

Sambandet mellan vissa kvaliteter hos livsmedlet och dess ursprung

Redogörelse av skälen

Konsumenter som kan göra aktiva val, det vill säga medvetna och informerade val, är viktigt för en fungerande konkurrens i livsmedelskedjan. Aktiva val är också en del i förutsättningarna för att samhället ska kunna uppnå en hållbar livsmedelskedja. För att konsumenter ska kunna göra aktiva val behöver de tillgång till relevant information om kvalitet på de livsmedel som erbjuds på marknaden.

Information om ursprungsland är viktigt för att möjliggöra för konsumenters aktiva val. I dagsläget ges inte den möjligheten fullt ut eftersom det inte finns krav på obligatorisk ursprungsinformation för obearbetat kött (färskt, kylt och fryst) som ingår i serverade måltider vid restauranger eller andra storhushåll. Konsumenter som intar måltider utanför hemmet riskerar att få en produkt som de inte efterfrågar.

Det skäl som ligger till grund för att föreskriva nationellt om obligatorisk ursprungsinformation är skydd av konsumenterna (enligt artikel 39.1 b, Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011). Information om ursprungsland kan ges på frivillig basis (skäl 30 i artikel 36, Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011). Den information som tillhandahålls på frivillig basis är dock inte tillräcklig för att utgöra ett skydd av konsumenter.

Enligt artikel 39.2 får medlemsstaterna endast anta nationella åtgärder rörande obligatorisk information av ursprungsland eller härkomstplats om det finns ett bevisat samband mellan vissa kvaliteter hos livsmedlet och dess ursprung eller härkomst. Vidare ska det läggas fram belegg för att flertalet konsumenter anser att denna uppgift är mycket viktig.

Samband mellan ursprung och kvalitet

Organoleptiska aspekter av kvalitet

Kvalitet kan relatera till ursprung på olika sätt, beroende på vad som läggs i begreppet kvalitet.

Det förekommer i huvudsak två olika metoder för att möras nötkött: hängmörning (torr metod) eller vacuumpaketering (blöt metod).

Den vanligaste metoden är vakuummörning. Ett vakuumpackat kött möras utan luft och i sin egen saft. Vakuummörning anses i regel vara den mest kostnadseffektiva lösningen eftersom processen går snabbare, köttet förlorar inte i vikt samt att metoden minimerar svinn.¹ Vakuummörning kan ge organoleptiska egenskaper i form av en karakteristisk syrlig smak och lukt.²

Hängmörning innebär att hela slaktkroppen hänger ostyckad i ett kylrum med kontrollerad luftfuktighet under 14 till 35 dagar. Hängmörning är den enda metoden utan skyddande emballage,

¹ Dashdorj, D., Tripathi, V. K., Cho, S., Kim, Y., & Hwang, I. (2016). Dry aging of beef; Review. *Journal of animal science and technology*, 58, 20.

² Campbell, R. E., Hunt, M. C., Levis, P., and Chambers, E. (IV) (2001) Dry-aging effects on palatability of beef longissimus muscle. *J. Food Sci.* 66, 196-199.

varför köttet förlorar i vikt och ger en del svinn på grund av att ytan skärs av innan paketering.³ Konsumenter tycker oftast att hängmörning ger det möraste köttet.⁴

Vacuumpaketeringen tillåter fortsatt mörning i förpackningen och metoden ger längre hållbarhet relativt andra metoder.⁵ Nötkött som ska transporteras, exempelvis importeras från tredjeland eller kommer från andra medlemsstater i EU, är av praktiska skäl oftast vakuumpackade och får mogna under transport. Hängmörat kött innehar en relativt kort hållbarhet. Förpackat är hållbarheten i allmänhet 2-3 dagar varför distributionskedjorna bör vara så korta som möjligt. Endast en liten andel kött på marknaden hanteras med hängmörning.⁶ Hängmörning är mycket dyrare varför det fortfarande kan betraktas som en nischprodukt. Men de konsumenter som föredrar en sådan premiumprodukt har en hög betalningsvilja.⁷

För konsumenter som föredrar endera torr eller blöt metod för mörning av nötkött är alltså ursprungslandet en stark indikator för kvalitet.

Köttets färskhet kan också relateras kvalitet och ursprungsland. Vad gäller rött kött innebär inte färskhet per automatik god kvalitet. Som konstaterats tidigare behöver nötkött möras och ju längre mörning desto bättre kvalitet för vissa konsumenter. För fjäderfäkött är detta emellertid inte fallet. Frysning är en vanlig metod för att förlänga hållbarheten och kyckling har, relativt nötkött, en kort hållbarhet. Fryst kyckling dominerar i Sveriges handel med matfågel.⁸ Detsamma gäller även exempelvis import av lammkött till EU från Nya Zeeland eller nötkött från Sydamerika där nedfrysning är vanligast.⁹

Även om frysning är en vanligt tillämpad metod sker det vissa fysiska, kemiska och biokemiska reaktioner under både infrysning och upptining som kan påverka textur och därmed kvalitet. Reaktionerna orsakas av de vattenfraktioner som finns i alla typer av kött.^{10,11} En studie har visat att en majoritet av konsumenter som äter kyckling anser att nedfrysning påverkar kvalitet, antingen positivt eller negativt.¹² En studie om lammkött visar att konsumenter anser att nedfrysning påverkar sensoriska kvaliteter negativt.¹³ En undersökning bland konsumenter i Spanien, England, Frankrike, Italien och Skottland visade att fryst nötkött ofta uppfattas som hårt, gammalt och med stark smak.¹⁴ För konsumenter är det inte möjligt att på förhand avgöra om köttet i en tillagad måltid har varit fryst eller kylt. Eftersom frysning påverkar konsumentens upplevelser av köttkvalitet finns det ett orsakssamband mellan ursprung och kvalitet.

³ Helena Stenström 1, Xin Li, Melvin C Hunt, Kerstin Lundström (2014). Consumer preference and effect of correct or misleading information after ageing beef longissimus muscle using vacuum, dry ageing, or a dry ageing bag) Meat Sci. 2014 Feb;96(2 Pt A):661-6. doi: 10.1016/j.meatsci.2013.10.022. Epub 2013 Oct 25.)

⁴ Campbell RE, Hunt MC, Chambers LP, EIV Dry-aging effects on palatability of beef longissimus muscle. J Food Sci. 2001;66:196-9.

⁵ Lagerstedt Norström, Å. (2011). Förpackningsmetod och lagringstid. Hur påverkas nötköttets kvalitet? Acta Universitatis Agriculturae Sueciae 2011:27.

⁶ Helena Stenström 1, Xin Li, Melvin C Hunt, Kerstin Lundström (2014). Consumer preference and effect of correct or misleading information after ageing beef longissimus muscle using vacuum, dry ageing, or a dry ageing bag) Meat Sci. 2014 Feb;96(2 Pt A):661-6. doi: 10.1016/j.meatsci.2013.10.022. Epub 2013 Oct 25.)

⁷ Dashdorj, D., Tripathi, V. K., Cho, S., Kim, Y., & Hwang, I. (2016). Dry aging of beef; Review. Journal of animal science and technology, 58, 20.

⁸ Jordbruksverket (2020). Marknadsrapport Matfågel- utvecklingen till och med 2019. Livsmedelskedjan och exportenheden, Jönköping maj 2019.

⁹ Jordbruksverket (2018). Marknadsrapport lammkött utvecklingen till och med 2017. Enheten för handel och marknad, Jönköping mars 2018.

¹⁰ Coleen Leygonie, Trevor J. Britz, Louwrens C. Hoffman (2012). Impact of freezing and thawing on the quality of meat: Review, Meat Science, Volume 91, Issue 2, Pages 93-98,

¹¹ Liu, Y. L. and Y. R. Chen. (2001). Two-dimensional visible/near-infrared correlation spectroscopy study of thawing behavior of frozen chicken meats without exposure to air. Meat Sci. 57:299-310

¹² Benli, H. (2016). Consumer Attitudes Toward Storing and Thawing Chicken and Effects of the Common Thawing Practices on Some Quality Characteristics of Frozen Chicken Asian-Australas J Anim Sci. 2016 Jan; 29(1): 100-108.

¹³ E. Muela, C. Sañudo, M.M. Campo, J. Medel, J.A. Beltrán (2012). Effect of freezing method and frozen storage duration on lamb sensory quality, Meat Science Volume 90, Issue 1, January 2012, Pages 209-215.

¹⁴ Baines R., Bernués A., Boutonnet J.P., Corcoran K., Manrique E., Pacchioli T. (2001). Current consumer attitudes towards lamb and beef in Europe. In : Rubino R. (ed.), Morand-Fehr P. (ed.). Production systems and product quality in sheep and goats . Zaragoza : CIHEAM, p. 75-79 .

Andra aspekter av kvalitet:

EUs medlemsländer omfattas av en gemensam djurskyddslagstiftning.¹⁵ Konsumenter i Europa värderar aspekter som rör djurvälstånd. Förutom att konsumenter lägger moraliska och etiska aspekter i sin värdering fungerar också djurvälstånd som indikator för köttets påverkan på hälsa och livsmedelssäkerhet.¹⁶ Konsumenter i Europa föredrar i regel kött från sitt hemland och kött från andra medlemsstater jämfört med kött från tredjeländ.¹⁷ En undersökning bland irländska köttkonsumenter visade att drygt en tredjedel ansåg att djurvälstånd påverkade deras syn på kvaliteten och att detta påverkade deras köpbeslut.¹⁸

Konsumenternas preferenser är dock heterogena, det vill säga att det kan skilja mellan olika konsumenter. Detta bekräftas exempelvis av en studie från Frankrike och Spanien som visar att det kan finnas regionala och nationella skillnader i hur konsumenter av kött värderar djurvälstånd.¹⁹

Inom vissa områden kan det finnas nationella bestämmelser eller branschöverenskommelser som medför att djurhållningen och därmed också djurvälstånden kan variera mellan medlemsländerna.²⁰ Exempelvis medges inte undantag från bedövning innan slakt i Sverige och det är förbjudet med näbbtrimning och spaltgolv. Vidare finns krav på bedövning innan svanskupering eller kastrering och maximal transporttid som inte får överstiga 8 timmar. I Sverige finns högre krav på utrymme, strö av halm eller annat material som fyller samma funktion och maximala bullernivåer i stallmiljön.^{21,22,23}

Därutöver finns möjligheter för producenter att certifiera sin produktion genom att ansluta sig till en branschorganisation. Olika produktionsinriktningar har olika certifieringsalternativ i Sverige, men IP Sigill²⁴ eller Krav²⁵ är två exempel. Dessa certifieringar innebär att de följer svensk lagstiftningen men även har bestämmelser som går längre än lagstiftningen. IP Sigill certifiering av kyckling och ägg kräver exempelvis större utrymme för varje kyckling och fri tillgång till utevistelse för värphöns. I en IP-certifierad kycklinguppfödning eller äggproduktion används inte fodertillsatsen koccidiostatika.²⁶

Flertalet konsumenter anser att information om ursprung är viktigt

En undersökning av den europeiska konsumentorganisationen BEUC år 2012 visade att 83 procent av de svenska konsumenterna ville ha information om varifrån köttet kommer. Undersökningen visade också att 6 av 10 svenskar tycker att produktens ursprung är bland de viktigaste faktorerna när de

¹⁵ RÅDETS DIREKTIV 98/58/EG av den 20 juli 1998 om skydd av animalieproduktionens djur

¹⁶ Harper, G.; Henson, S. (2001) Consumer Concerns about Animal Welfare and the Impact on Food Choice; EU FAIR CT98-3678; Centre for Food Economics Research, The University of Reading: Reading, UK, 2001.

¹⁷ Alfnes, F. and K. Rickertsen (2003). "European Consumers' Willingness to Pay for U.S. Beef in Experimental Auction Markets." *American Journal of Agricultural Economics* 85: 396-405.

¹⁸Regan, Á. (2018). Ethical, moral and social dimensions in farm production practices: a segmentation study to assess Irish consumers' perceptions of meat quality. *Irish Journal of Agricultural and Food Research* | Volume 57: Issue 1.

¹⁹ Sans, P.; Sanjuán-López, A. I. (2015). Beef animal welfare, attitudes and Willingness to Pay: A regional comparison across the Pyrenees. *Spanish Journal of Agricultural Research*, Volume 13, Issue 3, e0105, 14 pages. <http://dx.doi.org/10.5424/sjar/2015133-7273>

²⁰ Djurskyddslagen 2018:1192.

²¹ SJVFS 2019:18 Statens jordbruksverks föreskrifter och allmänna råd om nötkreaturshållning inom lantbruket m.m.

²² SJVFS 2017:25 Statens jordbruksverks föreskrifter och allmänna råd om grishållning inom lantbruket m.m.

²³ SJVFS 2019:23 Statens jordbruksverks föreskrifter och allmänna råd om fjäderfåhållning inom lantbruket m.m.

²⁴ IP Sigill är ett certifierat kvalitetssäkringssystem enligt ISO 9001, mer om IP Sigill <https://www.sigill.se/>

²⁵ KRAV-certifierad djurhållning följer kvalitetssäkringssystem enligt SE-EKO-06 <https://www.krav.se/foretag/certifieringsorgan/>

²⁶ Se <https://www.sigill.se/omraden-och-regler/kyckling-och-agg/>

väljer mat, tillsammans med faktorer som smak, pris, utseende och bäst-föredatum.²⁷ Enligt Sveriges Konsumenters enkätundersökning med 1000 respondenter vill 8 av 10 konsumenter ha ursprungsinformation på restaurang. 82 procent svarade ja på frågan "Skulle du vilja att restauranger informerar om vilket land köttet kommer från?"²⁸

Enligt en nyligen genomförd undersökning anser 80 procent av svenska konsumenter att ursprungsinformation på kött som serveras på restaurang är viktigt. Information om ursprung anses vara viktigt på grund av att detta är en hjälp för att bedöma ätupplevelsen på förhand, livsmedelssäkerhet samt köttets miljö- och klimatpåverkan.²⁹

²⁷ BEUC The European Consumer Organisation (2013). Where does my food come from? BEUC consumer survey on origin labelling on food. <https://www.beuc.eu/publications/2013-00043-01-e.pdf?ID=44362&mfd=off&LogonName=Guesten>

²⁸ Sveriges konsumenter (2018). Det hemliga köttet i lunchmaten. En granskning av köttets ursprung på 61 lunchrestauranger.

²⁹ Livsmedelsverket (2021). Undersökning av konsumenters attityder till information om ursprung av kött på restaurang, Dnr 2021/01156.