



Fødevarerministeriet
Departementet

**DET
JORDBRUGSVIDENSKABELIGE
FAKULTET (DJF)**

Susanne Elmholt

Dato: 26. november 2008

Journalnr:
Reference:

Direkte tlf: 8999 1858
Direkte fax: 8999 1819
Mobiltilf:
E-post:
Susanne.Elmholt@agrsci.dk
Web: www.agrsci.dk

CVR-nr: 57607556
EAN-nr: 5798000877412

Klimavenlig julefrokost

I forbindelse med Fødevarerministeriets arbejde med en klimastrategi afholder fødevarerministeren en klimavenlig julefrokost for pressen m.fl. den 11. december. I den forbindelse har FVM i mail af 25. november 2008 bedt DJF om at vurdere menuens klimaaftryk – også i forhold til en traditionel julefrokost

Begge menuer indeholder mange ingredienser (både råvarer og tilberedningsprocesser), hvor der ikke pt. findes vurdering af klimaaftrykket. Derfor er det ikke muligt med rimelig sikkerhed at angive et eksakt klimaaftryk for hver af de to menuer.

En måde at vurdere forskellen i klimaaftryk fra de to menuer er at se på det samlede forbrug per menu af forskellige råvarer, opdelt på grupper af råvarer med forventet nogenlunde samme klimaaftryk (jf. data fra www.LCAFood.dk), se tabel 1.

Tabel 1. Forslag til grupper af råvarer med forventet nogenlunde samme klimaaftryk (data fra www.LCAFood.dk), kg CO₂/kg råvare utilberedt

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Oksekød | ca. 20 |
| And (groft skøn) | 5,0 – 10,0 |
| Svinekød, fladfisk, kyllinger | 3,0 - 4,0 |
| Vild torsk, vild laks, sildefilet | 1,0 – 1,5 |
| Brød | ca. 1,0 |
| Frilandsgrønsager/-frugt | 0,1 – 0,4 |

Af ovenstående tabel ses, at det altovervejende er mængden af kød, der er afgørende for den samlede klimabelastning for en menu. Hvis der skal være væsentlig forskel i klimabelastningen fra de to menuer skal mængden af kød derfor være væsentlig forskellig.

Det Jordbrugsvidenskabelige
Fakultet (DJF)
Aarhus Universitet
Blichers Allé 20, Postboks 50
8830 Tjele
Tlf: 8999 1900
Fax: 8999 1919
E-post: djf@agrsci.dk
Web: www.agrsci.dk



På baggrund af de foreslåede menuer i mail af 25.11.08 gives nedenstående meget grove skøn over klimabelastningen, baseret på klimabelastningen ved produktion af råvarerne til de to menuer. For eksempel er 100 g leverpostej antaget at bestå af 100 g fersk svinekød osv. Hertil skal lægges bidrag fra tilberedningen, som vurderes at være ens for de 2 menuer

Tabel 2. Groft overslag ud fra forbrug af råvarer til de to menuer, g CO₂

| | Klimavenlig menu | | Gammeldags menu | |
|---|---|-------------------------|---|-------------------------|
| | Råvarer, g | CO ₂ -bidrag | Råvarer, g | CO ₂ -bidrag |
| And (ca. 7,5 kg CO ₂ /kg) | 90 g and = <u>90 g i alt</u> | 675 | 150 g and = <u>150 g i alt</u> | 1125 |
| Svinekød, fladfisk, kyllinger (ca. 3,5 kg CO ₂ /kg) | 50 g hellefisk, 50 g skagenskinke, 100 g gris = <u>200 g i alt</u> | 700 | 135 g fiskefillet, 100 g leverpostej, 40 g bacon, 120 g flæskesteg = <u>395 g i alt</u> | 1383 |
| Vild torsk, vild laks, sildefilet (ca. 1,25 kg CO ₂ /kg) | 120 g sandart, 100 g vild torsk = <u>220 g i alt</u> | 275 | 120 g sild, 60 g laks, = <u>180 g i alt</u> | 225 |
| Brød (ca. 1,0 kg CO ₂ /kg) | | | 120 g brød = <u>120 g i alt</u> | 120 |



| | | | | |
|---|---|---------------|---|----------------|
| Frilandsgrønsager/- frugt (ca. 0,25 kg CO ₂ /kg) | 50 + 50 g kartofler, 35 g beder og karse 35 g porre, rødbeder, æbler 100 g savojkål, 25 g beder 55 g pastinakker 5 g mælkebøtte 25 g kvæder, 100 g grønkål, 125 g blomkål, 15 g rødbeder = <u>620 g i alt</u> | 155 | 35 g løg og dild 25 g citron og urter 30 g svampe 100 g rødkål, 30 g æbler 80 g kartofler = <u>300 g ialt</u> | 75 |
| Andet | | | 200 g Ris a la mande | 335 |
| I alt | | 1805 (55%) | | 3263 (100%) |

Uden for beregning:

Klimavenlig menu: sennep, lakrids, fløde, smør

Gammeldagsmenu: karry salat, senneps dressing, remoulade, abrikoser,
waldorfsalat, kirsebær

På vegne af Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet

Med venlig hilsen

Susanne Elmholt

Seniorforsker, koordinator for DJF's myndighedsrådgivning