Projekt GTL

GreenTecLab

Potraviny šetrné ku klíme

"Stratégia "z farmy na vidličku" (F2F)

V roku 2020 Európska únia v rámci stratégie F2F sformulovala cieľ, aby sa európske poľnohospodárstvo a rybárstvo do roku 2030 stali udržateľnejšími, spravodlivejšími a šetrnejšími k životnému prostrediu a klíme.

Spotrebitelia sú tiež vyzvaní, aby prispeli svojím dielom, pretože to, čo jeme, má vplyv na našu klímu a životné prostredie.

Nasledujúcich päť bodov, sú východiskové body pre potraviny šetrnejšie ku klíme.

1 Mäso, mlieko a mliečne výrobky

"Na dosiahnutie klimatických cieľov musíme znížiť konzumáciu živočíšnych produktov o 70 až 80 percent."

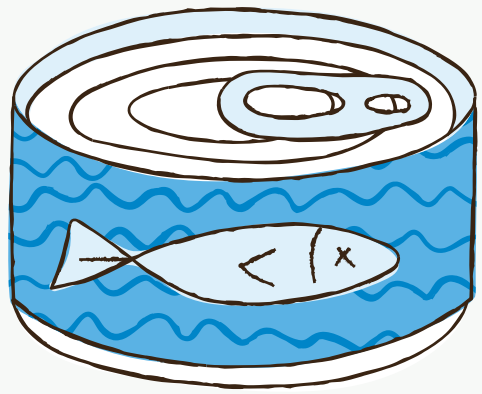
(Prof. Dr. Lotze-Campen, Potsdam Inštitút pre výskum klímy)

{less}

Veľkochov hospodárskych zvierat je zodpovedný za 15 % emisií skleníkových plynov spôsobených človekom.
Konzumácia menšieho množstva mäsa znižuje plochu potrebnú na chov a chráni klímu.

Mäso z regionálneho ekologického chovu hospodárskych zvierat na pastvinách, je tiež krokom k stravovaniu, ktoré je šetrnejšie ku klíme.

2 Ryby

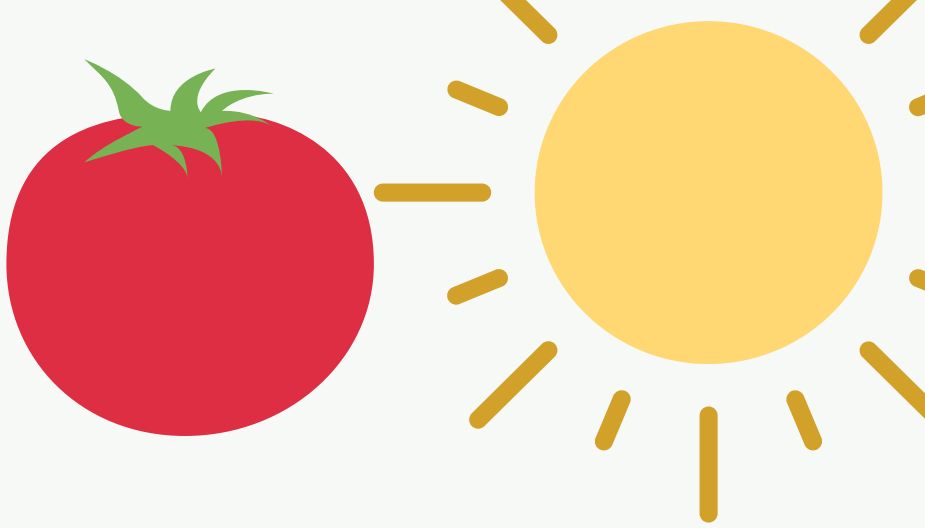


V porovnaní s inými druhmi mäsa majú ryby menšiu klimatickú stopu. Konzumácia rýb je však problematická kvôli nadmernému rybolovu v oceánoch a často deštruktívnym metódam rybolovu s obrovským vedľajším úlovkom (30 miliónov ton ročne na celom svete).

Rozhodujúcimi faktormi pri konzumácii rýb sú populácia, región a spôsob rybolovu. Za menej problematické sa považujú ryby z európskeho chovu, napr. kapor a pstruh.

Internetové príručky WWF alebo Greenpeace ponúkajú návod na konzumáciu rýb, ktorá by bola šetrnejšia ku klíme.

3 Sezónne potraviny



Jeden kilogram regionálnych paradajok vypestovaných vonku vyprodukuje v lete 0,2 kilogramu CO2, a skleníkové paradajky vypestované v zime 5 kilogramov.

Sezónne kalendáre ukazujú, ktoré ovocie a zelenina sú práve v sezóne. Takéto kalendáre existujú v EÚ pre všetky regióny a krajiny. Nákup sezónnych produktov pomáha poľnohospodárom pri transformácii poľnohospodárstva v súlade so stratégiou F2F.

4 Regionálne potraviny

Regionálne potraviny šetria náklady na prepravu a skleníkové plyny. Výrobky, ktoré sa prepravujú lietadlom, majú obzvlášť zlé výsledky.

	1 kg asparagus out of season	1 kg asparagus in season
Transport	Airplane	Truck
CO_2 Emission	17,0 kg	0,06 kg

Umweltberatung Österreich: https://www.umweltberatung.at/klimasuender-flugware

Ale pozor: Jablká z regionálnej úrody, ktoré sú počas leta uskladnené v chladiacich skladoch, môžu mať dokonca horšie vlastnosti ako jablká, ktoré priletia z Nového Zélandu.
Nákupom regionálneho a sezónneho tovaru ale podporujete regionálne poľnohospodárstvo pri pretváraní fariem podľa stratégie F2F.

5 Ekologické produkty

Pokiaľ ide o emisie skleníkových plynov, ekologické poľnohospodárstvo prináša len malé rozdiely. Na druhej strane, ostatné emisie (hnojivá, pesticídy) ktoré sa dostávajú do ovzdušia, pôdy a vody sú nižšie ako v prípade tradičného poľnohospodárstva.

Aj keď sa hovorí o nedostatkoch na ekologických farmách: To, čo je na jednotlivých ekologických farmách videné ako problém, je na konvenčných farmách často povolené.

Obmedzenie používania hnojív a pesticídov je jedným z hlavných cieľov stratégie F2F.

Rozhodovanie týkajúce sa potravín, ktoré je šetrné ku klíme

V súčasnosti sú rozhodnutia ohľadom nákupu potravín ktoré by boli šetrné ku klíme obmedzené. Označenia (napr. regionálnosť) nie sú chránené, ekologické poľnohospodárstvo je v krajinách EÚ regulované odlišne a vystopovateľnosť potravín nie je povinná.
Vzdelávanie obyvateľstva je nevyhnutné, pretože len tí, ktorí sú informovaní, pochopia ciele stratégie F2F a (snáď) zmenia svoje správanie.

Takáto informačná politika pre spotrebiteľov je v súlade so stratégiou EÚ F2F.

Obchodné príležitosti

- Vzdelávať spotrebiteľov o dôsledkoch súčasnej produkcie potravín a označeniach ako napríklad fairtrade alebo bio.

- Ukázať alternatívy vo výžive

- Posilniť miestne ekologické poľnohospodárstvo a miestny trh prostredníctvom uvedomelého správania spotrebiteľov

Workshopy ako kurzy varenia pre rôzne cieľové skupiny (dospelých, študentov, rodiny, prevádzkovateľov reštaurácií a jedální) môžu byť spôsob, ako zvýšiť spravodlivú, ekologicky a klimaticky uvedomelú spotrebu potravín.

Máte ďalšie otázky?

Navštívte našu webstránku a staňte sa budúcim lídrom zmeny.

GreenTecLab

- https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_de
- https://www.energie-klimaschutz.de/fleischkonsum-katastrophale-auswirkungen-klima/
- https://www.greenpeace.org/global/
- https://www.greenpeace.de/biodiversitaet/meere/fischerei