



WWF

RIKTLINJER

2019



# One Planet Plate 2019 – kriterier och bakgrund

2019-02-08

# Innehållsförteckning

---

<b>ONE PLANET PLATE 2019 – KRITERIER OCH BAKGRUND</b> .....	<b>1</b>
<b>INNEHÅLLSFÖRTECKNING</b> .....	<b>2</b>
<b>1. INLEDNING</b> .....	<b>3</b>
Kriteriet för klimat .....	3
Kriteriet för biologisk mångfald .....	3
<b>2. KRITERIERNA FÖR ONE PLANET PLATE 2018</b> .....	<b>3</b>
<b>3. MÅL, SYFTE OCH ARBETSSÄTT</b> .....	<b>4</b>
Mål och syfte.....	4
Arbetsätt.....	4
<b>4. BAKGRUND</b> .....	<b>4</b>
<b>5. KLIMATKRITERIET</b> .....	<b>5</b>
Sammanfattning .....	5
Verifiering.....	6
Diskussion .....	6
<b>5. BIOLOGISK MÅNGFALD</b> .....	<b>7</b>
Kriterierna .....	8
Effekter av kriterierna.....	8
Verifiering.....	8
Diskussion .....	8

## 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 2019

---

### **Kriteriet för klimat**

För en måltid inom planetens gränser har vi räknat med att maten får ge upphov till 590 kg CO<sub>2</sub>-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 CO<sub>2</sub>-ekvivalenter/måltid (middag eller lunch)
- 11 kg CO<sub>2</sub>-ekvivalenter/vecka

### **Kriteriet 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 gränser<sup>1</sup>, 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. Underlaget uppdaterades 2019-02-08 på basis av nya siffror från IPCC för 1,5-gradersmålet. 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. Bakgrund

---

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 produktionseffektivitet vilket är negativt för klimatet. Genom att ha kriterier för båda kriterieområdena undviks sådana problem.

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.

Innan ett företag får använda märkningen One Planet Plate görs en kontroll att företagets

---

<sup>1</sup> 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 tröskleffekter som uppstår. Forskningens resultat har presenterats i tidskriften Nature den 24 september 2009.

verksamhet inte finns med på WWFs Svarta lista. att få använda märkningen One Planet Plate

## 5. Klimatkriteriet

---

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. Det är viktigt att komma ihåg att osäkerhetsmarginalerna är stora. Vi går fram med en specifik siffra trots detta, på grund av att vi vill sätta ned foten och ge måltidsleverantörer, matlagare och restauranger ett mål och något att förhålla sig till. Vi inser samtidigt att detta är förknippat med utmaningar - det är dock riktningen som är det viktiga och att vi faktiskt kan ge ett mål för aktörer att sträva emot.

IPCC har under hösten 2018 presenterat en ny rapport med en klimatbudget för 1,5-gradersmålet. I ett underlag från U&We, baserat på IPCC<sup>2</sup>, räknar vi med att 378 Gton koldioxid, CO<sub>2</sub>, återstår att förbruka från 2018 fram till 2050. Denna nivå klarar 1,5-gradersmålet, med 66% sannolikhet. Denna siffra gäller bara koldioxiden, och för maten behöver vi även lägga till metan och lustgas. Metoden för detta beskrivs i underlaget från U&We. Omräknat till koldioxidekvivalenter, och räknat på en genomsnittlig befolkningssmängd fram till 2050, ges ett utsläppsutrymme på 2,04 ton CO<sub>2</sub>e per person och år. Vi räknar därefter med avdrag för offentlig konsumtion samt ett antagande att maten får stå för 50% av klimatgasutsläppen - där den idag står för 19–29 procent av klimatgasutsläppen globalt<sup>4</sup>, och i Sverige cirka 20 procent av de konsumtionsbaserade utsläppen<sup>5</sup>. 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 anta att maten får ta i anspråk 50 procent av en individs utsläpp av klimatgaser.

Sammantaget ger beräkningarna ett intervall på 0,9 - 3,6 kg CO<sub>2</sub>-ekv per person och dag som kan allokeras till mat. Intervallat visar att osäkerhetsmarginalerna är stora. Vi har valt att lägga klimatkriteriet i detta intervall och presenterar en klimatbudget på 11 kg CO<sub>2</sub>-ekv per vecka, och översatt till en måltid blir det 0,5 kg CO<sub>2</sub>-ekv per huvudmåltid (lunch eller middag), 0,4 kg CO<sub>2</sub>-ekv för en frukost och 0,2 kg CO<sub>2</sub>-ekv för mellanmål; eller 1,8 kg CO<sub>2</sub>-ekv per person och dag som kan allokeras till mat.

### Sammanfattning

För att nå fram till en måltid har vi enligt ovan räknat med att maten får ge upphov till 590 kg CO<sub>2</sub>-ekvivalenter per år och brutit ned det till en siffra för veckomeny och en siffra för ett huvudmål (Lunch eller middag):

---

<sup>2</sup> IPCC (2018) *Mitigation Pathways Compatible with 1.5°C in the Context of Sustainable Development*.

[https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/2/2018/11/SR15\\_Chapter2\\_Low\\_Res.pdf](https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/2/2018/11/SR15_Chapter2_Low_Res.pdf)

- 0,5 kg CO<sub>2</sub>-ekvivalenter/måltid (middag el lunch) och 0,4 kg CO<sub>2</sub>-ekvivalenter/måltid (frukost)
- 11 kg CO<sub>2</sub>-ekvivalenter/vecka

## Verifiering

Restauranger som ingår avtal om att använda One Planet Plate-symbolen ska kunna visa att måltider som marknadsförs som One Planet Plate har en klimatpåverkan av maximalt 0,5 kg CO<sub>2</sub>-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 *inte* dryck. Ovanstående gäller även receptkreatörer.

20 procent av de företag som har avtal för användning av One Planet Plates märkning tas årligen ut för märkningskontroll. Kontrollen beskrivs i separat dokument, och ska omfatta bl.a. följande moment:

- Granskning av det material som innehåller One Planet Plate-märkningen, eller hänvisar till denna, ska visa att kraven i Kommunikationsriktlinjerna (sep dokument) uppfylls.
- Granskning av företagets klimatberäkning för de rätter som märkts med One Planet plate-symbolen genomförts på ett korrekt sätt och/eller med ett godkänt beräkningsverktyg.
- Granskning av fakturor/leveransbesked för berörda råvaror för att bekräfta att Biodiversitetskriteriet uppfylls.

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. Biologisk mångfald

---

Det finns flera olika sätt att beskriva 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 den 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:

**Sjömat:** 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.

**Kött, ost och ägg:** De animaliska produkterna i WWFs Köttguide ska ha grönt ljus i guiden. 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 antibiotika-användning och god djurvälstånd. Även ägg och ost som ingår i en One Planet Plate-måltid, ska ha grönt ljus i WWFs Köttguide.

**Vegetabilier:** 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 (animaliska produkter)
- 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

Om kött, ägg eller ost ingår i en One Planet Plate-måltid ska verifikat på inköp av produkter som motsvarar de nivåerna för respektive produkt kunna visas upp. T.ex. ekologiskt certifierat eller naturbeteskött för nötkött.

Måltidsleverantören 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.