

Danish Crown præsenterer livscyklusvurdering for deres køds klimaaftryk

Danish Crown er klar med ny model, der viser deres produkters klimaaftryk i detaljer. Men for at forbrugerne kan få glæde af det, kræves en europæisk standard, skriver Jais Valeur, adm. direktør i Danish Crown.

Af Jais Valeur, adm. direktør i Danish Crown (medlem i Verdens Bedste Fødevarer)

Den globale fødevareresektor står overfor mange udfordringer i denne tid, en af dem er, at skabe et fælles sammenligningsgrundlag for fødevarers CO₂-aftryk. I Danish Crown er vi stolte over, at vi endnu en gang går forrest blandt globale producenter af kød, når vi som et led i vores nye bæredygtighedsrapport <https://www.danishcrown.com/da-dk/om-os/vores-resultater/baeredygtighedsrapporter/> kan præsentere en ny model til livscyklusvurderinger (LCA). Dermed får vi datagrundlaget til at sikre fuld gennemsigtighed for vores klimaaftryk og dermed konkludere, hvor bæredygtigt vores kød er, og hvad der skal til for, at det bliver endnu mere bæredygtigt.

Hvordan skal forbrugere sammenligne med udenlandsk kød?

Der findes i dag to videnskabelige retninger for livscyklusvurderinger: A-LCA og C-LCA. Den største forskel på de to er, hvorvidt man inkluderer indirekte arealanvendelse i forbindelse med fødevarereproduktionen – det dækker primært over produktion af foder til dyrene. I Danish Crown har vi valgt at opgøre vores produkters CO₂-aftryk på baggrund af begge modeller.

Vores livscyklusvurderinger dækker dermed over direkte CO₂-udledninger fra aktiver direkte ejet af Danish Crown, indirekte emissioner fra aktiver ejet af virksomheden og indirekte emissioner fra virksomhedens værdikæde. Det sidste dækker især Danish Crowns ejere, idet det inkluderer de udledninger, der er på gårdene – også fra landmænd i de andre lande, hvor vi har produktion af kød.

Et fuldstændigt og videnskabeligt baseret datagrundlag er første skridt for at kunne sammenligne produkters CO₂-aftryk og dermed give forbrugerne et ensartet og transparent grundlag, som de kan træffe deres beslutninger på. Samtidig skal vi sikre, at alle varer måles på samme vægt. Det nytter jo ikke noget, hvis et dansk klimamærke eksempelvis betyder, at forbrugerne vælger udenlandsk kød frem for dansk kød, fordi klimaaftrykket ikke fremgår på det udenlandske kød.

Fælles europæiske standarder er nødvendige

I Danish Crown har vi nu et fuldt datagrundlag for vores produkters CO₂-aftryk. Men før alle fødevarereproducenter og dermed alle produkter kan blive sammenlignet på et ensartet og transparent grundlag, står vi tilbage med ét vigtigt ubesvaret spørgsmål; hvordan skal forbrugerne sammenligne produkterne, når de står ved køledisken og skal træffe deres beslutninger? Det er ét af de dilemmaer, man bliver mødt med, når man går forrest, og ofte går alene.

At vi ikke har et sammenligningsgrundlag på tværs af producenter og produkter, er en af de største udfordringer for samtalen om bæredygtigt kød lige nu. Skal vi give forbrugerne det bedste grundlag for at træffe det mest bæredygtige valg, skal vi have fælles europæiske standarder for, hvordan vi måler udledningen af drivhusgasser i fødevarereproduktionen.

Hvert ton tæller

92 pct. af danskerne spiser kød dagligt eller flere gange om ugen. I Danish Crown har vi længe talt om, at vi danskere skal spise mindre, men bedre og mere bæredygtigt kød. Vi hilste de nye kostråd velkommen, hvor planter fylder mere og kød fylder mindre. Det ændrer dog ikke på, at danskerne stadig ønsker at spise kød, og at den globale efterspørgsel efter kød vil stige i de kommende år.

Når hvert ton CO₂ tæller, tæller valgene i hverdagen. Og vælger man det mest bæredygtige alternativ, gør det en positiv forskel for klimaet.

Så giver det mening at tale om bæredygtig kødproduktion?

I Danish Crown mener vi, at svaret er simpelt: Ja, det gør det - og det er vigtigere end nogensinde før. Vi har i Danmark før gået forrest og vist vejen til fremtidens fødevarer. Med vores nye LCA-vurderinger gør vi det igen.