

Klimatsmart svensk mat

Det är i en hållbar svensk livsmedelsproduktion som mat med minimal klimatpåverkan kan produceras. FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation, FAO, konstaterar i en rapport att världens animalieproduktion svarar för omkring 18 procent av de totala växthusgasutsläppen. Omkring en tredjedel av dessa utsläpp uppstår då regnskog förbränns för att skapa nya betesmarker eller odlingsytor.

Som regel ger köttproduktion nästan alltid större utsläpp av klimatgaser än vegetabilieproduktion. Globalt sett står metangas från idisslande djurs magar för omkring 25 procent av köttproduktionens utsläpp.

Svenska livsmedel tål att jämföras

Genom den svenska uppfödningformen står Sverige sig bra i internationell jämförelse. Räknat per kilo kött är utsläppen av metangas sannolikt avsevärt lägre från svenska nötkreatur än exempelvis brasilianska. Det beror bland annat på att de brasilianska nötkreaturen växer långsammare än de svenska.

Det nötkött som per kilo har minst inverkan på klimatet är det som produceras vid uppfödning av mjölkkrasdjur. Med det menas att moderdjurets klimatpåverkan fördelas på mjölk och kött. Det gör att mjölkkraskalven har en lägre klimatpåverkan än en kalv från en diko. Svenskt nötkött har till 65 procent sitt ursprung från mjölkkrasdjur.

Även den svenska mjölkkon är klimatsmart jämfört med kor i andra länder och har länge tillhört världens mest högavkastande. Det innebär att metanutsläppen slås ut på många liter mjölk – ett faktum som bidrar till att de nu också tillhör världens mest klimatsmarta mjölkkor.

Även grisen står sig bra i jämförelse. En svensk gris lever vanligtvis i sex till sju månader. Den växer snabbt och äter en blandning av spannmål och proteinfoder. Grisen är förhållandevis bra på att omvandla foder till kött vilket bidrar till att klimatpåverkan är mindre än för exempelvis nötkött. Men den största skillnaden mellan djurslagen är att grisens matsmältning leder till små mängder metanutsläpp. Den största klimatpåverkan från grisuppfödning kommer från odling av foder.

Av de vanligaste köttslagen är kycklingkött det som ger minst påverkan på klimatet. Räknat per kilo kött

genererar kycklinguppfödning minst utsläpp av växthusgaser. Kycklingens matsmältning genererar inte någon metangas över huvud taget. Dessutom växer den snabbt vilket ger mycket kött i förhållande till foderkonsumtionen. Den svenska kycklingen är dessutom mer klimatsmart än kycklingar från andra länder. I exempelvis England och Frankrike värms kycklingstallarna upp med fossila bränslen. Större delen av de svenska kycklinguppfödarna värmer upp stallarna, och i vissa fall även husen på gårdarna, med halm- eller flispannor.

Även svenska grönsaksodlare övergår till förnyelsebara energikällor. Cirka 68 procent av de svenska växthusen värmdes upp med biobränsle eller spillvärme 2008. Det gör att man från miljösynpunkt kan konkurrera med grönsaker från växthus där uppvärmning sker med fossila bränslen. Man kan även konkurrera med frilandsodling som finns i många länder där användningen av bekämpningsmedel ofta är hög.

Källor

- Ulf Sonesson, projektledare, SIK.
- Inger Pehrson, ansvarig för nötkött och betesfrågor inom LRF, Palustre HB.
- Gröna framtider – Tillståndet i Sveriges Gröna Näringar 2008.
- Den svenska maten och klimatet – så kan utsläppen av klimatgaser minska i jordbruket och trädgårdsproduktionen.

SAMMANFATTNING

- » Världens köttproduktion svarar för omkring 18 procent av de totala växthusgasutsläppen enligt FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation (FAO).
- » Svenskt nötkött står sig bra i internationell jämförelse. Räknat per kilo kött är utsläppen av metangas sannolikt avsevärt lägre från svenska nötkreatur än exempelvis brasilianska.
- » Av de vanligaste köttslagen är kycklingkött det som ger minst påverkan på klimatet. Det beror på att kycklingens matsmältning inte genererar någon metangas över huvud taget.

Mat som märks

I stort sett alla undersökningar säger samma sak – svenska konsumenter vill veta var maten kommer ifrån. Man vill ha en tydlig ursprungsmärkning. Det handlar främst om kött och kyckling, men också om vegetabilier. På så sätt kan konsumenten själv göra ett aktivt val. Det finns ett obligatoriskt krav på ursprungsmärkning av frukt och grönt, nötkött, ägg och honung. Ursprungsmärkning av frukt och grönt ingår i EU:s handelsnormer.

Obligatorisk ursprungsmärkning av nötkött

Frågan om ursprungsmärkning av kött har diskuterats länge. Innan det svenska EU-inträdet fanns en obligatorisk ursprungsmärkning av kött. Den försvann 1995 på grund av att den stred mot den fria rörligheten av varor över gränserna. År 1995 enades dock branschen i Sverige om en frivillig märkning av kött och oblandade charkprodukter (exempelvis bacon och skinka).

BSE-krisen inom EU innebar att Ministerrådet beslöt att införa krav på ursprungsmärkning av nötkött. Sedan den 1 september 2000 ska nötkött i butik märkas med ursprung (fött, uppfött och slaktat). Kravet gäller bara för färskt och fryst helt, skivat och malet nötkött. Märkningskravet gäller inte inälvor och köttberedningar. Med köttberedningar menas att köttet har tillförts saltlake eller marinad.

Det finns ingen obligatorisk märkning av annat kött än nötkött. Livsmedelsföretagen och Svensk Dagligvaruhandel satte 2007 gemensamt upp riktlinjer för hur livsmedel ska ursprungsmärkas. Överenskommelsen innebär dock inte ett åtagande om att märka, utan hur märkningen ska utföras. Butiksstudier har visat att ursprungsmärkning ofta finns på annat kött än nötkött, men att den ofta är ofullständig och vilseledande. Oftast anges inte var djuret är fött, uppfött och slaktat. Enligt livsmedelslagstiftningen gäller att märkning av och information om livsmedel inte får vilseleda konsumenten. Exempelvis är det inte tillåtet med svenska flaggor på importerat kött.

Tydlig märkning av ägg och fågel

Krav på märkning av ägg som säljs i butik infördes i januari 2004. Varje ägg ska stämpas med ursprungs-

land med två bokstäver, exempelvis se (Sverige), fi (Finland) och så vidare. På ägget ska också produktionsätt anges, det vill säga bur, frigående inomhus respektive utomhus eller ekologiskt. Bakgrunden var kravet på förbättrat djurskydd för höns.

I väntan på att handeln ska införa en tydlig ursprungsmärkning på allt kött har de svenska kycklinguppfödarna tagit saken i egna händer. Den 1 januari 2006 införde branschorganisationen Svensk Fågel en frivillig ursprungsmärkning av i princip allt svenskt fågelkött (Svensk Fågel representerar 98 procent av de svenska kycklinguppfödarna). Ursprungsmärkning garanterar att kycklingen eller kalkonen är kläckt, uppfödd och slaktad i Sverige samt följer de krav och regler som branschen antagit.

Källa

– Gunnela Ståhle, Svenskt Sigill.

SAMMANFATTNING

- » Det finns ett obligatoriskt krav på ursprungsmärkning av frukt och grönt, nötkött, ägg och honung.
- » Livsmedelsföretagen och Svensk Dagligvaruhandel satte 2007 gemensamt upp riktlinjer för hur livsmedel ska märkas. Dock innebär det inte en obligatorisk märkning utan riktlinjerna talar om hur märkningen ska utföras.
- » Krav på märkning av ägg infördes 2004. Branschorganisationen Svensk Fågel införde 2006 en frivillig ursprungsmärkning av i princip allt svenskt fågelkött.