



WWF

RIKTLINJER

2018



One Planet Plate 2018 – kriterier och bakgrund

2018-02-08

Innehållsförteckning

1. INLEDNING	3
Kriterierna för One Planet Plate 2018	Fel! Bokmärket är inte definierat.
2. MÅL, SYFTE OCH ARBETSSÄTT	4
Mål och syfte.....	4
Arbetssätt.....	4
3. FÖRDJUPNING AV KRITERIERNA.....	4
4. FÖRDJUPNING – KLIMAT	6
Klimatkriteriet	7
Verifiering	7
Diskussion	7
5. FÖRDJUPNING – BIOLOGISK MÅNGFALD	8
Kriterierna	9
Effekter av kriterierna.....	9
Verifiering.....	9
Diskussion	10

1. Inledning

One Planet Plate guidar till hållbara kostval – för framtidens matlagning. Under begreppet One Planet Plate når vi nya målgrupper, samlar recept, påverkar politiker och företag, och skapar en kunskapsspridning med start i Sverige där maten och kostval står i centrum.

Grundtanken är att One Planet Plate möjliggör en genomgripande omvandling av hela livsmedelssektorn genom att konkret visa vilken mat som får plats i ett hållbart samhälle. Vi börjar i Sverige, men målet är att sprida angreppssättet och tänkandet till andra länder där WWF arbetar.

I detta dokument beskrivs kriterierna och resonemanget bakom samt hur måltidsaktörer kan verifiera att de följer dessa kriterier.

2. Kriterierna för One Planet Plate 2018

Kriterier för klimat

För en måltid inom planetens gränser har vi räknat med att maten får ge upphov till 590 kg CO₂-ekv per år. Detta har vi brutit ned till en siffra för veckomeny och en siffra för ett huvudmål (lunch eller middag):

- 0,5 kg CO₂-ekvivalenter/måltid (middag eller lunch)
- 11 kg CO₂-ekvivalenter/vecka

Kriterier för biologisk mångfald

För att öka den biologiska mångfalden i odlingsfält samt minska risken för avskogning och markomvandling globalt har vi satt tre kriterier inom biodiversitet:

- Grönt ljus i WWFs Fiskguide
- Grönt ljus i WWFs Köttguide
- För vegetabilier: Krav på verifiering av biodiversitetsåtgärder i produktionen av följande produkter: Spannmål, raps, potatis, lök och morötter.
Accepterad verifiering är certifikat på ekologisk produktion.

3. Mål, syfte och arbetssätt

Mål och syfte

Målet med One Planet Plate är att guida till måltider som håller sig inom planetens gränser¹, genom att skapa ett koncept för restauranger, måltidsleverantörer och receptsajter där de kan visa upp sådana måltider. Genom att strategiska aktörer inom måltider, restauranger och recept förstår, implementerar och lagar mat som kvalar in i One Planet Plate kommer människor ha betydligt större möjlighet att välja mat på tallriken som inte överskrider planetens gränser.

Arbetssätt

Begreppet One Planet Plate har skapats i en process mellan WWF och konsultföretagen U&We samt Futerra. Innehållet i One Planet Plate bygger på forskningsunderlag som WWF har bearbetat i en process med arbetsgrupper.

Val av kriterieområden och nivåer har gjorts med stöd av ett Vetenskapligt Råd bestående av forskare från SLU, Stockholm Resilience Centre vid Stockholms Universitet samt RI.SE. Ett strategiskt råd med experter på hållbarhet och kommunikation har bidragit för att göra konceptet användbart och styrande för måltidsbranschen.

För klimatkriteriet har underlag sammanställts av U&We och Chalmers. Biodiversitetskriteriet bygger på en workshop som genomfördes 2016-12-06 med forskare och experter från Sveriges Lantbruksuniversitet, Stockholm Resilience Centre och RI.SE, samt litteraturstudier och intervjuer av svenska och internationella experter.

4. Fördjupning av kriterierna

One Planet Plate har i dagsläget två kriterieområden – klimat och biologisk mångfald. Dessa är de viktigaste av planetens gränser som satts upp av forskare. Positiva insatser för dem innebär även en positiv påverkan på många andra områden. Klimatkriteriet och biodiversitetskriteriet kompletterar varandra i och med att det finns målkonflikter mellan de två. Ett ensidigt klimatfokus riskerar att ge lösningar som är förödande för biologisk mångfald och ett ensidigt fokus på biodiversitet riskerar att leda till lösningar med låg produktions-effektivitet vilket är negativt för klimatet. Genom att ha kriterier för båda så undviks sådana lösningar.

Båda kriterieområdena behövs för att visa vägen till ett hållbart matsystem. I takt med att kunskap utvecklas och resurser tillsätts kan kriterierna i One Planet Plate komma att utökas.

¹ Ett koncept utvecklat av en grupp forskare under ledning av Johan Rockström vid Stockholm Resilience Centre. Gruppen menar att det finns nio olika miljöproblem som vart och ett har ett eget gränsvärde. Om detta gränsvärde överskrids kan det leda till oöverskådliga miljöeffekter på grund av tröskeleffekter som uppstår. Forskningens resultat har presenterats i tidskriften Nature den 24 september 2009.

5. Fördjupning – klimat

Genom att sätta ett tufft klimatkriterium åstadkommer vi många sidoeffekter på andra områden. Till exempel så minskar markanvändningen väsentligt, vilket gör det möjligt att skydda de livsmiljöer där biodiversiteten är hög. Klimatfrågan är en ödesfråga för planeten och det finns inte många initiativ i dag som verkligen ger en klimatram för en måltid. Detta är en av de unika aspekterna av One Planet Plate.

Att sätta en definitiv siffra på hur stort klimatutrymme en måltid får ta är utmanande, det finns många osäkerhetsfaktorer och valet är oundvikligen värderingsstyrt. IPCC har inte ännu räknat fram ett scenario för att vi ska hålla oss under en temperaturökning på 1,5 grader, men det finns tillräckligt med underlag för att göra uppskattningar.

Som exempel har Rogelj et al² givit data som visar att det totala utrymmet per capita, om vi ska hålla oss under 1,5 graders temperaturökning, med en sannolikhet på 50 procent uppgår till cirka 1,2 ton per capita.

I ett av underlagen från Carbon Brief³ görs analysen att 400 Gton CO₂ återstår att förbruka från 2011 fram till 2050. Omräknat till koldioxidekvivalenter, och med hänsyn taget till att en stor del redan förbrukats mellan 2011 och 2015, återstår i vår analys 320 Gton att förbruka från 2015. Räknat på en befolkningssmängd på 8 255 000 000 människor och en tidsram fram till 2050, ges en utsläppsmängd som kan tillåtas per capita på 1,1 ton.

Vi har valt att sikta på denna nivå, och har även gjort ett antagande om hur stor del av utsläppsutrymmet som maten får ta. I dag står maten för 19–29 procent av klimatgasutsläppen globalt⁴ och i Sverige cirka 20 procent⁵. Om övriga sektorer lyckas bli klimatneutrala genom inlagring av kol och effektiviseringar så kan matsystemet tilldelas mer av det tillgängliga utrymmet. Därför väljer vi att räkna vidare på att maten får ta i anspråk 50 procent av en individs utsläpp av växthusgaser.

	Matens andel	Matutsläpp kg/år	Matutsläpp kg/vecka	Matutsläpp kg/dag	Middag/lunch kg/måltid	Frukost kg/frukost	Mellanmål/övrigt
Dagens nivå	25%	2100	40	5,75	1,73	1,44	0,86
2,0° uppvärmn, 50% sannolikhet	50%	1200	23	3,30	0,99	0,83	0,50
2,0° uppvärmn, 66% sannolikhet	50%	880	17	2,41	0,72	0,60	0,36
1,5° uppvärmn, 50% sannolikhet	50%	590	11	1,62	0,48	0,40	0,24
1,5° uppvärmn, 66% sannolikhet	50%	440	8	1,20	0,36	0,30	0,18

² Rogelj et al, *Paris Agreement climate proposals need a boost to keep warming well below 2 °C*. Published in *Nature*, volume 534 30 June 2016, page 631–639

³ CarbonBrief.org May 19 2016, "Analysis: Only five years left before 1.5C carbon budget is blown"

⁴ Vermeulen, S., Campbell, B., & Ingram, J. (2012). Climate Change and Food Systems. *Annual Review of Environment and Resources*, 37, 1-496. doi:10.1146/annurev-environ-020411-130608

⁵ Naturvårdsverket <https://www.naturvardsverket.se/Sa-mar-miljon/Statistik-A-O/Vaxthusgaser-konsumtionsbaserade-utslapp-per-omrade/>

Klimatkriteriet

För att nå fram till en måltid har vi enligt ovan räknat med att maten får ge upphov till 590 kg CO₂-ekvivalenter per år och brutit ned det till en siffra för veckomeny och en siffra för ett huvudmål (Lunch eller middag):

- 0,5 kg CO₂-ekvivalenter/måltid (middag el lunch) och 0,4 kg CO₂-ekvivalenter/måltid (frukost)
- 11 kg CO₂-ekvivalenter/vecka

Verifiering

Restauranger som ingår avtal med WWF om att använda One Planet Plate ska kunna visa att måltider som marknadsförs som One Planet Plate har en klimatpåverkan av maximalt 0,5 kg CO₂-ekv per måltid. Detta ska göras med hjälp av kvalitetssäkrade data, till exempel någon av de klimatberäkningsmoduler som finns till kostberäkningsprogram eller andra beräkningsprogram på marknaden som är godkända av WWF att använda. I måltiden ingår dryck. Ovanstående gäller även receptkreatörer.

20 procent av de företag som har avtal för användning av OPP-märkning tas ärligen ut för märkningskontroll. Kontrollen ska omfatta följande moment:

- Granskning av det material som innehåller OPP-märkningen eller hänvisar till denna ska visa att kraven i figurmärkesmanualen uppfylls.
- Intervju eller granskning av dokumentation ska bekräfta att OPP-måltider erbjuds, (gäller endast om företaget uppger att de tillhandahåller OPP-måltider).
- Granskning av företagets klimatberäkning för en, av den som granskar, utvald OPP-märkt måltid, samt granskning av fakturor/leveransbesked för berörda råvaror, ska bekräfta att Biodiversitetskriteriet uppfylls.

Aktörer som erbjuder veckomenyer med samtliga måltider har kriteriet 11 kg CO₂-ekvivalenter per vecka att förhålla sig till Marknadsföring och kommunikation av detta utformas i samråd med WWF i inledningsskedet.

Aktörer som erbjuder rätter på bufféer räknar ut klimatpåverkan av en normalportion av den rätten som marknadsförs som One Planet Plate.

Diskussion

Det finns betydande osäkerheter i de siffror som används, men vi bedömer att det är bästa tillgängliga data i dagsläget. I närtid kommer troligen kvaliteten i datatillgången att ökas och därför planeras för att One Planet Plate ska uppdateras regelbundet, förslagsvis vartannat år.

Effekterna av kriteriet blir exempelvis:

1. Genom att One Planet Plate sätter en tydlig gräns för hur mycket klimatgaser en måltid kan ge upphov till, bidrar konceptet till att vi ska klara de globala klimatmålen och Parisavtalet. Denna gräns kan måltidsbranschen sikta mot utan att bli detaljstyrda av vad som ska ligga på tallriken.

2. Även för privatpersoner ger konceptet ett handlingsutrymme. Att skapa en budget av detta slag ger en frihet för individen att till exempel snåla in på klimatpåverkande måltider under vissa perioder för att kunna äta exempelvis nötkött lite då och då.
3. Mängden kött som kan ingå på tallriken behöver minska drastiskt för att klara klimatkriteriet. Innehållet i en One Planet Plate-måltid behöver inte vara veganskt eller vegetariskt, men bygger på att basen är till stor del växtbaserad och där kött och andra animaliska produkter minskas.
4. Restauranger, måltidsleverantörer, receptkreatörer och intresserade privatpersoner ges möjlighet att börja räkna på matens klimatpåverkan på ett sätt som inte sker i dag mer än undantagsvis (till exempel Max Burgers och ICAs Klimatguide recept). Tillgången till data behöver öka, då det i dag är svårt att hitta uppgifter och i många fall är upplösningsgraden på de uppgifter som finns för låg för till exempel olika sorters kött. One Planet Plate är ett steg mot att öka intresset för att bättre data tas fram och används flitigare.

5. Fördjupning – biologisk mångfald

Det finns flera olika sätt att dela in biologisk mångfald:

- Odlad genetisk mångfald – till exempel olika sorter av spannmål och olika kultursorter
- Funktionell mångfald – till exempel jordbrukssystemets förmåga att leverera ekosystemtjänster
- Genetisk mångfald av arter i landskapet – till exempel antal insekter, fåglar i miljön, markens flora och fauna etcetera.

Inom vetenskapen i dag finns det inga enkla sätt att definiera var planetens gränser för den biologiska mångfalden går. Många som tänker på hur den biologiska mångfalden kan skyddas arbetar i dag med markanvändning, och framför allt att ytan som maten produceras på inte får öka eftersom det inkräktar på naturliga miljöer och livsmiljöer som är viktiga. Det finns också sätt att beräkna antal arter som utrotas. Båda dessa metoder innehåller utmaningar. En annan stor utmaning är att biologisk mångfald är en lokal fråga, och åtgärder för att skydda den biologiska mångfalden varierar stort mellan olika platser på jorden.

När vi har skapat One Planet Plate i Sverige har vi identifierat de två största frågorna inom biologisk mångfald som vi vill påverka. Det är dels mängden arter i odlingslandskapet, och dels att produktionen av kött och fisk ska vara så hållbar som möjligt och inte bidra till avskogning och markomvandling som sker vid produktionen av fodermedlet soja. I One Planet Plate väljer vi att inte adressera den odlade mångfalden, det vill säga variationen av grödor som vi äter. Det betyder inte att den inte är viktig men vi fokuserar istället på följande områden:

Vi har valt att ställa kravet att fisk och skaldjur ska ha grönt ljus i WWFs Fiskguide. Detta ger fisk som producerats av hållbara bestånd och möjliggör långsiktig konsumtion av fisk. Mängden fisk som konsumeras begränsas av klimatkriteriet.

Även animalier ska ha grönt ljus i WWFs Köttguide. Detta ger mervärden för alla köttslagen. Kött som har grönt ljus i WWFs Köttguide har även grönt ljus för biologisk mångfald det vill säga sojan är ansvarsfullt odlad och leder inte till

avskogning/markomvandling. Dessutom uppfylls kriteriet att köttet ska vara producerat utan kemiska bekämpningsmedel vilket driver utvecklingen av odlingsmetoder för minskad användning av kemikalier i jordbruket och ökar den biologiska mångfalden i foderproduktionen. Till detta kommer ytterligare mervärden som inte är direkt kopplade till den biologiska mångfalden såsom ansvarsfull antibiotikaanvändning och god djurvälstånd. Även ägg och ost som ingår i en One Planet Plate-måltid, ska ha grönt ljus i WWFs Köttguide.

För vegetabilier har vi valt att ställa kravet att produkter som odlas i stor skala på fält ska vara ekologiskt certifierade. I odlingslandskapet ser vi framför allt till den biologiska mångfalden lokalt, och en av de största åtgärderna för att få fler fåglar, insekter och växter i landskapet är kopplad till en minskad användning av bekämpningsmedel. Ökad variation i odlingslandskapet är också viktigt, men det finns i dag inget bra sätt att spåra detta i livsmedelskedjan.

Eftersom det är av stor vikt att måltidsleverantörerna lätt ska kunna verifiera och hitta produkter som lever upp till One Planet Plates kriterier så har vi valt att använda produkter som är ekologiskt odlade. Vi bedömer det som viktigast att se till att grödor som odlas i större skala på fält odlas ekologiskt, för där är effekten på den biologiska mångfalden störst.

Kriterierna

För att öka den biologiska mångfalden i odlingsfält samt minska risken för avskogning och markomvandling globalt har vi satt tre kriterier inom biodiversitet:

- Grönt ljus i WWFs Fiskguide
- Grönt ljus i WWFs Köttguide
- Vegetabilier – Krav på verifiering av biodiversitetsåtgärder i produktionen av följande produkter: Spannmål, raps, potatis, lök och morötter. Accepterad verifiering är certifikat på ekologisk produktion.

Effekter av kriterierna

Växtbaserade proteinkällor behöver inte vara ekologiskt producerade i konceptet One Planet Plate. Vi har gjort bedömningen att de i dagsläget bidrar positivt till utvecklingen av en växtbaserad kost som gynnar både klimatet och den biologiska mångfalden, och vi har därför valt att inte sätta krav på hur de produceras.

Verifiering

Produkter som har grönt ljus i WWFs Köttguide är ekologiskt producerade, eller certifierat naturbeteskött. Om kött, ägg eller ost ingår i en One Planet Plate-måltid ska verifikat på inköp av ekologiskt certifierade råvaror eller naturbeteskött kunna visas för dessa produkter.

Restaurangen ska också kunna visa att fisk och skaldjur som serveras i en One Planet Plate-måltid har grönt ljus i WWFs Fiskguide. Verifikat på inköp av fisk som motsvarar grönt ljus i Fiskguiden ska kunna visas för dessa produkter.

För måltider där spannmål, raps, potatis, lök eller morot ingår ska verifikat kunna visas på inköp av ekologiskt certifierade produkter.

Diskussion

Att sätta ett kriterium för biologisk mångfald som motsvarar en planetär gräns är betydligt mer komplext och komplicerat än för klimatet – inte minst för att påverkan på den biologiska mångfalden sker lokalt där produkten eller fodret odlas och för att produktionens markanvändning har indirekt effekt på till exempel avskogning, vars samband är mycket svåra att fastställa. Vi har därför valt att vara pragmatiska i kriteriet för biologisk mångfald och välja kriterier som styr mot en minskad påverkan på den biologiska mångfalden och som samtidigt går att verifiera för måltidsleverantören. Med de kriterier vi valt i One Planet Plate minskar risken att måltiden bidrar till avskogning eller annan markomvandling.

Utöver dessa åtgärder är en av de viktigaste aspekterna man kan göra i måltiden att se till att den varierar. Både med avseende på ingående råvaror, till exempel att premiera olika sorters spannmål, potatis och tomater, och att man erbjuder en variation av rätter. En varierad kost i sig är ett steg mot ökad biologisk mångfald men det går inte att verifiera i ett koncept som detta.