



FOTO: PIXABAY

Fråga på restaurangen varifrån köttet kommer. Som konsument kan du påverka och ställa krav på djuromsorgen.

Köttets ursprung inte alltid givet

Att välja svenskt kött är inte så svårt när ursprungsland kan läsas på förpackningen. Men hur väljer man bland färdigrätterna i frysdisker eller när man ska ut och äta på restaurang?

TEXT: ANN-CHRISTIN MATHIASSEN

★ I Sverige har vi relativt bra djurskyddslagar och de kontrolleras bättre här än i många andra länder. Att köpa kött från svenska djur är bra ur djurskyddssynpunkt, men det bidrar också till att svenskt lantbruk lever vidare och

att våra marker hålls öppna med betande djur.

För att kunna göra medvetna val krävs att man vet vad man väljer. I kött-disker går det oftast att titta på märkningen på förpackningen, men i många

andra fall är det svårt att få tillräcklig information om varifrån köttet kommer. En tumregel är att man får det man betalar för. Ju billigare kött, desto lägre produktionskostnad. Djurskydd kostar helt enkelt!

Hur ser det då ut på våra svenska restauranger och livsmedelsföretag? Varifrån kommer köttet och vilka krav ställs på leverantörerna när det gäller djurskydd, antibiotikaanvändning och bedövning före slakt?

Svenska Blå Stjärnan skickade frågan vidare och av samtliga tillfrågade är det endast SJ och Max som enbart köper kött från Sverige. Så, vill du vara helt säker på att hamburgaren eller skinkbiten du stoppar i dig är svensk, handla då på Max, SJ eller ät vegetariskt! □

| | | MAX | MCDONALD'S | O'LEARYS | ORKLA* | FINDUS | IKEA** | SJ |
|-----------------|------------|-----|------------|----------|--------|--------|--------|----|
| Nöt/gris | Sverige | x | x | x | x | x | | x |
| | Tyskland | | x | x | x | | | |
| | Polen | | x | | x | | | |
| | Finland | | | | | x | | |
| | Irland | | | | x | x | | |
| | Australien | | | x | | | | |
| | Brasilien | | | | | x | | |
| Kyckling | Sverige | x | x | x | | | | x |
| | Tyskland | | | x | | | | |
| | Holland | | x | | | | | |

*ORKLA ÄGER BLAND ANNAT FELIX, GRANDIOSA, KALLES, ÖNOS MED FLERA. **SE RUTA PÅ NÄSTA SIDA.

HAMBURGERKEDJAN MAX

Är den enda av de stora rikstäckande hamburgerkedjorna som enbart använder svenskt nötkött, bacon och kyckling. Max tycker att det känns tryggt att Sverige är bland de bästa i världen på djurskydd, och betalar gärna några kronor extra för bättre kontroll.

MCDONALD'S

45 procent av McDonald's nötkött kommer från Sverige, resten från Polen. Kycklingen har sitt ursprung från Holland och Sverige. Mindre volymer fläskkött köps in från Sverige och Tyskland.

McDonald's är en stor inköpare av jordbruksprodukter och kan därför ställa samma krav på djursorg oavsett vilket land inköpen görs ifrån. Det är förbjudet för deras leverantörer att ge antibiotika i förebyggande syfte eller för att öka tillväxten hos djuren. I de fall veterinär ordinerat antibiotika finns en karensperiod på minst 14 dagar mellan behandling och slakt. Det är en regel som samtliga lantbrukare måste följa för att inga spår av antibiotika ska finnas kvar i köttet.

O'LEARYS

Inom O'Learys restauranger finns många produkter på lunchmenyn och à la carte med olika ursprung. O'Learys Trademark styr delvis inköpen och urvalet på à la cartemenyn, men på de lokala lunchmenyerna har respektive restaurang större valfrihet.

Kyckling och fläskkött har sitt ursprung från både Sverige och Tyskland. Stora volymer av nötdetaljer köps in från Australien, men köttfärs kan även komma från exempelvis Polen eller Sverige.

O'Learys ställer inga egna krav utöver den lagstiftning som gäller inom Sverige och EU gällande djurskydd, antibiotikaanvändning och bedövning före slakt.

IKEA

Maten som serveras och säljs på Ikeas svenska varuhus kommer från leverantörer som i sin tur köper råvaran från leverantörer i Europa. Köttbullarna kommer från svenska Dafgård som köper nötköttet från Irland och fläskköttet från Storbritannien, Sverige, Danmark eller Tyskland.

Ikea har strikta krav som reglerar hur djuren behandlas hela vägen från uppfödning till slakt. Kraven omfattar bland annat regler mot hormonbehandling och antibiotikaanvändning, men också hur djuren tas omhand och utfodras. Alla Ikeas matleverantörer, oavsett ursprungsland, måste följa reglerna.



FOTO: PIXABAY

FINDUS

Allt nötkött kommer från gårdar som sköts i enlighet med den djurskyddslagstiftning som gäller i respektive ursprungsland. Nötköttet köps in från Sverige, Finland, Irland och Brasilien.

Köttet från Brasilien kommer från områdena São Paulo, Mato Grosso do Sul och Goiás där djuren går ute hela året. På Irland samarbetar Findus med två leverantörer som också låter djuren beta utomhus en stor del av året.

En mindre mängd nötkött köps in från en leverantör i Sverige, eftersom det svenska utbudet inte räcker till för de kvantiteter som krävs. Findus arbetar dock långsiktigt med att öka inköpet av kött från Sverige.

Kommentar: Köttet från Brasilien produceras på sämre villkor ur djurskyddssynpunkt. Djuren får visserligen gå ute året om, men de slutgöds i så kallade "feedlots", trånga utomhusboxar, med högt smittryck, skaderisk och till följd av detta hög antibiotikaanvändning.

SJ:s BISTROMAT

Allt kött på menyn är svenskt, även kycklingen och smörgåspålägggen. SJ har ett starkt varumärke vad gäller hållbarhet, och den mat som serveras ombord är därför inget undantag. Ambitionen är att använda svenska säsonganpassade råvaror med inriktning på ekologiskt och KRAV.



FOTO: PIXABAY

ORKLA FOODS SVERIGE

Orkla Foods Sveriges varumärken är Abba, Kalles, Felix, BOB, Frödinge, Ekströms, Risifrutti, Grandiosa, Önos, Mrs Cheng's, Kung Gustaf, FUN Light, Grebbestads, JOKK, Den Gamle Fabrik, Ejders, Svennes, Hällö, Lucullus, Limfjord, Krögarklass, Liva Energi och Paulúns.

Orkla Foods Sverige köper huvudsakligen sitt nötkött från Sverige, Irland, Tyskland och Polen. Grisköttet kommer från Sverige och Irland. Andel från respektive land kan variera beroende på tillgång. Råder det brist på kött hos de etablerade leverantörerna kan Orkla Foods Sverige vända sig till nya leverantörer i andra länder.

Orkla Foods Sverige ställer krav på att köttet ska komma från djur som mått bra. De ska bedövas innan slakt. Antibiotika får endast användas om djuret är sjukt och det ordinerats av veterinär. Alla leverantörer måste uppfylla dessa krav innan de blir godkända.

Kommentar: Orkla's information kan tolkas som att de följer EU:s minimivå med tillägget bedövning före slakt. De skulle dock kunna välja att kräva Svensk djurskyddslagsstiftning och antibiotikaregler.

Vill du veta mer om köttproduktion i olika länder? Gå in på Köttguiden: www.wwf.se/vrt-arbete/ekologiska-fotavtryck/kttguiden/1595376-wwf-fs-kttguide-importerat-niktt