

## **Az élelmiszeripari termékek környezeti hatásai és számszerűsítésük nehézségei**

Erdélyi Éva – Jakuschné Kocsis Tímea\* – Lovasné Avató Judit

*Budapesti Gazdasági Egyetem, Kereskedelmi Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar  
Módszertani Intézeti Tanszéki Osztály*

1054 Budapest, Alkotmány u. 9-11.

\* kapcsolattartó szerző e-mail címe: [JakuschneKocsis.Timea@uni-bge.hu](mailto:JakuschneKocsis.Timea@uni-bge.hu)

A mezőgazdasági termelés és az élelmiszeripar, valamint az élelmiszerek szállítása mind szennyezik környezetünket. A környezetterhelés különböző vonatkozásai közül egyre nagyobb figyelmet kap az élelmiszeripar hozzájárulása az üvegházhatású gázok kibocsátásához, és ezzel a klímaváltozáshoz. A nemzetközi szakirodalomban igen sok tanulmány olvasható a növényi és állati eredetű termékek előállítása során kibocsátott gázok mennyiségének összehasonlításáról, vagy különböző mezőgazdasági- és élelmiszeripari termékek előállítása során kibocsátott üvegházhatású gázok mennyiségének felméréséről. Ezt szén-dioxid egyenértékben összesítve adhatjuk meg, a termék karbon-lábnyomának nevezzük, de a számításához használt módszerek nem egységesek. Használható a PAS 2070 iránymutatása, vagy az ISO14067 szabvány. Ezek a módszerek a termékek életciklus-elemzésén (LCA) alapulnak, vagyis a termék előállítása, megtermelése során felhasznált erőforrások, felhasznált nyers- és alapanyagok, a csomagolóanyag előállítás, a szállítás, valamint energiafelhasználás számbavétele után megadják a termelési folyamatban keletkezett üvegházhatású gázok mennyiségét. Az élelmiszerek sokszor igen hosszú szállítási lánc végén jutnak el a vásárlókhoz. Figyelembe vehető a termék életciklusának azon része is, ami a hulladékká válást és a hulladékkezelést illeti. Ebben az esetben az életciklus-elemzés „bölcsőtől a bölcsőig” szemléletét követhetjük. Azonban igen nagy nehézséget jelent a megfelelő adatok összegyűjtése, a nyersanyagterkép összeállítása, és a folyamatok feltérképezése során. Egy első hallásra egyszerűnek tűnő példán keresztül ezt bemutatjuk. Külön nehézséget jelent, ha nem a pultokra kerülő élelmiszerek, hanem az éttermi fogyasztás során elfogyasztott kész élelmiszerek karbon-lábnyomát szeretnénk meghatározni. Fontos, hogy a folyamatok felmérése során felállítsuk azokat a határokat, amiken belül megbízható adatok alapján a teljes hatáslánc egy részének karbon-lábnyoma megbízhatóan számítható.