

# Culinars utmärkelse för bästa klimatanpassade charkprodukt



**Chark-SM 2014 hade som tema "Morgondagens kött- och charkprodukter". I samband med arrangemanget annonserade Culinar att en särskild utmärkelse för bästa klimatanpassade charkprodukt skulle delas ut vid nästa Chark-SM år 2016. Syftet med utmärkelsen är att stimulera nyfikenhet, innovation och nyutveckling av denna nya typ av livsmedel.**

#### **Bedömning av klimatanpassade charkprodukter**

Klimatanpassade kött- och charkprodukter bedöms i respektive klass enligt samma kriterier och rutiner som gäller för alla bidrag och som fastställs av SP Food and Bioscience. Därefter bedöms klimatanpassade kött- och charkprodukter enligt följande kriterier. De receptbaserade kriterierna väger tyngre än de anläggningsrelaterade.

#### **Produktrelaterade**

- Endast de produkter som erhåller guld kvalitet i sin egen klass får vara med att tävla om utmärkelsen
- Produkten ska innehålla en betydande andel klimatvänligare kött råvaror
- Produkten har ersatt delar av köttinnehållet med vegetabiliska råvaror
- Produkter med innehåll av nötkött med ursprung utanför EU ska nötköttet ha dokumenterad klimatpåverkan i nivå med EU nötkött, (26 kg CO<sub>2</sub> e/kg benfritt kött)

#### **Anläggningsrelaterade**

- Anläggningen/företaget har dokumenterad plan för att minska energiåtgången
- Anläggningen/företaget har dokumenterad plan för att ställa om till förnyelsebar energi
- Anläggningen/företaget har dokumenterad plan för att minska köttavfallet/spillet (som skulle kunna bli produkt)
- Anläggningen bidrar till att det spill som ändå uppstår tas om hand på ett resurseffektivt och miljövänligt sätt, givet de lokala förutsättningarna
- Anläggningen/företaget har dialog med sina köttleverantörer för att säkerställa att de arbetar med kontinuerliga förbättringar i primärproduktionen
- Anläggningen/företaget har en dokumenterad plan för att bygga upp sin kompetens om klimatpåverkan från sin produktion brett inom företaget, kunskap som vid behov kan kommuniceras externt till berörda intressenter

### Produktion av livsmedel påverkar klimatet i olika grad

Alla livsmedel bidrar genom sin produktion till klimatpåverkan. Alla steg i värdekedjan från primärproduktion till färdig konsumentprodukt bidrar till produktens totala klimatpåverkan.

För alla livsmedel, och i synnerhet kött och mejeriprodukter, står jordbruket för den dominerande delen av livsmedlets klimatpåverkan.

Generellt kan man säga att vegetabiliska livsmedel orsakar mindre klimatpåverkan jämfört med animaliska livsmedel.

Detta beror på att djuren har minst ett steg mer i sin produktionskedja jämfört med vegetabilerna. Fodret tar en "omväg" via ett djur medan spannmål och grönt istället utgör ett "foder" direkt till oss människor.

### Följande klasser kan vara med att tävla om klimatutmärkelsen:

2. Köttbullar och hamburgare (ex. burgare av olika slag)
7. Klassiskt kryddade korvar (ex. wienerkorv, prinskorv, varmkorv och frankfurter)
8. Milt kryddade korvar (ex. frukostkorv, ostkorv, örtkorv)
9. Starkt kryddade korvar (ex. chorizo, chilikorv, chili-ostkorv, jalapenokorv)
10. Grillkorv, skinnfri (alla skinnfria korvar ex. hot dog)
11. Isterband
12. Kallrökt, torkad korv (kräver inte kylförvaring, ex. salami, ölkorv)
13. Rökt påläggskorv (kräver kylförvaring, ex. hushållsmedurst, lökkorv)
15. Traditionell chark (övriga ex. pölsa, grynkorv, medister, mortadella, köttkorv, hackkorv, blodpudding, gravat kött)

Mer detaljerad information finns i "Faktaunderlag och kriterier för klimatanpassade charkprodukter" som du hittar på [www.charksm.se](http://www.charksm.se) under Tävlingen och Utmärkelser.

### Kontaktpersoner

Katarina Nilsson  
Telefon: 010-516 66 08  
E-post: [katarina.nilsson@sp.se](mailto:katarina.nilsson@sp.se)

Rickard Albin  
Telefon: 044-587 49  
E-post: [rickard.albin@culinar.se](mailto:rickard.albin@culinar.se)



ID: 2715