

Närproducerade livsmedel

Rapport delstudie 7 inom
projektet, Hållbar
livsmedelsproduktion

Dnr 29-10086/09



Innehållsförteckning

Närproducerade livsmedel och lokal förankring ur hållbarhetssynpunkt	2
Bakgrund	2
Närproducerade livsmedel – en väg mot ett hållbart jordbruk?	2
Begreppet närproducerat	3
Lokal mat.....	3
Regional mat	3
Småskalig livsmedelsförädling	4
Märkning för närproducerat	4
Svenskt Sigill.....	4
Härproducerat®.....	4
Ursprungsmärkning	5
Varför svenska livsmedel?	5
Unikt djurskydd.....	5
Livsmedel från Sverige under gränsvärden.....	6
Låg förekomst av zoonoser	6
Salmonella.....	6
Campylobacter	7
Små halter av kadmium.....	7
Låga halter av mögelgifter	7
Miljömål	7
1. Begränsad klimatpåverkan	8
2. Giftfri miljö	8
3. Ett rikt odlingslandskap.....	8
4. Ett rikt växt- och djurliv	9
Närproducerat och klimatet.....	9
Food miles	10
Närproducerat foder	10
Soja.....	11
Markanvändning.....	11
Åsikter om närproducerat.....	12
Konsumenter	12
Producenter.....	12
Aktörer i livsmedelsbranschen som använder begreppet närproducerat.....	13
Lantbrukarnas Riksförbund och Svenskt Sigill.....	13
Mejerier	13
Dagligvaruhandeln	13
Närproducerade livsmedel – en väg mot ett hållbart jordbruk!	14
Ekonomiskt.....	14
Socialt.....	14
Ekologiskt.....	15
Diskussion	15
Slutsatser	16
Referenser:	17

Närproducerade livsmedel och lokal förankring ur hållbarhetssynpunkt

Den svenska matens mervärden är mycket starka. Vi har hög livsmedelssäkerhet, ett unikt djurskydd och ett jordbruk där miljön står i centrum. Sveriges bönder eftersträvar en hållbar utveckling av produktionen av svenska råvaror till livsmedel. Den ska tillgodose dagens behov av livsmedel utan att äventyra kommande generationers möjlighet tillgodose sina behov. Detta PM syftar till att lyfta fram två aspekter av mervärden inom svenskt livsmedelsindustri; dels svenska livsmedels mervärden samt hur närproducerade livsmedel och fodermedel kan bidra till ett mer uthålligt jordbruk. Ämnet kommer att belysas utifrån hållbarhetsaspekterna *ekologiskt*, *socialt* och *ekonomiskt*.

Bakgrund

Konsumenterna och samhället ska kunna känna trygghet och förtroende för Sveriges bönders produktion (Mer värde i svensk mat, LRF 2007; Hållbarhet i svenskt jordbruk, 2007).

I takt med att allt mer mat importeras till Sverige, ibland från andra sidan jordklotet, finns ett behov att tala om vad som gör den svenska maten unik. Det handlar om våra mervärden.

Under år 2007 tog regeringen fram en livsmedelsstrategi för hela Sverige med syfte att stärka livsmedelsbranschens konkurrenskraft. Livsmedelsindustrin skulle kunna konkurrera på lika villkor som övriga Europa. Både regering och riksdag kom tidigt fram till slutsatsen att, såväl bland konsumenter som inom livsmedelsbranschen, finns det ett intresse för småskalig lokal och regional livsmedelsproduktion. Regeringens strategi för att stärka livsmedelsbranschen blev således inriktad på mat med mervärde. Detta skulle gälla samtliga företag inom sektorn, från det lilla till det stora företaget (Riksdagens miljö- och jordbruksutskott, 2009).

Närproducerade livsmedel – en väg mot ett hållbart jordbruk?

Det finns tre generella målsättningar som eftersträvas när man talar om en hållbar utveckling där de *ekologiska*, *sociala* och *ekonomiska* perspektiven utgör grundstenarna (Hållbart utnyttjande inom jordbruket 2007:32).

Inom ramen för Sveriges landsbygdsprogram 2007-2013 finns ett övergripande mål att stödja en ekonomisk, ekologisk och socialt hållbar utveckling av landsbygden i Sverige. Programmets mål och inriktning är gemensamt för EU-länderna och en prioritering är utveckling av livsmedelsproduktionen med olika mervärden. Det övergripande målet med hela programmet är att den lokala, regionala och/eller småskaliga produktionen och förädlingen av livsmedel bidrar till att öka företagandet på landsbygden.

Livsmedelssektorn är den fjärde största industrin i Sverige och är därför viktig för jobb och tillväxt i landet. Regeringen betonar att både små och stora företag behövs för att landsbygden ska fortsätta att utvecklas och bibehålla sysselsättningen på landsbygden. Som ett led i detta arbete har regeringen tagit fram visionen om Sverige som det nya Matlandet i Europa. Syftet med visionen är att skapa sysselsättning och tillväxt och ett mål är att antalet livsmedelsföretag ska öka med 20 procent till år 2020. I detta mål är småskaliga företag en viktig del (Regeringskansliet, 2009).

Begreppet närproducerat

Svensk, småskalig, hälsosam, miljövänlig, djurvänlig, traditionell. Begreppen på vad som är närproducerat är många och det finns egentligen ingen tydlig definition. Betydelsen skiljer sig nämligen från producent till producent, bland konsumenter och inte minst mellan olika aktörer såsom livsmedelskedjor, organisationer och företag. Det finns inte heller något entydigt svar om vilket avstånd i kilometer som gäller för produktion, förädling, distribution och konsumtion för att ett livsmedel ska få kallas närproducerat. Den enda definitionen där avståndet är preciserat i nuläget (2010) är "Bondens egna marknad" där man har satt en kilometergräns på 250 km från producent till marknad.

Det råder med andra ord en viss begreppsförvirring. En av de ytterst få aktörer i Sverige som definierar närproducerat är Livsmedelssverige, närproducerat är "*mat där såväl produktion, förädling och distribution till konsumenter sker inom ett visst avgränsat område*" (Livsmedelssverige, 2008).

Konsumenter köper närproducerat utifrån egna värderingar och beror bland annat på bostadsort och perspektiv. Det är på så sätt upp till varje konsument att avgöra vad ett närproducerat livsmedel är (Hållbar konsumtion av jordbruksvaror, SJV 2010). Det finns inte heller några bestämmelser om ett närproducerat livsmedel ska vara lokal eller regional mat, småskaligt producerat eller innehålla enbart svenska råvaror.

Enligt en konsumentundersökning utförd av Coop, anser de flesta tillfrågade att närproducerade livsmedel först och främst är livsmedel som härstammar från regionen där de bor. Andra konsumenter anser emellertid att närproducerat likväl kan vara livsmedel producerade inom samma kommun eller i Sverige. Exempelvis kan man säga att närodlat är svenskt jämfört med mat från Sydamerika eller södra Europa (Coop-rapporten 2009). I en annan konsumentundersökning ställde företaget YouGov frågan hur långt det maximalt får vara från butik till livsmedlets ursprung för att det ska kallas närproducerat. Av de tillfrågade svarade 30 procent max 10 mil, 27 procent kunde tänka sig 20 mil och 18 procent svarade max fem mil (YouGove, 2010). Det är emellertid inte alltid den geografiska produktionsplatsen som är det viktigaste mervärdet för närproducerat. Att livsmedlet smakar bra, är färskt och håller hög kvalitet är i många fall betydligt viktigare än avståndet menar konsumenter i en undersökning om "lokal och regional mat" (Ipsos-Eureka, Lokal och regional mat, 2004).

I andra länder inom EU finns det ingen direkt motsvarighet till närproducerat, utan då talar man istället om den lokala och regionala maten "local food or regional food". Definitionen av lokal mat är däremot densamma som för närproducerad mat (Defra, Local food – a snapshot of the sector).

Nedan följer några begrepp för matens väg från jord till bord:

Lokal mat

Med lokal mat menas såväl råvaruproduktion som förädling och produktion. Det är ofta det geografiska avståndet mellan producent och konsument som står i fokus när man talar om lokal mat. Lokal mat är synonymt med "närodlat" och "närproducerat" och det finns således ingen tydlig definition på begreppet (Hallberg *et al.*, 2008).

Regional mat

Regional mat definieras som "*mat som kommer från ett specifikt och definierat geografiskt område*". Regional mat har med andra ord koppling till en viss region. Specifik jordmån och klimat kan vara anledningar till att en råvara kan produceras just i den regionen. Även produktionsmetoderna och förädlingsprocesserna specifika för en viss region. Regionen kan

vara en del av ett land, ett område som sträcker sig över flera landsgränser eller ett land i sig. Därmed inte sagt att regional mat nödvändigtvis konsumeras inom samma område som tillverkningen sker inom, vilket är fallet med lokal mat. Exempel på regional mat är fetaost, parmaskinka, västerbottenost, spettekaka och etiopiskt kaffe.

För att stimulera framtagande av regionala livsmedel finns inom EU olika kvalitetsmärken som exempelvis garanterar regionalt ursprung och traditionella tillverkningsmetoder. Märkena skyddar även livsmedel med särskilda egenskaper mot plagiat. De märken som för närvarande finns är: Skyddad ursprungsbezeichnung (SUB) finns på bl.a. Parmaskinka, Skyddad geografisk beteckning (SGB) finns på bl.a. Skånsk Spettekaka, Garanterad traditionell specialitet (GTS) finns på bl.a. falukorv (Hallberg *et al.*, 2008).

Småskalig livsmedelsförädling

Liksom för närproducerat finns det ingen tydlig definition på vad småskalig livsmedelsförädling är. Begreppet småskalig används ofta när man pratar om livsmedelsförädling men trots det kan man utgå från flera olika kriterier, såsom företagets omsättning, antalet anställda, hanterad råvara och antal slaktade djur/djurenheter. Småskalig livsmedelsproduktion kan också definieras utifrån hur många anställda som företaget har. Enligt EU:s definitioner är företag med upp till 50 anställda att betrakta som små. Regeringen har definierat ett småskaligt företag som ett företag med färre än 50 anställda. De småskaliga företagen är verksamma inom flera områden som exempelvis slakt, styckning, fiskeri, bageri, mejeri och rennärning (Livsmedelsföretagen, 2010; Jordbruksverket/Livsmedelsverket, 2005; Riksdagens miljö- och jordbruksutskott, 2009).

Märkning för närproducerat

Svenskt Sigill

Svenskt Sigill är ett ursprungs- och kvalitetsmärke som finns på mat som produceras med omsorg till djur och miljö, och där stor vikt läggs på livsmedelssäkerheten. Märket finns också på blommor. Två av Svenskt Sigills viktigaste argument lyder; ”Svensk mat” och ”Närmare mat”. Detta innebär att råvarorna ska vara producerade i Sverige och att det ska gå att spåra tillbaka till de svenska gårdar de kommer från.

För att säkerställa att Svenskt Sigill-märkta produkter innehåller certifierade, svenska råvaror och är märkta på ett tydligt sätt, finns regler för hur produkterna ska märkas och vad de märkta produkterna får innehålla. Exempelvis ska alla animaliska råvaror vara producerade av djur som är födda och uppfödda i Sverige. Det finns även regler för märkare som i sin marknadsföring eller informationen på förpackningen anger att råvaran eller produkten har ett särskilt geografiskt ursprung eller använder beteckningen ”Ursprungskontrollerad”. Exempelvis ska märkare tydligt definiera det geografiska området som avses. Denna bör så långt som möjligt följa vedertagna benämningar som t.ex. en viss gård, en ort, en kommun, en region, en sjö eller ett visst län etc. Även en karta ska kunna uppvisas där det geografiska området är tydligt utmärkt. Minst 80 % av den sammansatta produktens innehåll ska komma från IP SIGILL-certifierad produktion i det angivna ursprungsområdet (Svenskt Sigill, 2010; Märkning och hantering Svenskt Sigill, 2009).

Härproducerat®

I Sverige finns föreningen ”Härproducerat®”, vilket är en ekonomisk förening som har till syfte att förtydliga för konsumenten om matens ursprung. Begreppet Härproducerat® står för att råvaran finns där förädlingen sker. Begreppet syftar till att ge närhet, öppenhet och

färskhet. Hela produktionen sker i ett gemensamt företag som skapar arbetstillfällena på platsen. Ett företag som marknadsför sig med härproducerat är Wapnö mejeri (Föreningen Härproducerat®, 2010).

Ursprungsmärkning

I Sverige finns det ingen generell svensk ursprungsmärkning av livsmedel. Det finns det emellertid inom EU för vissa livsmedel. Det innebär att märkningen ska visa var produkterna kommer från. Exempelvis nötkött, fisk och honung ska alltid märkas med ursprung. För nötkött finns också särskilda regler. Om varan är märkt med "ursprung Sverige" betyder det att djuret är fött, uppfött och slaktat i Sverige. Importerat kött som mals i Sverige får alltså inte märkas med "svensk kött". Finns det risk för att konsumenten kan vilseledas och tro att ett livsmedel kommer från en annan region än vad det gör, så ska ursprunget anges. För livsmedel som är närproducerade, lokala eller regionala finns inget krav på märkning frånsett att de inte faller inom EU:s bestämmelser. Det finns dock branschorganisationer som enats om en gemensam ursprungsmärkning. Svenskt Sigill är ett sådant exempel. Svenskt Sigill är ett kvalitetsmärke på mat och blommor och garanterar att råvarorna som bär märket har producerats på svenska kontrollerade gårdar och odlingar som lever upp till höga krav på säkra livsmedel, god djursorg, miljöansvar och öppna landskap (Livsmedelsverket, 2010; Svenskt Sigill, 2010).

Varför svenska livsmedel?

Ett uthålligt lantbruk förutsätter att de livsmedel som produceras har ett högt förtroende hos konsumenterna och myndigheter. De ska vara fria från miljögifter, andra föroreningar och skadliga smittämnen samt i övrigt inte hota människors hälsa. Under många år har Sveriges bönder, tillsammans med svenska myndigheter tagit fram kontroll- och bekämpningsprogram som gör att Sverige idag producerar världens kanske säkraste mat. Sverige har en lång tradition av att arbeta förebyggande för att kunna erbjuda säkra livsmedel. Att konsumenterna ska känna sig trygga är en självklarhet. Kvalitetsarbetet börjar redan under uppfödningen eller under växtodlingen. En viktig del är att ge djuren bra foder som inte innehåller skadliga ämnen som kan överföras till djuren. Dålig kvalitet går aldrig att maskera. I många fall är den svenska modellen en förebild för andra länder. I Sverige förbjöds exempelvis antibiotika i djurfoder 1986. Tjugo år senare, den 1 januari 2006, infördes ett liknande förbud inom hela EU. Friska djur som är skyddade mot smitta får man genom att ge djuren en god miljö och skötsel. Detta gör också att risken för antibiotikaresistenta bakterier och sjukdomar överförs från djur till människa minskas (Mer värde i svensk mat, LRF 2007).

Unikt djurskydd

Ett starkt skäl till varför man bör välja svenska livsmedel är att Sverige har ett unikt djurskydd. Det finns en lång tradition av djursorg och Sverige är troligen det EU-land där djuren har det bästa lagstadgade skyddet. Den svenska djurskyddslagstiftningen är en av de mest omfattande i världen. Utöver detta finns det frivilliga djursorgsprogram. Intresset och engagemanget för djur och djursorg är stort och genuint bland Sveriges bönder. År 2002 antog den svenska lantbruksnäringen "Sveriges bönders värdegrund för livsmedelsproducerande djur". Värdegrunden togs fram gemensamt av LRF, Svensk Mjolk, Swedish Meats, Svenska Ägg, Svensk Fågel och Lantmännen. Syftet med värdegrunden är att sätta ord på de grundläggande gemensamma värderingarna när det gäller djur (Mer värde i svensk mat, LRF 2007).

Livsmedel från Sverige under gränsvärden

Svenska livsmedel innehåller sällan rests substanser av bekämpningsmedel. Sverige har, i jämförelse med andra EU-länder samt länder utanför EU, ett mycket stort försprång. En bonde i Sverige har mycket strikta restriktioner beträffande när och var grödorna får besprutas. Exempelvis är det vanligt inom EU och i länder utanför EU att behandla grödorna precis innan skörd, något som är förbjudet i Sverige. Detta har bland annat gett resultatet att vid Livsmedelsverkets stickprovskontroll av frukt och grönt (år 2004) låg samtliga svenska prover under tillåtna gränsvärden. Livsmedelsverket gör stickprovskontroller för läkemedelsrester, tungmetaller, klorerade organiska ämnen och naturliga hormoner i levande djur och färskt kött. Provtagningen sker på svenska slakterier och resultatet rapporteras årligen till EU. Resultaten från stickprovskontrollerna i samtliga EU-länder sammanställs till en omfattande EU rapport. Kontrollen visar att Sverige ligger mycket väl till. Under år 2005 innehöll endast 0,05 % av knappt 15 000 svenska köttprover några rests substanser. Generellt sett är situationen inom EU bra, men i kött från exempelvis Portugal, Frankrike och Spanien har man funnit förbjudna substanser såsom hormoner. Hormoner i kött tyder på att djuret getts höga doser eller att djuret fått hormoner tätt inpå slakt. Dessa preparat ges till djuren i syfte att öka tillväxten eller avkastningen men är förbjudet inom hela EU. Då hormonrester hittas i kött, tyder detta på att hormoner används illegalt i vissa EU-länder. Värt att nämna i sammanhanget är att Livsmedelsverket aldrig har hittat rester av hormoner i svenskt kött (Mer värde i svensk mat, LRF 2007).

Låg förekomst av zoonoser

En zoonos är en sjukdom eller smittämne som överförs från djur till människa eller vice versa. Det kan handla om virus, bakterier eller parasiter. Den vanligaste smittvägen är via livsmedel. Smitta kan i vissa fall även överföras vid direktkontakt med djuren. Tack vare förebyggande arbete har Sverige kommit långt med att förhindra zoonoser. Genom att skydda djuren från smitta i alla led, vid import av djur, i fodertillverkningen, under uppfödningen och i slakten, så hindras smittande livsmedel att nå konsumenten. Exempelvis är svenskt kött, svensk fågel och svenska ägg idag praktiskt taget fria från salmonella. Salmonella är tillsammans med campylobacter den vanligaste anledningen till livsmedelsburna sjukdomar inom EU (Mer värde i svensk mat, LRF 2007).

Salmonella

Salmonella är en bakterie som orsakar diarréer och som har sin naturliga livsmiljö i tarmkanalen hos människor och djur. Den överlever och förökar sig också mycket lätt i övriga miljöer, t.ex. olika slags livsmedel. Det finns över 2 300 olika typer av salmonellabakterier och vissa av typerna kan ge allvarliga problem, som exempelvis ledbesvär, hos människor. Sverige började bekämpa salmonella redan på 1950-talet och sedan 1961 följer salmonellakontrollen en särskild lagstiftning. Denna lag innebär att livsmedel smittat med salmonella inte får säljas. Av övriga EU-länder är det endast Finland som har ett motsvarande kontrollprogram. Sveriges goda salmonellaläge har gett oss rätt att kontrollera kött, kyckling och ägg som importerats till Sverige. Varje parti importerat kött från EU-land ska följas av ett intyg som visar att köttet är fritt från salmonella. Detta är dock ingen garanti för att salmonella inte förekommer. Detta presenteras i en undersökning av Livsmedelsverket (2003), där man hittade salmonella i en femtedel av det importerade köttet. I fågelkött påträffades salmonella i sju av tolv partier. För första gången någonsin har man jämfört statistik över zoonosläget mellan olika EU-länder. Undersökningen visade bl.a. att Sverige är ett av endast två länder i EU som kan erbjuda ägg från salmonellafria värphönsbesättningar. Förutom Sverige hade Luxemburg ingen förekomst av salmonella (Mer värde i svensk mat, LRF 2007).

Campylobacter

Liksom salmonella är campylobacter en tarmbakterie. De finns naturligt hos de flesta fåglar samt hos nöt, svin, hund och katt. Hos djuren framkallar bakterien inte sjukdom men kan däremot göra människor magsjuka. De två hittills största campylobacterutbrotten i Sverige orsakades av dricksvatten. Andra smittvägar är opastöriserad mjölk, direktkontakt med katt och hund samt livsmedel som t.ex. färsk kyckling. I Sverige bedrivs en intensiv forskning för att minska förekomsten av campylobacter i kyckling. Tack vare detta har campylobacternivån i svensk kyckling minskat avsevärt sedan slutet av 1980-talet.

I en zoonosrapport har information beträffande förekomst av campylobacter, från sex medlemsländer inom EU samt Norge, sammanställts. Resultaten visar på att Sverige, tillsammans med Norge och Finland är det land som har lägst förekomst av campylobacter i kycklingproduktionen. I Sverige provtas samtliga kycklingflockar för campylobacter i samband med slakten (Mer värde i svensk mat, LRF 2007).

Små halter av kadmium

Den svenska näringen ställer tuffare krav än vad EU gör. Detta gäller inte minst halten av kadmium i livsmedel. Kadmium är ett metalliskt grundämne som finns naturligt i alla jordar och som inte kan brytas ned. Kadmium kan förekomma i åkermarken och tillförs genom luftförorening eller genom fosforgödsling. Människor och djur får i sig kadmium via foder och livsmedel. Metallen stannar kvar i kroppen under lång tid och ansamlas i njurarna.

Svenska livsmedel innehåller mycket sällan rester av kadmium. Detta tack vare att man arbetar både med att minska tillförsel och minska upptaget av kadmium i våra marker. Likaså väljer man ut de grödor som tar upp lite kadmium vid utvecklingen av nya grödor. Vid köp av handelsgödsel ska kadmiumhalten hållas så låg som möjligt. Den svenska fosforgödseln får innehålla max 100 g kadmium per ton fosfor. I många EU-länder innehåller handelsgödseln mellan 100 och 150 gram per ton. Detta värde kan jämföras med svenskt handelsgödsel där halten, år 2005, var 4,7 gram (Mer värde i svensk mat, LRF 2007).

Låga halter av mögelgifter

Det finns ett stort antal mögelgifter som kan bildas av olika svampar. Djur kan genom fodret ibland få i sig mögelgifter som sedan går ut i mjölken och köttet. Dessa gifter kan i sin tur ge skador hos människor. Aflatoxin är det mest kända giftet. Andra toxiner är Ochratoxin, Trichotecener och Zeralenon. I Danmark har man haft problem med Ochratoxin i fodret. Toxinet skadar njurarna hos grisar och kan sedan överföras till människa. Mögelgifter förekommer i mycket liten grad i svenska livsmedel. Detta mycket tack vare att lantbruksnäringen har bedrivit intensiv rådgivning för hur spannmålen ska hanteras för att undvika toxinbildning. Genom kontrollprogram i mjölkbranschen undviker man Aflatoxin i mjölk (Mer värde i svensk mat, LRF 2007).

Miljömål

Naturvårdsverket har på uppdrag av regeringen utarbetat förslag till nationella miljömål. Miljömålsportalen beskriver den kvalitet och det tillstånd för Sveriges miljö, natur- och kulturreсурser som är miljömässigt hållbara på lång sikt. Målet är att samtliga viktiga handlingar för att åtgärda de stora miljöproblemen ska vara genomförda till år 2020. Tanken är att när dessa miljömål har uppnåtts är samhället ekologiskt hållbart. Det ska också bli möjligt att bedöma hur stort "gapet" till ett hållbart samhälle är och på vilka områden/sektorer miljöbelastningen måste minska. Dock kommer naturens långsamma återhämtning göra att vi

i vissa fall inte kommer hinna nå den önskade miljö kvaliteten (Miljömålportalen, Sverige år 2021- vägen till ett hållbart samhälle).

Av de 16 Miljömålen är det främst fyra av dem som berörs av närproducerade livsmedel och som kommer tas i beaktande genom rapporten.

1. Begränsad klimatpåverkan

Under de senaste 150 åren har klimatet förändrats. Detta beror på utsläpp av växthusgaser (koldioxid, metan, och lustgas) från människans olika verksamheter.

Jordbruket står för tre fjärdedelar av utsläppen av växthusgaser i Sverige. Den största andelen utsläpp står lustgasen från jordbruksmarken för (30 %). Koldioxid från mulljordar bedöms svara för 24 % av de samlade utsläppen av klimatgaserna medan metanutsläppen från idisslarna uppskattas till 21 %. Övriga sektorer som bidrar till växthusgaser är stallgödsel, kalkning, mineralkvävetillverkning, diesel, olja och el (Miljömålportalen ; Den svenska maten och klimatet). Enligt FN:s ramkonvention för klimatförändringar ska halten av växthusgaser i atmosfären stabiliseras till en nivå som innebär att människans påverkan på klimatsystemet inte blir farligt. Som ett delmål skall de svenska utsläppen av växthusgaser för perioden 2008–2012 vara minst 4 procent lägre än utsläppen år 1990 (Miljömålportalen, 2010).

2. Giftfri miljö

Det råder fortfarande en oklarhet kring vilka egenskaper hos kemikalier och föroreningar som kan hota människors hälsa eller den biologiska mångfalden. Inom jordbruket står användningen av växtskyddsmedel för miljörisker som riskerar att negativt inverka på människors hälsa och den biologiska mångfalden. Även metaller i svensk åkermark såsom bly, kadmium, koppar, nickel och zink kan ha en negativ påverkan på folkhälsan.

Målet för år 2020 är att miljön ska vara fri från ämnen och metaller som skapats eller utvunnits av samhället och som kan hota människors hälsa eller den biologiska mångfalden. På grund utav bristande kunskap kring området är det dock mycket svårt, om inte omöjligt att nå målet till år 2020 (Miljömålportalen, 2010; Hållbarhet i svenskt jordbruk 2007).

3. Ett rikt odlingslandskap

Odlingslandskapets och jordbruksmarkens värde för biologisk produktion och livsmedelsproduktion skall skyddas samtidigt som den biologiska mångfalden och kulturmiljövärdena bevaras och stärks.

Det traditionella, småskaliga odlingslandskapet har under århundraden bidragit till att öka den biologiska mångfalden i Sverige. Förändringar inom jordbruket under senare decennier har dock satt spår i landskap och livsmiljöer. Åker- och betesmarker har lagts ned. Landskapet har blivit mer enformigt genom att småbiotoper tagits bort. Med hjälp av insatser från samhället, t.ex. miljöersättningar, kan jordbruket bidra till att livsmiljöer och spridningsvägar för odlingslandskapets vilda växt- och djurarter tryggas. Målet Ett rikt odlingslandskap är möjligt att nå år 2020 (Miljömålportalen, 2010: Hållbarhet i svenskt jordbruk 2007).

4. Ett rikt växt- och djurliv

Målet är att den biologiska mångfalden skall bevaras och nyttjas på ett hållbart sätt, för nuvarande och framtida generationer. Arternas livsmiljöer och ekosystemen samt deras funktioner och processer skall värnas om.

Knappt hälften av alla arter och även antalet hotade arter i Sverige finns i odlingslandskapet. På grund utav jordbrukets strukturomvandling de senaste hundra åren har flera raser i odlingslandskapet fått sämre status. Ett av delmålen för Ett rikt växt- och djurliv är att år 2015 ha minskat andelen arter som bedöms som hotade med minst 30 % jämfört med år 2000. Det bedöms att målet Ett rikt växt- och djurliv är mycket svårt eller inte möjligt att nå till 2020 även om fler åtgärder sätts in (Miljömålsportalen, 2010: Hållbarhet i svenskt jordbruk 2007).

Närproducerat och klimatet

De totala utsläppen av växthusgaser för en produkt som konsumeras är summan av utsläppen längs hela livsmedelskedjan. Detta innefattar odling av exempelvis spannmål, ris och grönsaker, uppfödning av djur, transport och förädling av livsmedelsråvaror samt transport till butik. Med hjälp av livscykelanalyser (LCA) kan en produkts sammanlagda miljöpåverkan beräknas och de mest miljöpåverkande stegen identifieras.

Det är en vanlig uppfattning att transporten av mat från odling till industri och sedan vidare till butik ger den största klimatbelastningen i livsmedelskedjan. Så är inte fallet. Klimatutsläppen från transporter av animaliska livsmedel dvs kött och mejeriprodukter är ganska begränsade i jämförelse med utsläppen från själva djurhållningen. Djurhållningen utgör nämligen ofta den största klimatbelastningen i kedjan. Därför blir betydelsen av transporter mindre än vid t.ex. transport av vegetabilier såsom grönsaker, frukt, potatis och spannmål. Odling av vegetabilier är mindre klimatbelastande än animaliska livsmedel. Därför utgör transporter en relativt större del av utsläppen för vegetabilier (Mat och Klimat, 2010).

Trots ovanstående fakta innebär det inte att vi kan strunta i transporter för animaliska livsmedel. Generellt gäller att ju kortare transportavstånd desto lägre klimatbelastning. Idag importerar vi nästan hälften av det nötkött vi äter, 30 procent av kyckling- och grisköttet kommer också från andra länder. Med utgångspunkt från gjorda livscykelanalyser finns det idag ingenting som tyder på att animaliska livsmedel som produceras i andra länder har en lägre klimatpåverkan än svensk uppfödning, snarare tvärtom. Vi vet att en stor del av nötköttsimporten har en avsevärt högre klimatpåverkan än den svenska. Därför minskar vi klimatpåverkan även från kött om vi väljer närproducerat även om det relativt sett blir betydligt mindre än för grönsaker (Mat och klimat, 2010).

Tänker man ur ett näringsmässigt perspektiv går det emellertid inte att byta ut 1 kg gurka mot 1 kg kött. Näringsinnehållet i dessa livsmedel ser helt olika ut. Livsmedelsverket har emellertid under många år propagerat för en större andel grönsaker och frukt i vår kost. Så att öka andelen vegetabilier i vår kost är rimligt inte bara ur klimathänsyn utan också med hänsyn tagen till vår hälsa. Livsmedelsverket rekommenderar att äta enligt "tallriksmodellen", vilket innebär att maten till tre fjärdedelar kommer från växtriket och en fjärdedel från djurriket (Livsmedelsverket, 2010; Mat och klimat, 2010; WWF, 2010).

Hur vi än försöker minska klimatbelastningen så kommer vi dock aldrig bort från att livsmedel måste transporteras. Det vi däremot kan påverka är vilket transportsätt som används och hur långa avstånden är. Störst koldioxidbidrag ger flygtransporterna upphov till,

exempelvis ger en transport med flyg 200 gånger mer koldioxid än samma transport med båt. Hur mycket koldioxid lastbilarna ger upphov till beror dels på storleken på lastbilen men också om lastbilen är full, halvfull eller nästan tom. Större lastbilar ger lägre bidrag per transporterad ton jämfört med mindre lastbilar. Genom att exempelvis jämföra äpplen med olika ursprung, Sverige, Frankrike och Nya Zeeland, kan man få proportion på betydelsen av avstånd och transport. Ett kg äpplen, i en butik i Sverige, gav upphov till 69, 260 respektive 520 gram CO₂-ekvivalenter beroende på om de var svenska, franska eller nyzeeländska. De nyzeeländska äpplena gav högst koldioxidbidrag trots att de transporterats effektivt med båt (Mat och klimat 2010).

Något som lätt kan glömmas bort, men som är nog så viktig, i diskussionen kring olika livsmedels klimatbelastning är utsläppen vid hemtransporten från affären. De försök som gjorts att minska utsläppen i livsmedelskedjans tidigare led kan gå förlorade vid hemtransporten. Att handla på vägen, till eller från något annat, samt handla mer vid varje köptillfälle är att föredra. Bäst är naturligtvis att ta cykeln och att inte ta bilen alls. (Matvision, 2010; Mat och klimat, 2010).

Förutom att man som konsument kan påverka klimatbelastningen, genom att köpa större andel vegetabilier än kött, är att äta efter säsong. Att äta säsongsvarierat innebär att man äter mer svenska/närproducerade grönsaker, frukter och bär under den säsong de är tillgängliga och äta mindre av dessa typer av produkter då de närproducerade/svenska inte är tillgängliga. Man kan t.ex. välja att äta mer rotfrukter och frukt under höst och vintern och mer tomat och gurka under sommaren. I butikerna har vi vant oss vid att alla produkter finns tillgängliga i stort sett året runt. Men minskar efterfrågan på importerade produkter så kan också klimatbelastningen minska avsevärt. Orsaken till detta är att de importerade produkterna odlas, inte sällan, på andra sidan jorden eller odling i energikrävande växthus för att förlänga säsongen (Mat och klimat, 2010; WWF, 2010).

Odling av broccoli är ett exempel som skulle minska påverkan på växthuseffekten avsevärt (ca 60 procent lägre) om den odlats i Sverige. Detta presenteras i en rapport som utförts av SIK, institutet för Livsmedel och Bioteknik AB. I rapporten jämförs kostnader och växthuseffekt mellan broccoli odlad i Sverige, Spanien och Ecuador. Två tredjedelar av den frysta broccoli som konsumeras i Sverige kommer från Ecuador eller Guatemala och en tredjedel från Spanien. Bara en procent av broccolin är odlad i Sverige och säljs färsk (Dagens Nyheter, 2006).

Food miles

I Sverige gör vårt klimat att vi behöver importera en stor mängd grönsaker och frukter vilket innebär att man inte kommer ifrån långa transporter med negativ påverkan på miljön. Matmil är ett begrepp som är väl vedertaget i diskussionerna kring närproducerade livsmedel och klimatet. Begreppet har adopterats från engelskans "Food miles" och innebär det antal mil som maten har rest från producent till konsument. Denna information ska sedan kunna användas för att bedöma hur maten påverkar miljön.

Närproducerat foder

Närproducerat är en angelägenhet som rör hela kedjan i livsmedelsproduktionen, det vill säga även det foder vi ger till de livsmedelsproducerande djuren. Under senare år har nya frågor på foderområdet dykt upp, vilka framförallt rör miljö och etik. Skall foder transporteras över hela jordklotet? Vad händer med naturen i Sydamerika och Sydostasien när nyodling för foder- och livsmedelsproduktion sker och hur påverkar detta ursprungsbefolkningen? Dagens

transportsystem av foder är nästan uteslutande fossilbränsle drivet och baseras på olja vilket är en ändlig resurs. I stort sett alla foderråvaror som importeras till Sverige transporteras in per båt. Undantag är specialprodukter såsom syntetiska aminosyror och potatisprotein som körs på bil, men dessa förekommer i en liten omfattning. I samband med förbränningen av fordonsbränsle släpps ett antal skadliga luftemissioner ut. I dag diskuteras mest utsläppen av växthusgasen koldioxid (CO₂), men andra viktiga utsläpp är kväveoxider (NO_x), svaveldioxid (SO₂), kolväten (CH) och partiklar. Utsläppen från transportsektorn bidrar till de ekologiska miljöeffekterna växthuseffekt, övergödning och försurning.

Enligt en studie utförd av Svensk Mjök var 85 – 87 % av foderråvarorna i mjölkornas foderstat under 2004 svenskodlade. Sojamjöl utgjorde 4-5% och palmkärnkakan (inklusive diverse råvaror) utgjorde 2-3 % av den totala konsumtionen. Den andel av mineraler och fett som är importerad utgjorde ca 1 %. Den importerade delen av raps- och sockerbetsprodukterna, från framförallt Tyskland, utgjorde 4-5 respektive 3-4 % av den totala konsumtionen. Om närodlat foder definieras som europeiskt ursprung, var 92-93 % närodlat.

Det finns emellertid möjligheter att ytterligare öka andelen svenskodlat foder i mjölkornas foderstater. En ökad vallandel i foderstaten, mer Agrodrank och/eller mera baljväxter är exempel på möjliga förändringar som sannolikt kan genomföras utan att riskera en lägre avkastning (Svensk Mjök, Rapport nr 7059-P, 2006).

Soja

År 2007 importerades 41 miljoner ton soja till Europa, varav 1 % användes i Sverige (SNF, 2010a). Årligen används 350 000 ton soja i fodertillverkningen i Sverige. Den soja som kommer till Sverige är nästan uteslutande från Brasilien. Den har antingen först transporterats till Rotterdam eller Hamburg där den lastas om till mindre fartyg som går till Sverige eller via Norge och företaget Denofa som tillverkar sojamjöl (SNF, 2010a). Av den importerade sojan till Sverige används 40 % till nötkreatur, 40 % till fjäderfä, 10-15 % till gris och resterande 5 % till häst, hund och katt (SLU, 2010).

Sojan utgör ca 5 % av mjölkors diet i genomsnitt (SLU, 2010). Till mjölkor går utmärkt att ersätta sojan med inhemska proteinfodermedel men man får då räkna med en prisökning på ca 4-5 öre per kg mjök (Svensk Mjök, 2009). Det är inte heller något problem med att utesluta soja i foder till konventionellt uppfödda grisar. Grisar klarar sig i allmänhet utmärkt på enbart närproducerade råvaror som rapsmjöl, trindsäd och biprodukter från etanoltillverkning (drank) under förutsättning att fodret kan kompletteras med rena aminosyror (industriellt framställda). Till ekologiskt uppfödda grisar är det svårare eftersom man inte får använda syntetiska aminosyror. När det gäller värphöns och slaktkyckling så kan man även i den produktionen ersätta sojan med närproducerade baljväxter och rapsprodukter, förutsatt att man får använda renframställda aminosyror (SLU, 2010).

Markanvändning

Typen av markanvändning har en avgörande betydelse för den biologiska mångfalden och förändrad markanvändning bedöms idag vara det största hotet mot biologisk mångfald på global nivå. En betydande andel av artrikedomen i Sverige är knuten till odlingslandskapet med dess olika biotoper. Hälften av de omkring två tusen svenska kärlväxterna hör hemma i jordbruksmiljö. Under 1900-talet har det skett en utarmning av mångfalden i odlingslandskapet. Viktiga förändringar i markanvändning som har lett till minskad biologisk mångfald är utdikning och torrläggning av sjöar och våtmarker, uppodling av ängs- och hagmarker och borttagandet av odlingshinder (t ex buskar, träd, pilevallar etc). I ett europeiskt perspektiv har Sverige en förhållandevis låg andel jordbruksmark av den totala

landytan. Detta är ett viktigt argument för betydelsen av att bibehålla åkermarken i Sverige för att öka variationen i landskapet som är en viktig grund för biologisk mångfald.

Den största andelen markanvändning i Sverige står foderproduktion till mjölkdjuren för, där användningen är ca 85 % av svenska arealer. Ungefär 635 000 ha åkermark i Sverige behövs årligen för mjölkorna inklusive rekryteringsdjurens foderproduktion vilket utgör knappt 25 % av den svenska åkerarealen. Mjolkproduktionen i landet bidrar således i mycket hög grad till det öppna och varierade odlingslandskapet (Svensk Mjolk, 2006).

Om man skulle ställa om innehållet i djurens foderstater så som de är idag till närproducerade råvaror skulle man kunna minska den totala bekämpningsmedelsanvändningen med 20 % (SNF, 2010b). Frågan är emellertid om den odlingsbara marken i Sverige är tillräcklig för att täcka det Svenska behovet av proteinfoder? I en studie av Davis *et al.*(2006) har man undersökt om det, i Västra Götaland, är möjligt att ersätta proteinfoder i foderstaterna till gris, kyckling och mjölkko med foder odlat i samma område. Sojan ersattes med ärtor, åkerbönor och den importerade rapsen ersattes med raps från Västra Götaland. Man kom fram till att den odlingsbara marken gott och väl skulle räcka till att täcka behovet. Det finns dock inte så mycket inhemskt odlade proteingrödor att tillgå i Sverige idag. Om t.ex. mjölksektorn gick över till inhemska proteinfodermedel skulle det foder som finns att tillgå idag inte ens täcka behovet för alla kor i Sverige (Modin-Edman, 2010). Ca 150 000-180 000 ha är den maximala arealen som kan odlas med raps i Sverige (Emanuelson *et al.*, 2006).

Åsikter om närproducerat

Konsumenter

I en konsumentundersökning utförd av Coop år 2009, har 43 808 medlemmar svarat på frågor om mat- och konsumtionsvanor. Undersökningen visar bland annat att det finns en stor vilja till att äta närproducerad mat, 31 procent anser att det är mycket viktigt och 56 procent anser att det är ganska viktigt. Endast 0,8 procent av de svarande i undersökningen anser att det inte alls är viktigt att handla närproducerade varor (COOP-rapporten, 2009).

Det finns flera anledningar till varför konsumenter köper närproducerade livsmedel. Exempelvis därför att livsmedlet har producerats i närheten där de bor, livsmedlet har en tydlig avsändare eller för att det är småskaligt producerat. Andra konsumenter köper närproducerat därför de anser att livsmedlet har producerats miljö- och klimatvänligt, att det smakar bättre eller håller en högre kvalitet än andra livsmedel. I en undersökning om lokal och regional mat visar resultaten att för Sveriges konsumenter är närproducerat just nu viktigare än ekologisk mat när de väljer livsmedel i butik (Hållbar konsumtion av jordbruksvaror, SJV 2010; Ipsos-Eureka, 2004).

Producenter

I en undersökning som gjorts av LRF framkommer det att ca 60 % av lantbrukarna i undersökningen vill att mer av deras produktion ska säljas lokalt eller regionalt som närproducerat. Men intresset för att sälja närproducerat varierar mycket, bland annat beroende på produktionsgren, lantbrukarnas ålder, gårdens storlek och geografisk plats. I Jämtland, Gävleborg och Västerbottens län är intresset för att sälja närproducerat störst. Av trädgårdsproducenterna vill ca 90 % sälja mer av sina produkter till lokala och regionala marknader, 80 % av får- och lammproducenterna, 70 % av fjäderfäproducenterna och ca 60 % av mjölkproducenterna. Lägst intresse finns bland växtodlings- och grisproducenter. Intresset

för närproducerat är större på mindre gårdar och bland yngre lantbrukare (LRF, Lantbruksbarometern, 2008).

Aktörer i livsmedelsbranschen som använder begreppet närproducerat

Aldrig förr har intresset för lokal mat från det svenska lantbruket varit större. Undersökningar visar att större möjlighet att kunna handla svenskt och närproducerat skulle ge nöjdare konsumenter. På flera håll i landet pågår projekt där målet är att öka andelen närproducerat i livsmedelsbutikernas hyllor (Hållbar konsumtion av jordbruksvaror, 2010).

Det finns därmed många exempel på typer av verksamheter inom livsmedelsbranschen som ser utvecklingsmöjligheter genom att lansera råvaror som närproducerade. För handeln är detta av stort intresse ur profilsynpunkt och ett sätt att få fler kunder.

Intresset för närproducerat syns inte bara i livsmedelsbutikerna. Runtom på landsbygden växer gårdsbutiker fram och inom restaurang- och hotellnäringen sker satsningar där närproducerad mat är lockbetet. Ofta går flera producenter samman och bildar nätverk med gemensam marknadsföring och distribution (Hållbar konsumtion av jordbruksvaror, 2010).

Nedan följer några utav de organisationer och företag som satsat på att marknadsföra sig med budskapet närproducerat:

Lantbrukarnas Riksförbund och Svenskt Sigill

Enligt Lantbrukarnas Riksförbund (LRF) har intresset för lokal mat från det svenska lantbruket aldrig varit större och undersökningar visar större möjligheter att kunna handla svenskt och närproducerat skulle ge nöjdare konsumenter. Med anledning av detta har LRF tillsammans med Svenskt Sigill skapat projektet "Mat och klimat", med syftet att inspirera konsumenter och producenter att göra smarta klimatval. Genom att äta närproducerat gör man ett smart klimatval (Mat och klimat, 2010).

Mejerier

Milko har lanserat Landskapsmjölk vilken garanterar att mjölkråvaran kommer från det landskapet som förpackningen anger, till exempel från Dalarna eller Värmland. Utöver det får också konsumenterna information om ifrån vilka gårdar mjölken kommer (Milko, 2010). Mejeriet Sju gårdar i Uppland vill också ligga i framkant när det gäller närproducerat. Konsumenternas nyväckta intresse för närproducerade livsmedel var den utlösande faktorn som gjorde att sju gårdar gick ihop för att kunna svara upp mot denna allt starkare efterfrågan. Mjölk från Sju Gårdar måste komma från gårdar i Uppland (ingen gård ligger längre än 4 mil från Uppsala) och klara såväl Svenskt Sigills som KRAV's kriterier (Sju Gårdar, 2010). Hjordnärmejeriet är ett annat exempel på mjölkproducenter som gått samman och levererar ekologisk och småskaligt producerad mjölk. Mjölken får endast komma från gårdar inom två och en halv mil från mejeriet (Hjordnära, 2010).

Dagligvaruhandeln

Enligt organisationen Livsmedelssverige satsar handeln mer på närproducerade livsmedel. För handeln har den ökade efterfrågan från konsumenter, på närproducerade livsmedel, möjliggjort ett större sortiment av detta. Handelskedjorna har således ett mervärde med att erbjuda kunderna lokal och regional mat. Detta bidrar samtidigt till ökad sysselsättning och utveckling i regionerna (Livsmedelssverige, 2008). LRF är en aktör som samarbetar med

dagligvaruhandeln för att möjliggöra målet om att utöka sortimentet av närproducerat. Viktiga parametrar i samarbetet är kvalitetssäkring och märkning samt att fortsätta stärka känslan för de svenska mervärdena.

Ett av LRF:s samarbetsprojekt är med matvarukedjan Coop. Coop satsar stort på ett brett sortiment med regional och lokal mat. Målet är att bli bäst i Sverige på lokal- och närproducerade varor. Visionen är också att minska utsläppet av koldioxid med minst 30 procent till 2020 jämfört med 2008. Genom ett samarbete mellan Coop, LRF och lokala organisationer lanserades under år 2009 ett utökat sortiment med regionala och lokala livsmedel, kallat ”Mat från regionen”. Det utökade utbudet är ett svar på konsumenternas ökade efterfrågan på lokalproducerat. Enligt Coop-rapporten (2009) ska konceptet ”Mat från regionen” säkerställa att produkterna är kvalitetssäkrade, att innehållet verkligen är lokalproducerat och att de mindre producenterna når upp till högt ställda kvalitetskrav. Totalt har Coop inlett dialog med ca 300 regionala och lokala leverantörer (Coop-rapporten, 2009).

Ett annat utav LRF:s samarbetsprojekt för att marknadsföra närproducerade livsmedel är ”Bonde i Butik”. Initiativet har tagits av LRF och ICA och innebär att under oktober månad (2010) ska flera av landets ICA-butiker få besök av lokala bönder. Syftet är att bönderna ska få möjlighet att berätta om matens ursprung och samtidigt stärka kunskapen om svenska råvaror och deras mervärden (LRF.se, 2010).

Närproducerade livsmedel – en väg mot ett hållbart jordbruk!

En uthållig livsmedelproduktion skall tillfredsställa våra behov av goda och sunda produkter utan att äventyra kommande generationers förmåga att göra detsamma. Hållbarhet kan ses ur olika dimensioner: *ekologiskt*, *socialt* och *ekonomiskt*. På följande sätt bidrar närproducerade livsmedel till uthållighet inom jordbruket:

Ekonomiskt

Närproducerat innebär ofta en småskalig verksamhet vilket gör att producenterna inte kan konkurrera med större producenter om priset. De måste hitta andra sätt att konkurrera på och då blir ofta kvaliteten ett sätt att marknadsföra produkterna. Kvalitetsaspekterna är t.ex. att närproducerade grönsaker och frukt i hög grad är mogna när de skördas, vilket förhöjer smaken. Närproducerade produkter är också garanterat färskare än mat som rest över halva jordklotet. För butiken är inte närodlat den största inkomstkällan men det ger däremot affären ett gott anseende hos kunderna samt möter den allt ökade efterfrågan på närproducerat.

Så trots att närproducerat inte inbringar lika stor ekonomisk vinst som storskalig livsmedelsproduktion så har producenterna mycket att vinna på den goda kvalitén. Genom ett gott rykte kan de också jobba för att få bättre betalt för sina varor och utveckla produktionen på gården

Socialt

Sett till den sociala dimensionen ställs det krav på jordbruket att leverera tillräckligt med mat till befolkningen som också ska uppfylla kravet på god kvalitet. En grundförutsättning för detta är en levande landsbygd och att det finns en bofast befolkning och sysselsättning för denna. När man handlar närproducerat, stödjer man Sveriges landsbygd. Fler människor i detta land får möjlighet att livnära sig på sin verksamhet. Genom att inte välja att handla allt

genom de ganska likriktade livsmedelskedjorna kan man också bidra till en större variation av produktutbudet. Med fler olika producenter är chansen större att fler olika produkter kommer ut på marknaden.

Även de sociala förhållandena på global nivå berörs av att vi på nationell basis satsar mer på närproducerat. Detta gäller inte minst dagens debatt om att ersätta sojan med andra fodermedel. Foderproduktionen handlar nämligen inte bara om att ta fram mat till djuren. Man måste även ta hänsyn till sociala och kulturella förhållanden. 87 procent av den soja som Sverige importerar kommer från storskalig produktion där de sociala aspekterna är tydliga. Småskalig odling har övergått i större sojaodlande monokulturer med stora företag som drivande och med en växtskyddsmedelshanteringen som till stor del sker med flygbesprutning. Detta ger vindavdrift på upp till 2 km vilket påverkar befolkningen negativt. Klimatförändringen och gentekniken kan ge oss nya sorter, t.ex. soja som vi kan odla själva. Redan nu odlas några få hektar soja i södra Sverige. Oljehampa, solros och lupiner är nya fodermedel på frammarsch. Forskning pågår alltså inom en rad områden, inte minst kring möjligheterna att minska klimatpåverkan från idisslare. Forskning vid SLU och andra lärosäten i Sverige har visat att det är fullt möjligt att producera animala livsmedel med uteslutande närproducerade/lokalproducerade fodermedel, om tillgången finns. Det är dock viktigt att poängtera att om man skall åstadkomma en skillnad som märks, så måste det till ett förändrat synsätt inom hela EU. Om bara svenska lantbrukare slutar använda soja, får det marginell effekt.

Ekologiskt

Den kanske största anledningen till varför närproducerat bidrar till ett mer uthålligt lantbruk är den ekologiska aspekten. Genom att vi väljer närproducerat minskar utsläppen av växthusgaserna, oavsett livsmedelskategori. Eftersom närproducerad mat just inte behöver fraktas långa sträckor finns inte heller samma behov av att bespruta produkterna för att de ska klara transporten. Detta ger sundare mat för konsumenten, men även bättre arbetsvillkor för producenten och mindre utsläpp av miljöfarliga restprodukter i miljön. Närproducerade produkter behöver inte heller lagras i samma utsträckning och i och med detta minskar en energikrävande lagerhushållning. Alla som köper närproducerad mat hjälper dessutom till att bevara öppna landskap och den biologiska mångfalden av djur och växter. Genom att kunderna kräver besked om ursprung och efterfrågar närproducerade livsmedel så ökar chanserna att de stora aktörerna inom livsmedelsbranschen satsar på hög kvalitet och närproducerad mat.

Diskussion

Denna rapport hade syftet att lyfta fram två aspekter av mervärden inom svenskt livsmedelsindustri; dels svenska livsmedels mervärden samt hur närproducerade livsmedel och fodermedel kan bidra till ett mer uthålligt jordbruk. De svenska livsmedlens mervärden som är beskrivna i rapporten grundar sig i att djuren ska vara friska och därigenom producera säkra livsmedel. Detta säkerställs med en god djurvälstånd samt med olika kontroll- och bekämpningsprogram.

Konsumenter väljer alltmer närproducerade livsmedel, när så är möjligt. Lokalt ursprung är något som nu också flera handelskedjor börjar använda i sin marknadsföring. Studier har visat att svenska konsumenterna tycker att det är viktigt att maten är regionalt eller lokalt producerad. Det finns flera orsaker till varför man som konsument väljer närproducerat; främja kortare transporter, miljöhänsyn, småskalig produktion och en levande landsbygd är några exempel.

Det lokala ursprunget och vetskapen att det är praktiskt möjligt att besöka gården ger en känsla av trygghet. En kort och tydlig väg mellan producent och konsument ger förutsättningar för en bra överblick som gör det lättare att kontrollera och förhindra eventuella smittvägar.

Närproducerade och tydligt ursprungsmärkta livsmedel är ett sätt för konsumenterna att kunna göra medvetna val. Ursprungsmärkningen visar också ifall djuren har transporterats långt och mellan olika länder. Människors känsla för det lokala och närproducerade är positiv.

Sett till Miljömålen är det framförallt fyra stycken som innefattas i frågan om närproducerade livsmedel. Genom att äta mindre andel kött eller byta ut en eller ett par rätter av nöt, lamm, gris eller kyckling i veckan mot vegetariska rätter bidrar man till miljömålet *"Begränsad klimatpåverkan"*. När man väljer att äta nöt- och lammkött kan man välja närproducerat nöt- och lammkött, helst från djur som betat naturliga hagmarker. På detta sätt bidrar man till miljömålen *"Ett rikt odlingslandskap"*, *"Ett rikt växt- och djurliv"*, *"Giftfri miljö"* och *"Begränsad klimatpåverkan"*. Väljer man att äta närproducerat griskött och kyckling bidrar man till målen *"Begränsad klimatpåverkan"* och *"Giftfri miljö"*.

Slutsatser

- Det finns ett behov att tala om vad som gör den svenska maten unik
- Närproducerat stöds av att den svenska matens mervärden är mycket starka
- Det finns en stor vilja hos konsumenterna att köpa närproducerat och efterfrågan ökar alltmer
- Närproducerat saknar tydlig definition och betydelsen varierar mellan producenter, konsumenter, livsmedelskedjor, organisationer och företag
- Lokal mat, regional mat och småskalig livsmedelsförädling är några begrepp för matens väg från jord till bord
- Svenskt Sigill, Härproducerat® och Ursprungsmärkning är några märkningar som indikerar närproducerat
- Fyra av de 16 miljömålen innefattar närproducerat
- Närproducerade livsmedel innebär kortare transportavstånd och därmed lägre klimatbelastning
- Genom att ersätta de livsmedelsproducerande djurens soja med inhemskt odlade proteingrödor skulle det bidra till ett mer uthålligt jordbruk
- Sett till aspekterna av uthållighet; socialt, ekologiskt och ekonomiskt, bidrar närproducerat, på flera plan, till en mer uthållig livsmedelsproduktion

Referenser:

Bondens egen Marknad, www.bondensegen.com, 2010-07-28

Coop-rapporten, 2009. www.coop.se, 2010-08-28

Dagens nyheter, artikel, 2006-11-19

Davis, J. Sonesson, U. Flysjö, A. SIK-rapport . Nr 756 2006. Lokal produktion och konsumtion av baljväxter i Västra Götaland, 2006.

Emanuelsson, M., Cederberg, C., Bertilsson, J. och Rietz, H. 2006. Närodlat foder till mjölkkor – en kunskapsuppdatering. Svensk mjölk, Rapport nr 7059-P

Hallberg, I. Björklund, H. Cardoso, M. Gebresenbet, G. Gossas, C. Ljungberg, D. Strömblad, F. 2008. *De lokala matproducenterna och dagligvaruhandeln – kartläggning, hinder, möjligheter, förslag*. Livsmedelssverige.

Hjordnära mejeri, www.hjordnara.se, 2010-08-16

Hållbart utnyttjande inom jordbruket 2007:32. Jordbruksverket.

Hållbar konsumtion av jordbruksvaror, 2010. Jordbruksverket.

Härproducerat®, www.wapno.se, 2010-08-09

Ipsos-Eureka, 2004. *Lokal och regional mat- en studie om konsumenters, producenters och handelns inställning och erfarenheter av lokal och regional mat.*

(konsumentundersökning på uppdrag av ALU, Hushållningssällskapet, LRF, Axfood, ICA samt regionerna Dalarna, Värmland, Östergötland, Gotland, Halland och Kronoberg).

Jordbruksverket och Livsmedelsverket, 2005. *Åtgärder för att främja och underlätta för småskalig livsmedelsförädling – ett regeringsuppdrag till Jordbruksverket och Livsmedelsverket, dnr 49-3318/04*

Lantbruksbarometern, LRF, 2008

Livsmedelssverige, *De lokala matproducenterna och dagligvaruhandeln, kartläggning – hinder och möjligheter – förslag, 2008.*

Livsmedelssverige, www.livsmedelssverige.se, 2010-08-19

Livsmedelsföretagen (Li), www.li.se, 2010-08-03.

Livsmedelsverket, www.livsmedelsverket.se, 2010-09-06

Lantbrukarnas Riksförbund, www.lrf.se, 2010-08-09

Mat och klimat, www.matochklimat.se, 2010-09-02

Matvision, www.matvision.se, 2010-08-03

Mer värde i svensk mat, LRF 2007

Milko, www.milko.se , 2010-08-22

Modin-Ekman, A-K. svenskt mjölk, 2010-09-05

Miljömålsportalen, Sverige år 2021 – vägen till ett hållbart samhälle, www.miljomal.se

Regeringskansliet, *En livsmedelsstrategi för hela Sverige*, publicerad 15 oktober 2007 och uppdaterad 19 mars 2009.

Riksdagens miljö- och jordbruksutskott, *Förutsättningar för småskalig livsmedelsproduktion – en uppföljning*, 2009/10:RFR1

Världsnaturfonden. Artikel – Närodlat gynnar klimatet, Eko 3 2010.

SCB, Jordbruksverket, Naturvårdsverket och Lantbrukarnas Riksförbund, *Hållbarhet i svenskt jordbruk*, 2007.

Sveriges Lantbruksuniversitet, SLU. Institutionen för husdjurens utfodring och vård. www.huv.se, 2010-09-01

Svenskt Sigill, www.svensksigill.se, 2010-09-09

Svenskt Sigill, Märkning och hantering, 2009

Svensk Mjölk, Rapport nr 7017-P. *Närproducerat foder - Möjligheter och konsekvenser av en ökad användning av närproducerat foder till mjölkkor* 2003-06-30.

Svenska Naturskyddsföreningen (SNF), www.snf.se, 2010-08-04

YouGove, www.yougovesweden.se, 2010-06-21