

Därför ska du välja svensk ost

Du ska välja svensk ost om du vill vara med och rädda den svenska mjölkproduktionen, som står för ett gott djurskydd, och om du vill bevara Sveriges öppna landskap med betande djur. Ursprungsmärkning av ost kommer allt mer. Säkrast är det att välja Grevé, Prästost och Herrgård, som alltid görs på svensk mjölkkråvara från betande kor.



FOTO: IVONNE WIERINK/SHUTTERSTOCK

★ Efter EU-inträdet år 1995 har importen av ost ökat kraftigt och uppgår nu till 62,5 procent av den svenska konsumtionen.

Den importerade osten är ofta billigare än den svenska. Den svenska osten drabbades av samma fenomen som det svenska köttet, det vill säga handeln och konsumenten fick efter EU-inträdet tillgång till billigare livsmedel och konsumtionen ökade av såväl kött som ost. Det har knappast funnits någon ursprungsmärkning av svenska mejerivaror och ingen marknadsföring om varför man ska välja svensk ost – svenska mervärden. Men det har skett ett trendbrott. Mellan åren 2014 och 2015 har konsumtionen av svensk ost ökat med 3,4 procent.

Svensk mjölk har alltid haft en stark ställning hos svenska konsumenter och över 90 procent av dryckesmjölken

kommer från svensk mjölkkråvara. Men eftersom det går åt 10 liter mjölk till ett kilo ost har det stor betydelse om vi kan öka konsumtionen av svensk ost.

Sverige föregångsland

Sverige är föregångare inom djurhälsa. Vi har EU:s lägsta antibiotikaförbrukning per kilo levande vikt. Andelen antibiotikaresistenta kolibakterier hos svenska kor är mycket låg, 2 procent jämfört med 27 procent i Nederländerna, 11 procent i Tyskland och 12 procent i Danmark. Man kan räkna ut antibiotikaavtrycket, det vill säga hur mycket antibiotika som används, med hjälp av data från antibiotikaförsäljningen till djur inom EU-länderna samt importkvantiteter.

På grund av importosten är antibiotikaavtrycket sex gånger högre jämfört med om osten hade kommit från svens-

ka kor. Detta är tänkvärt eftersom vi måste minska användningen av antibiotika till djur för att minska risken för ökad antibiotikaresistens.

Bidrar till biologisk mångfald

Sverige har djurskyddslagstiftning för mjölkkor. Inom EU finns inga djurskyddsdirektiv för nötkreatur över sex månader. Det svenska djurskyddskravet på att kor ska beta på sommaren är därför unikt.

Vi har ju också djurskyddsföreskrifter som anger utrymmesbehov med mera. Mjölkproduktionen bidrar med sina kalvar till svensk köttproduktion. Betande nötkreatur bidrar till biologisk mångfald i hagar och naturbetesmarker och miljömålet är ett rikt odlingslandskap.

Det har väl inte undgått någon att den svenska mjölkproduktionen har

Antibiotika och antibiotikaresistens

Den senaste tiden har problemen med antibiotikaresistens uppmärksammas i olika medier och anledningen är naturligtvis att detta är en ödesfråga för folkhälsan och människor och djurs välbefinnande.

★ Användning av antibiotika i uppfödningen av djur är en bidragande orsak till problemen med antibiotikaresistens. Här ligger Sverige bra till, vi insåg redan tidigt (1986) att friska djur inte behöver antibiotika och fokuserade på att skapa bra miljöer för våra djur. God

hygien både för djur och människor till vardags och inom vården har stor betydelse. Vi har också infört begränsningar av vilka antibiotika som får användas till djur och vilka som ska reserveras för svårt sjuka människor. Antibiotikaförsäljningen till djur i Sverige har minskat

med 60 procent sedan 1980-talet. De nordiska länderna är bäst i Europa, sämst är Italien, Spanien, Cypern och Ungern.

Det finns också en koppling mellan hög antibiotikaförbrukning och dåligt djurskydd. Om djuren föds upp under

omfattande lönsamhetsproblem. Det finns vissa mjölkbönder som vill ta bort det svenska beteskravet, men det har ett starkt stöd hos konsument, miljö- och djurskyddsorganisationer.

Många mjölkbönder anser inte heller att djurskyddet är ett problem. Lönsamhetsproblemen beror på världsmarknaden och att Arla som kooperativt internationellt företag inte kan betala mer till svenska bönder än Arlabönder i andra EU-länder.

Utländsk ost saltare

Det finns också ett folkhälsoskäl att välja svensk ost. Importerad ost innehåller ofta mer salt än den svenska. Importerad Goudaost, som är den största importosten (20 000 ton) innehåller 2,2 procent salt jämfört med svensk ost,

Herrgård, Präst och Grevé som innehåller 1,2 procent.

Nu kommer ursprungsmärkning och marknadsföring av svensk ost allt mer. ICA och Arla har infört svensk ursprungsmärkning. Arla har dock flyttat sin tillverkning av hushållsost till Danmark. Axfood (Hemköp och Willys) har en egen Garant-hushållsost med svensk mjölkkråvara. Skånemejerier profilerar sig med produkter från svenska kor. LRF (Lantbrukarnas Riksförbund), Livsmedelsföretagen och Svensk Dagligvaruhandel kommer successivt att införa en gemensam ursprungsmärkning "Från Sverige".

Det gäller att vara observant som konsument om du vill välja svenskt.

GUNNELA STÅHLE

VÅR OSTKONSUMTION

År 2015 åt vi i Sverige drygt 20 kg ost per person. Vi konsumerar mer mjölkkråvara i form av ost än av dryckesmjölk. Det går cirka 10 liter mjölk till ett kg ost. Av den totala konsumtionen av mjölkprodukter (omräknat från mjölkkråvara) går ca 60 procent till ost. 1995 åt vi cirka 16 kg ost och då var andelen ost 40 procent av mjölkkråvaran. 1995 var huvuddelen av osten svensk, cirka 88 procent. Importen av ost har ökat kraftigt och andelen svensk ost har sjunkit till 37,5 procent av konsumtionen 2015. Importen kommer främst från Tyskland, Danmark, Nederländerna och Finland.

FÖRENINGEN VI KONSUMENTER – EN LITEN MEN NAGGANDE GOD ORGANISATION

Föreningen Vi Konsumenter är en fristående partipolitiskt obunden ideell förening. Vi ansluter enskilda personer och är medlemsorganisation i paraplyorganisationen Sveriges Konsumenter. Vi gör skillnad genom att samverka med andra föreningar kring frågor som vi engagerar oss i. Det kan vara Sveriges konsumenter, Djurskyddet Sverige, Svenska Djurskyddsföreningen, World Animal Protection, Naturskyddsföreningen, WWF, Världsnaturfonden och sedan en tid tillbaka även Svenska Blå Stjärnan. Vi prioriterar och

driver frågor kring hållbar produktion och hållbar konsumtion av mat. Vi skriver debattartiklar och ordnar möten och seminarier. Redan hösten 2011 tog föreningen upp frågan kring en minskad köttkonsumtion samt bättre val av kött. Vi Konsumenter har även drivit frågan om minskad antibiotikakonsumtion sedan många år och den oroande ökande antibiotikaresistensen kräver breda insatser. Tillsammans med våra samarbetspartners driver Vi Konsumenter att den kommande svenska livsmedelsstrategin ska skydda

konsumenterna, planeten, ekosystemen och djuren. Vi Konsumenter vill bevara de svenska mervärdena för svensk mat, det vill säga bra djuruomsorg exempelvis bete för kor, lösgående grisar och tillräckligt utrymme, miljöhänsyn och insatser för att minska klimatpåverkan. Vi välkomnar ett utökat samarbete med Svenska Blå Stjärnan, tillsammans kan vi hjälpas åt att lyfta fram mervärdena för svensk mat.

GUNNELA STÅHLE

ORDFÖRANDE VI KONSUMENTER

WWW.VIKONSUMENTER.ORG

dåliga förhållanden kommer oftast problem med skador och sjukdomar vilket kräver antibiotikabehandling. I många länder ges därför antibiotika förebyggande i fodret till hela grupper/besättningar vilket ökar riskerna för antibiotikaresistens. I Sverige går bara 10 procent av den använda antibiotikan till gruppbehandlingar och då enbart på recept av veterinär vid sjukdomsutbrott. Ute i Europa utgör 90 procent av den använda antibiotikan gruppbehandlingar vid uppfödning av djur utan att de behöver visa sjukdomssymtom. I Kina

sätter man in fem olika antibiotika till dagsgamla kycklingar när man påbörjar uppfödningen.

Antibiotikaresistensen är en smygande "epidemi" som sker tyst och långsamt i vår vanliga miljö. I en nära framtid kommer vi inte kunna behandla sjukdomar med den antibiotika som har effekt i dag. Det innebär att hela sjukvården kommer att förändras. Detta berör fler områden än bara de vanliga sjukdomarna som lunginflammation, diarréer och sårskador. Även olika typer av kirurgi, transplantationer, kejsar-

snitt, cancerbehandlingar etcetera kommer kanske inte att kunna genomföras riskfritt i framtiden. Flera länder i världen är redan där, de har multiresistenta bakterier så spridda i sin miljö att folk dör på grund av detta. 25 000 dödsfall/år i Europa, 38 000 i Thailand och 23 000 i USA till exempel. Antalet människor som är bärare av multiresistenta bakterier i Sverige ökar kraftigt och nästan samtliga fall är "importerade", det vill säga har plockats upp i samband med vistelser utomlands.

CHRISTINA AROSENIUS