



LABELS FOR A CHANGE! EN MÄRKNING FÖR PLANETEN – CLIMATE FOOTPRINT

Maten vi äter står för 30% av de globala koldioxidutsläppen¹⁾. Det. Är. Inte. Ok. Att vänta är inte ett alternativ – vi måste agera. Nu. De flesta vill göra något, men vet inte hur. Vår nya märkning **Climate Foodprint** är ett verktyg som ska hjälpa Picadelis konsumenter att fatta grönare beslut när de mixar sin sallad.

Picadelis klimatavtryck, eller som vi kallar det **Climate Foodprint**, baseras på en livscykelanalys (LCA) som är en standardiserad metod för att beräkna en produkts totala klimatpåverkan från jord till bord. Du kanske inte visste det, men en genomsnittlig Picadeli-sallads klimatpåverkan är redan idag ca hälften (!) av en genomsnittlig europeisk måltid. Och det är bra. Men det är inte bra nog.

Parisavtalet är ett klimatavtal som syftar till att stärka de globala ansträngningarna mot hotet från klimatförändringarna genom att begränsa temperaturökningen till 1,5 grader Celsius. En nyckel till att nå det målet är att minska varje serverad måltid till 0,5 kg CO₂e. Förutom våra senaste klimatinitiativ, som att ta bort allt rött kött och utöka vårt växtbaserade sortiment, fortsätter vi att minska våra utsläpp och har gjort det med 8% under de senaste två åren.

Vårt mål är att nå under 0,5 kg CO₂e per genomsnittlig måltid år 2030 – nivån som krävs för att stoppa den globala uppvärmningen²⁾ – och visa att det går att äta god mat med låg klimatpåverkan. I kombination med näringsmärknings **Nutri-Score** hoppas vi kunna bidra till ett hälsosammare liv – både för dig som individ och för planeten.

¹⁾ IPCC, 2019

²⁾ EAT Lancet, 2019

VARFÖR EN KLIMATMÄRKNING?

Climate Foodprint är ett sätt att guida och puffa våra konsumenter i rätt riktning till att mixa en ännu mer klimatvänlig sallad. I kombination med näringsmärknings **Nutri-Score** hoppas vi kunna bidra till ett hälsosammare liv – både för individen och för planeten.

VARFÖR CLIMATE FOOTPRINT?

Vi anser att koldioxidutsläppen måste minskas. Nu. Därför har vi beräknat ett **Climate Foodprint** (Footprint) för att guida och puffa Picadelis konsumenter att göra medvetna och därmed förhoppningsvis ännu bättre val. Märkningen baseras på en livscykelanalys (LCA) där vi har jämfört koldioxidutsläppen för våra produkter, från att de växer på åkern tills de hamnar i vår gröna skål.

VAD ÄR EN LIVSCYKELANALYS?

En livscykelanalys (LCA) är en standardiserad metod för att beräkna en produkts totala klimatpåverkan från jord till bord. Detta är vad vi har baserat Picadelis **Climate Foodprint** på.

HUR GJORDES BERÄKNINGARNA?

Klimatsiffrorna som redovisas är per kg produkt eller per måltid, från odling och primärproduktion till att de serveras i salladsbaren eller som en färdigpackad Food-to-go produkt. Det omfattar bland annat odling av råvaror, transport, produktion och tillberedning. Metoden är standardiserad i ISO 14040. LCA-beräkningarna ska ses som vägledande eftersom det finns många saker som har betydelse för klimatpåverkan över tid, till exempel variationer under året och mellan olika producenter. Klimatberäkningarna för produkterna i vår salladsbar baseras i huvudsak på tre olika datakällor:

- RISE klimatdatabas för livsmedel v2.03 – För produkter som produceras i eller distribueras via Sverige [RISE, 2022].
- Agribalyse 3.0 – För produkter producerade i Frankrike för den franska marknaden [ADEME, 2020].
- Data från leverantörer – leverantörsspecifika LCA-data används för att öka tillförlitligheten när de finns tillgängliga.

Genom att använda flera datakällor och jämföra resultaten har vi kunnat validera värdena och identifiera skillnader mellan de olika datamängderna.

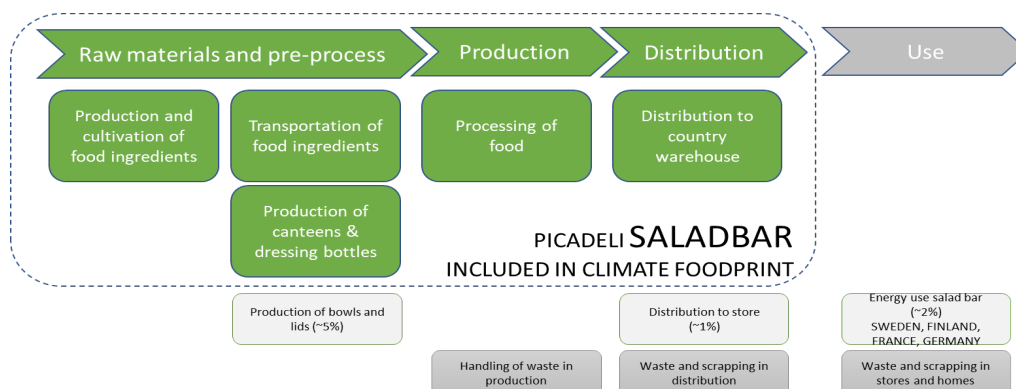
Våra beräkningar omfattar bara klimatpåverkan. För en mer omfattande bild av en produkts miljöpåverkan måste fler aspekter också inkluderas, som ex vattenförbrukning och påverkan på den biologiska mångfalden.

Syftet med klimatsiffrorna är att möjliggöra en jämförelse mellan produkterna i salladsbaren samt mellan våra färdigpackade Food-to-go produkter. För det ändamålet har Picadeli **Climate Foodprint** en hög tillförlitlighet. Eftersom jord-till-bord-metoden i LCA-beräkningar alltid innehåller eventuella likheter och skillnader och källor till avvikelser, inklusive olika definitioner av systemgränser, rekommenderas det normalt inte att göra en direkt jämförelse mellan klimatsiffror på värdenivå. Det beror på att det kan förekomma variationer i vald metodik och urval av data.

VAD INGÅR I BERÄKNINGARNA OCH VAD INGÅR INTE?

Syftet med Climate Foodprint är att redovisa produkten som den är när den köps i butiken, för att kunna jämföra mellan jämförbara produkter i en sallad. Beräkningarna är därför inriktade på de aspekter som är relevanta för jämförelsen. Andra aspekter som har mindre betydelse för att kunna jämföra har uteslutits, antingen för att de anses vara försumbara eller för att alla produkter har samma påverkan, till exempel leverans till butik och energianvändning i salladsbaren.

SYSTEMGRÄNSER FÖR CLIMATE FOOTPRINT (PICADELI SALLADSBAR):



Ingår

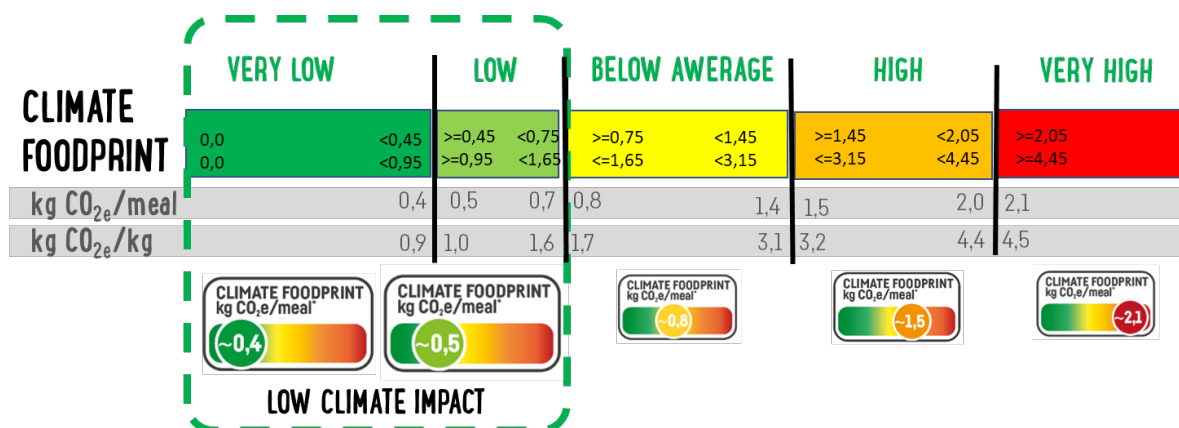
Syftet med Climate Footprint är att redovisa produkten som den är när den köps i butiken. För ingredienser i salladsbaren innebär det att vi använder oss av en metod som omfattar hela vägen från jord till salladsbaren. Inklusive produktion, transport och förädling av livsmedlet.

Ingår inte:

De utelämnade områdena är relativt små eller beroende av marknaden och försäljningsstället. Picadelis salladsskål är utelämnad eftersom alla sallader som köps i salladsbaren kräver en skål. Den är inte relevant för jämförelsen mellan olika ingredienser. Andra aspekter som inte tas med eftersom de inte påverkar jämförelserna av olika ingredienser är kundens resor till och från butiken, energiförbrukningen i salladsbaren och leveranser av ingredienserna från centrallagret till butiken. Dessutom utgör dessa aspekter en relativt liten del av de totala utsläppen från en Picadeli-sallad.

Vad betyder värdena?

Värdena du ser är **kg CO₂e/kg livsmedel** eller **kg CO₂e/per måltid**. De beräknas "från jord till salladsbaren" eller, för färdigpackade produkter från jord till bord, enligt definitionen i systemgränserna. Resultaten presenteras tillsammans med avgränsningar i tabellen nedan.



kg CO₂e/kg – är den färdigpackade produkten så som den säljs.

kg CO₂e/per måltid – är en 450 gram (417,5 g mat)* Picadeli-sallad som innehåller den genomsnittliga försäljningsvikten [alla produkter inkluderade]. Enskilda sallader kan avvika, men eftersom all försäljning är inkluderad ger det ett reellt värde på en Picadeli-sallad, inga russin är plockade ur kakan för att få fram de bästa kombinationerna.

*Baseras på genomsnittet från butikerna

HUR EXAKTA ÄR VÄRDENA OCH VARFÖR ANVÄNDS EN ~ SYMBOL?

LCA är ett standardiserat sätt att beräkna koldioxidutsläpp på, men metoden från jord till bord innehåller många uppskattningar och systemgränserna kan fastställas på olika sätt. För att understryka att värden kan jämföras mellan Picadelis produkter, men att jämförelser med andra källor måste göras med vetskap om de olika uppsättningarna, använder vi symbolen ~, som betyder "ungefär".

HUR DELAR NI UPP DET DAGLIGA INTAGET AV MAT MELLAN DE OLIKA MÅLTIDERNA?

Gränsvärdet för måltider baseras på en daglig fördelning av klimatpåverkan från måltider enligt (WRI, 2022):

- Lunch och middag 30% vardera.
- Frukost 20%.
- Mellanmål, efterrätter och dryck 20%.

För ingredienser och produkter som är ett mellanmål eller en ingrediens och inte en komplett måltid anges Climate Foodprint per kg produkt.

Obs! RISE använder 35% för en lunch eller middag. Men i det ingår även drycker och tillbehör.

VAD ÄR LOGIKEN BAKOM ER KLIMATSKALA?

Vår klimatskala är framtagen för att hjälpa konsumenten att göra ett klimativänligt val. Det är en femgradig skala, från mörkgrön till röd. Den mörkgröna nivån är fastställd i enlighet med scenarierna från EAT Lancet och är den nivå som vi måste nå för att hejda den globala uppvärmningen. De andra nivåerna på skalan visar om måltiden eller ingrediensen leder oss i rätt riktning. De utgår från den nuvarande genomsnittliga klimatpåverkan i Europa för en måltid. Gult och grönt är steg på vägen eftersom de ligger under det nuvarande genomsnittet, medan orange och rött ligger över och ska ätas mer sällan.

Mörkgrön – Enligt EAT-Lancet-rapporten "Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems" kan livsmedelsproduktionen år 2050 stå för 5 Gt CO₂e för att vara på en hållbar nivå när det gäller klimatpåverkan. År 2050 förväntas jorden ha 9,7 miljarder invånare vilket innebär att den tillåtna påverkan per måltid (lunch eller middag) måste vara mindre än 0,42 kg CO₂e (baserat på en fördelning på 30% för lunch och middag vardera).

I RISE-definitionen används en fördelning på 35%, vilket innebär att mörkgrönt definieras som mindre än 0,5 kg CO₂e.

Med detta resonemang har Picadeli fastställt ett gränsvärde på under **0,45 kg CO₂e/måltid** eller **0,95 kg CO₂e/kg**.

5 Gt CO₂e / 9,7 miljarder människor = 1,41 kg CO₂e per dag och person

30% av det dagliga intaget för lunch x 1,41 kg CO₂e per dag och person = 0,42 kg per måltid och person (EAT+WRI)

35% av det dagliga intaget för lunch x 1,41 kg CO₂e per dag och person = 0,49 kg per måltid och person (RISE)

Grön – För att nå Parisavtalet måste vi minska de globala koldioxidutsläppen drastiskt redan till 2030. Exakt med hur mycket varierar beroende på litteraturkälla och bransch. Att fastställa ett gränsvärde som innebär att Europas utsläpp från livsmedel måste halveras eller mer är däremot i linje med EU:s åtagande i Parisavtalet. Enligt WRI har en genomsnittlig europeisk måltid (lunch

eller middag) en klimatpåverkan på 1,45 kg CO₂e. För att uppnå minskningsåtagandet måste den genomsnittliga europeiska lunchen eller middagen halveras, dvs. en måltid som innehåller 0,72 kg CO₂e/måltid är i linje med det kortsiktiga 2030-målet.

I RISE-definitionen har en minskning med 50% av det nuvarande genomsnittet för lunch/middag i Sverige använts, och grön definieras som mindre än 0,8 kg CO₂e/måltid.

Med detta resonemang har Picadeli fastställt ett gränsvärde på **under 0,75 kg CO₂e/måltid** eller **1,65 kg CO₂e/kg**.

*4,28 kg CO₂e per dag och person x 30% av det dagliga intaget för lunch = 1,45 kg per lunch och person
50% x 1,45 kg per måltid och person = 0,72 per måltid och person*

Gul – Enligt WRI har en genomsnittlig europeisk måltid (lunch eller middag) en klimatpåverkan på 1,45 kg CO₂e. En ingrediens eller måltid som ligger under det nuvarande genomsnittet sänker genomsnittet och leder oss därmed mot de framtida målen. Det kan därför ses som ett bra val, men som kan förbättras.

Med detta resonemang fastställer vi ett gränsvärde på under 1,45 kg CO₂e/måltid eller **3,25 kg CO₂e/kg**.

4,28 kg CO₂e per dag och person x 30% av det dagliga intaget för lunch = 1,45 kg per lunch och person

Orange – Enligt WRI har en genomsnittlig europeisk måltid (lunch eller middag) en klimatpåverkan på 1,45 kg CO₂e. En ingrediens eller måltid som ligger över det nuvarande genomsnittet leder oss inte i rätt riktning och märks därför som orange. Men om en enskild ingrediens i salladsbaren ligger över genomsnittet kan ändå en hel sallad som innehåller ingrediensen ligga under genomsnittet. Den övre gränsen har fastställts för att omfatta kyckling, fisk och vissa mjölkprodukter, eftersom de för många människor är det första steget mot en kost med lägre koldioxidutsläpp.

Med detta resonemang fastställer vi ett gränsvärde på över 1,45 kg CO₂e/måltid eller **3,25 kg CO₂e/kg**.

4,28 kg CO₂e per dag och person x 30% av det dagliga intaget för lunch = 1,45 kg per lunch och person

Röd – Produkter med höga koldioxidutsläpp som används i stor utsträckning i en sallad eller måltid och därför inte kan kompenseras av de andra ingredienserna i salladen eller måltiden, vilket gör det omöjligt att uppnå en total klimatpåverkan från salladen som är under 0,5 kg CO₂e. Gränsvärdet har fastställts till 2,05 kg CO₂e per måltid, baserat på samma resonemang som definierar orange.

Med detta resonemang fastställer vi ett gränsvärde på över 2,05 kg CO₂e/måltid eller **4,5 kg CO₂e/kg**.

Obs! För att få fram ett värde per kg ingrediens använder vi genomsnittsvikten för en Picadeli-salladsskål för att definiera en måltid från vår salladsbar. (450 g med 417,5 g sallad baserat på genomsnittsvikten av en Picadeli salladsskål.)

EN PICADELI-SALLAD HAR DRYGT HÄLFTEN SÅ STOR KLIMATPÅVERKAN SOM EN GENOMSNITTLIG EUROPEISK MÅLTID, HUR HAR NI KOMMIT FRAM TILL DET?

Enligt WRI har en genomsnittlig europeisk måltid (lunch eller middag) en klimatpåverkan på 1,45 kg CO₂e. Enligt våra beräkningar är klimatpåverkan från en genomsnittlig Picadeli-sallad som

blandas i våra salladsbarer 0,83 kg CO₂e [2021], alltså lite mer än hälften. Genomsnittet gäller för alla europeiska marknader och baseras på en genomsnittlig Picadeli-salladskål på 417,5 g.

PICADELI HAR ETT MÅL FÖR 2030 PÅ 0,5 KG CO₂E/MÅLTID OCH HÄVDAR ATT DET ÄR KLIMATMÄSSIGT HÅLLBAR MAT, VAD ÄR LOGIKEN BAKOM MÅLET?

Enligt EAT-Lancet-rapporten "Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems" kan livsmedelsproduktionen år 2050 stå för 5 Gt CO₂e för att vara på en hållbar nivå när det gäller klimatpåverkan. Med 9,7 miljarder människor på jorden innebär det att den tillåtna påverkan per måltid (lunch eller middag) måste vara mindre än 0,5 kg CO₂e. Vi har anpassat vårt mål till just detta.

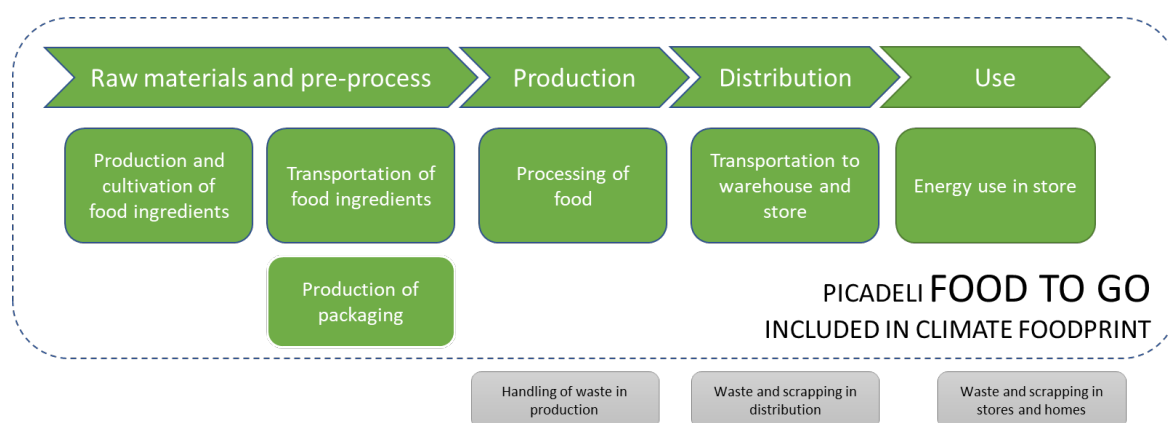
VARFÖR ERBJUDER PICADELI PRODUKTER SOM HAR STOR KLIMATPÅVERKAN?

Vi fortsätter att minska vår klimatpåverkan och steg för steg ersätter eller minskar vi klimatpåverkan från ingredienserna som har störst klimatpåverkan. Vi har till exempel inte längre något rött kött i sortimentet och utvecklar hela tiden vårt sortiment med växtbaserade proteiner. Men om en ingrediens har en högre klimatpåverkan betyder det inte att hela måltiden har en högre klimatpåverkan, utan det blir lättare att själv skapa en klimatvänlig sallad med hjälp av **Climate Foodprint**. Vi övervakar också försäljningen för att se till att vår totala försäljning utvecklas i enlighet med våra mål.

FÄRDIGPACKADE MÅLTIDER, WRAPS, SALLADER OCH SANDWICH MM?

För färdigpackade Food-to-go produkter köper kunderna en komplett produkt och därför inkluderar vi alla utsläpp fram till inköpstillfället. Eftersom det är en färdigpackad produkt äts den normalt av konsumenten direkt efter köpet och ingen ytterligare tillberedning eller transport av produkten sker.

Systemgränser för färdigpackade måltider



Ingår

Syftet med Climate Foodprint är att redovisa produkten som den är när den köps i butiken.

Ingår inte:

De utelämnade områdena är relativt små eller mycket beroende av marknaden och försäljningsstället. Eftersom sallader konsumeras kalla strax efter de sålts har även konsumentpåverkan uteslutits, eftersom påverkan är liten.

I SVERIGE OCH FINLAND MÄRKER NI OCKSÅ FÄRDIGPACKAD MAT, ÄR DET SAMMA SAK?

Vi använder samma beräkningar men vi visar antingen värdena per måltid eller per kg och inkluderar även förpackningen i beräkningarna. Vi har valt koldioxidutsläpp per måltid eftersom det är lättare att förstå för konsumenterna. Men vi har gjort en strikt definition av vad som anses vara en måltid. Mellanmål och tillbehör märks alltid per kg för att undvika att konsumenterna blir vilseledda.

VILKA ÄR KRITERIERNA FÖR NÄRINGSPROFILEN I EN FÄRDIGPACKAT MÅLTID?

För våra färdigpackade produkter som anses vara huvudmåltiden i en lunch eller middag definierar vi **Climate Foodprint** för måltiden.

Grundläggande kriterier för en måltid:

- Produkten ska ha tillräckligt med kalorier för att hålla dig mätt och ge energi som motsvarar 25–35% av det rekommenderade dagliga intaget av kalorier (2000 – 2600 kcal* EFSA), alltså minst 500 kcal och inte mer än 910 kcal.
- För att garantera en bra näringsprofil ska måltiden uppfylla kraven i Nutri-score A, B eller C. Picadeli definierar inte Nutri-score D- och E-produkter som en bra näringsprofil som lämpar sig för en huvudrätt.

Eftersom **Climate Foodprint** tilldelar lunch och middag 30% av de dagliga koldioxidutsläppen definierade vi det dagliga energiintaget så att det stämmer överens med definition. Eftersom det rekommenderade energiintaget varierar och inte är helt strikt, definierade vi en huvudmåltid som 25–35% av det rekommenderade dagliga kaloriintaget enligt EFSA:s rekommendationer, alltså mellan 500–910 kcal/måltid.

Färdigpackade produkter som inte uppfyller måltidsdefinitionen märks per kg (kg CO₂e/ kg) för att undvika att konsumenterna blir vilseledda.

**<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/130110>*

REFERENSER

IPCC, 2019: Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems

WRI, 2022 - Waite, R., and S. Blondin. 2022. "Identifying Cool Food Meals: 2022 Update." Technical Note. Washington, DC: World Resources Institute.

WWF, 2021: One planet plate 2021, Kriterier och bakgrund

EAT Lancet 2019 - Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., ... & Murray, C. J. [2019]. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. The Lancet, 393(10170), 447-492.

EFSA, 2013, Scientific Opinion on Dietary Reference Values for energy, EFSA Journal 2013;11(1):3005

RISE, 2020. Research Institute of Sweden [RISE] Klimatdatabas för livsmedel v2.03, <https://www.ri.se/en/what-we-do/expertises/rise-food-climate-database>

ADEME, 2020. Agribalyse 3.0 – den franska LCI-databasen för jordbruk och livsmedel. <https://doc.agribalyse.fr/documentation-en/>

FÖRKORTNINGAR

IPCC - Intergovernmental Panel on Climate Change, FN:s officiella klimatpanel.

WRI – World Resources Institute

WWF – World Wildlife Foundation (Världsnaturfonden)

EAT LANCET - EAT Foundation - Internationell forskningsorganisation med fokus på mat för planeten och hälsa inom planetära gränser. Lancet – En av de största vetenskapliga tidningarna. De gick samman och publicerade rapporten EAT LANCET.

RISE – The Research Institute of Sweden