

Nettkalkulator for klimaspør av sjømat fra fiske

En ny nettkalkulator skal gjøre det enklere for norske sjømatprodusenter å granske og dokumentere klimasporet sitt. Norsk sjømat er en klimavinner sammenlignet med kjøtt fra kylling, svin og storfe, men for å dra nytte av denne fordelene er det nødvendig med omforente metoder og verktøy for å dokumentere hvor og hvorfor sjømatproduksjon forårsaker utslipp av CO₂ og andre drivhusgasser. Denne kunnskapen er nyttig for bedrifters miljøløselse og strategiske utvikling, og det er en økende forventning fra kunder, regulerende myndigheter og andre interessenter til at matprodukters klimaspør kan dokumenteres.

Prosjektet er finansiert av FHF og er en del av et større samhandlingsprosjekt med blant andre Seafish fra Storbritannia, Dalhousie University i Canada og SIK i Sverige.

Klimaregnskap av sjømat er ofte forbundet med omfattende datainnsamling og metodikk som foreløpig ikke er velkjent for alle. Verktøyet gir brukeren et ordnet system som viser hvilke data som bør kartlegges og en kalkulator som kalkulerer klimasporet i kilo CO₂-ekvivalenter (drivhusgasser) per kilo produkt, inkludert tilsatte ingredienser og forpakning.

Verktøyet dekker verdikjeden fra og med fiske og frem til produktet er levert til forbruker. Verktøyet tilbyr et utvalg av gjennomsnittsdata for viktige prosesser, men gir også brukeren mulighet til å legge inn egne og mer presise data for sitt produkt.

Skjerm bilde av en foreløpig versjon



Verktøyet skal være et nyttig kompliment til de nye standardene for klimaspor av sjømat:

- PAS 2050:2 av British Standard Institute og
- NS 9418 av Standard Norge

Følgende prosesser og forbruk er foreløpig dekket av verktøyet. Rød farge indikerer at det er en svært viktig parameter, gul mindre viktig og grønn er inkludert for spesielle tilfeller:

- **Utbytte (i masse) fra levende vekt og frem til ferdig forbrukerprodukt samt bruk av biprodukter fra fisken**
- **Drivstofforbruk i fisket. Liter drivstoff per tonn landet i levende vekt.**
- **Utslipp av kjølemedium fra fiske. Kilo kjølemedium mistet per tonn landet i levende vekt.**
- **Energibruk i prosessering. KWh og liter drivstoff forbrukt per tonn prosessert.**
- **Ingredienser (i tillegg til fisken). Kg CO2e per kilo ingredienser til satt fisken.**
- **Transporter før og etter prosessering. Distanse og tid for transport med lastebil, fly, skip og tog.**

- **Forbruk av agn. Kilo agn per tonn landet i levende vekt**
- **Forpakning om bord i fiskefartøyet. Valg av papp- eller isoporkasse.**
- **Forpakning ferdig produkt. Kilo plast, papp og isopor per kilo forpakning**
- **Forbruk av materialer i konstruksjon av fiskefartøyet. Tonn stål og forventet levetid.**
- **Forbruk av materialer i fisket. Kilo plastikk forbrukt per tonn fisk landet i levende vekt.**

Verktøyet vil i løpet av 2013 være klart for utprøving og de som er interessert i lære mer om hvordan det kan brukes og det s funksjonaliteter oppfordres til å ta kontakt med prosjektleder:

Erik Skontorp Hognes
Tlf: 40225577
mail: erik.hognes@sintef.no