

Кліматичний баланс органічного та конвенційного виробництва



В дискусії про важливість харчових продуктів для клімату, поняття регіоналізм та нерегіоналізм часто знаходяться в центрі публічних дебатів. Таким чином, часто набагато більші викиди СО₂, що формуються в сільському господарстві та його засобах, а також в процесі переробки продуктів харчування, постійно нехтуються. Вірно також те, що багато балансувань СО₂ не приділяють належної уваги, або просто не беруть до уваги зміни в використанні землі чи особливі переваги органічного сільського господарства для клімату.

Т. Ліндентал, Т. Маркут, С. Хьортенхубер,
Г. Рудольф, К. Ханц, ФіБЛ

Kожен харчовий продукт спричиняє викид парникових газів (СО₂-еквівалент) під час його виробництва та переробки, що сприяє глобальному потеплінню.

В рамках широкого дослідження, проведенного ФіБЛ для органічного бренду «Zurück zum Ursprung» (нім. «Назад до витоків») мережі супермаркетів Hofer/Aldi Süd, експерти дослідили викиди СО₂ органічних продуктів та порівняли їх з такими ж звичайними продуктами. В процесі дослідження був взятий до уваги виробничо-збутовий ланцюг, починаючи від сільського господарства, включаючи засоби (тобто, виробництво добрив), до полиці супермаркету. 95 продуктів харчування як з органічного, так і традиційного сільського господарства підлягали повному балансуванню СО₂. На основі виявленого накопичення СО₂ створювалось маркування СО₂, яке розміщувалося на упаковці кожного продукту

компанії «Zurück zum Ursprung», що робить очевидними переваги для клімату.

Балансування СО₂: від господарства до супермаркету

Балансування СО₂ проводилося вздовж всього виробничо-збутового ланцюгу, починаючи від сільськогосподарського виробництва, включаючи його засоби (виробництво насіння, добрив, і т.д.) до відділень супермаркету. В результаті, детально розглядалися переробка, пакування, транспортування та зберігання. Переробка харчової продукції та маркетинг відповідної збалансованої продукції проводиться на рівні національних мереж супермаркетів.

Дослідження базувалося на детальних даних по органічному бренду «Zurück zum Ursprung» з мережі супермаркетів Hofer/Aldi Süd. Крім всього іншого, ці дані створили основу для австрійського «стандарту супермаркету» для транспортування, переробки, пакування та продажу. Близько 20 міжнародних джерел інформа-

ції, а також наявна наукова література про оцінку балансу CO₂ дозволили взяти до уваги особливі умови виробництва в Австрії, а також дали теперішній рівень знань про оцінку балансу CO₂ та зміну використання землі.

Викиди CO₂-еквівалент органічної і звичайної харчової продукції в Австрії

Головний результат цього дослідження: вся дослідженна органічна продукція демонструє нижчий, порівняно зі звичайною продукцією, рівень викидів CO₂ як на гектар, так і на кілограм:

- Молочна продукція: на **10-21% нижчий показник CO₂-еквівалент** на 1 кг молока
- Пшеничний хліб: на **25% нижчий показник CO₂-еквівалент** на 1 кг хліба
- Овочі: на **10-35% нижчий показник CO₂-еквівалент** на 1 кг свіжих овочів

Різниця рівнів викидів CO₂ між органічною і звичайною продукцією обумовлена видом ведення сільського господарства та засобами, що використовуються. На відміну від цього, переробка, пакування, транспортування та зберігання не відрізняються для розглянутої органічної та звичайної продукції супермаркетів.

Що стосується молочної продукції, метан, що виділяється зі шлунку корови спричиняє 40-70% високих рівнів викидів CO₂-еквівалент в молочних продуктах в сільському господарстві. Сільськогосподарське виробництво овочевої продукції загалом сприяє значно нижчим викидам CO₂-еквівалент.

Завдяки обробці площі, дружній до навколошнього середовища, низькому рівню використання легкорозчинних мінеральних добрив можна значно знизити рівень викидів CO₂ в органічному сільському господарстві. Крім того, шляхом акумуляції гумусу CO₂ може зв'язуватися в ґрунті. Це також спостерігається в більш низьких викидах CO₂ на 1 кг продукції. Результати показують, що, споживаючи органічну продукцію, можна значним чином зменшити викиди CO₂ на душу населення. В Австрії така інформація демонструється споживачам шляхом маркування всієї лінійки органічних продуктів. 

Дану статтю надано та перекладено в рамках проекту «Органічна сертифікація та розвиток ринку в Україні» за фінансової підтримки Швейцарської конфедерації

