

## Motion till riksdagen 2013/14: MJ466

av **Gunnar Andrén (FP)**

# Behovet av forskning om och utveckling av svensk ost för förtäring och försäljning

## Förslag till riksdagsbeslut

Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad som anförs i motionen om att inom näringsgrenen Svensk Mat utveckla forskning om och framställning av svenskproducerade ostsorтер.

## Motivering

Den 1 januari 2013 höjde Norge, enligt det undantag som landets avtal från 1994 med Europeiska unionen medger, tullarna på importerad ost med höga procentsatser. Tullen som tidigare varit 27 norska kronor/kg ost gjordes värdebaserad, 277 procent för vanlig ost – utom fjorton namngivna ostsorтер, bl.a. svenska Västerbotten, italienska Parmesan, någon fransk och andra mer exklusiva ostar. På nöt-, get- och fårost sattes tullen något högre, till 344–429 procent på värdet.

Motivet var att skydda det norska jordbruket – alltså att exportera arbetslöshet, vilket är den rätta beteckningen för jordbrukstullar. I Sverige hade vi samma politik och politiska strid vid riksdagsvalet 1887, ett val där frihandlarna vann valet men förlorade makten sedan valet överklagats till följd av en obetald skatt som gjorde att tretton tullbekämpande liberala riksdagsledamöter från Stockholms stad ersattes av tretton – av väljarna vrakade – protektionistiska ledamöter.

Dessbättre har flera svenska ministrar, statsråden Erlandsson (C) och Björling (M), offentligt likt EU-kommissionen kritiserat den protektionistiska norska ostpolitiken.

Hur står det då till med den svenska ostkonsumtionen och ostimporten?

## Fel! Okänt namn på

Vi svenskar äter i snitt 19 kilo ost/år per person, ungefär 1 270 ostskivor/person (om man räknar med att varje ostskiva väger ungefär 15 gram).

De senaste åren har svenskarnas konsumtion av utlandsproducerade ostar mångdubblats, och under senaste decenniet har importen mer än fördubblats. Det motsvarar i mjölkproduktion räknat mer än vad tusen ganska stora svenska jordbruk levererar i råvara varje år (om man räknar med att det går åt ungefär 10 liter mjölk/kg ost).

I dag kommer cirka 40 procent av de ostar som saluförs i vanliga matbutiker, främst lågprisostar, från andra länder. Men smakälskande och kvalitetsmedvetna svenskar köper också allt mer av något mer exklusiva och därmed dyrare ostar för matlagning och ostbrickor. Av importökningen står dock hård- och smältost för 70 procent av ökningen sett över en femårsperiod.

Det bör genast sägas att detta är en stor utmaning för svensk ostproduktion – svenska ostar måste bli mer smakrika och bättre lagrade.

Här nedan framgår det senaste decenniets svenska ostimport:

Importen i kg (hårdost, brie, feta, blåmögelost etc):

2001	40 687 000 kg
2002	44 768 000 kg
2003	50 374 000 kg
2004	56 958 000 kg
2005	59 501 000 kg
2006	67 058 000 kg
2007	71 634 000 kg
2008	81 056 000 kg (varav hårdost 43 452 kg)
2009	87 447 000 kg (varav hårdost 47 145 kg)
2010	87 644 000 kg (varav hårdost 45 594 kg)
2011	90 287 000 kg (varav hårdost 44 235 kg)
2012	101 904 000 kg (varav hårdost 49 008 kg)

Importen består av hårdost (49 procent), färskost (21 procent), riven ost (7 procent), smältost (5 procent), blåmögelost (4 procent), mjukost 5 (procent) samt getost och ost i saltlake (8 procent).

Samtliga ostsorter ökar utom smält-, get- och fårost som i ton räknat har i stort oförändrad åtgång.

Större svenska ystier finns i dag i Kvibille (sedan 1916), Kalmar (1954) Östersund (1956) och Götene (1971). Den klassiska Västerbottenosten tillverkas i Burträsk, Umeå och Luleå. Svenska Gouda tillverkas i Danmark.

Varumärkesansvariga vid organisationen LRF Mjolk Kristina Sörensen sade tidigare under 2013 till TT:

Det är svårt att konkurrera med den prisdumpning som sker, då utländska mejerier som under en period får för mycket mjölk, kan använda över-skottet för att snabbt producera ost. Följden blir att den klassiska svenska ostsorter som Svecia (känd sedan 1200-talet), Präst (småländsk specialitet 1700-tal), Herrgård (bygdeost från 1700-talet) och det sena 1900-talets Grevé har fått svårare att konkurrera som kundernas val.

## Vad kan göras?

Bortsett från reformbehovet inom CAP, EU:s gemensamma jordbrukspolitik, som vi inte ensamma kan råda över, nödgas vi i dag konstatera att Sverige, enligt måltidsforskaren vid Mejeri- och restauranghögskolan inom Örebro universitet Richard Tellström, saknar mejeriförsöksstation av modernt snitt.

Senast en ostprodukt – Grevéosten – med stort genomslag såg dagens ljus, var vid försöksstationen i Örnköldsvik på 1960-talet, ett initiativ framdrivet av några engagerade och yrkeskunniga enskilda mejerister.

Tellström anser att därefter har den svenska mejeribranschen varit inriktad på att göra tillverkningsprocessen så effektiv som möjligt, i och för sig viktigt men föga nyskapande.

På dagens mejerier finns varken utrustning eller teknik som gör det möjligt att laborera fram nya ostar med spännande smaker. Här måste branschen tänka om – annars riskerar man att fortsätta att tappa marknadsandelar, säger Richard Tellström.

Frågan är: Kan Sverige i den hårda smak- och marknadssituation som råder på den växande ostmarknaden bli en framgångsrik producent?

Svaret är att råvarorna finns, kemi- och ysterikunskaper finns, men däremot saknas praktiska samordnings- och forskningsmiljöer, särskilt i kombination med en försäljningsinriktning som präglar inte minst framgångsrika exportländer som Danmark, Polen, Holland, Tyskland, Schweiz, Frankrike och Italien. Man kan antaga att detta knippe av traditionellt högkvalitativa ostproducerande länder kommer att fortsätta att arbeta på den allt större ostmarknad som vi kan se framför oss inte minst inom Europeiska unionen och stora konsumtionsorienterade länder i Afrika och Asien.

Sverige behöver utveckla sin förmåga att producera goda, nya och konkurrenskraftiga ostprodukter såväl smak- som prismässigt. Detta är som alltid i första hand de enskilda företagens uppgift, men mot bakgrund av den i övrigt starkt reglerade jordbrukspolitiken inom Europeiska unionen – och dessvärre ser vi få eller tillräckliga tecken på dess minskande eller upphörande – behövs inspirerande branschsamverkan också i Sverige för att den svenska osten också i framtiden skall utgöra ett erkänt och i alla avseende gott varu- och kännemärke på svenska och andra matbord.

Detta bör Sveriges riksdag ge regeringen till känna, utan att direkt föreskriva hur denna inspirerande branschutveckling skall ske.

Stockholm den 2 oktober 2013

*Gunnar Andrén (FP)*