

Okoljski odtis proizvoda vam lahko prinese dodano vrednost

V okviru izoblikovanja enotne metode za merjenje okoljskega odtisa si prizadevajo tudi za povečanje tržne vrednosti proizvodov.

dr. Katja Malovrh Rebec, ZAG, in Tina Buh, GZS – ZKŽP

Evropske države že več let združujejo moči, da bi oblikovale enoten način podajanja okoljskih odtisov, ki nastajajo pri proizvodnji različnih izdelkov. Delo olajšuje več standardov, ki so sprejeti za izdelavo takšnih analiz ter njihovo enotno uporabo. Ko se pogovarjamo o okoljskem odtisu izdelka, imamo najpogosteje s tem v mislih ogljikov odtis. Pri tem je potrebno poudariti, da ta izraz ni točen, saj nas ne skrbi zgolj odtis ogljikovih spojin, ampak predvsem globalno spreminjanje ozračja, izčrpavanje vodnih virov, raba zemljišč in ekološka učinkovitost.

S problematiko poenotenja metode za merjenje okoljskega odtisa se trenutno ukvarja evropski projekt Ocena okoljskega odtisa izdelka v agroživilskem proizvodnem sistemu mediteranske regije (PEFMED). V projektu deluje 9 partnerjev iz različnih držav Mediterana, med njimi tudi GZS – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij. Partnerji si poleg izoblikovanja enotne metode za merjenje okoljskega odtisa, prizadevajo tudi za ozelenitev kmetijskega sektorja, povečanje tržne vrednosti proizvodov in spodbujanje strategije pametne specializacije.

Zajete vse faze izdelka

Analiza življenjskega cikla izdelka (LCA – Life Cycle Assessment) spremlja tudi številne druge vidike: nastajanje fotokemičnega smoga, zakisovanje voda, presežna hranila v vodah, tanjšanje ozonske plasti, izčrpavanje naravnih virov in fosilnih goriv in podobno. LCA zajema odtise, ki nastajajo tekom vseh faz, skozi katere se pomika posamezni izdelek: od proizvodnje surovin do izdelave izdelka, pa vse do prevoza na mesto prodaje, hrambe pri kupcu in na koncu odlaganja ostankov in morebitne reciklaže ali ponovne uporabe. Omenjena analiza vrednoti okoljske odtise na podlagi zbranih vhodnih in izhodnih tokov, ki jih s pomočjo različnih metodologij pretvori v posledice za družbo in naravno okolje.

Analizirali okoljski odtis sira Tolminc

V okviru projekta PEFMED so strokovnjaki Zavoda za gradbeništvo (ZAG) v Mlekarni Planika analizirali okoljski odtis sira Tolminc. Zbrali in preverili so

vse podatke, ki vplivajo na okoljski odtis, ki nastaja pri izdelavi in uporabi omenjenega sira, vključno s podatki v ozadju, ki so vezani na pridelavo mleka. Pri tem pa niso pozabili niti na socialno-ekonomske dejavnike. Testirali so novo metodologijo PEF (Product Environmental Footprint) ali okoljski odtis izdelkov, pri kateri gre za podoben način poročanja odtisov kot v okoljskih deklaracijah EPD (Environmental Product Declaration).

Metoda upošteva vplive izdelka v njegovem celotnem življenjskem ciklu, poleg tega pa bo iz analize stresnih testov mogoče dobiti koristne informacije za razvrščanje živilskih izdelkov glede na njihovo najboljšo okoljsko učinkovitost, spodbujati podjetja k inovacijam v ključne zelene proizvodne procese, hkrati pa zagotoviti popolno spoštovanje lokalne prehranske tradicije. Predvidevamo, da bo novi standard, ki prihaja, obe metodi združil v primerljiv dokument, ki bo uporaben tako za poslovno komunikacijo kot tudi za komunikacijo s kupci.

Do konca projekta (april 2019) bomo razvili tehnološke in organizacijske ukrepe za izboljšanje oskrbnih verig in njihovega okoljskega odtisa, izoblikovali tržne strategije za prenos znanja na proizvodne verige in oblikovali nacionalne načrte za širitev uporabe okoljskega odtisa v nove oskrbne verige. [gg](#)



»Projekt PEFMED agroživilskim podjetjem prinaša nov pristop delovanja, ki se osredotoča na zelene inovacije, trajnostno proizvodnjo in zmanjšanje okoljskega odtisa izdelka. Pristop za podjetje predstavlja novo raven konkurenčnosti na trgu, Mlekarna Planika pa ta pristop veselo pozdravlja, saj se tudi sami zavzemamo za sledljivost živil, najkakovostnejše izdelke, nadaljevanje tradicije, s katero skrbimo za lokalno okolje in sodelovanje z lokalnimi dobavitelji.« Anka Lipušček Miklavčič, direktorica Mlekarne Planika.

Metodo PEF so ostali partnerji testirali v 9 sredozemskih regijah, na 9 živilskih izdelkih.



Projekt je sofinanciran s strani Evropskega sklada za regionalni razvoj.



Foto: arhiv ZKŽP