

”ÖPPNA LISTAN” – ETT UTDRAG

Källa: RISE klimatdatabas över livsmedel, version 1.4

Livsmedel	Klimattal (kg CO ₂ -ekv./kg)	Räknebas
Proteinkällor		
Nötkött	27	Per kg benfritt kött
Nötkött Brasilien*	41/63	Per kg benfritt kött
Lammkött	21	Per kg benfritt kött
Fläskkött	6	Per kg benfritt kött
Kyckling	2,4	Per kg benfritt kött
Köttfärs (50 % nöt/50% fläsk)	17	Per kg benfritt kött
Ägg	1,4	Per kg ägg med skal
Lax	2,3	Per kg filé
Sej	2,4	Per kg filé
Sill	0,6	Per kg filé
Musslor, odlade	1,5	Per kg (utan skal)
Räkor, grönländska	7	Per kg (utan skal)
Bruna bönor	0,5	Per kg torkade bönor
Kikärter	0,4	Per kg torkade kikärter
Linser	0,3	Per kg torkade linser
Quorn	2,3	Per kg quorn
Kolhydratkällor		
Potatis	0,1	Per kg oskalad potatis
Spagetti	0,8	Per kg okokt spagetti
Matvete	0,5	Per kg okokt matvete
Ris (jasmin)	3,1	Per kg okokt ris
Mjukt bröd (vete)	0,7	Per kg bröd
Rågknäckebröd	0,3	Per kg knäckebröd
Mejeri		
Mellanmjölk	0,9	Per liter mjölk
Lätt Crème fraîche, 17 % fett	2,6	Per kg crème fraîche
Grädde, 40 % fett	5	Per kg grädde
Smör	7	Per kg smör
Ost, 31 % fett	9	Per kg ost
Frukt och grönt		
Äpple	0,2	Per kg äpple med skal
Apelsin, Sydeuropa	0,5	Per kg apelsin med skal
Banan, Centralamerika	0,6	Per kg banan med skal
Jordgubbar	0,3	Per kg jordgubbar
Gul lök	0,1	Per kg lök med skal
Spenat, färsk	0,3	Per kg färsk spenat
Gröna ärtor	0,3	Per kg ärtor
Tomat	0,7	Per kg tomat

Isbergssallad	0,2	Per kg sallad
Övriga vegetabiliska livsmedel		
Vetemjöl	0,5	Per kg mjöl
Socket	0,6	Per kg socker
Smörgåsmargarin, 40 %	1,1	Per kg margarin
Sötmandel	2,4	Per kg mandel utan skal
Rapsolja	1,4	Per kg rapsolja
Choklad, mörk	0,8	Per kg mörk choklad
Dryck		
Bryggkaffe	0,2	Per liter bryggt kaffe
Apelsinjuice	0,6	Per liter apelsinjuice
Läsk	0,1	Per liter läsk
Öl	0,6	Per liter öl
*Det högre värdet inkluderar förändrad markanvändning/avskogningseffekter		

Mer om klimatdata:

RISE klimatdatabas för livsmedel är baserad på resultat från livscykelanalyser av livsmedel och är framtagen för att representera svensk livsmedelskonsumtion. Livscykelanalys är en ISO-standardiserad metod och innebär som namnet säger att man analyserar en produkts miljöpåverkan från hela livscykeln, steg för steg. Klimatdatabasen har begränsat sig till att inte studera alla miljöeffekter utan enbart produkters påverkan på klimatförändringar. Produkters klimatpåverkan brukar ofta kallas carbon footprint (klimatavtryck) och uttrycks i kg CO₂-ekvivalenter per kg.

Information om klimatdata har hämtats från tidigare livscykelanalyser/klimatavtrycksberäkningar utförda av RISE (tidigare SP och SIK) och andra nationella samt internationella aktörer, vetenskapliga artiklar, publikationer från konferenser, populärvetenskapliga rapporter, miljö-/klimatdeklarationer, internet (internationella klimatomärkningsinitiativ), förenklade beräkningar/modifikationer utifrån RISEs samlade erfarenheter och nätverk inom området mat och miljöpåverkan.

Det som kännetecknar miljöpåverkan från livsmedelsprodukter jämfört med andra produkter är att: primärproduktionen och produktionen av dess inflöden (foder, djuruppfödning, tillverkning av mineralgödsel, utsläpp från gödsling och djur) ger oftast större klimatpåverkan än någon annan enskild del i livsmedelskedjan och representerar huvuddelen av totala bidraget till växthuseffekten. Detta gäller i synnerhet för animaliska produkter som kött, mejeriprodukter och sjömat.

Det är stor skillnad på hur produktionen av olika typer av livsmedel påverkar klimatet. Men viktigt är också att det kan vara stor skillnad i klimatpåverkan för samma sorts livsmedel beroende på hur produktionen har gått till. Detta beror dels på förutsättningar som odlingsklimat, jordslag, vilken el som används i landet men också på aktiva val som påverkar produktionen, exempelvis kan högre skördar erhållas beroende på hur man gödslar eller i vilken ordning man odlar olika grödor. Därför ska man inte tolka klimattal från livscykelanalyser som ett enda sant värde utan som ett ungefärligt mått på produktens klimatpåverkan.

Det är allmänt känt att det finns en mycket tydlig skillnad i klimatpåverkan mellan vegetabiliska och animaliska råvaror. Detta beror både på den foderproduktion som krävs för att föda upp djur, samt biologiska emissioner från djurens fodermältning och från gödselhantering.

Klimatdatabasens omfattning har förutom att representera "rätt" geografisk täckning i största möjliga utsträckning valts utifrån att de representerar ett större dataunderlag, exempelvis baserat på statistik för ett land istället för produktion från ett fåtal gårdar. Detta för att "jämna ut" variationer i så hög utsträckning som varit möjligt.

Klimatpåverkan är i samtliga fall uttryckt i koldioxidekvivalenter/kg livsmedel och inkluderar därmed den sammanlagda klimatpåverkan från alla växthusgaser (inte bara koldioxid). 1 kg har inom projektet använts som räknebas trots att olika livsmedel är långt ifrån jämförbara i funktion. Vid beräkning av en måltid kompenseras använda mängd av respektive ingrediens för att uppfylla måltidens totala behov av protein, kolhydrat, fett, energi eller vad man ser som en viktig funktion.

Utgångspunkten är att det är räknat per kg "ätlig" del även om det kan handla om "rått kött". För fisk och kött är det därmed befritt som avses. Det finns ett fåtal undantag (t ex hela äpplen eller kyckling med ben) men detta framgår i så fall tydligt i klimatdatabasen.

Klimattalen inkluderar livsmedlens klimatpåverkan fram till och med råvarans förädling i industri. Transporten från industri, via ev. grossist, och till organisation som ska laga måltiden är alltså inte inkluderad. Undantag är gjorda för importerade produkter där generellt antagna transporter är adderade till aktuellt klimattal.

Förpackning av livsmedelsråvaran är inte heller inkluderat i klimattalet. Detta metodikval har gjorts för att målgruppen för klimatdatabasen i den primära utvecklingen varit offentliga aktörer som ofta använder storpacksförpackningar när ett stort antal måltider ska tillagas. De studier som klimatdata grundar sig på har i de allra flesta fall räknat med konsumentförpackning vilket ger en missvisande hög andel förpackning per kg livsmedel jämfört med vad en storpacksförpackning skulle ge. Det kan finnas ett fåtal undantag i RISE klimatdatabas där förpackningen ej har kunnat exkluderas ur ett sammansatt klimattal.

Klimatpåverkan från tillagning (växthusgaser från energiåtgång) är ej inkluderat. För produkter som stekt kött/fisk, kokt ris etc. har tillagningen tagits i beaktning genom att räkna om vad 1 kg tillagad produkt motsvarar i "icke tillagad råvara". Kokta livsmedel kan ge lägre klimatpåverkan då vatten tagits upp och koncentrationen av livsmedlet blir lägre, medan stekt kan ge högre klimatpåverkan p.g.a. en vattenavgång.

Kontakt:

Britta Florén, RISE Jordbruk och Livsmedel, britta.floren@sp.se, 010-516 66 66