,01	0,00	1,25	4,93	1,07	0,29	0,21	0,03	0,01	
21508	21508	viandes, œufs, pois	viandes cuites	Agneau, collier, brai	Lamb, neck, braised or boile	2,65	5,98	0,01	0,03	0,02	0,01	0,04	6,09	61,71	0,08	0,46	0,31	0,05	0,20	
21514	21514	viandes, œufs, pois	viandes crues	Agneau, collier, cru	Lamb, neck, raw	2,63	4,73	0,01	0,02	0,02	0,01	0,01	4,79	48,85	0,06	0,36	0,25	0,04	0,11	
21516	21516	viandes, œufs, pois	viandes crues	Agneau, côte filet, c	Lamb, chop fillet, raw	2,63	4,73	0,01	0,02	0,02	0,01	0,01	4,79	48,85	0,06	0,36	0,25	0,04	0,11	
21509	21509	viandes, œufs, pois	viandes cuites	Agneau, côte filet, g	Lamb, chop fillet, grilled/pa	2,65	5,98	0,01	0,03	0,02	0,01	0,02	6,07	61,73	0,08	0,46	0,32	0,05	0,21	
21517	21517	viandes, œufs, pois	viandes crues	Agneau, côte premiè	Lamb, rib chop, raw	2,63	4,73	0,01	0,02	0,02	0,01	0,01	4,79	48,85	0,06	0,36	0,25	0,04	0,11	
21512	21512	viandes, œufs, pois	viandes cuites	Agneau, côte premiè	Lamb, rib chop, grilled/pan-	2,65	5,98	0,01	0,03	0,02	0,01	0,02	6,07	61,73	0,08	0,46	0,32	0,05	0,21	
21500	21500	viandes, œufs, pois	viandes crues	Agneau, côtelette, c	Lamb, cutlet, raw	2,63	3,78	0,01	0,02	0,02	0,01	0,00	3,83	39,08	0,05	0,29	0,20	0,03	0,00	
21501	21501	viandes, œufs, pois	viandes cuites	Agneau, côtelette, g	Lamb cutlet, grilled	2,65	4,78	0,01	0,02	0,02	0,01	0,01	4,85	49,39	0,07	0,36	0,25	0,04	0,08	
21504	21504	viandes, œufs, pois	viandes crues	Agneau, épaule, cru	Lamb, shoulder, raw	2,63	3,78	0,01	0,02	0,02	0,01	0,00	3,83	39,08	0,05	0,29	0,20	0,03	0,00	
21505	21505	viandes, œufs, pois	viandes crues	Agneau, épaule, ma	Lamb, shoulder, lean, raw	2,63	3,78	0,01	0,02	0,02	0,01	0,00	3,83	39,08	0,05	0,29	0,20	0,03	0,00	
21507	21507	viandes, œufs, pois	viandes cuites	Agneau, épaule, ma	Lamb, shoulder, lean, roaste	2,65	4,78	0,01	0,02	0,02	0,01	0,03	4,87	49,37	0,06	0,36	0,25	0,04	0,07	
21506	21506	viandes, œufs, pois	viandes cuites	Agneau, épaule, rôti	Lamb, shoulder, roasted/bal	2,65	4,78	0,01	0,02	0,02	0,01	0,03	4,87	49,37	0,06	0,36	0,25	0,04	0,07	
21519	21519	viandes, œufs, pois	viandes cuites	Agneau, gigot, brais	Lamb, leg, braised	2,65	5,98	0,01	0,03	0,02	0,01	0,04	6,09	61,71	0,08	0,46	0,31	0,05	0,20	
21502	21502	viandes, œufs, pois	viandes crues	Agneau, gigot, cru	Lamb, leg, raw	2,63	4,73	0,01	0,02	0,02	0,01	0,01	4,79	48,85	0,06	0,36	0,25	0,04	0,11	
21518	21518	viandes, œufs, pois	viandes cuites	Agneau, gigot, grillé	Lamb, leg, grilled/pan-fried	2,65	5,98	0,01	0,03	0,02	0,01	0,02	6,07	61,73	0,08	0,46	0,32	0,05	0,21	
21503	21503	viandes, œufs, pois	viandes cuites	Agneau, gigot, rôti/c	Lamb, leg, roasted/baked	2,65	5,98	0,01	0,03	0,02	0,01	0,04	6,09	61,71	0,08	0,46	0,31	0,05	0,20	
21515	21515	viandes, œufs, pois	viandes crues	Agneau, selle, crue	Lamb, saddle, raw	2,63	4,73	0,01	0,02	0,02	0,01	0,01	4,79	48,85	0,06	0,36	0,25	0,04	0,11	
21520	21520	viandes, œufs, pois	viandes cuites	Agneau, selle, partie	Lamb, saddle, grilled/pan-fr	2,65	5,98	0,01	0,03	0,02	0,01	0,02	6,07	61,73	0,08	0,46	0,32	0,05	0,21	
21513	21513	viandes, œufs, pois	viandes cuites	Agneau, selle, partie	Lamb, saddle, lean, roasted,	2,65	5,98	0,01	0,03	0,02	0,01	0,04	6,09	61,71	0,08	0,46	0,31	0,05	0,20	
11023	11023	aides culinaires et i	herbes	Ail séché, poudre	Garlic, powder, dried	4,11	0,03	-	0,05	0,01	0,03	-	0,13	0,05	-	0,50	0,19	0,08	-	
11000	11000	aides culinaires et i	herbes	Ail, cru	Garlic, fresh	3,54	0,04	-	-	0,01	0,01	0,00	0,07	0,07	-	-	0,18	0,03	0,10	
1014	1014	boissons	boisson alco	Alcool pur	Pure alcohol	3,29	-	0,05	0,05	0,01	0,00	0,00	0,12	-	0,47	0,50	0,18	0,01	0,00	

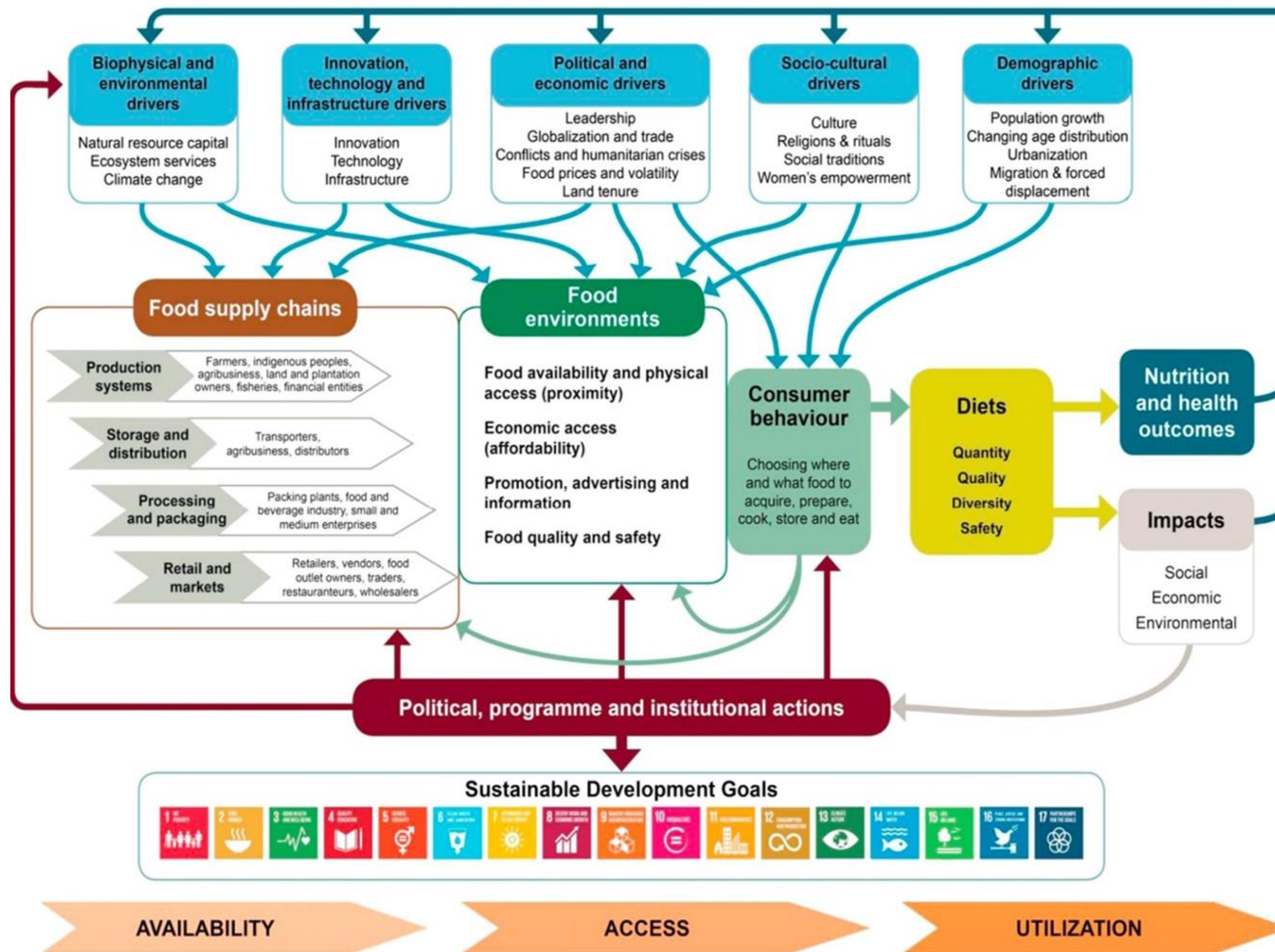
FELADAT 2.

FENNTARTHATÓBB ÉTREND KIALAKÍTÁSA EURÓPÁBAN

- 🐄 kevesebb hús- és tejtermék
- 🌾 több z-gy, hüvelyes, teljes értékű gabona, magvak, diófélék
- ✈️ rövidebb ellátási láncból
- 🌱 helyben szezonális
- 🕒 energiatakarékos ételkészítési technikák
- ♻️ szelektív hulladékgyűjtés
- 🛒 pazarlás csökkentése
- 🗑️ komposztálás



Hogy néznek ki az élelmezési rendszerek?



Fenntarthatóbb élelmezési rendszerek kialakítása

A rendszer úgy tud fenntarthatóbban működni, ha minden szereplője minden negatív hatását és kockázatát csökkenteni igyekszik **egyidejűleg**.
(A hatásokat, ahol csak lehet, **mérni** kell!)

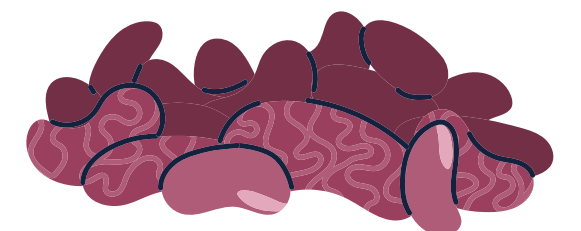
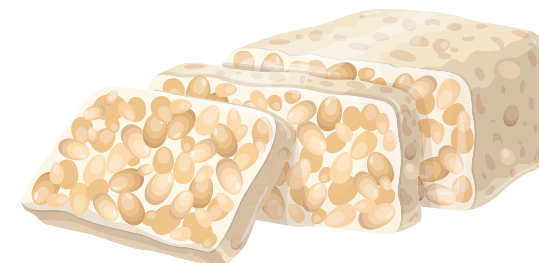


UNIÓS POLITIKAI ÉS GAZDASÁGI ÖSZTÖNZŐK:

- SDG vállalások
- Green Deal, CAP, Farm 2 Fork és egyéb stratégiák
- promóciós, esőerdőirtás elleni politika
- CSRD, Due Diligence, zöld finanszírozás
- zöld állítások, fehérje-átállás stb.

Tudomány: egyre inkább egyértelmű a mit és a hogyan, a helyzet sürgető

Politika: kihívásokkal küzd





PUBLICATION

NORDIC NUTRITION RECOMMENDATIONS

2023

INTEGRATING ENVIRONMENTAL ASPECTS



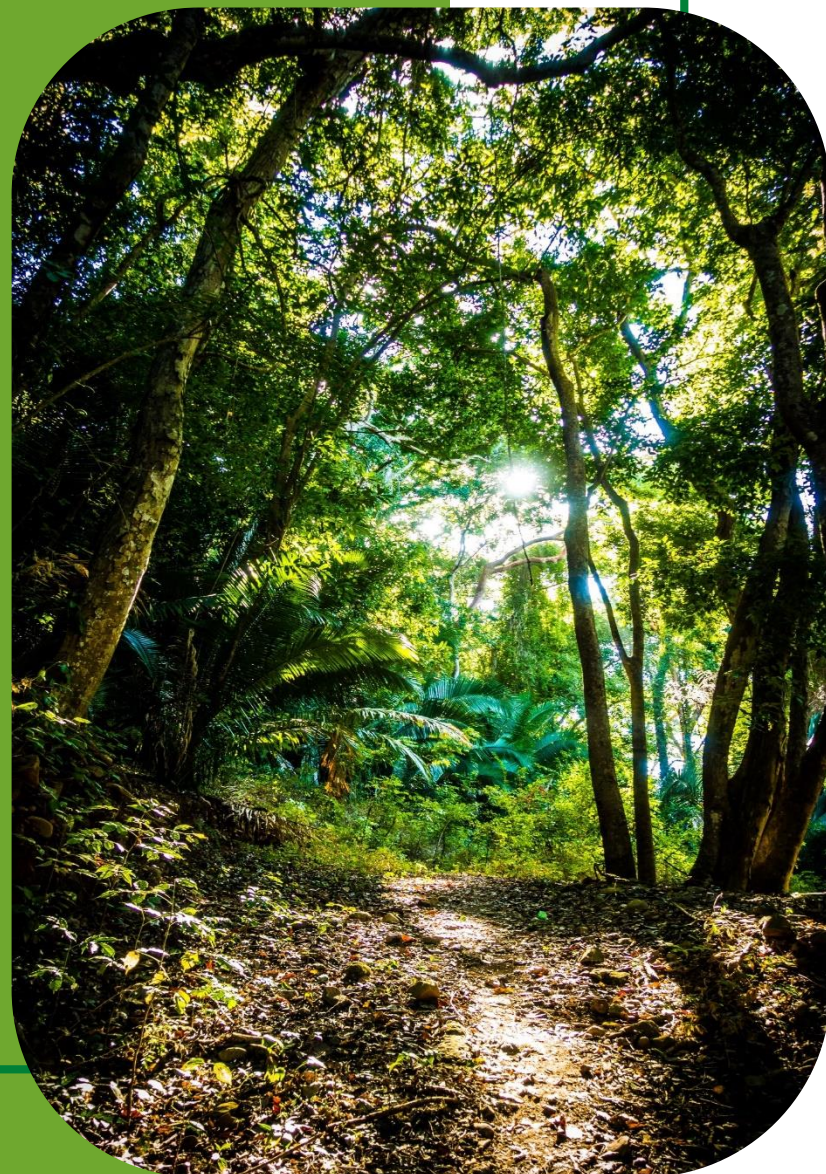
Északi
ajánlás

Irány: zöldítés

Táplálkozási
ajánlások

Német
ajánlás





VÁLLALATI SZEMPONTOK: STRATÉGIAI SZEMLÉLET SZÜKSÉGES

- A horizontális jogi előírások kötelezővé teszik a „zöldítést” (több irányból)
- transzparencia, adatalapúság követelménye
- versenyképességi kérdés, kiskereskedelmi elvárás
- fogyasztói igények változása:
 - ❖ generációk gyors váltása
 - ❖ flexitáriánus, vegán
 - ❖ zöld kommunikáció
 - ❖ környezetvédelem, állatjólét

Lényegességi ügyek feltérképezése

az élelmiszer vállalkozásoknál

- 🐄 LCA: hot és sweet spotok feltárása
- 🐄 teljes termékportfólióra vonatkoztatás
- 🌱 zöld beszerzés (élelmiszer-alapanyagok, energia, csomagolóanyagok, szállítás, munkaruházat, tisztítószeres stb.)
- 🌱 körforgásossági szemlélet
- 🌱 pazarlás és hulladékok csökkentése
- 🌱 társadalmi hatások és kockázatok feltárása (étrend, egészség, pazarlás megelőzése)



Stratégia-alkotás:

Önértékelés vagy külső tanúsítás?

- 🏠 adatgyűjtés, mérés
- 🏠 érintettek, kockázatok és lehetőségek beazonosítása
- 🏠 célok, mérföldkövek kialakítása
- ✈️ cselekvési terv elkészítése
- 🏠 megvalósítás
- 🏠 (adat alapú) kommunikáció



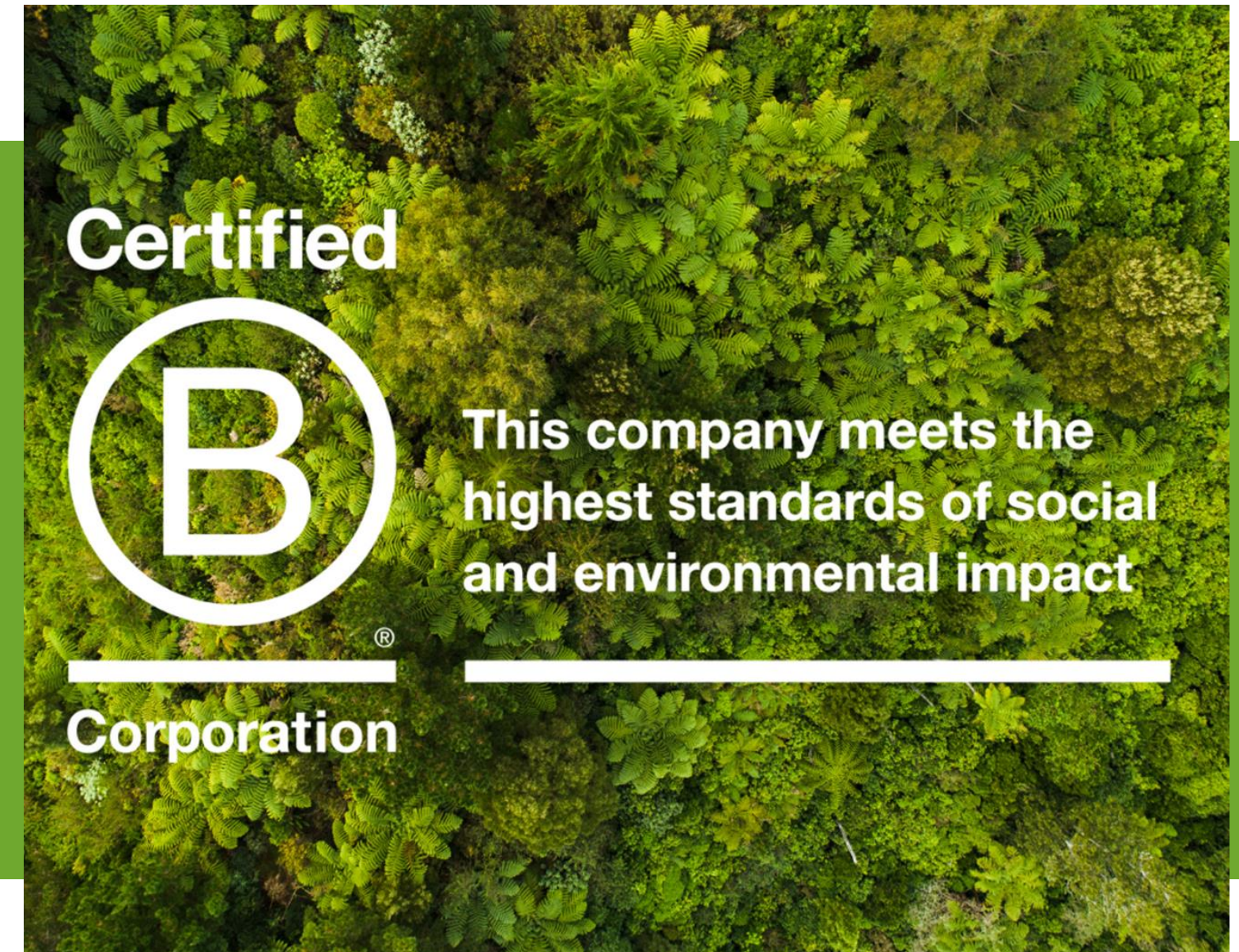
SCIENCE
BASED
TARGETS

DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION

Kommunikáció:

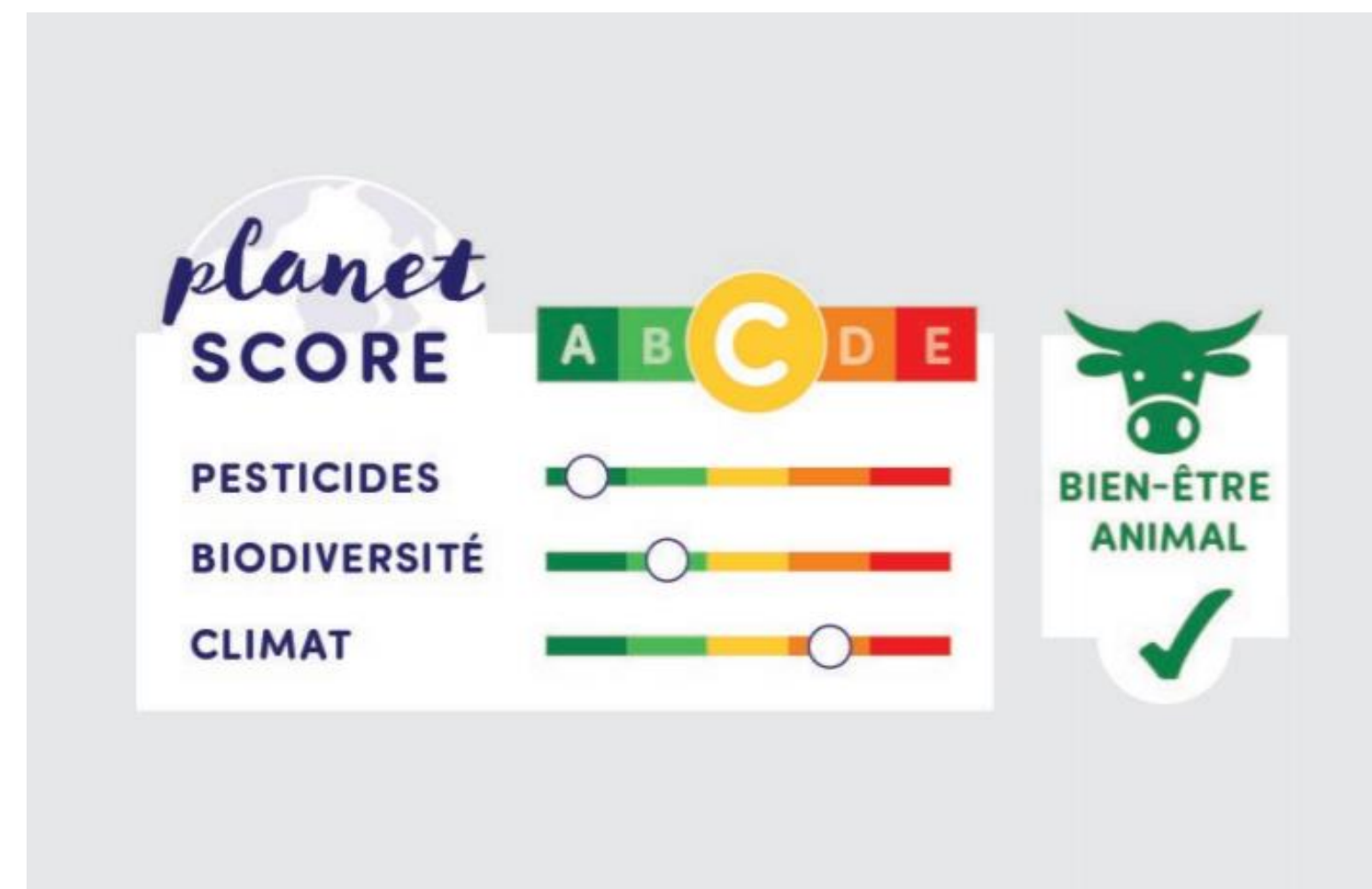
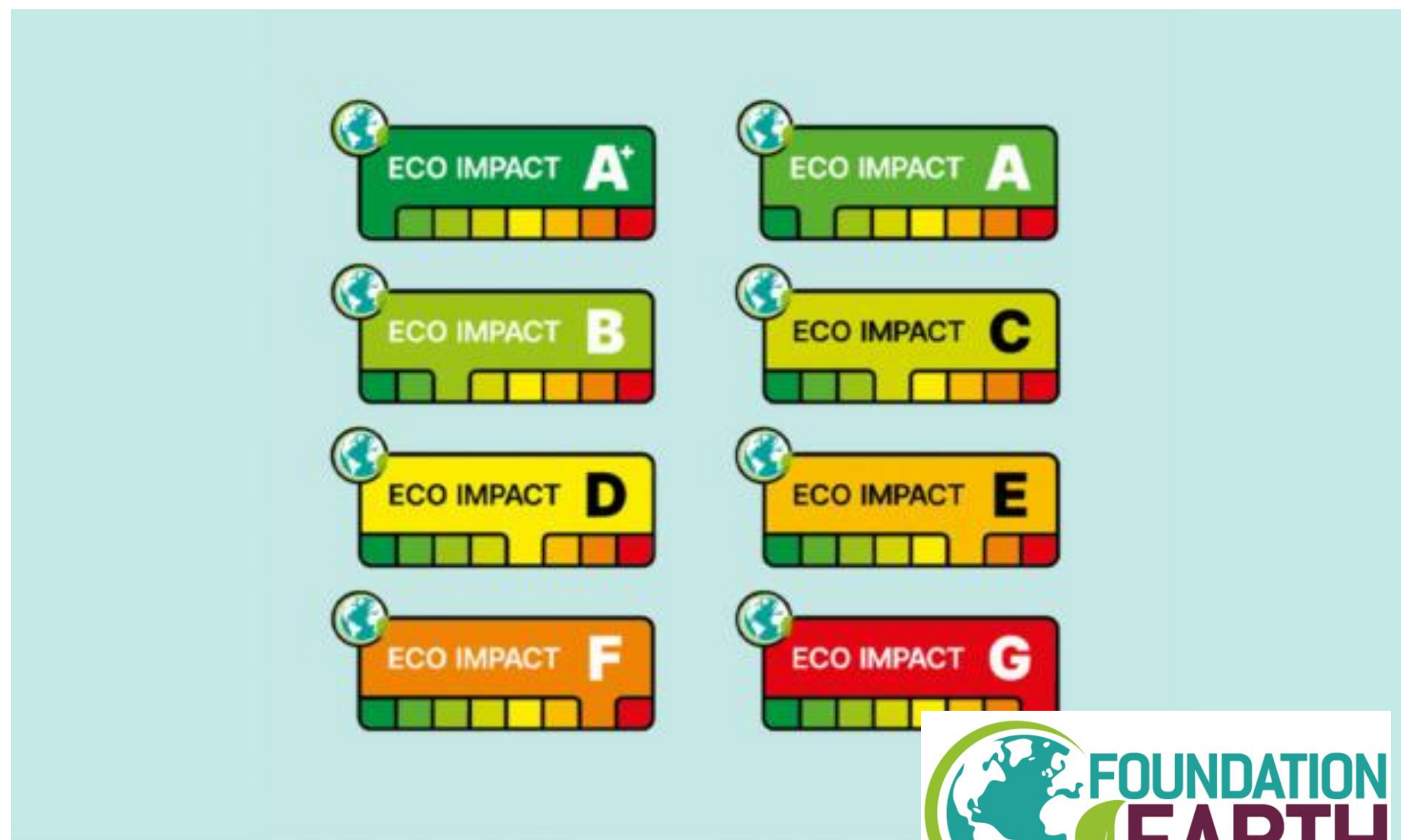
ZÖLD ÁLLÍTÁSOK

- 🗣️ Transzparens, adatalapú, megalapozott kommunikáció
- 🗣️ Alapesetben arra lehet állítani, ahol a legnagyobb környezeti hatást okozza az előállítás
- 🚗 Mindent el kell mondani, nem lehet kiragadni elemeket
- 🚗 Karbon off-setting: limitálódó lehetőségek



Kommunikáció: ökolábnyom védjegyek

Két irány: generikus vagy saját
adatokkal történik a kiszámítás



ÖSSZEGRZÉS:

- 🌐 Az élelmezési rendszereinket rövid időn belül fenntarthatóbbá kell tenni, minden szereplőnek **egyidejűleg** kell cselekedni.
- 🌐 A fenntarthatósággal kapcsolatos kihívások megoldása **„adatalapú” és az eddigieknél erősebben rendszer- és együttműködés szemléletű.**
- 🌱 Az élelmiszer-előállítás **ökológiai lábnyomának csökkentésére** van szükség.
- 🍷 A fenntarthatóbb étrend a helyi viszonyokra alapozott, változatos, a jelenleginél **jóval nagyobb arányban növényi alapú** fogásokból áll, az állati eredetű termékek fogyasztását mérsékelni kell a táplálkozási előírásoknak megfelelően.
- 🌳 Az élelmiszerlánc **„felülről”,** a keresleti és a nagyvállalati oldalról, és kezdte el a zöldülést.
- 🌳 **A szektorra vonatkoznak a horizontális zöldítési jogszabályi kötelezettségek** is, attól, hogy a KAP zöldítése késik, nem mentesül az élelmiszeripar (viszont aki kimarad, lemarad).
- 🌿 **Az élelmiszer-vállalkozásoknak stratégiai szinten kell integrálniuk a folyamataikba a fenntarthatósági szemléletet.**





**KÖSZÖNÖM
A
FIGYELEMET!**

[HTTPS://ELELMISZERVILAG.HU/](https://elelmiszervilag.hu/) reka.szollosi@elelmiszervilag.hu