Co bude znamenat udržitelnost?

Zelená dohoda, udržitelnost, klimatická změna, uhlíková neutralita, bezemisní zemědělství a další. Témata, která kolem sebe slýcháváme stále častěji. Mnoho lidí si myslí, že se nás netýkají, že se jedná jen o další prázdné proklamace. Možná je to tím, že přesně nevíme, co se pod jednotlivými hesly skrývá. Až budeme mít lepší představu o tom, jak chceme vytčených cílů dosáhnout nebo kolik nás to všechno vlastně bude stát, budeme se moci lépe na budoucnost připravit.

> Udržitelnost je rozvoj, který odpovídá potřebám současné populace a zároveň neohrožuje schopnost budoucích generací naplnit jejich potřeby.
>
> *Martin Štěpánek, Ministerstvo zemědělství*

V tuto chvíli vlastně vůbec nevíme čím budeme jezdit, čím budeme topit, jaké energie budeme používat a jaké ceny budeme platit.

Musíme si přiznat, že v tuto chvíli je budoucnost malinko nejistá. Určitě je nevyhnutelné chránit životní prostředí pro příští generace, snížit plýtvání potravinami, nepřevážet je přes celý kontinent či snižovat energetickou náročnost výroby.

Je ale otázkou, jakým způsobem bude Evropa usilovat o zelenou dohodu a jaké bude mít tato dohoda dopady pro evropské státy a konkrétní oblasti. Výchozí podmínky jednotlivých zemí nejsou stejné, nejsou žádné oficiální dopadové studie ze strany EU, jeví se, že při aplikaci všech navrhovaných opatření by došlo k enormnímu zdražení potravin, a tím pádem by byly potřebné kompenzace, takže to zatím nedává moc smysl.

Hrozí snížení kvality potravin

Je skutečně důležité si rozmyslet, jak by měla budoucí „Zelená Evropa" vypadat a jak to udělat chytře. Špatné nastavení by mohlo snížit produkci a vyvolat zdražování potravin. Potravin bude nedostatek a budou velmi drahé. Z masa, mléka, ovoce a zeleniny se může stát luxusní zboží. Hrozbou je jistě i závislost na dovozech ze třetích zemí, kde podobně přísné podmínky nebudou platit. Může dojít k výraznému snížení kvality a bezpečnosti potravin.

Evropská unie je největší dovozce i vývozce zemědělských produktů na světě. Evropské jídlo je považováno za nejvyšší možný standard kvality – proto EU cílí na to, že díky globalizaci a obchodním dohodám by se k jejímu přístupu mohly přidat i další trhy a společně vytvořit udržitelný řetězec.

Co tedy vlastně obsahuje Zelená dohoda, neboli Green Deal? Jaké budou náklady na zavedení zelených opatření? Jaký dopad to bude mít na ČR? Jinými slovy, jak by se mohl stravovat spotřebitel v roce 2030 tak, aby ho to ekonomicky nezruinovalo a zároveň nemusel žít jako veganský asketa?

Evropská komise přijala 14. července 2021 soubor návrhů, které uzpůsobí politiky EU v oblasti klimatu, energetiky, dopravy a zdanění tak, aby se mohly podílet na snižování čistých emisí skleníkových plynů do roku 2030 alespoň o 55 % oproti roku 1990. Toto snížení emisí v příštím desetiletí zásadním způsobem přispěje k tomu, aby se Evropa stala do roku 2050 prvním klimaticky neutrálním kontinentem na světě a aby se Zelená dohoda pro Evropu stala skutečností.

Ambicózní cíle do roku 2030

- Omezit používání pesticidů a s ním související rizika o 50 %
- Snížit používání hnojiv o nejméně 20 %
- Snížit prodej antimikrobiálních látek používaných pro hospodářská zvířata a akvakulturu v celé EU o 50 %
- Využívat nejméně 25 % zemědělské půdy v EU k ekologickému zemědělství

Další cíle týkající se potravinové produkce

- Zavedení harmonizovaného a povinného označování nutričních údajů na přední straně obalu
- Rozšíření označování země původu
- Snížit objem potravinového odpadu
- Zavedení nutričních profilů o potravin se zdravotními tvrzeními
- Podpora udržitelné spotřeby potravin + přechod ke zdravé a udržitelné stravě
- Zkrácení dodavatelských řetězců
- Balení potravin
- Lepší životní podmínky zvířat
- Zavedení označování udržitelné produkce

Stranu připravila Helena Kavanová

Chybí studie o dopadech Zelené dohody

Co ale chybí českým, ale v podstatě také evropským podnikům již dnes? Zásadně chybí studie o dopadech naplňování zelené dohody, neexistují konkrétní kroky, jak dohodu naplnit, chybí jasně stanovené kroky například jak budeme snižovat množství pesticidů, zda každá země zvlášť, či dohromady jako průměr EU.

Například v Česku se jich nyní používá v průměru 1,9 kilogramu na hektar, v Belgii je to ale asi osm kilogramů na hektar. Pokud bude platit plošné snížení o polovinu pro všechny, Belgie i potom bude vysoko nad naší dnešní úrovní. Navíc díky možnosti používat více pesticidů bude samozřejmě také jejich výroba efektivnější a české producenty to připraví o konkurenceschopnost.

České podniky se zcela logicky obávají také nárůstu cen vstupů a situace na trhu práce. Každý, kdo má nyní volné finanční prostředky je investuje, aby v budoucnu co nejvíce ušetřil. Technologie, inovace, automatizace, robotizace.

Není to jen o tom, že musíme jíst méně masa a vystoupit z aut. Evropská strategie představuje příležitost pro zlepšení životního stylu, zdraví a životního prostředí. Je však nezbytné, aby stejnou míru aktivity vykazovali i ostatní světoví hráči. V opačném případě nedojde k žádnému zlepšení a Evropa na to jenom doplatí.

Již dnes existují aktivity a cíle potravinářských firem, které reflektují snahu o zlepšení podmínek, chovů, ekologičtější pěstování, efektivnější výrobu, omezení plýtvání potravin a další činnosti vedoucí k ochraně životního prostředí.

Dne 9. listopadu 2021 se ve velkém sále Národního zemědělského muzea v Praze konala pod záštitou ministra zemědělství Miroslava Tomana a ministerstva životního prostředí první Výroční konference Výboru pro udržitelnou a etickou produkci při České technologické platformě pro potraviny s názvem **Cesta potravinářského průmyslu směrem k udržitelnosti.**

Ale abychom jen nestrašili...

- 93 % Čechů má snahu o ochranu životního prostředí
- 84 % třídí odpad
- 76 % neplýtvá jídlem
- 66 % redukuje plastové tašky a sáčky
- 64 % kupuje české výrobky (lokální)
- 59 % omezuje spotřebu vody a energií
- 47 % snaží se omezovat jízdu autem/využívají hromadnou dopravu
- 21 % omezuje maso
- 18 % vyjadřuje podporu ochraně životního prostředí, a to buď fyzicky (manifesty) nebo online formou/peticemi
- 18 % kupuje bio nebo eko výrobky
- 12 % jsou vegetariáni nebo vegani
- 11 % nakupuje v bezobalových v obchodech
- 9 % zapojuje se jako dobrovolníci

Pramen: Kantar, říjen 2019

Zajímavé příklady

Obal, který zachraňuje planetu / Obal Pure Pak Imagine = nejekologičtější karton na trhu.

Tento obal je vytvořen unikátní technologií, která mu dodá lepší vlastnosti. Karton má vyšší odolnost s nižší spotřebou papíru.

> 10x méně plastů než průměrná PET láhev
> 100% biologicky rozložitelný
> 10x méně plastů ve srovnání s kartony s uzávěrem

Jedná se o obalovou inovaci pro kartonový obal na konzumní mléko. V současnosti tento obal u nás využívá pouze jediná mlékárna v Jihlavě, nicméně od roku 2024 bude muset být na všech obalech pro mléko.

I my sami můžeme k těmto cílům přispět. Zkusme přestat plýtvat potravinami, třiďme odpad, recyklujme, a mějme na paměti, že věci, které nepotřebujeme, mohou posloužit někomu jinému. Možná jsme se nechali jen unést a kupujeme zbytečně velká balení, protože se zdají být výhodnější. Kupujeme více než potřebujeme, protože vše vypadá tak lahodně. A po nákupu neskladujeme potraviny správně. Vyhazujeme je, i proto, že „datum minimální trvanlivosti" brzy vyprší. Vaříme více než je potřeba a zbytky končí v odpadu.

Plýtvání jídlem ve 3 jasných číslech

- 1/3 jídla na světě se vyplýtvá
- 40 % jídla pochází z našich domácností
- 2 miliardy lidí by mohlo toto množství jídla nasytit

Jak tedy můžeme plýtvání potravinami předcházet?

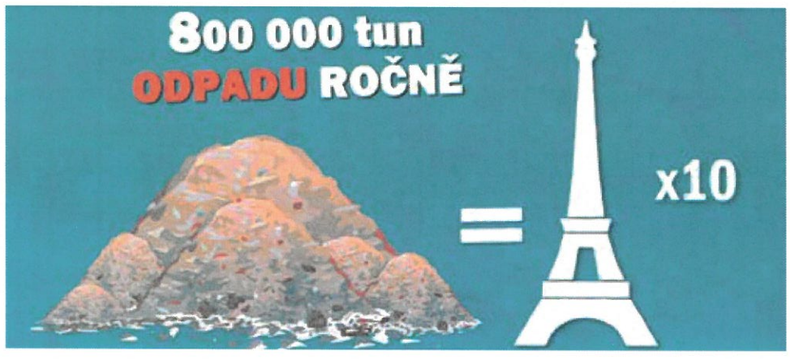
Nakupujme vědomě, napišme si, co opravdu potřebujeme na nákupní seznam.

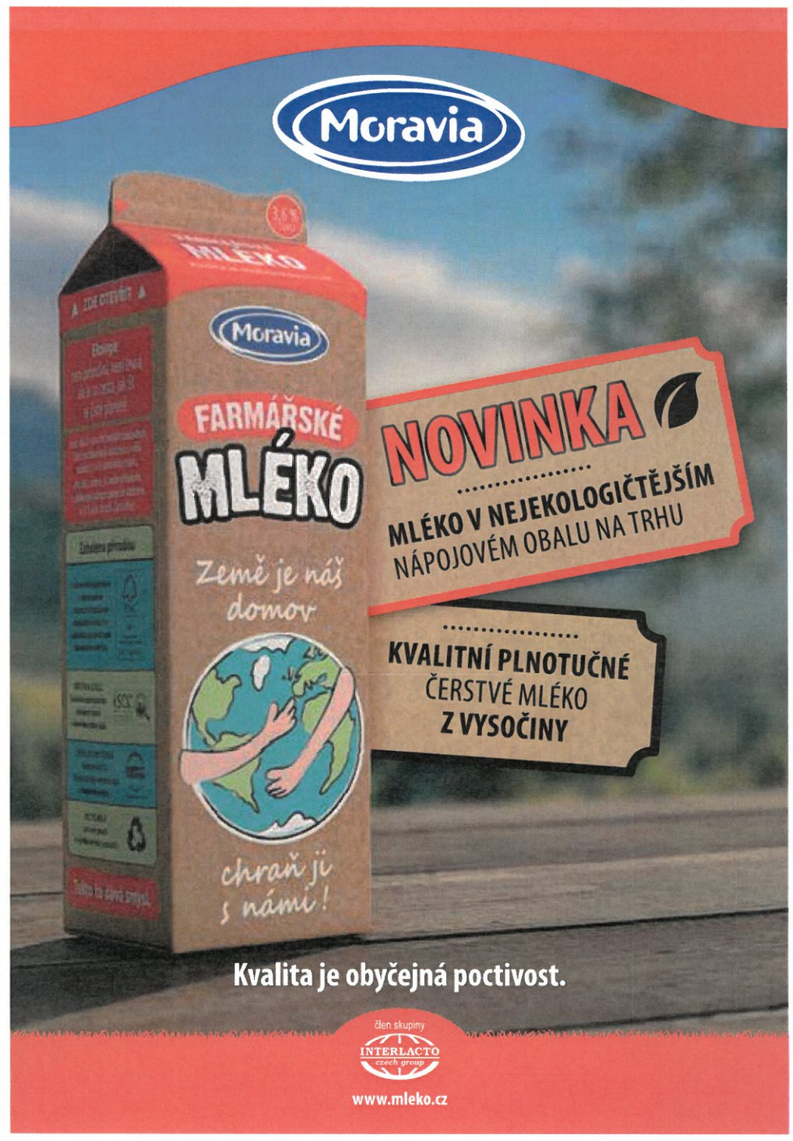
Nechytejme se na každou akční nabídku.

Skladujme potraviny správně.

Pravidelně kontrolujme zásoby a když je produkt po datu minimální trvanlivosti, neznamená to, že musí být špatný. Věřme svým smyslům. Když produkt dobře vypadá, správně voní a dobře chutná, tak je ještě v pořádku.

Vařme jen tolik, kolik opravdu potřebujeme, a nakonec i ušetříme. A využívejme i zbytky, můžeme je třeba zmrazit nebo využít na přípravu dalšího jídla.





Partnerem stránky je

POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

Český výrobek GARANTOVÁNO Potravinářskou komorou ČR

VYROBENO PODLE ČESKÉ ČECHOVNÍ NORMY

Česká technologická platforma pro potraviny

PR01799