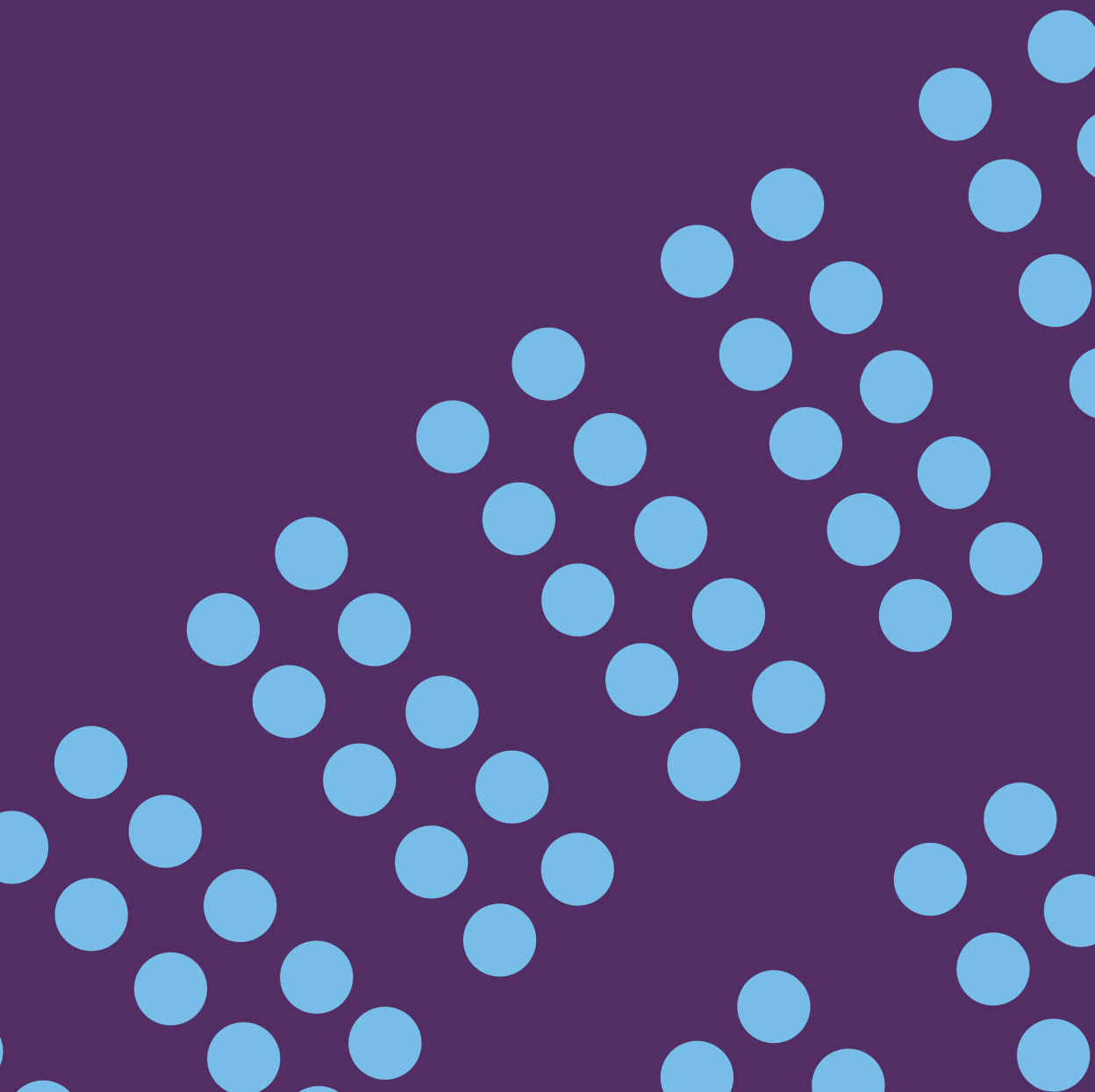


Rapporter från riksdagen 2023/24:RFR11

---

Miljö- och jordbruksutskottet MJU

# Utvärdering av förädlingsindustrin och detaljhandeln för livsmedel



# Utvärdering av förädlingsindustrin och detaljhandeln för livsmedel

ISSN 1653-0942  
ISBN 978-91-7915-091-4 (tryck)  
ISBN 978-91-7915-092-1 (pdf)  
Riksdagstryckeriet, Stockholm 2024

# Förord

Miljö- och jordbruksutskottets uppföljnings- och utvärderingsgrupp har gjort en utvärdering av förädlingsindustrin och detaljhandeln för livsmedel. I denna rapport redovisar gruppen resultaten av utvärderingen inklusive sina iakttagelser och bedömningar.

Utvärderingen har genomförts som ett led i utskottets arbete med uppföljning och utvärdering. Syftet med utvärderingen är att ge utskottet ett kunskapsunderlag inför framtida beredning av ärenden som berör förädlingsindustrin och detaljhandeln i en hållbar livsmedelskedja. Beslutet att genomföra utvärderingen fattade utskottet den 31 januari 2023.

Uppföljnings- och utvärderingsgruppen består av åtta ledamöter (se nedan), men det bör nämnas att Stina Larsson ersatte Daniel Bäckström i gruppen i januari 2024 (båda C).

Underlag till utvärderingen har tagits fram av utvärderaren Madeleine Nyman vid riksdagens utvärderings- och forskningssekretariat i samarbete med handläggaren Eva Forsman vid miljö- och jordbruksutskottets kansli. I arbetet har även sekretariatschef Thomas Larue och kanslichef Magnus Blücher deltagit.

Stockholm i januari 2024

Joakim Järrebring (S), ordförande

Beatrice Timgren (SD)

Johanna Hornberger (M)

Kajsa Fredholm (V)

Daniel Bäckström (C)

Kjell-Arne Ottosson (KD)

Emma Nohrén (MP)

Elin Nilsson (L)

# Innehållsförteckning

Sammanfattning .....	6
Primärproducenters möjligheter att få in sina produkter i sortimentet .....	7
Detaljhandeln och partihandeln förutsättningar att bidra till en hållbar livsmedelskedja .....	7
Uppföljnings- och utvärderingsgruppens iakttagelser och bedömningar .....	8
1 Inledning .....	12
1.1 Utskottens arbete med uppföljning och utvärdering .....	12
1.2 Syfte .....	12
1.3 Frågeställningar .....	12
1.4 Avgränsningar .....	13
1.5 Metod och genomförande .....	13
1.5.1 Val av livsmedel för fördjupad analys .....	14
1.5.2 Val av intervjuobjekt .....	14
1.6 Utgångspunkter .....	15
1.6.1 Riksdagsbundet mål i Sveriges livsmedelsstrategi .....	15
1.6.2 EU:s gröna giv .....	16
1.6.3 Utskottens uttalanden 2022 och 2023 .....	17
1.7 Hållbarhet i livsmedelskedjan .....	17
1.7.1 Definitioner av en hållbar livsmedelskedja .....	17
1.7.2 Ekologiska livsmedel .....	19
1.7.3 Svenska och ekologiska livsmedel inte alltid de mest hållbara alternativen ur alla hållbarhetsaspekter .....	20
2 Livsmedelskedjan för förädlingsindustrier och valda livsmedel .....	21
2.1 Ost – Mejerier .....	22
2.1.1 Generellt fungerar livsmedelskedjan väl för mejerierna .....	23
2.1.2 Hållbarhetsarbetet drivs av konsumenterna .....	24
2.1.3 Höga kostnader och krångliga regler några generella hinder .....	25
2.1.4 Liten produktion av ekologisk svensk ost .....	26
2.1.5 Dagligvarukedjor ställer höga krav .....	28
2.1.6 Dansk hushållsost billigare än svensk .....	29
2.1.7 Transporterna och logistiken har fungerat bra .....	30
2.2 Kött- och charkuteriföretag exklusive vilt .....	31
2.2.1 Livsmedelskedjan fungerar väl för vissa kött- och charkuteriföretag .....	33
2.2.2 Hållbarhetsarbete pågår i branschen men mer kan göras .....	36
2.2.3 Brist på styckare och slaktare ett hinder bland flera .....	37
2.2.4 Efterfrågan sjunker och ekokött har blivit en nischprodukt .....	39
2.2.5 Lokala butiker tar ofta in lokala produkter .....	42
2.2.6 Svenskt kött är oftast dyrare .....	43
2.2.7 Överlag har transporterna fungerat .....	43
2.3 Viltkött – Vilthanteringsanläggningar .....	45
2.3.1 Viltkedjan har sina utmaningar .....	47
2.3.2 Vildsvinspaketet har ökat efterfrågan på vildsvinskött .....	50
2.3.3 Vilthanteringsanläggningarna är små och få .....	51
2.3.4 Viltkött finns i sortimentet hos större dagligvarukedjor .....	52
2.3.5 Import av vildsvinskött håller nere priserna .....	53
2.3.6 Logistiken och transporterna fungerar olika bra i olika delar av landet .....	54

2.4 Odlad sjömat – anläggningar för dessa .....	55
2.4.1 Livsmedelskedjan för odlad sjömat fungerar bra .....	58
2.4.2 Intresset för odlad sjömat växer .....	60
2.4.3 Kunskapsbrist och svårigheter att få tillstånd utgör hinder.....	61
2.4.4 Sällsynt med Kravmärkt odlad fisk.....	63
2.4.5 Aktörerna inom sjömat behöver växa för att sjömat ska komma in i sortimentet.....	64
2.4.6 Norskodlad lax är generellt billigare än svenskodlad .....	65
2.4.7 Transporterna har fungerat bra.....	66
2.5 Anläggningar för äggprodukter och äggpackerier .....	68
2.5.1 Marknadsandelen för svenska ägg är över 100 procent .....	70
2.5.2 Flera drivkrafter bakom Stjärnäggs hållbarhetsarbete .....	71
2.5.3 Höga kostnader hindrar utvecklingen .....	72
2.5.4 Andelen ekologiska ägg har minskat.....	73
2.5.5 Stora möjligheter för små lokala producenter att få in sina produkter i sortimentet hos de stora dagligvarukedjorna .....	74
2.5.6 Svenska ägg är i regel dyrare än importerade.....	75
2.5.7 Transporterna sker vanligtvis med egna lastbilar.....	76
2.6 Bagerier.....	77
2.6.1 Livsmedelskedjan både fungerar och har sina utmaningar.....	79
2.6.2 Dagligvarukedjorna driver på utvecklingen .....	80
2.6.3 Konsumenternas prispokus och EU-regler – några hinder.....	81
2.6.4 Bagerierna bakar nästan inget ekologiskt bröd.....	82
2.6.5 Mindre bagerier har svårt att få in sina produkter i sortimentet hos stora dagligvarukedjor.....	83
2.6.6 Importerat färskt bröd sällsynt .....	83
2.6.7 Svårt rekrytera lastbilschaufförer och lokförare .....	84
3 Livsmedelskedjan för grossister och dagligvaruhandlare .....	86
3.1 Förutsättningar att bidra till en hållbar livsmedelskedja.....	87
3.1.1 Ojämn fördelning mellan leden i livsmedelskedjan.....	88
3.1.2 Drivkrafter och möjligheter att bidra ytterligare till en hållbar livsmedelskedja finns.....	92
3.1.3 Viss lagstiftning och vanor några exempel på hinder .....	96
3.1.4 Vikande trend för ekologiska livsmedel .....	99
3.1.5 Lokala producenter får lättare in sina produkter i små butikers sortiment.....	104
3.1.6 Svårt jämföra prisgrupper för svenska och importerade livsmedel .....	107
3.2 Logistik och transporter .....	109
3.2.1 Grossisternas logistik och transporter har i stort fungerat.....	109
3.2.2 Orklas logistik och transporter fungerade 2018–2022 .....	110
3.2.3 Logistikerna och transporterna fungerade även hos dagligvaruhandlarna.....	111
Referenser.....	113
<i>Bilaga</i>	
Centrala begrepp och organisationer.....	121

# Sammanfattning

När det gäller livsmedelsföretagens förutsättningar att bidra till en hållbar livsmedelskedja anser de flesta livsmedelsföretagen i utvärderingen att livsmedelskedjan generellt fungerar väl. Incitamenten att bidra till en hållbar livsmedelskedja kommer enligt de flesta livsmedelsföretagen från kunderna. Andra drivkrafter är exempelvis det s.k. vildsvinspaketet inom ramen för livsmedelsstrategin och de ekonomiska fördelarna med hållbarhetsarbetet, t.ex. att kostnaderna minskar om man minskar svinnet. För Polarbröd är det ägarna som är mest pådrivande.

Faktorer som hindrar och begränsar livsmedelsföretagens möjligheter att bidra till en hållbar livsmedelskedja är t.ex. höga kostnader, krångliga regler, brist på kompetens och svårigheter att få tillstånd. Ett exempel som nämns är att miljöbalken inte är anpassad för ny sjömat som sjöpunng och alger.

Marknadsandelen för ost är fortsatt låg, vilket betyder att den svenska produktionen är lägre än totalkonsumtionen av ost. Även viltkedjan har sina utmaningar, framför allt när det gäller vildsvinskött. Efterfrågan på vildsvinskött har ökat, men det är svårt för företagen att få tag på svenskt vildsvinskött. En anledning till problemen inom viltkedjan är att en stor andel viltkött går till privat konsumtion och att den största delen hamnar i jägarnas egna frysboxar. Förutsättningarna är också problematiska för små kött- och charkuteriföretag som saknar egen slakteriverksamhet. För anläggningar för äggprodukter och äggpackerier är den största utmaningen för en fungerande livsmedelskedja smittspridning bland höns, som t.ex. salmonella. Livsmedelskedjan för odlad sjömat fungerar bra och intresset för odlad sjömat som t.ex. alger och musslor växer. Efterfrågan på svensk sjömat är enligt branschorganisationen Svenskt vattenbruk och sjömat i dag större än vad som kan levereras. Det gäller såväl försäljning i Sverige som export.

## Ekologiska livsmedel

Trenden för ekologiska livsmedel är nedåtgående. Detta beror bl.a. på att efterfrågan på ekologiska livsmedel minskat till förmån för svenska och lokalproducerade livsmedel. Att efterfrågan minskat beror också till stor del på att ekologiska livsmedel generellt är dyrare än konventionella livsmedel. Den offentliga sektorn har bidragit till högre efterfrågan på t.ex. ekologiskt kött, men även där är efterfrågan vikande. Ett skäl till detta är enligt Gröna gårdar (som säljer ekologiskt och gräsuppfött kött) att fler kommuner går över till vegetariska alternativ.

Inom vissa livsmedelskategorier som ost, bröd och odlad sjömat finns det få ekologiska alternativ. Ekologisk ost utgör t.ex. endast 1,8 procent av all ost. När det gäller odlad fisk är det i stället andra certifieringar än Krav som dominerar, t.ex. ASC (Aquaculture Stewardship Council) för ansvarsfullt odlad fisk.

## **Primärproducenters möjligheter att få in sina produkter i sortimentet**

I fråga om primärproducenters möjligheter att få in sina produkter i sortimentet hos stora dagligvarukedjor ställer de senare höga krav på livsmedelsföretagen. Möjligheterna är däremot goda för lokala primärproducenter att få in sina produkter i sortimentet hos lokala butiker. Viltkött finns hos alla större dagligvarukedjor, men omsättningen är låg. Butiker vill ofta ha större volymer till kampanjer, vilket kan vara svårt att garantera. Nya sjömatprodukter har t.ex. inte funnits i tillräckligt stora volymer för att komma in i sortimentet hos större dagligvarukedjor.

När det gäller prisskillnader är det svårt att jämföra prisgrupper för svenska och importerade livsmedel eftersom priserna hela tiden varierar. Det finns flera orsaker till dessa variationer, bl.a. kvalitet, tillgång och kronkurs. Dansk hushållsost, importerat kött och norskodlad lax är dock generellt billigare än svenska motsvarigheter.

## **Detaljhandels och partihandels förutsättningar att bidra till en hållbar livsmedelskedja**

Leden i livsmedelskedjan är ojämnt fördelade mellan dels många primärproducenter och konsumenter, dels få livsmedelsindustrier och dagligvarukedjor. Detta påverkar styrkeförhållandena i hela kedjan. För grossisterna fungerar livsmedelskedjan i grunden bra medan den fungerar endast delvis för Orkla Foods Sverige och för dagligvarukedjorna. Exempelvis är det brist på förädlade svenska växtbaserade proteingrödor. Incitamenten att bidra till en hållbar livsmedelskedja kommer både inifrån och utifrån, t.ex. driver EU på dagligvaruhandlarnas hållbarhetsarbete. Flera faktorer hindrar utvecklingen, t.ex. konventionella tillvägagångssätt ("så här har vi alltid gjort"), viss lagstiftning, inflation samt instabila och nya regler.

## **Logistik och transporter**

Logistiken och transporterna har i stort fungerat under 2018–2022 för grossisterna, Orkla Foods Sverige och dagligvarukedjorna. Det har också generellt fungerat bra för livsmedelsföretagen. När det gäller viltkött och vilthanteringsanläggningarna fungerar det bra i norra Sverige men sämre i andra delar av landet. I norra Sverige jagas det mest älg som har en hög slaktvikt, vilket enligt Jägarnas Riksförbund kan vara en förklaring till att det är mer lönsamt att lämna in en älg till en vilthanteringsanläggning jämfört med annat klövvilt. Enligt Svenska Jägareförbundet kan det vara svårt med transporter och logistik eftersom viltet hämtas mitt ute i skogen.

För bagerierna har det bl.a. varit svårt att rekrytera lastbilschaufförer, vilket påverkat transporterna.



# Uppföljnings- och utvärderingsgruppens iakttagelser och bedömningar

Miljö- och jordbruksutskottets uppföljnings- och utvärderingsgrupp (nedan kallad gruppen) lämnar i detta avsnitt sina iakttagelser och bedömningar utifrån underlaget i denna utvärdering som handlar om förädlingsindustrin och detaljhandeln i en hållbar livsmedelskedja.

Gruppen har i detta sammanhang noterat att regeringen arbetar med en uppdatering av livsmedelsstrategin. I budgetpropositionen för 2024 uttalade regeringen att strategin kommer att vara vägledande för åtgärder för att livsmedelsstrategins riksdagsbundna mål om en ökad och hållbar livsmedelsproduktion ska uppnås.

## Ojämna styrkeförhållanden i livsmedelskedjan

Leden i livsmedelskedjan är ojämnt fördelade med många primärproducenter och konsumenter i början och slutet av kedjan och få livsmedelsindustrier och dagligvarukedjor i mitten av kedjan. Denna kedjestruktur är inte helt funktionell eftersom styrkeförhållandena mellan leden blir ojämn, vilket bl.a. gör det svårt för små förädlingsföretag att komma in på marknaden och bli lönsamma. Dock har lagen om förbud mot otillbörliga handelsmetoder vid köp av jordbruks- och livsmedelsprodukter, dvs. UTP-lagen (efter direktivet), som trädde i kraft i Sverige den 1 november 2021 bl.a. inneburit att dagligvaruhandeln inte kan ställa orimliga krav på livsmedelsföretagen.

Utvärderingen visar också att det generellt är svårt för lokala primärproducenter att få in sina produkter i sortimentet hos dagligvarukedjornas stora butiker. Detta beror bl.a. på att de större butikerna kräver en viss volym. Däremot är det lättare för lokala producenter att få in produkter i sortimentet hos mindre butiker.

Gruppen anser att det är viktigt att hela livsmedelskedjan är funktionell och vill särskilt framhålla betydelsen av att små förädlingsföretag har möjlighet att komma in på marknaden och bli lönsamma.

## Vikande efterfrågan riskerar att minska kontinuiteten för ekologiska livsmedel i livsmedelskedjan

Försäljningen av ekologiska livsmedel minskar sedan några år tillbaka. Detta beror bl.a. på att efterfrågan på ekologiska livsmedel minskat till förmån för svenska och lokalproducerade livsmedel. Att efterfrågan har minskat beror också till stor del på att ekologiska livsmedel generellt är dyrare än konventionella livsmedel. För vissa typer av livsmedel finns få ekologiska alternativ, t.ex. gäller det för ost, bröd och odlad fisk.

I livsmedelsstrategins andra handlingsplan, som gäller t.o.m. 2025, anges att ett inriktningsmål för konsumtion är att 60 procent av den offentliga livsmedelskonsumtionen ska bestå av ekologiska livsmedel 2030. Aktörerna i utvärderingen lyfter också fram att den offentliga sektorn har bidragit till högre efterfrågan på ekologiska livsmedel, t.ex. för ekologiskt kött. Men de uppger samtidigt att även där är efterfrågan vikande. Ett skäl till detta är att fler kommuner har gått från att vara ekokommuner till att vara kommuner med ett vegetariskt koncept, som inte på samma sätt kräver Kravcertifierade livsmedel.

Den negativa trenden för ekologiska livsmedel, dvs. den minskade konsumtionen av ekologiska livsmedel, riskerar enligt gruppens bedömning att minska kontinuiteten för ekologiska livsmedel i livsmedelskedjan. Gruppen vill också lyfta fram att det framgår av utvärderingen att ekologiska livsmedel per definition inte är detsamma som hållbara livsmedel. Ett livsmedel kan t.ex. vara hållbart fastän det inte är Kravcertifierat.

## Högre kostnader och begränsad tillgång till hållbara råvaror hindrar utvecklingen

I utvärderingen framkommer det att ett hinder i utvecklingen mot en hållbar livsmedelskedja är att kostnader för hållbara alternativ ofta är högre än för de som inte är hållbara. Sojan, som har ett högt klimatavtryck, är t.ex. billigare än hållbara alternativ. Det skulle gå att ersätta all soja om ersättningsprodukten var ett billigare alternativ än sojan eller om betalningsviljan hos konsumenterna var högre.

Ett annat hinder som har lyfts fram är att tillgången till hållbara råvaror och fossilfria bränslen kan vara begränsad, t.ex. tillgången till hydrerad vegetabilisk olja (HVO) och förädlade svenska växtbaserade proteingrödor. Det skulle behövas företag i Sverige som kan förädla växtbaserade råvaror i stor skala.

Det ovannämnda innebär enligt gruppens bedömning att utvecklingen mot en hållbar livsmedelskedja kan gå långsammare än vad den skulle kunnat göra om tillgången på hållbara alternativ varit god.

## Svårigheter för vattenbruk att få odlingstillstånd

Det har tagit lång tid och varit svårt att få odlingstillstånd för ny sjömat som sjöpunng och alger. Ett skäl till detta är framför allt att miljöbalken inte är skriven för dessa typer av odlingar. Ett annat skäl som framkommer i utvärderingen har varit att länsstyrelserna inte alltid beaktat att odlingarna kan gynna havsmiljön.

Inom ramen för livsmedelsstrategin och dess strategiska mål om regler och villkor har åtgärder för att förenkla för företag och däribland vattenbruk genomförts, bl.a. har den digitala tjänsten [verksamt.se](https://verksamt.se) tagits fram. Det pågår också en utredning om en moderniserad fiskelag och förbättrade förutsättningar att bedriva vattenbruk som ska vara klar i slutet av november 2024. Enligt

gruppen är det viktigt att tillståndprocesserna för vattenbruk förenklas, och gruppens förhoppning är att förslagen från Fiske- och vattenbruksutredningen kan säkerställa goda utvecklingsförutsättningar för odlingar av ny sjömat.

## Svårt få tag på vildsvinskött

Att äta viltkött och vildsvinskött anses vara ett hållbart alternativ om man vill äta kött. Utvärderingen visar att det är svårt att få tag på svenskt vildsvinskött eftersom efterfrågan har ökat, bl.a. till följd av genomförda åtgärder inom livsmedelsstrategins vildsvinspaket. En annan anledning till att det är svårt att få tag på vildsvinskött är att en stor andel av köttet hamnar i jägarnas egna frysboxar, vilket i sin tur bl.a. beror på regelverket för hantering av vildsvinskött. Ett krav är att vildsvin alltid ska passera en vilthanteringsanläggning innan vildsvinsköttet kan säljas vidare för konsumtion. Regelverket kommer dock i närtid att förändras.

Under hösten 2023 drabbades vildsvin i Sverige för första gången av den afrikanska svinpesten. Vilka konsekvenser detta fått på efterfrågan på vildsvinskött ingår inte i denna utvärdering, men sannolikt kommer efterfrågan på vildsvinskött att minska en tid framöver.

Enligt gruppens bedömning är det viktigt med en välfungerande viltkedja.

## Nya regler riskerar på kort sikt att bromsa upp utvecklingen

Nya regler riskerar på kort sikt att bromsa upp utvecklingen mot en hållbar livsmedelskedja och i sämsta fall leda till försämringar i miljön. Exempelvis kan EU-kommissionens beslut i december 2022 som ogiltigförklarar skattebefrielsen för biogas och som innebär att Sverige inte längre kan ha kvar denna skattebefrielse kan hindra utvecklingen, eftersom biogasen blir dyrare. Plastdirektivet är ett annat exempel som kan leda till att överskottsmat kastas i stället för att beredas och säljas som matlådor. Ett tredje exempel som lyfts fram i utvärderingen är att nya regler för kommunalt avfall innebär att livsmedelsföretag och dagligvaruhandlare har mindre flexibilitet och rådighet över sitt eget avfall.

Inom ramen för livsmedelsstrategin genomförs åtgärder för regelförenklningar, t.ex. finns ett särskilt förenklingspaket i den tredje handlingsplanen.

Enligt gruppens bedömning är det av avgörande betydelse att regelverket leder till en hållbar livsmedelskedja på lång sikt. Oaktat detta konstaterar gruppen i denna utvärdering att vissa nya regler på ett olyckligt sätt riskerar att kortsiktigt bromsa upp utvecklingen. Slutligen önskar gruppen betona vikten av att framtida reformer och regler utformas så att de säkerställer en långsiktig hållbarhet.

## Brist på viss kompetens påverkar den ekonomiska hållbarheten i livsmedelskedjan

Kompetensförsörjningen när det gäller t.ex. slaktare har i utvärderingen lyfts fram som ett stort hinder och en utmaning för kött- och charkuteriföretagens bidrag till en hållbar livsmedelskedja. De mindre slakterierna har haft särskilt svårt att attrahera personal. När det gäller logistiken och transporterna har det också varit svårt för vissa livsmedelsföretag och dagligvarukedjor att rekrytera chaufförer.

Bristen på kompetens påverkar den ekonomiska hållbarheten i livsmedelskedjan och gör det svårare att nå målet i livsmedelsstrategin om en ökad svensk produktion.

Inom ramen för livsmedelsstrategin har Kött- och charkföretagen fått medel från Tillväxtverket för att ta fram en utbildningsplattform.

Gruppen ser positivt på att åtgärder vidtas för att säkra kompetensförsörjningen inom livsmedelskedjan.

# 1 Inledning

Arbetet med denna utvärdering initierades våren 2022 av miljö- och jordbruksutskottets dåvarande uppföljnings- och utvärderingsgrupp varefter arbetet med en förstudie påbörjades.<sup>1</sup> Initiativet togs således innan regeringen påbörjade arbetet med en uppdaterad livsmedelsstrategi 2.0 i februari 2023.

Utskottets nuvarande uppföljnings- och utvärderingsgrupp beslutade i december 2022 att gå vidare med förstudiearbetet med en i huvudsak bibehållen inriktning. Den 31 januari 2023 beslutade utskottet i enlighet med förslaget i gruppens förstudie att utvärdera hur förädlingsindustrin och detaljhandeln har bidragit till en hållbar livsmedelskedja.<sup>2</sup> Utvärderingen omfattar flera olika typer av livsmedelsanläggningar såsom exempelvis mejerier, slakterier och äggpackerier. Den innehåller även en fördjupad analys av tre livsmedels väg genom livsmedelskedjan: viltkött, ost och odlad sjömat.

## 1.1 Utskottens arbete med uppföljning och utvärdering

Utskotten har till uppgift att följa upp och utvärdera riksdagsbeslut. Av 4 kap. 8 § regeringsformen framgår att ”varje utskott följer upp och utvärderar riksdagsbeslut inom utskottets ämnesområde”. Riksdagen har även beslutat om riktlinjer<sup>3</sup> för utskottens uppföljning och utvärdering, av vilka bl.a. framgår. att såväl uppföljning som utvärdering bör ha en framåtblickande inriktning och medverka till att ge underlag för väl underbyggda ställningstaganden i utskottens beredningsarbete.

Uppföljning och utvärdering är därmed en grundlagsfäst uppgift för utskotten. Av 9 § föreskriften (RFS 2012:2) om ansvarsområden inom Riksdagsförvaltningen framgår att riksdagens utvärderings- och forskningssekretariat (RUF) stöder utskotten i arbetet med utvärderings- och forskningsfrågor.

## 1.2 Syfte

Syftet med utvärderingen är att ge miljö- och jordbruksutskottet ett kunskapsunderlag inför framtida beredning av ärenden som berör förädlingsindustrin och detaljhandeln i en hållbar livsmedelskedja.

## 1.3 Frågeställningar

Nedanstående frågeställningar ingår i utvärderingen.

<sup>1</sup> Prot. 2021/22:55.

<sup>2</sup> Prot. 2022/23:22.

<sup>3</sup> Förs. 2000/01:RS1, bet. 2000/01:KU23; framst. 2005/06:RS3, bet. 2005/06:KU21.

1. Vilka förutsättningar (incitament, möjligheter och hinder) har livsmedelsföretagen och särskilt större livsmedelsanläggningar att bidra till en hållbar livsmedelskedja? Är det några skillnader mellan företag som förädlar konventionella respektive ekologiska livsmedel?

Frågan besvaras för nedanstående typer av livsmedelsanläggningar:

- a) mejerier
  - b) slakterier
  - c) anläggningar för fisk och skaldjur
  - d) anläggningar för äggprodukter och äggpackerier
  - e) bagerier
  - f) övriga större livsmedelsföretag.
2. Vilka förutsättningar (incitament, möjligheter och hinder) har detaljhandeln och partihandeln att bidra till en hållbar livsmedelskedja?
    - a) Vilka faktorer styr utbudet av konventionella respektive ekologiska livsmedel?
    - b) Vilka möjligheter har lokala primärproducenter (konventionella och ekologiska) att få in sina produkter i sortimentet hos de stora dagligvarukedjorna? Inom vilka prisgrupper ligger svenska livsmedel jämfört med importerade livsmedel?
  3. Har logistiken och transportererna fungerat mellan leden från och till förädlingsindustrin och detaljhandeln? Varför/varför inte?

## 1.4 Avgränsningar

Fokus i utvärderingen är på förädlingsindustrin och detaljhandeln, men även andra delar av livsmedelskedjan berörs. Eftersom utvärderingen har genomförts på en begränsad tid med begränsade resurser har de övergripande frågorna framför allt ställts till de större livsmedelsanläggningarna, grossisterna och dagligvarukedjorna, vilka står för merparten av livsmedelsförsäljningen. Utvärderingen omfattar tidsperioden 2018–2022, dvs. åren efter att livsmedelsstrategin beslutades.

## 1.5 Metod och genomförande

Flera olika metoder har använts, såväl kvalitativa som kvantitativa, för att sammanställa detta underlag till utskottets utvärdering. I det följande beskrivs metoderna.

Litteratur- och dokumentstudier har genomförts, däribland års- och hållbarhetsredovisningar från berörda aktörer. Riksdagsbiblioteket har bistått RUFSS med sökningar i ett begränsat antal databaser för att hitta relevanta artiklar och rapporter. Därtill har de som blivit intervjuade i utvärderingen lämnat tips på relevanta rapporter.

Relevant statistik från framför allt Jordbruksverket och Statistiska centralbyrån har sammanställts och återgetts.

Vidare har intervjuer genomförts med bl.a. förädlingsföretag, grossister, dagligvarukedjor och branschorganisationer, se vidare nedan.

Jordbruksverket som är ansvarigt för att följa upp och utvärdera livsmedelsstrategin har även fått möjlighet att faktagranska ett första utkast av rapporten (exklusive avsnittet Uppföljnings- och utvärderingsgruppens iakttagelser och bedömningar).

### **1.5.1 Val av livsmedel för fördjupad analys**

Uppföljnings- och utvärderingsgruppen valde att fördjupa analysen genom att följa viltköttets, ostens och den odlade sjömatens<sup>4</sup> väg genom livsmedelskedjan. Valet av ost och odlad sjömat valdes eftersom de tillsammans uppfyllde nedanstående kriterier:

1. livsmedlet har låg svensk marknadsandel
2. konsumtionen och försäljningen av livsmedlet är högt
3. livsmedlet har låg klimatpåverkan enligt Research Institutes of Sweden (Rise) öppna lista
4. livsmedlet är inom fiskeindustrin eller produceras av vattenbrukare.

Det första kriteriet ansågs viktigt eftersom livsmedel med låg svensk marknadsandel behöver öka om sårbarheten i livsmedelskedjan ska minska, vilket gör dessa livsmedel intressanta att närmare analysera i livsmedelskedjan. Det andra kriteriet motiverades av att en hög konsumtion och försäljning av livsmedlet har en stor påverkan på målen i livsmedelsstrategin. Det tredje kriteriet ansågs viktigt eftersom livsmedel med låg klimatpåverkan har positiv påverkan på en hållbar livsmedelskedja. Slutligen ansågs det fjärde kriteriet viktigt eftersom yrkesfiske eller odling av fisk eller annan sjömat (vattenbruksproduktion) inte var inkluderad i utskottets uppföljning om lantbrukets sårbarhet.

### **1.5.2 Val av intervjuobjekt**

Relevanta bransch- och intresseorganisationer valdes ut. Därefter kontaktades Jordbruksverket, Tillväxtverket och Livsmedelsverket för att få tips på lämpliga personer att kontakta på organisationerna.

Sedan användes den s.k. snöbollsmetoden, vilket innebär att de som intervjuades gav tips på ytterligare företag och personer att kontakta. Detta resulterade t.ex. i att Världsnaturfonden (WWF) i egenskap av samordnare för initiativet Hållbar livsmedelskedja intervjuades.

För att få en så heltäckande bild av dagligvaruhandeln som möjligt valdes de dagligvarukedjor som står för merparten av handeln, dvs. Axfood, Ica, Coop, Lidl Sverige och Citygross.

<sup>4</sup> Jordbruksverket föredrar att benämna detta som vattenbruksprodukter, e-post från Jordbruksverket 16/10 2023.

När det gäller livsmedelsföretagen inom förädlingsindustrin har några företag varit direkta önskemål från uppföljnings- och utvärderingsgruppen, t.ex. Gröna gårdar och Koberg Vilt.

De andra företagen har valts utifrån att de tillhör de dominerande livsmedelsföretagen inom sina branscher. Bland mejerierna saknas dock Skånemejerier som på grund av tidsbrist avböjt att vara med i utvärderingen.

## 1.6 Utgångspunkter

I följande avsnitt redogörs för utgångspunkterna som ligger till grund för att miljö- och jordbruksutskottet valde att genomföra utvärderingen.

### 1.6.1 Riksdagsbundet mål i Sveriges livsmedelsstrategi

Det övergripande målet för livsmedelsstrategin är en konkurrenskraftig livsmedelskedja där den totala livsmedelsproduktionen ökar, samtidigt som relevanta nationella miljömål nås, i syfte att skapa tillväxt och sysselsättning och bidra till hållbar utveckling i hela landet. Produktionsökningen, både konventionell och ekologisk, bör svara mot konsumenternas efterfrågan. En produktionsökning skulle kunna bidra till en ökad självförsörjningsgrad av livsmedel. Sårbarheten i livsmedelskedjan ska minska.<sup>5</sup> Målet tar sikte på 2030.

Förutom det övergripande målet finns mål för de tre strategiska områdena; Regler och villkor, Konsument och marknad samt Kunskap och innovation.<sup>6</sup>

#### *Mål för området Regler och villkor*

Utformningen av regler och villkor ska stödja målet om en konkurrenskraftig och hållbar livsmedelskedja där produktionen ökar. Målet ska nås genom ändamålsenliga skatter och avgifter, regelförenklingar, administrativa lättnader och andra åtgärder för att stärka konkurrenskraften och lönsamheten.

#### *Mål för området Konsument och marknad*

Konsumenterna ska ha ett högt förtroende för livsmedlen och kunna göra medvetna och hållbara val, exempelvis av närproducerat och ekologiskt. Marknaden för livsmedel ska kännetecknas av en väl fungerande konkurrens. Den svenska livsmedelsexporten ska ges förutsättningar att öka för att möta efterfrågan på relevanta marknader.

#### *Mål för området Kunskap och innovation*

Målet är att stödja kunskaps- och innovationssystemet för att bidra till ökad produktivitet och innovation i livsmedelskedjan samt hållbar produktion och konsumtion av livsmedel.

<sup>5</sup> Prop. 2016/17:104, bet. 2016/17:MJU23, rskr. 2016/17:338.

<sup>6</sup> Ibid. De strategiska områdena togs fram med stöd av Konkurrenskraftsutredningens förslag till fokusområden.



## 1.6.2 EU:s gröna giv

Syftet med den gröna given<sup>7</sup>, som antogs av Europeiska kommissionen i december 2019, är att ställa om EU:s politik till ett rättvist och välmående samhälle med en modern, resurseffektiv och konkurrenskraftig ekonomi med nettonollutsläpp 2050 och där den ekonomiska tillväxten har frikopplats från resursförbrukningen. Den ska också skydda, bevara och förbättra EU:s naturkapital och skydda allmänhetens hälsa och välbefinnande från miljörelaterade risker och effekter.<sup>8</sup>

Som en av de centrala åtgärderna i den europeiska gröna given lade kommissionen fram Från jord till bord-strategin för ett rättvisare, hälsosammare och miljövänligare livsmedelssystem i maj 2020.<sup>9</sup> Samma dag presenterade kommissionen även EU:s strategi för biologisk mångfald för 2030 – Ge naturen större plats i våra liv.<sup>10</sup>

### *Från jord till bord-strategin*

Syftet med Från jord till bord-strategin är att göra EU:s livsmedelssystem till en global standard för hållbarhet. Det finns även en tillhörande handlingsplan. Kommissionen avser att se över relevant lagstiftning och vid behov föreslå ny lagstiftning, och den gemensamma jordbrukspolitikerna, den gemensamma fiskeripolitiken, internationella standarder, privata certifieringar och märkningar är enligt handlingsplanen viktiga verktyg. Strategin överlappar också i viss mån strategin för biologisk mångfald.<sup>11</sup> Precis som i strategin för biologisk mångfald föreslås minskad användning av bekämpningsmedel och minskat näringsläckage från jordbruket, men även upphandlingsregler, skolmat, en ökad andel ekologisk odling och vattenbruk.<sup>12</sup> Kommissionen har också föreslagit att försäljningen av antibiotika till djurhållning ska minska med 50 procent, nya etiska regler för djurhållning införas, märkning av livsmedel förbättras och medvetenheten om matens miljöavtryck, näringsvärde och påverkan på den egna hälsan öka.<sup>13</sup>

Kommissionen presenterade den 23 mars 2022 ett meddelande om att säkra livsmedelsförsörjningen och att stärka motståndskraften i livsmedelssystemen.<sup>14</sup> Meddelandet beskriver bl.a. olika initiativ och åtgärder som vidtagits eller planeras på EU-området.

<sup>7</sup> COM(2019) 0640.

<sup>8</sup> Fakta-PM 2019/20:FPM13.

<sup>9</sup> COM(2020) 381. Den 19 oktober 2020 godkände rådet slutsatser om strategin Från jord till bord (12099/20).

<sup>10</sup> COM(2020) 380.

<sup>11</sup> Bet. 2021/22: MJU21 s. 26.

<sup>12</sup> Fakta-PM 2019/20:FPM44.

<sup>13</sup> <https://www.slu.se/ew-nyheter/2020/6/fran-jord-till-bord/>.

<sup>14</sup> COM(2022) 133.

### 1.6.3 Utskottens uttalanden 2022 och 2023

I sitt betänkande om jordbrukspolitiken i mars 2023<sup>15</sup> framhöll miljö- och jordbruksutskottet att det följer regeringens arbete med en uppdatering av livsmedelsstrategin med stort intresse. Året dessförinnan framhöll utskottet i motsvarande betänkande<sup>16</sup> att livsmedelsstrategin anger riktningen för hur regeringens mål ska nås och således är en process snarare än en slutprodukt. Utskottet ansåg att arbetet kring livsmedelsstrategin ger möjligheter att anpassa bl.a. jordbrukspolitiken efter nya erfarenheter, forskningsrön och förändringar i omvärlden, vilket regeringen också har gjort, bl.a. genom de olika handlingsplanerna.<sup>17</sup> Utskottet framhöll också att det finns andra möjligheter att påverka utvecklingen av jordbruket, bl.a. genom utformningen av EU:s gemensamma jordbrukspolitik.

## 1.7 Hållbarhet i livsmedelskedjan

Det finns än så länge ingen kortfattad vedertagen definition av en hållbar livsmedelskedja. Men det finns definitioner av ett hållbart livsmedelssystem och en hållbar produktion samt beskrivningar av vad en hållbar livsmedelskedja skulle kunna innehålla.

### 1.7.1 Definitioner av en hållbar livsmedelskedja

Redan 2014 beskrev en expertpanel inom FAO (the Food and Agriculture Organization of the United Nations) ett hållbart livsmedelssystem som ett system som tryggar livsmedelsförsörjning och nutrition till alla på ett sätt som ger ekonomiska, sociala och miljömässiga möjligheter att trygga livsmedelsförsörjning och nutrition för framtida generationer.<sup>18</sup> Denna definition föreslog också Jordbruksverket till regeringen i en rapport 2021, som togs fram i brett samråd med andra myndigheter.<sup>19</sup> Myndigheten föreslog också följande definition av ett livsmedelssystem: ”Ett livsmedelssystem är ett samlingsbegrepp för alla komponenter (miljö, människor, företag, resurser, processer, infrastruktur och institutioner) och aktiviteter som är kopplade till produktion, förädling, distribution, tillagning, konsumtion av livsmedel och hantering av restprodukter. Detta i syfte att förse befolkningen med mat.”<sup>20</sup> Definitionerna används av myndigheterna som arbetar inom Miljörådets programområde ”Syntesarbete för

<sup>15</sup> Bet. 2022/23: MJU11, prot. 2022/23:80.

<sup>16</sup> Bet. 2021/22: MJU21 s. 29, prot. 2021/22:99.

<sup>17</sup> För att uppfylla målen i strategin har regeringen hittills tagit fram tre handlingsplaner för livsmedelsstrategin. Handlingsplan del 1 sträckte sig över 2017–2019. Handlingsplan del 2 sträcker sig över 2020–2025. Handlingsplan del 3 är en sakpolitisk överenskommelse som slöts mellan Socialdemokraterna, Centerpartiet, Liberalerna och Miljöpartiet de gröna och som sträcker sig över 2021–2025.

<sup>18</sup> FAO (2014).

<sup>19</sup> I Jordbruksverkets arbetsgrupp ingick Tillväxtverket, Livsmedelsverket, Sveriges lantbruksuniversitet och Statens veterinärmedicinska anstalt. Därtill hade Jordbruksverket en stor referensgrupp med företag, branschorganisationer och intresseföreningar. E-post från Jordbruksverket 16/10 2023.

<sup>20</sup> Jordbruksverket (2021a).

ett hållbart livsmedelssystem” och i fortsättningen ”Samarbete för hållbart livsmedelssystem”.<sup>21</sup>

I Jordbruksverkets uppföljning och utvärdering av livsmedelsstrategin från 2023 som följer livsmedelskedjans utveckling beskriver verket skillnaden mellan en livsmedelskedja och ett livsmedelssystem, nämligen att begreppet livsmedelskedjan ger en linjär bild av de olika stegen från primärproduktion till färdigt livsmedel hos konsumenten medan begreppet livsmedelssystem ger en mer cirkulär och komplex bild.<sup>22</sup> Vidare beskriver Jordbruksverket i rapporten de tre dimensionerna av en hållbar livsmedelskedja, dvs. en ekonomiskt, socialt och miljömässigt hållbar livsmedelskedja. Ekonomisk hållbarhet handlar där bl.a. om ekonomisk tillväxt och att skapa en långsiktig, lönsam och resurs-effektiv livsmedelsproduktion där människor har möjlighet att köpa och konsumera livsmedel till ett rimligt pris. Miljömässig hållbarhet handlar om att långsiktigt behålla funktionerna som jordens ekosystem ger, t.ex. möjligheten att odla mat, rena vatten och reglera klimatet. Social hållbarhet handlar i detta fall om företags- och arbetsmiljö, utbildningsnivå, framtidstro och yrkesstolthet, men också om djurhälsa, djurvälstånd och antibiotikaresistens, levande landsbygd och folkhälsa.

Den vanligaste definitionen av en hållbar utveckling kommer enligt Jordbruksverket från Brundtlandrapporten från 1987. Närmare bestämt säger den att *en hållbar utveckling ska tillgodose dagens behov utan att kommande generationers möjlighet att tillgodose sina behov äventyras*.<sup>23</sup> All livsmedelsproduktion påverkar miljön, vilket gör att en produktionsökning påverkar förutsättningarna att nå andra samhällsmål. En hållbar produktion behöver enligt Jordbruksverket därför beakta alla tre dimensioner av hållbarhet, eftersom de är integrerade och påverkar varandra.<sup>24</sup>

Inom initiativet Hållbar Livsmedelskedja har man enligt WWF tagit fram en väsentlighetsanalys som definierar tio olika hållbarhetsområden.<sup>25</sup> Dessa områden och de övergripande målen till varje område är<sup>26</sup>:

1. *Klimat & luft* – produktion som minimerar växthusgaser och/eller andra skadliga utsläpp till luften.
2. *Biodiversitet & ekosystem* – produktion som bevarar/ökar biologisk mångfald, naturliga ekosystem och ekosystemtjänster
3. *Bördighet & erosion* – produktion som bygger/bibehåller bördighet och god markstruktur.
4. *Vatten* – produktion som nyttjar vattenresurser på ett hållbart sätt och säkrar god vattenkvalitet även i omgivningen.

<sup>21</sup> Livsmedelsverkets samarbetsrapport (2022), samt e-post från Jordbruksverket 16/10 2023. Se även <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/samarbeten-och-projekt/malbilder-for-ett-hallbart-livsmedelssystem>.

<sup>22</sup> Jordbruksverket (2023b) s. 36.

<sup>23</sup> E-post från Jordbruksverket 16/10 2023.

<sup>24</sup> Jordbruksverket (2021b).

<sup>25</sup> Intervju med programsamordnare för initiativet Hållbar Livsmedelskedja på WWF 21/4 2023 samt e-post från WWF 16/10 2023.

<sup>26</sup> Hållbar Livsmedelskedja (2020).

5. *Kemikalier & bekämpningsmedel* – produktion som inte bidrar till negativ påverkan på omgivande miljö samt säkrar giftfria livsmedel.
6. *Övergödning* – produktion som minimerar läckage av växtnäring till omgivande miljö.
7. *Djurvälfärd* – animalieproduktion och fiske som säkerställer djurens hälsa och välfärd.
8. *Arbetsförhållanden* – produktion som tryggar goda och säkra arbetsförhållanden och ger lön som går att leva på.
9. *Lokalbefolkningar* – produktion som bidrar till goda lokala levnadsvillkor.
10. *Lagefterlevnad & spårbarhet* – produktion som uppfyller gällande lagstiftning och säkerställer transparens och spårbarhet i råvarukedjan.

Noterbart är att de tio hållbarhetsområdena har fokus på den miljömässiga och sociala hållbarheten medan den ekonomiska dimensionen inte finns med.

Den här utvärderingen utgår på samma sätt som Jordbruksverket gör från att alla tre dimensioner av hållbarhet ingår i en hållbar livsmedelskedja, dvs. ekonomisk, social och miljömässig hållbarhet.

## 1.7.2 Ekologiska livsmedel

Ekologiska livsmedel är producerade och förädlade enligt ekologiska regelverk. Reglerna innebär bl.a. att betydligt färre tillsatser får användas, endast naturliga aromer och att färre processhjälpmedel är tillåtna.<sup>27</sup>

Inom EU finns gemensamma regler som beskriver vad som är ekologiskt. I förordning (EU) 2018/848 finns beskrivet hur produktionen och kontrollen ska gå till som alla medlemsstater i EU måste följa. Reglerna kompletteras också av nationella bestämmelser, i Sverige genom Livsmedelsverkets föreskrift LIVSFS 2021:12.<sup>28</sup>

EU:s logotyp för ekologisk produktion (EU-lövet) och Kravmärket är de två vanligaste märkningarna för ekologiska produkter i Sverige. Färdigförpackade ekologiska produkter som förpackas i EU ska märkas med EU-lövet. Krav har egna regler för ekologisk produktion. De bygger på EU:s regler, men ställer högre krav och omfattar fler delar av livsmedelssystemet än vad EU-regelverket gör.<sup>29</sup> Krav har också särskilda regler för bl.a. vattenbruk, livsmedelsförädling och slakt.<sup>30</sup> Dessutom har Krav mer långtgående regler för skydd av biologisk mångfald, minskad klimatpåverkan, god djurvälfärd och bra arbetsvillkor för dem som arbetar på ett Kravanslutet företag.<sup>31</sup>

<sup>27</sup> <https://ekofakta.se/ekologisk-mat-fraan-jord-till-bord/ekologisk-livsmedelsfoeraedling>.

<sup>28</sup> [https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livsmedelsforetag/kontroll-och-markning-av-ekologisk-mat#Regler\\_om\\_ekologisk\\_mat](https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livsmedelsforetag/kontroll-och-markning-av-ekologisk-mat#Regler_om_ekologisk_mat).

<sup>29</sup> <https://ekofakta.se/maerkning-och-kontroll/ekologiska-maerckningar>.

<sup>30</sup> <https://regler.krav.se/regler2023>.

<sup>31</sup> <https://www.krav.se/krav-markt/>.

### 1.7.3 Svenska och ekologiska livsmedel inte alltid de mest hållbara alternativen ur alla hållbarhetsaspekter

I intervjuerna framkommer också att det inte går att säga att alla svenska livsmedel eller klimatsmarta livsmedel per definition är hållbara och att ett livsmedel också kan vara hållbart fastän det inte är Kravcertifierat samt att ekologiska råvaror inte alltid är de mest hållbara.

Coop menar att många konsumenter vill göra ett klimatval i butiken, men att detta inte per automatik är detsamma som att göra ett hållbart val<sup>32</sup> eftersom klimatkriterierna inte inkluderar alla dimensioner av hållbarhet.

Livsmedelsföretagen anser att EU:s nya lagstiftning för ekologiska produkter från 2018 har gjort det svårare för svenska trädgårdsodlare att odla ekologiskt. Lagstiftningen innebär att ekologiska livsmedel måste vara odlade naturligt i marken. Därför kan inte svensk sallad som odlas i kruka längre klassas som ekologisk, trots att salladen är hållbar. Att ett livsmedel är hållbart innebär därför inte automatiskt att det även är klassat som ett ekologiskt livsmedel.<sup>33</sup>

Polarbröd menar att den ekologiska råvaran inte alltid är en hållbar råvara om den ekologiska råvaran t.ex. inte är ekonomiskt eller socialt hållbar.<sup>34</sup>

Inom initiativet Hållbar Livsmedelskedja anser man att certifieringar som t.ex. Krav, EU-ekologiskt och Svenskt Sigill är viktiga vägar för ökad hållbarhet. Men man behöver vara medveten om att de levererar på olika hållbarhetsområden. De ger mervärden i större eller mindre utsträckning inom sitt område och behöver kompletteras med andra åtgärder för att uppnå hållbarhet i en bredare kontext enligt WWF.<sup>35</sup>

<sup>32</sup> Intervju med Coop 5/5 2023.

<sup>33</sup> Intervju med Livsmedelsföretagen 7/2 2023.

<sup>34</sup> Intervju med Polarbröd 5/5 2023.

<sup>35</sup> E-post från WWF 16/10 2023.

## 2 Livsmedelskedjan för förädlingsindustrier och valda livsmedel

I detta kapitel besvaras utvärderingens frågeställningar 1<sup>36</sup>, 2 b<sup>37</sup> och 3<sup>38</sup> uppdelat på typ av förädlingsindustri samt på de tre valda livsmedelsgrupperna: ost, viltkött och odlad sjömat. Då Orkla Foods Sverige är ett livsmedelsföretag med en diversifierad verksamhet redovisas denna i kapitel 3.

Första frågeställningen besvaras i de rubriker som handlar om hur livsmedelskedjan fungerar, vilka incitament och möjligheter företagen har att bidra till en hållbar livsmedelskedja, vilka generella hinder som finns samt när det finns relevanta skillnader mellan företag som förädlar konventionella respektive ekologiska livsmedel. Därefter besvaras fråga 2 b i rubrikerna som handlar om vilka möjligheter lokala primärproducenter har att få in sina produkter i sortimentet hos stora dagligvarukedjor samt prisskillnader mellan svenska och importerade livsmedel. Slutligen besvaras den tredje frågeställningen under rubriken som handlar om logistik och transporter.

Frågorna 2 b och 3 kommer också att besvaras i kapitel 3 utifrån grossisternas och dagligvaruhandlarnas perspektiv.

<sup>36</sup> Vilka förutsättningar (incitament, möjligheter och hinder) har livsmedelsföretagen och särskilt större livsmedelsanläggningar att bidra till en hållbar livsmedelskedja? Är det några skillnader mellan företag som förädlar konventionella respektive ekologiska livsmedel?

<sup>37</sup> Vilka möjligheter har lokala primärproducenter (konventionella och ekologiska) att få in sina produkter i sortimentet hos de stora dagligvarukedjorna? Inom vilka prisgrupper ligger svenska livsmedel jämfört med importerade livsmedel?

<sup>38</sup> Har logistiken och transporterna fungerat mellan leden från och till förädlingsindustrin och detaljhandeln? Varför/varför inte?

## 2.1 Ost – Mejerier

### Sammanfattning

När det gäller livsmedelsföretagens förutsättningar att bidra till en hållbar livsmedelskedja anser mejerierna att livsmedelskedjan generellt fungerar väl. Marknadsandelen för ost är dock fortsatt låg, vilket betyder att den svenska produktionen är lägre än totalkonsumtionen. Incitamenten att bidra till en hållbar livsmedelskedja, dvs. mejeriernas hållbarhetsarbete, drivs framför allt av efterfrågan från konsumenterna. Det som hindrar och som begränsar mejeriernas möjligheter att bidra till en hållbar livsmedelskedja är enligt mejerierna t.ex. höga kostnader och krångliga regler. Exempelvis kan höga kostnader för fossilfria drivmedel som HVO leda till ökad användning av fossila bränslen.

Vad gäller skillnader mellan konventionell och ekologisk ost utgör ekologisk ost endast 1,8 procent av all ost. Samtidigt som Arla uppger att de har ett överskott på ekologisk mjölk har andra mejerier begränsad tillgång till ekologisk mjölk för ekologisk osttillverkning. Mjölktillgången är således olika för olika mejerier i Sverige.

I fråga om primärproducenters möjligheter att få in sina produkter i sortimentet hos stora dagligvarukedjor ställer de senare höga krav på mejerierna. Detta innebär att det är svårare för gårdsmejerier att komma in hos större dagligvaruhandlare än mindre lokala butiker som inte ställer lika höga krav. När det gäller prisskillnader är dansk hushållsost generellt billigare än svensk. Det är dock enligt Sveriges Gårdsmejerister svårt att jämföra skillnader i pris eftersom det är skillnad i fråga om smak och kvalitet.

På frågan om logistiken och transportererna fungerat till och från mejerierna 2018–2022 har mejerierna svarat att det har fungerat bra.

I det här avsnittet är fokus på hur livsmedelskedjan fungerar för mejerier som tillverkar ost och vilka förutsättningar dessa har för att bidra till en hållbar livsmedelskedja.

Mjölk är den huvudsakliga råvaran i osttillverkning. Mejerierna som intervjuats i denna utvärdering (Arla, Norrmejerier, Falköpings mejeri och Sveriges Gårdsmejerister)<sup>39</sup> använder till största delen svensk mjölk. Undantaget är Arla som har en del av sin osttillverkning i Danmark där osten görs på dansk mjölk. Detta är en del av förklaringen till att den svenska marknadsdelen för ost 2022 inte var högre än 39 procent.<sup>40</sup> En annan förklaring är enligt Arla att svenskar ökat sin konsumtion av importerade specialostar, t.ex. parmesan.<sup>41</sup>

Enligt en undersökning från januari 2023 om ostvanor är hårdost den vanligaste typen av ost som vi äter i Sverige. Därefter följer dessertost, mjukost och matlagingsost.<sup>42</sup>

<sup>39</sup> Skånemejerier har valt att avstå från att medverka i utvärderingen.

<sup>40</sup> Jordbruksverket (2023c). Enligt SCB:s handelsstatistik kom de senaste fem åren 36 till 39 procent av den totala ostimporten från Danmark, e-post från Jordbruksverket 18/10 2023.

<sup>41</sup> E-post från Arla Foods 9/10 2023.

<sup>42</sup> Sverigemärkning (2023).

Livsmedelskedjan för ost illustreras förenklat i nedanstående figur 1. Första steget i kedjan består primärt av mjölkbönder. Mjölken hämtas eller levereras till mejerierna med mejeriernas egna lastbilar eller med externa transportörer. De mindre mejerierna kan också ha egen mjölkproduktion. På mejeriet tillverkas osten. En biprodukt från osttillverkningen är vassle, som t.ex. kan användas för att göra vasslepulver eller ricotta eller för att användas som gödsel. Den färdiga osten kan sedan antingen säljas till en grossist eller direkt till dagligvaruhandeln, restauranger och offentliga kök eller direkt till konsumenten. Det är inte ovanligt att mindre mejerier som tillverkar ost har egna gårdsbutiker.<sup>43</sup> Vanligast är dock att den färdiga osten går via försäljningsledet (där bl.a. grossist- och dagligvaruhandeln ingår) innan den hamnar hos konsumenten.

**Figur 1 Exempel på en livsmedelskedja för ost**



Källa: Riksdagsförvaltningen.

Det behövs cirka tio liter mjölk för att tillverka ett kilo hårdost.<sup>44</sup> En fördel med att tillverka ost är att det är lättare att lagra ost än färsk mjölk.

Mejerierna i utvärderingen bidrar till en hållbar livsmedelskedja bl.a. genom användning av fossilfria drivmedel, solceller, ledlampor och förnybara förpackningar samt indirekt genom betande djur i primärproduktionen till biologisk mångfald och öppna landskap.<sup>45</sup> De större mejerierna har hållbarhetsredovisningar och hållbarhetsmål.

### 2.1.1 Generellt fungerar livsmedelskedjan väl för mejerierna

Livsmedelskedjan fungerar generellt väl för mejerierna som deltagit i utvärderingen. Marknadsandelen för svensk konsumtionsmjölk, dvs. mjölk som är avsedd att säljas till en konsument i stället för att bearbetas till andra mejeriprodukter, var över 100 procent 2022 medan andelen för svensk ost fortsätter att sjunka och var som tidigare nämnts 39 procent 2022.<sup>46</sup> Trendanalysen som Jordbruksverket nyligen genomfört visar dessutom på en signifikant negativ trend för marknadsandelen för svensk ost.<sup>47</sup>

Den långsiktiga trenden för mjölkinvägningen har varit fallande men 2020 vände trenden och produktionen ökade med drygt 2 procent. Därefter har produktionen varit relativt stabil. Svensk produktion av ost, grädde och syrade produkter hade däremot bottennoteringar 2022, se diagram 1.

<sup>43</sup> Intervju med Sveriges Gårdsmejerister 1/6 2023.

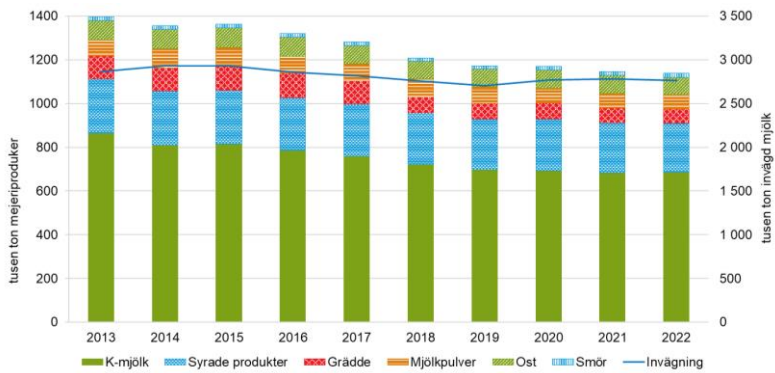
<sup>44</sup> Intervju med Falköpings mejeri 21/4 2023.

<sup>45</sup> Intervjuer med Arla Foods 6/3 2023, Arlas mejeri i Östersund 28/3 2023, Norrmejerier 4/4 2023, Falköpings mejeri 21/4 2023 och Sveriges Gårdsmejerister 1/6 2023.

<sup>46</sup> Jordbruksverket (2023c).

<sup>47</sup> Jordbruksverket (2023b) s. 48.



**Diagram 1 Svensk produktion av mejeriprodukter**

Källa: Jordbruksverket, Marknadsbalanser för mejeriprodukter.

Produktionen av svensk mjölk är enligt Normmejerier högre än behovet.<sup>48</sup> Det har även framkommit i medierna att det har varit ett överskott av mjölk både i Sverige och globalt.<sup>49</sup> För att tillvarata mjölken producerar Normmejerier därför mycket ost, men tillverkning är dyr och det är hård konkurrens.<sup>50</sup>

Samtidigt menar Arla att om det ska tillverkas betydande mängder mer ost i Sverige behöver svenska mjölkbönder producera mer mjölk.<sup>51</sup> Enligt Sveriges Gårdsmejerister finns det även en osäkerhet kring gårdsmejeristernas tillgång på mjölk från mjölkbönder som är medlemmar i större mejerier.<sup>52</sup> Mjölktillgången är således olika för olika mejerier i Sverige.

När det gäller Arlas mejeri i Östersund är det centralstyrt från Arla. Det är marknadsenheten som lämnar beställningar på hur mycket och vad som ska produceras i Östersund. Ostarna lagras sedan i Götene. Generellt fungerar systemet bra för mejeriet.<sup>53</sup>

Axfood menar att ost har blivit en kampanjvara. Axfood tillverkar själv klassiska svenska hårdostar i egna varumärket Garant, vilka innehåller svensk råvara. Enligt Axfood kan det finnas en marknad för svenska dessertostar eftersom dessa ostar har ett högt förädlingsvärde.<sup>54</sup>

### 2.1.2 Hållbarhetsarbetet drivs av konsumenterna

Marknaden, dvs. efterfrågan från konsumenterna, påverkar till största delen Arla att bli mer hållbart.<sup>55</sup> Arlas mejeri i Östersund menar även att det är ekonomin som styr mycket av hållbarhetsarbetet. Exempelvis ökade incitamenten att spara energi i norra Sverige när elpriserna steg.<sup>56</sup> Falköpings mejeri lyfter också fram

<sup>48</sup> Intervju med Normmejerier 4/4 2023.

<sup>49</sup> "Därför är mjölken så dyr – trots överskott" (2023). *Dagens Nyheter*, den 3 april.

<sup>50</sup> Intervju med Normmejerier 4/4 2023.

<sup>51</sup> Intervju med Arla Foods 6/3 2023.

<sup>52</sup> Intervju med Sveriges Gårdsmejerister 1/6 2023.

<sup>53</sup> Intervju med Arlas mejeri i Östersund 28/3 2023.

<sup>54</sup> Intervju med Axfood 6/4 2023 och 11/4 2023.

<sup>55</sup> Intervju med Arla Foods 6/3 2023.

<sup>56</sup> Intervju med Arlas mejeri i Östersund 28/3 2023.

att miljö och pengar hör ihop och att dessa tillsammans ger mejeriet incitament att bidra till en hållbar livsmedelskedja.<sup>57</sup>

I Norrland har konsumenterna efterfrågat lokalt producerad mjölk från Norrmejerier, trots att den varit dyrare än annan mjölk. Nu har dock fler och fler kunder gått över till att köpa billigare mjölk på grund av den höga inflationen. För att öka efterfrågan och bidra till en hållbar livsmedelskedja har Norrmejerier därför nyligen lanserat en ny klimatvänlig mjölk.<sup>58</sup>

För Falköpings mejeri är det också viktigt att bidra till naturen och den biologiska mångfalden. Ordföranden i den ekonomiska föreningen har sagt att ”om det inte är hållbart så kommer det inte att fungera på sikt”.<sup>59</sup>

När det gäller de mindre mejerierna är efterfrågan på hantverksostar hög, vilket innebär att gårdsmejerierna skulle kunna tillverka mer ost och på så sätt bidra till en ökad svensk osttillverkning. Gårdsmejerierna har en egen drivkraft att bidra till en hållbar livsmedelskedja genom sitt mathantverk, dvs. hantverksmässigt framtagen ost.<sup>60</sup> Hantverksostar är dock enligt Jordbruksverket ofta dyra och står för en mycket liten del av produktionen.<sup>61</sup>

Många satsningar som genomförs för att få ned klimatutsläppen är enligt Arla lönsamma, och produktionen blir inte dyrare än innan.<sup>62</sup> Exempelvis kan fodereffektiviteten<sup>63</sup> höjas genom att man planerar, sätter mål för och följer upp grovfodrets kvalitet, vilket ökar möjligheterna att ge rätt foder till varje djur. En hög fodereffektivitet är lönsam och minskar klimatutsläppen per kilo nötkött eller mjölk.<sup>64</sup>

### 2.1.3 Höga kostnader och krångliga regler några generella hinder

Höga kostnader och krångliga regler är några exempel på generella hinder som enligt mejerierna begränsar deras möjligheter att bidra till en hållbar livsmedelskedja.

Höga investeringskostnader är t.ex. ett generellt hinder för Arlas mejeri i Östersund. Mejeriet har en eldriven ångpanna som skulle kunna bytas ut till en hetvattenkrets, men det är i nuläget inte en lönsam investering eftersom elen i Östersund inte är tillräckligt dyr samt att elen är helt fossilfri, dvs. produceras enbart av vatten och vind. Att elen är fossilfri gör att mejeriet endast kan få investeringsstöd för den koldioxid de sparar när de använder sin reservkraft som drivs på olja.<sup>65</sup>

Höga kostnader för fossilfria drivmedel som HVO kan leda till ökad användning av fossila bränslen. Prisutvecklingen för HVO har gått åt fel håll och

<sup>57</sup> Intervju med Falköpings mejeri 21/4 2023.

<sup>58</sup> Intervju med Norrmejerier 4/4 2023.

<sup>59</sup> Intervju med Falköpings mejeri 21/4 2023.

<sup>60</sup> Intervju med Sveriges Gårdsmejerier 1/6 2023.

<sup>61</sup> E-post från Jordbruksverket 16/10 2023.

<sup>62</sup> Intervju med Arla Foods 6/3 2023.

<sup>63</sup> Dvs. hur mycket foder som krävs för att producera ett kilo nötkött eller mjölk.

<sup>64</sup> HK Scan, Arla, Växa, LRF, Lantmännen, Svenskt Kött, Yara, De Laval (2021) s. 21.

<sup>65</sup> Intervju med Arlas mejeri i Östersund 28/3 2023.

blivit dyrare. Vissa åkerier har därför på grund av kostnadsökningar slutat köra på HVO.<sup>66</sup>

Det finns också regelverk som är snåriga och som hindrar gårdsmejerier från att göra det som är mest hållbart. Exempelvis behöver mejerierna ta hand om vasslen som blir över i osttillverkningen. Beroende på vad de gör med vasslen behöver de ha kontakt med antingen Jordbruksverket eller Livsmedelsverket eller båda myndigheterna. Ett annat exempel är den kommande nya svenska risklassningsmodellen som Livsmedelsverket beslutade om i september 2022. Sveriges Gårdsmejerister har svarat på tre remisser om den modellen. Den nya modellen drabbar de mindre mejerierna som har ett diversifierat sortiment, eftersom det kan bli upp till fem kontrollbesök per år i stället för ett. Efter dialog med Livsmedelsverket har det lett till justeringar i beslutet för de allra minsta mejerierna. Beslutet som träder i kraft i januari 2024 kan dock leda till att gårdsmejerier blir mindre diversifierade och därmed mer sårbara, vilket motverkar målen i livsmedelsstrategin. Det är viktigt att Livsmedelsverket utövar tillsyn över livsmedelssäkerheten, men det borde enligt Sveriges Gårdsmejerister göras samlat i ett kontrollbesök. En fortsatt bra dialog med Livsmedelsverket är därför nödvändig.<sup>67</sup>

Falköpings mejeri lyfter också fram att kraven på egna nya emballage från företag i dagligvaruhandeln leder till mer svinn, eftersom gammalt emballage då behöver slängas. Exempelvis har en dagligvaruhandelskedja nyligen lanserat ett nytt varumärke, vilket innebar att det gamla emballaget fick slängas.<sup>68</sup>

Norrmejerier framhåller att handelns och konsumenternas fokus på lågprisprodukter och detaljhandelns egna märkesvaror (EMV) är ett hinder eftersom de tjänar mindre pengar på EMV, vilket gör att de måste sänka avräkningspriset till bönderna vilket i sin tur kan leda till att fler gårdar lägger ned sin produktion. Detta är enligt Norrmejerier ett hot mot livsmedelsförsörjningen i Norrland.<sup>69</sup>

I en studie från 2021 dras slutsatsen att alla i de fyra nordliga länen i Sverige påverkas mer eller mindre negativt om den norrländska mjölkproduktionen försvinner och ersätts av ettåriga grödor eller skog.<sup>70</sup>

#### 2.1.4 Liten produktion av ekologisk svensk ost

I Sverige utgör ekologisk ost 1,8 procent av all såld ost, enligt den senaste ekologiska årsrapporten.<sup>71</sup> Vidare framkommer att konsumenter har ökat sin konsumtion av ost och vissa andra mejeriprodukter, men det saknas i stor utsträckning ekologiska och Kravmärkta alternativ.<sup>72</sup> Under 2022 ökade dock Kravmärkt ost med 56 procent i försäljningsvärde och 79 procent i volym,

<sup>66</sup> Intervju med Falköpings mejeri 21/4 2023.

<sup>67</sup> Intervju med Sveriges Gårdsmejerister 1/6 2023.

<sup>68</sup> Intervju med Falköpings mejeri 21/4 2023.

<sup>69</sup> E-post från Norrmejerier 11/10 2023 och 12/10 2023.

<sup>70</sup> Rise (2021) s. 6.

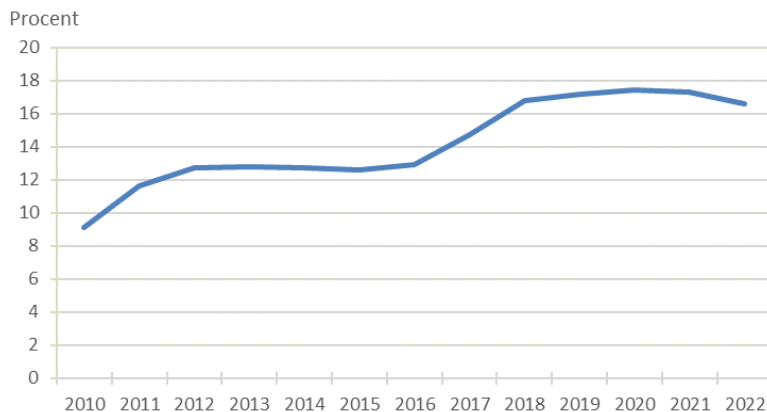
<sup>71</sup> Organic Sweden och Ekologiska Lantbrukarna i samarbete med Krav och Ekomatcentrum (2023) s. 18.

<sup>72</sup> Ibid, s. 29.

jämfört med 2021.<sup>73</sup> Av de mejerier som ingår i utvärderingen producerar Norrmejerier och Arlas mejeri i Östersund ingen ekologisk ost.<sup>74</sup> Arla uppger att de producerar ekologisk ost i sitt mejeri i Götene.<sup>75</sup>

Enligt Jordbruksverket vägdes det i juni 2022 in totalt 228 800 ton mjölk varav knappt 17 procent var ekologisk mjölk vid mejerierna. Den ekologiska mjölkinvägningen minskade med drygt 3 procent jämfört med juni 2021.

### Diagram 2 Andel invägd ekologisk mjölk 2010–2022



Källa: Jordbruksverkets statistikdatabas.

Ekologisk mjölk är inte så mycket dyrare än konventionell mjölk. Däremot är det betydligt dyrare med ekologisk ost än konventionell ost, vilket hänger ihop med att det behövs mycket mjölk för att göra ost.<sup>76</sup> Enligt Arla Foods finns för närvarande ett överskott av ekologisk mjölk eftersom efterfrågan på ekologiska livsmedel har sjunkit när priserna på livsmedel har stigit. Därför har Arla under 2023 erbjudit sina ekologiska mjölkbönder att ställa om till konventionell produktion lite snabbare än tidigare om de så önskar.<sup>77</sup> Arla har sänkt omställningstiden från 12 till 3 månader.<sup>78</sup> Om bonden senare vill gå tillbaka till ekologisk mjölkproduktion behöver djurhållningen följa Kravs regler i sex månader.<sup>79</sup>

Arla har investerat för att framöver kunna särskålla mer ekologisk mjölk i sitt mejeri i Götene och därmed kunna göra mer ekologiskt smör, ost och vasslepulver.<sup>80</sup>

Samtidigt som Arla har ett överskott på ekologisk mjölk har andra mejerier begränsad tillgång till ekologisk mjölk för osttillverkning. Falköpings mejerier har t.ex. fått tacka nej till förfrågan om leveranser av ekologisk ost eftersom

<sup>73</sup> <https://www.krav.se/aktuellt/forsaljningen-av-krav-markt-ost-okar/>.

<sup>74</sup> Intervju med Norrmejerier 4/4 2023 och Arlas mejeri i Östersund 28/3 2023.

<sup>75</sup> E-post från Arla Foods 9/10 2023.

<sup>76</sup> Intervju med Arla Foods 6/3 2023. Som tidigare nämnts behövs tio liter mjölk för att tillverka ett kilo hårdost.

<sup>77</sup> Intervju med Arla Foods 6/3 2023 samt e-post från Arla Foods 9/10 2023.

<sup>78</sup> "Arla kortar omställning till konventionell mjölk" (2023). *ATL*, den 10 februari.

<sup>79</sup> [https://www.krav.se/faqs/mjolk/#038:\\_rt\\_nonce=6f0c6f8690](https://www.krav.se/faqs/mjolk/#038:_rt_nonce=6f0c6f8690).

<sup>80</sup> Intervju Arla Foods 6/3 2023 och nyhet på Arlas webbsida 3/9 2021, *Arlas jättesatsning i Götene – investerar 300 miljoner i ekoproduktionen*.

de inte kunnat garantera leveranser.<sup>81</sup> Arlas mejeri i Östersund tillverkar inte heller ekologisk mjölk, trots att de har alla rutiner och förutsättningar på plats för att göra det. Detta beror huvudsakligen på att det inte finns några tillgängliga ekobönder i närheten. De få ekobönder som finns säljer sin mjölk till Norrmejerier. Utbudet av ekologisk ost styrs enligt Arlas mejeri framför allt av tillgången på ekologisk mjölk och efterfrågan på marknaden.<sup>82</sup>

Många mindre gårdsmejerister som har egen produktion har en ekologisk produktion utan att vara Kravcertifierade. Anledningen är enligt Sveriges Gårdsmejerister att det kostar för mycket att få en certifiering. I stället kan de själva förmedla sin ekologiska produktion på annat sätt utan att märka produkterna med Krav.<sup>83</sup> Sveriges Gårdsmejerister menar att det kunderna efterfrågar är den hantverksmässigt tillverkade osten, oberoende om osten är ekologisk eller inte.<sup>84</sup>

Den offentliga sektorn har varit en viktig aktör för den ekologiska produktionen. Nu ser Arla en risk att prispåskottet och slopade målsättningar för andel ekologiskt kommer att leda till en omvärdering i den offentliga sektorn, vilket kan leda till stora tapp i den ekologiska försäljningen.<sup>85</sup>

### 2.1.5 Dagligvarukedjor ställer höga krav

Stora dagligvarukedjor, som Ica<sup>86</sup> och Coop<sup>87</sup> ställer enligt Arla högre krav än Livsmedelsverket på sina egna producenter, eftersom de själva är certifierade, enligt t.ex. FSSC 22 000<sup>88</sup> och IP-certifiering för livsmedel.<sup>89</sup> Detta innebär att lokala producenter måste följa vissa villkor och regler för att leva upp till kraven som efterfrågas hos de stora dagligvarukedjorna.<sup>90</sup> Kravet på IP-certifiering är enligt Sveriges Gårdsmejerister ett hinder för gårdsmejerierna att sälja i större skala till dagligvaruhandlarna, eftersom certifieringen är väldigt kostsam.<sup>91</sup>

Hos mindre dagligvaruhandlare är det lättare för små lokala producenter att få in sina produkter i sortimentet. Det beror också på om handlaren har intresse för lokalt producerad mat. I Östersund går det t.ex. att hitta lokal ost från två bymejerier.<sup>92</sup>

Norrmejerier har på det stora hela inte haft några problem att få in sina lokala produkter i sortimentet hos de större dagligvaruhandlarna vare sig lokalt

<sup>81</sup> Intervju med Falköpings mejeri 21/4 2023.

<sup>82</sup> Intervju med Arlas mejeri i Östersund 28/3 2023.

<sup>83</sup> Intervju med Sveriges Gårdsmejerister 1/6 2023.

<sup>84</sup> Ibid.

<sup>85</sup> Intervju med Arla Foods 6/3 2023 samt e-post från Arla Foods 9/10 2023.

<sup>86</sup> <https://www.icagruppen.se/hallbarhet/hallbarhetsarbete/kvalitet/>.

<sup>87</sup> <https://www.coop.se/hallbarhet/i-butik/vara-egna-varumarken/>.

<sup>88</sup> Food Safety System Certification, en certifiering för kvalitetsledningssystem för livsmedels-säkerhet, <https://www.fssc.com/schemes/fssc-22000/>.

<sup>89</sup> IP-certifiering för livsmedel är ett kvalitetsprogram för livsmedelsföretag, som kvalitets-säkrar allt från förädling till lager, packeri, grossist och distribution. Sigill Kvalitetssystem utvecklar och förvaltar IP-standarden. IP står för ”integrerad produktion” och innebär en hel-hetsyn på hur odling påverkar omgivande miljö och en behovsanpassad odlingsstrategi. <https://www.sigill.se/omraden-och-regler/livsmedel/>, <https://smak.se/ip-sigill/>.

<sup>90</sup> Intervju med Arlas mejeri i Östersund 28/3 2023.

<sup>91</sup> Intervju med Sveriges Gårdsmejerister 1/6 2023.

<sup>92</sup> Intervju med Arlas mejeri i Östersund 28/3 2023.

eller nationellt. Det är svårare att få in en vanlig mejerivara, som t.ex. mellanmjölk, i sortimentet hos handlare nationellt. Då fungerar unika varor, som t.ex. Fjällfil och Verum bättre. De stora dagligvaruhandlarna har dock kort tålamod. Om de tar in en ny vara på prov så behöver den sälja bra inom ett par veckor, annars åker den ut.<sup>93</sup>

När det gäller Falköpings mejeri har de produkter i sortimentet hos alla stora dagligvarukedjor, dvs. Axfood, Coop, Lidl och några Icabutiker, vilka de har en bra dialog med.<sup>94</sup>

Enligt Sveriges Gårdsmejerister efterfrågar dagligvarukedjorna lokalt svensktillverkade ostar i högre utsträckning än tidigare. Det finns projekt där man arbetar aktivt för att få in lokalproducerad ost. Det går dock ganska tungt och det blir dyrare.<sup>95</sup>

### 2.1.6 Dansk hushållsost billigare än svensk

Arlas ost som är gjord i Danmark pressar bl.a. ned kilopriset på hårdost, enligt Falköpings mejerier.<sup>96</sup> Den jämtländska hushållsosten är dyrare än den danska hushållsosten, men många tycker att den jämtländska osten är godare och köper den ändå.<sup>97</sup>

När det finns ett mjölköverskott i Europa leder det enligt Arla ofta till en prispress på ost, då osten är ett sätt att tillvarata mjölken och göra produkter som kan lagras och exporteras.<sup>98</sup> Motsvarande resonemang har även förts fram av Norrmejerier som menar att det finns för mycket ost på marknaden och att det finns leverantörer som kan erbjuda stora partier ost till reducerat pris.<sup>99</sup> Livsmedelsgrossisten Menigo har också lyft fram att svenska producenter har svårt att konkurrera med billiga importerade ostar som gouda och pizzaostar.<sup>100</sup>

Dagligvaruhandlarnas egna och importerade mejeriprodukter håller lägre priser än Arla. Arla tillverkar dock i likhet med andra mejerier vissa varor åt de stora dagligvarukedjorna, men tjänar då mindre på varje vara.<sup>101</sup>

Den hantverkstillverkade svenska osten är något dyrare än motsvarande importerad ost. Det är dock svårt att jämföra eftersom det är skillnad i smak och kvalitet.<sup>102</sup> Svenska konsumenter betalar gärna mer för importerad ost med kvalitet, t.ex. parmesan.<sup>103</sup>

Det är svårt för Falköpings mejeri att få full kostnadstäckning vid osttillverkningen om mjölkbonden ska få ett skäligt mjölkpris.<sup>104</sup>

<sup>93</sup> Intervju med Norrmejerier 4/4 2023.

<sup>94</sup> Intervju med Falköpings mejeri 21/4 2023.

<sup>95</sup> Intervju med Sveriges Gårdsmejerister 1/6 2023.

<sup>96</sup> Intervju med Falköpings mejeri 21/4 2023.

<sup>97</sup> Intervju med Arlas mejeri i Östersund 28/3 2023.

<sup>98</sup> Intervju med Arla Foods 6/3 2023.

<sup>99</sup> Intervju med Norrmejerier 4/4 2023.

<sup>100</sup> Intervju med Menigo, avd. sortiment och inköp 12/5 2023.

<sup>101</sup> Intervju med Arla Foods 6/3 2023.

<sup>102</sup> Intervju med Sveriges Gårdsmejerister 1/6 2023.

<sup>103</sup> Intervju med Arla Foods 6/3 2023.

<sup>104</sup> Intervju med Falköpings mejeri 21/4 2023 samt e-post från Falköpings mejeri 3/10 2023.

### 2.1.7 Transporterna och logistiken har fungerat bra

Samtliga mejerier menar att transporterna fungerade bra under pandemin. Den svenska livsmedelssektorn klarade enligt Arla av förändringarna under pandemin på ett bra sätt. Konsumenterna märkte inte av någon skillnad i utbudet i livsmedelsbutikerna.<sup>105</sup>

För Falköpings mejerier som har sina leverantörer relativt nära har logistiken och transporterna till och från mejerier fungerat bra, men fyllnadsgraden i lastbilarna har blivit sämre. Tidigare samordnades utleveranser från flera mejerier, men nu har konkurrensen hårdnat och därför sker ingen samordning längre.<sup>106</sup>

Norrmejerier har till skillnad från Falköpings mejerier sina leverantörer utspridda över ett stort geografiskt område, vilket innebär att de behöver köra långa sträckor för att hämta mjölken. Detta för med sig höga transportkostnader. Norrmejerier har även lyft fram att det är svårt för dem att helt köra med fossilfria transporter, eftersom det fortfarande finns ställen dit det inte går att köra på fossilfria bränslen eftersom det saknas tillgång på laddare och biogas överallt.<sup>107</sup>

Gårdsmejeristerna som till största delen köper in sina transporter menar att det ibland kan vara svårt att köpa transporttjänster till rimliga kostnader eftersom det handlar om förhållandevis små volymer.<sup>108</sup>

Ett annat problem som även framkom i miljö- och jordbruksutskottets uppföljning av lantbrukets sårbarhet<sup>109</sup> är att vägnätet kan vara ett problem när Arla hämtar mjölk från gårdarna. Underhållet av vägarna har försämrats och ibland har vinterunderhållet varit så dåligt att det inte gått att komma fram till vissa gårdar.<sup>110</sup>

En av Arlas målsättningar är att minska sina utsläpp inom mejeri och transport med 63 procent till 2030. För att nå målet är bl.a. Arlas transporter fossilfria och de arbetar hela tiden med att anpassa sina rutter för att få så effektiva transporter som möjligt.<sup>111</sup>

Arla beslutade i februari 2023 att lägga ned sitt mejeri i Sundsvall på grund av minskad efterfrågan på dryckesmjölk som i huvudsak var det som producerades i Sundsvall.<sup>112</sup> I stället transporterar Arla mjölken till Östersund eller Kallhäll norr om Stockholm.<sup>113</sup> Detta kommer enligt bransch- och arbetsgivarorganisationen Livsmedelsföretagen att innebära betydligt längre transporter från många gårdar i mellersta Sverige.<sup>114</sup>

<sup>105</sup> Intervju med Arla Foods 6/3 2023.

<sup>106</sup> Intervju med Falköpings mejeri 21/4 2023.

<sup>107</sup> Intervju med Norrmejerier 4/4 2023.

<sup>108</sup> Intervju med Sveriges Gårdsmejerister 1/6 2023.

<sup>109</sup> Rapport från riksdagen 2020/21:RFR7.

<sup>110</sup> Intervju med Arla Foods 6/3 2023.

<sup>111</sup> Intervju med Arla Foods 6/3 2023.

<sup>112</sup> "Arlas mejeri i Sundsvall lägger ner" (2023). *VIA TT*, den 6 februari, samt e-post från Arla Foods 9/10 2023.

<sup>113</sup> E-post från Arla Foods 9/10 2023.

<sup>114</sup> Intervju med Livsmedelsföretagen 7/2 2023.

## 2.2 Kött- och charkuteriföretag exklusive vilt

### Sammanfattning

När det gäller livsmedelsföretagens förutsättningar att bidra till en hållbar livsmedelskedja fungerar livsmedelskedjan generellt väl för vissa kött- och charkuteriföretag, enligt aktörerna i utvärderingen. Den svenska marknadsandelen har också ökat de senaste åren för flera köttslag. Men för små slakterier och charkuterier är det tufft. Särskilt tufft är det för små kött- och charkuteriföretag som saknar egen slakteriverksamhet. Möjligheterna att bidra till en hållbar livsmedelskedja finns. I branschen pågår ett hållbarhetsarbete men företagen kan enligt bl.a. Lantbrukarnas Riksförbund (LRF) och organisationen Sveriges Konsumenter göra mer för att bidra till en hållbar livsmedelskedja, t.ex. genom effektiviseringar och utveckling av vegetariska alternativ. Det som framför allt hindrar utvecklingen är bristen på kompetens och det gäller särskilt styckare och slaktare. Bristen på kompetens påverkar den ekonomiska hållbarheten och gör det svårare att nå målet i livsmedelsstrategin om en ökad svensk produktion.

När det gäller ekologiskt kött minskar efterfrågan till förmån för konventionellt svenskt och lokalproducerat kött. Den offentliga sektorn har bidragit till högre efterfrågan på ekologiskt kött, men även den efterfrågan är vikande. Ett skäl till detta är enligt Gröna gårdar att fler kommuner går över till vegetariska alternativ.

I fråga om primärproducenters möjligheter att få in sina produkter i sortimentet hos stora dagligvarukedjor är möjligheterna goda för lokala primärproducenter att få in sina produkter hos lokala butiker. Lokala kött- och charkuteriföretag har enligt Kött- och Charkuteriföretagen lite svårare att få in sina produkter hos större dagligvarukedjor, men det finns undantag. När det gäller prisskillnader är det svenska köttet generellt dyrare än det importerade köttet, men det importerade köttet har på senare tid blivit dyrare i och med den svaga kronkursen.

Vad gäller logistiken och transportererna har de överlag fungerat väl för kött- och charkuteriföretagen i livsmedelskedjan. I början av pandemin blev det enligt LRF en del störningar innan man kom på hur man skulle göra.

I detta avsnitt är fokus på hur livsmedelskedjan fungerar för kött- och charkuteriföretag och vilka förutsättningar dessa har för att bidra till en hållbar livsmedelskedja. Avsnittet inkluderar inte livsmedelskedjan för viltkött utan den behandlas separat i avsnitt 2.3. De kött- och charkuteriföretag och branschorganisationer som intervjuats i utvärderingen är: HK Scan, Protos (f.d. Gotlands slagteri och Svenskt Butikskött), Gröna gårdar, Kött- och Charkföretagen (KCF) och LRF Kött.

Livsmedelskedjan för kött- och charkuteriföretag illustreras i figur 2 med en värdekedja som är framtagen av HK Scan. Första stegen i värdekedjan består av primärproduktionen, som är uppdelad i foderproduktion och animalproduktion. Nästa steg i värdekedjan är förädlingsledet som i denna värde-



kedja består av tre delar: djurförsörjning genom transport, slakt och styckning samt bearbetning. Därefter sker distribution och transport till kunden eller konsumenten för att möta deras efterfrågan. Kunden kan i detta fall t.ex. vara en grossist, en offentlig aktör eller en restaurang.

**Figur 2 HK Scans värdekedja – ett exempel på livsmedelskedja för kött- och charkuteriföretag**



Källa: HK Scans presentation 4/5 2023.

När det gäller utsläppen från HK Scan i figur 2 utgör de största utsläppen (99,2 procent) indirekta utsläpp från bl.a. primärproduktionen, förpackningar, transporter och avfall. Resterande utsläpp (0,8 procent) kommer från HK Scans egna produktion som t.ex. energianvändning i tillverkning, uppvärmning och kylning.<sup>115</sup>

Det som inte syns i värdekedjan är att HK Scan lämnar det som inte går att sälja som mat eller till annan industri till en biogasanläggning. Det som återstår är riskdelarna på djuret, som t.ex. ryggmärg, och för dem betalar HK Scan för att de ska tas om hand på rätt sätt. Svansar och öron, där inte hela volymen har avsättning i Sverige, exporteras.<sup>116</sup>

Gröna gårdar som säljer ekologiskt gräsbeteskött från nöt och lamm och ekologiskt kyckling-, gris- och viltkött har byggt sin egen värdekedja. Den bygger på naturens egna kretslopp, t.ex. ingen konstgödsel används och alla delar förutom riskdelarna på djuren tas till vara. I Gröna gårdars samarbete ingår ett fyrtiotal gårdar som arbetar med tre olika lokala slakterier. Gröna gårdar säljer till lokala butiker och restauranger samt direkt till kunder via e-handel.<sup>117</sup>

Kött- och charkuteriföretagen i utvärderingen bidrar till en hållbar livsmedelskedja bl.a. genom användning av fossilfria drivmedel, minskad vatten- och energianvändning, solceller, ledlampor och förnybara förpackningar samt indirekt genom betande djur i primärproduktionen till biologisk mångfald och öppna landskap.<sup>118</sup> Kött- och charkuteriföretagen har också bidragit med att se över hur utlysningarna ska se ut för att öka forskningen kring hållbarheten i kött- och charkuteribranschen genom Livsmedelsföretagens deltagande i Sweden Food Arenas innovationssystem.<sup>119</sup>

Inom ramen för livsmedelsstrategin har KCF fått medel från Tillväxtverket för att ta fram en utbildningsplattform. Plattformen lanserades den 1 februari 2022. Utbildningsplattformen gör det enklare för företagen att utbilda sig själva och t.ex. komvux att starta utbildningar. Det är svårt att få tag på lärare

<sup>115</sup> Intervju med HK Scan 4/5 2023.

<sup>116</sup> Ibid.

<sup>117</sup> Intervju med Gröna gårdar 8/5 2023.

<sup>118</sup> Intervjuer med Gröna gårdar 8/5 2023, HK Scan 4/5 2023-05-04, Protos 4/5 2023 och Kött- och Charkföretagen 20/2 2023.

<sup>119</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023. Se även Sweden Food Arena (2022).

för utbildningarna och ett sätt att lösa detta är att erbjuda lärlingsutbildningar (lärlingsvux). På lärlingsvux är ca 80 procent av utbildningstiden förlagd på företagen och där har eleven en handledare på företaget. I Hörby och Brålanda samt tidigare i Luleå har man startat yrkesutbildningar med stöd i utbildningsplattformen.<sup>120</sup>

Det finns även andra mervärden inom svensk köttproduktion som t.ex. livsmedelsförsörjning och generering av jobb, vilket Jordbruksverket lyft fram i en serie rapporter om svensk matproduktions mervärden.<sup>121</sup>

Enligt programsamordnaren för initiativet Hållbar Livsmedelskedja är WWF en bidragande aktör till mer hållbara animalieprodukter genom att de bl.a. ger ut en köttguide.<sup>122</sup> Köttguiden är en guide för konsumenter och matlagare som vill bidra till en mer hållbar konsumtion av kött, ost och ägg.<sup>123</sup> Medlemmarna i initiativet Hållbar Livsmedelskedja, däribland HK Scan, Arla, dagligvaruföretagen och restauranggrossisterna, bidrar enligt programsamordnaren genom att de vill samarbeta och ta fram gemensamma mål för en mer hållbar produktion och ett mer hållbart utbud av animaliska produkter. Att öka andelen naturbeteskött är t.ex. en av målsättningarna.<sup>124</sup>

### 2.2.1 Livsmedelskedjan fungerar väl för vissa kött- och charkuteriföretag

Livsmedelskedjan för kött- och charkuteriföretagen fungerar väl för vissa företag och sämre för andra, menar bl.a. KCF. Den svenska marknadsandelen och den svenska produktionen ökade också mellan 2015 och 2020 för flera köttslag, se diagram 3. Svenska köttproducenters konkurrenskraft gentemot omvärlden ökade alltså, trots högre priser och dyrare produktion i Sverige. Detta tyder enligt Jordbruksverket på att konsumenter premierar svenska mervärden.<sup>125</sup> För 2022 är den svenska marknadsandelen stabil för griskött medan den sjunker något för nötkött, matfågel och lammkött. Köttkonsumtionen sjönk överlag 2017–2020 men ökade under 2021 och 2022 med 0,7 respektive 0,6 kilo per person och år.<sup>126</sup> Enligt LRF Kött har även svensk märkningen bidragit till ökad efterfrågan på svenska köttprodukter, vilket varit gynnsamt för den svenska animalieproduktionen.<sup>127</sup>

Detaljhandelns egna märkesvaror (EMV) har ökat sin andel svensk kött-råvara enligt KCF. Exempelvis är andelen svensk råvara i Icas kött- och charkuterivaror ca 95 procent.<sup>128</sup>

<sup>120</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023 samt e-post från Kött- och Charkföretagen 18/10 2023.

<sup>121</sup> Jordbruksverket (2023e-h) m.fl.

<sup>122</sup> Intervju med WWF 21/4 2023.

<sup>123</sup> [www.wwf.se](http://www.wwf.se).

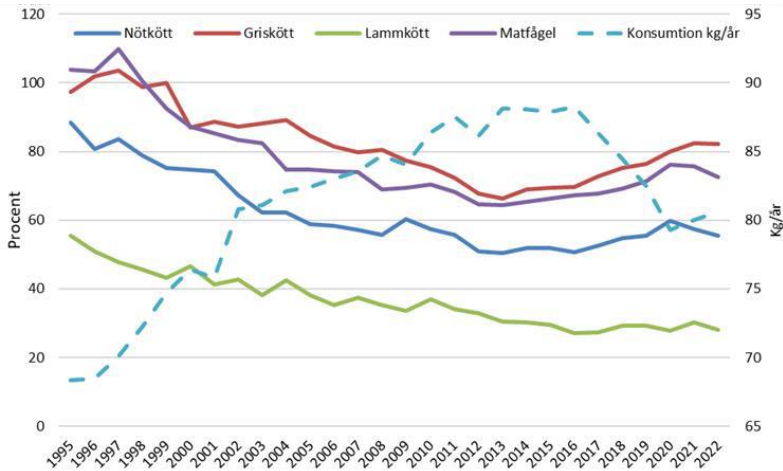
<sup>124</sup> Intervju med WWF 21/4 2023 samt e-post från WWF 16/10 2023.

<sup>125</sup> Jordbruksverket (2022a).

<sup>126</sup> Jordbruksverket (2023a).

<sup>127</sup> Intervju med LRF Kött 21/4 2023.

<sup>128</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023.

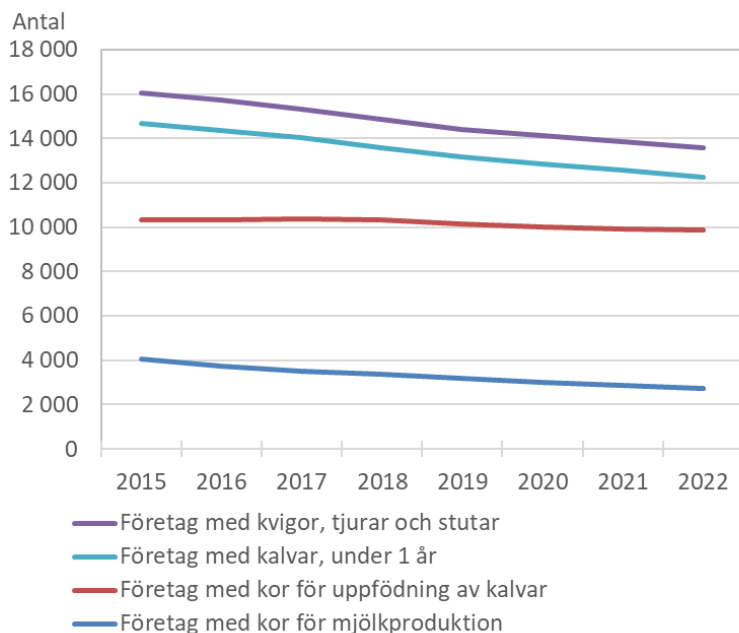
**Diagram 3 Svensk marknadsandel för kött 1995–2022**

Not: På vänstra sidan anges svensk marknadsandel i procent och på högra köttkonsumtionen i slaktad vikt per år och per capita.

Källa: Jordbruksverket (2023). På tal om jordbruk och fiske.

Enligt KCF hålls livsmedelskedjan lite, sett till hur branschen utvecklats. Omsättningen har ökat för vissa företag medan den har minskat för andra. Det är en allt större konsolidering bland företagen och det är tufft för de små slakterierna och charkuterierna. Några små företag har blivit uppköpta medan andra små företag gått omkull. Det är särskilt svårt för små kött- och charkuteriföretag som saknar egen slakteriverksamhet.<sup>129</sup> Totalt sett har antalet företag med nötkreatur minskat, se diagram 4.

<sup>129</sup> Ibid.

**Diagram 4 Antal företag med nötkreatur**

Källa: Jordbruksverkets statistikdatabas.

Även LRF Kött menar att små slakterier har det tufft. De har bl.a. svårt att attrahera personal, bl.a. på grund av bristen på slaktare. Det är också svårare för ett litet slakteri att få avsättning för hela djuret. De största slakterierna i Sverige, dvs. KLS, HK Scan, Skövde slakteri och Protos har bättre förutsättningar än små slakterier att ta hand om hela djuret. För att kunna göra detta krävs tillgång till maskiner och utrustning.<sup>130</sup>

På det stora hela fungerar livsmedelskedjan bra för Protos. De är dock beroende av att båttransporterna fungerar. Bland annat för att det ekologiska köttet från Gotland inte räcker för den ekologiska kött delen utan de köper in Kravmärkt nöt och gris från fastlandet.<sup>131</sup> Livsmedelskedjan fungerar även väl för Gröna gårdar, förutom att de själva anser att de använder för mycket diesel. Däremot är de inte beroende av konstgödsel, vilket gjort att de inte behövt oroa sig för stigande kostnader i samma utsträckning som konventionella gårdar.<sup>132</sup>

Inköpsorganisationen fungerar bra för HK Scan, för de köper in djur baserat på efterfrågan.<sup>133</sup>

Maktkoncentrationen i livsmedelskedjan är enligt KCF högre för kött- och charkkategorin än för andra livsmedel. Det är de stora dagligvarukedjorna som har makten och som styr utbudet, vilket är ett hinder och en utmaning för kött- och charkföretagen. Det borde ha skett förändringar när lagen om förbud mot

<sup>130</sup> Intervju med LRF Kött 21/4 2023.

<sup>131</sup> Intervju med Protos 5/4 2023.

<sup>132</sup> Intervju med Gröna gårdar 8/5 2023.

<sup>133</sup> Intervju med HK Scan 4/5 2023.

otillbörliga handelsmetoder vid köp av jordbruks- och livsmedelsprodukter trädde i kraft i Sverige den 1 november 2021, men än så länge har lagen inte lett till några dramatiska skillnader, enligt KCF.<sup>134</sup>

Förädlingsindustrin är en mycket viktig del i livsmedelskedjan, det är där livsmedlen tillverkas. Men personer som arbetar inom förädlingsindustrin är inte lika synliga som de som arbetar i primärproduktionen eller detaljhandeln. Fokus i livsmedelsstrategin har enligt KCF också varit på andra delar i livsmedelskedjan än på förädlingsindustrin. Därtill har ofta fokus varit på småföretagen. KCF menar att livsmedelsstrategin i större utsträckning borde fokusera på förädlingsindustrin och särskilt de större förädlingsindustrierna. Exempelvis kommer de största volymerna (ca 95 procent) från de ca 50 största kött- och charkföretagen varav HK Scan och KLS är de två största som står för 50 procent av volymerna. Resterande ca 250 kött- och charkföretag står för endast ca 5 procent av volymerna.<sup>135</sup> Livsmedelskedjan mår enligt KCF bra av att de stora företagen går bra och att det finns en efterfrågan på svenskt kött.<sup>136</sup>

Det behövs enligt HK Scan en samverkan mellan leden i livsmedelskedjan för att få ett cirkulärt hållbart kretslopp. Det är också viktigt att ta hand om hela djuret vid slakt och ta till vara biprodukter från livsmedelsindustrin. Cirka 40 procent av grisarnas foder i Sverige består i allmänhet av biprodukter från livsmedelsindustrin, som t.ex. potatisskal.<sup>137</sup>

### 2.2.2 Hållbarhetsarbete pågår i branschen men mer kan göras

Kött- och charkuteriföretagen i utvärderingen har arbetat och arbetar för att bidra till en hållbar livsmedelskedja, men företagen kan enligt bl.a. LRF och organisationen Sveriges Konsumenter göra mer.

Exempelvis skulle kött- och charkföretagen enligt LRF kunna minska sin energiförbrukning, t.ex. genom effektivare kylanläggningar, ledbelysning och fossilfria värmekällor. De skulle också kunna effektivisera sina interna transporter. Många företag arbetar med att minska vattenförbrukningen genom att t.ex. använda annat vatten än färskvatten vid tvätt och spolning. Samtidigt är många anläggningar gamla och går att modernisera.<sup>138</sup>

Sveriges Konsumenter anser att det finns starka företrädare inom kött- och mejeribranschen som bromsar utvecklingen av vegetariska alternativ, som skulle kunna bidra till en hållbar livsmedelskedja.<sup>139</sup> Se även avsnitt 3.1.2. De anser också i likhet med bl.a. Livsmedelsverket och de nya uppdaterade nordiska

<sup>134</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023.

<sup>135</sup> Ibid.

<sup>136</sup> Ibid.

<sup>137</sup> Intervju med HK Scan 4/5 2023.

<sup>138</sup> Intervju med LRF Kött 21/4 2023.

<sup>139</sup> Intervju med Sveriges Konsumenter 3/5 2023. HK Scan tillägger att de har lanserat ett brett sortiment av vegetariska produkter, e-post från HK Scan 25/10 2023.

rekommendationerna att den sammanlagda konsumtionen av kött behöver minska för att vi ska få en mer hälsosam och hållbar kosthållning i Sverige.<sup>140</sup>

Incitamenten att bidra till en hållbar livsmedelskedja kommer enligt Protos både från internt och externt håll. Vetskapen om att vi behöver ställa om utgör enligt Protos också ett incitament i sig.<sup>141</sup>

Hållbarhetsarbetet är t.ex. en viktig del i HK Scans strategiarbete och i den dagliga verksamheten. HK Scan har arbetat med hållbarhetsfrågor länge och de har haft en hållbarhetsstrategi sedan 2003.<sup>142</sup> Protos lyfter fram att det finns en möjlighet att göra en omställning på Gotland eftersom det är en ö. Många av de livsmedel (ca 80–85 procent) som produceras på Gotland skickas till fastlandet så en omställning på Gotland skulle därför få effekt i andra delar av landet.<sup>143</sup>

Det finns enligt KCF ett tryck från detaljhandlarna som bidragit till att förädlingsindustrin nu i högre utsträckning arbetar med hållbarhetsfrågor.<sup>144</sup> Protos menar att deras större kunder driver på utvecklingen, t.ex. kräver Ica och Axfood på sikt information om klimat- och miljöpåverkan av de produkter som de köper av Protos.<sup>145</sup> Även HK Scan lyfter fram att utöver deras interna drivkrafter för hållbarhetsarbete har flera intressenter, t.ex. dagligvaruhandeln, drivit på deras hållbarhetsarbete.<sup>146</sup>

Incitamenten kommer också från EU. Gröna gårdar menar att EU:s gemensamma jordbrukspolitik påverkar utvecklingen mycket.<sup>147</sup> Även HK Scan menar att EU har drivit på utvecklingen genom bl.a. direktivet om företags hållbarhetsrapportering (Corporate Sustainability Reporting Directive) och den gröna given (Green Deal).<sup>148</sup>

Andra åtgärder som bidragit är Klimatklivet som enligt HK Scan varit ett stöd som bidragit till att de kunnat genomföra hållbarhetsåtgärder. Industriklivet har däremot varit svårare att utnyttja för HK Scan.<sup>149</sup>

### 2.2.3 Brist på styckare och slaktare ett hinder bland flera

Kompetensförsörjningen inom kött- och charkuteribranschen är enligt KCF ett stort hinder och en utmaning för att kött- och charkföretagen ska kunna bidra till en hållbar livsmedelskedja.<sup>150</sup> Att det råder brist på styckare och slaktare är något som också uppmärksammas av branschen, av Tillväxtverket, i Livs-

<sup>140</sup> Sveriges Konsumenter (2020), <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad/naringsrekommendationer> och <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/miljo/miljosmarta-matval2/kott-och-chark>.

<sup>141</sup> Intervju med Protos 5/4 2023.

<sup>142</sup> Intervju med HK Scan 4/5 2023.

<sup>143</sup> Intervju med Protos 5/4 2023.

<sup>144</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023.

<sup>145</sup> Intervju med Protos 5/4 2023.

<sup>146</sup> Intervju med HK Scan 4/5 2023.

<sup>147</sup> Intervju med Gröna gårdar 8/5 2023.

<sup>148</sup> Intervju med HK Scan 4/5 2023.

<sup>149</sup> Ibid.

<sup>150</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023.

medelsföretagens rapport<sup>151</sup> och av LRF.<sup>152</sup> Det är framför allt den ekonomiska hållbarheten som påverkas och det blir svårare att nå livsmedelsstrategins mål om en ökad svensk produktion.

Ungefär 60 procent av medlemsföretagen behöver enligt KCF nyrekrytera. Branschen sysselsätter ca 10 000 personer varav ca 8 000 personer är fast anställda och resten är inhyrda. De som är inhyrda kommer främst från bemaningsföretag från andra länder inom EU och från tredjeländer. Nyrekryteringen sker framför allt bland nyanlända som är nya i branschen. Det är dock svårt att hitta de som verkligen vill arbeta i branschen. Arbetsförmedlingen gör ofta felmatchningar, t.ex. har de skickat nyanlända till slaktutbildningar fastän de inte vill arbeta på ett slakteri.<sup>153</sup>

Regelbördan och krångliga regler inom Sverige och EU anser flera i utvärderingen vara ett generellt hinder. Gröna gårdar menar att den ökande regelbördan är kostnadsdrivande och att reglerna borde vara mer övergripande och med högre kvalitet.<sup>154</sup> KCF menar att EU-strategin Från jord till bord leder till ytterligare administrativ börda ovanpå tidigare börda, vilket ställer till problem för företagen. Tanken var att en gammal regel skulle tas bort när en ny infördes, men så har det inte blivit i Sverige. I andra länder som t.ex. Danmark har man gynnat livsmedelsproduktionen och anpassat regelbördan på ett bättre sätt.<sup>155</sup>

Generellt kan lagstiftning och regler bromsa utvecklingen. Exempelvis kan EU-kommissionens beslut i december 2022 som ogiltigförklarar skattebefrielsen för biogas och som innebär att Sverige inte längre kan ha kvar denna skattebefrielse hindra utvecklingen, eftersom biogasen blir dyrare.<sup>156</sup> Utvecklingen av reduktionsplikten som medför att inblandningen av biodrivmedel minskar är ett annat exempel som bl.a. bidragit till problem för HK Scans hållbarhetsarbete.<sup>157</sup> LRF har även framhållit att det var många som bytte från HVO till diesel när reduktionsplikten introducerades, vilket enligt LRF var kontraproduktivt ur ett hållbarhetsperspektiv.<sup>158</sup>

Enligt HK Scan är den tidskrävande miljötillståndsprocessen ytterligare ett problem som kostar pengar, t.ex. tog en av deras processer åtta år.<sup>159</sup>

LRF menar att nuvarande EU-förordning om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som specificerar riskmaterial (SRM) hindrar lokala förbränningslösningar. Nu behöver slakterier på Gotland skicka sitt riskmaterial från idisslare (klövar m.m.) till särskilda förbränningsanläggningar på fastlandet. Om det i stället togs om hand på Gotland skulle den lokala anläggningen kunna producera biogas och gödningsmedel för lokalt bruk.<sup>160</sup>

<sup>151</sup> Livsmedelsföretagen (2023).

<sup>152</sup> Intervju med LRF Kött 21/4 2023 samt e-post från Kött- och Charkföretagen 18/10 2023.

<sup>153</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023.

<sup>154</sup> Intervju med Gröna gårdar 8/5 2023 och <https://www.gronagardar.se/sv/om/vara-kor>.

<sup>155</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023.

<sup>156</sup> Intervjuer med Protos 5/4 2023 och HK Scan 4/5 2023.

<sup>157</sup> Intervju med HK Scan 4/5 2023 och e-post från HK Scan 25/10 2023.

<sup>158</sup> Intervju med LRF Kött 21/4 2023.

<sup>159</sup> Intervju med HK Scan 4/5 2023.

<sup>160</sup> Intervju med LRF Kött 21/4 2023.

Protos menar att en utmaning eller hinder för utvecklingen av fler elfordon är bristande tillgång till elladdstationer som kan ladda snabbt och med stor kapacitet, s.k. supercharger.<sup>161</sup>

En minskning i köttproduktionen skulle enligt LRF vara förödande för slakterierna. Därför är det viktigt att hålla igång verksamheten. På Gotland arbetar man för att slakteriet ska bli en samhällsviktig verksamhet och på så sätt skyddas.<sup>162</sup>

Ett hinder för att minska svinnet är enligt HK Scan att det finns en förväntan från konsumenterna att butikshyllorna ska vara fulla.<sup>163</sup>

Ur ett cirkulärt perspektiv anser Protos att ett hinder är avsaknaden av produktioner som ger restprodukter som skulle kunna fungera som fodermedel framför allt till gris. Utfodras grisar med restfoder blir grisen mer klimatsmart.<sup>164</sup> Detta skulle bidra både till den ekonomiska och den miljömässiga hållbarheten i livsmedelskedjan.

## 2.2.4 Efterfrågan sjunker och ekokött har blivit en nischprodukt

Efterfrågan på ekologiskt kött har minskat till förmån för konventionellt svenskt och lokalproducerat kött.<sup>165</sup> Svensk märkningen har enligt LRF lett till att fokus för konsumtionen hamnat på svenska varor, vilket har skett på bekostnad av de ekologiska kött- och charkuterivarorna.<sup>166</sup> De högre priserna på ekologiska livsmedel har enligt Jordbruksverket också påverkat efterfrågan på ekologiskt kött.<sup>167</sup> Enligt KCF:s enkät 2022 har både ekologiska och närproducerade produkter minskat i betydelse för kunderna. Andelen som helst köper ekologiskt kött har minskat sedan enkäten genomfördes för första gången 2017. När det gäller andelen som helst köper närproducerat kött gick den upp fram till 2020 för att sedan återgå till 2017 års nivå 2022.<sup>168</sup>

Enligt den ekologiska årsrapporten är andelen ekologiskt kött generellt låg i handeln. Inom den offentliga sektorn ser det annorlunda ut, 11 procent av allt kött och chark är ekologiskt räknat som andel av såld volym. Motsvarande andel för handeln är strax under 2 procent. Av den ekologiska kött- och charkhandeln är andelen för nötkött störst, se diagram 5. Trenden de senaste åren har varit att det ekologiska köttets försäljningsvärde har utvecklats sämre än det konventionella. Mellan 2019 och 2022 ökade försäljningen av ekologiskt nötkött i handeln med 11 procent. Under samma period ökade försäljningen av annat nötkött med 25 procent.<sup>169</sup>

<sup>161</sup> Intervju med Protos 5/4 2023.

<sup>162</sup> Intervju med LRF Kött 21/4 2023.

<sup>163</sup> Intervju med HK Scan 4/5 2023.

<sup>164</sup> Intervju med Protos 5/4 2023.

<sup>165</sup> Intervju med bl.a. Protos 5/4 2023, LRF Kött 21/4 2023.

<sup>166</sup> Intervju med LRF Kött 21/4 2023.

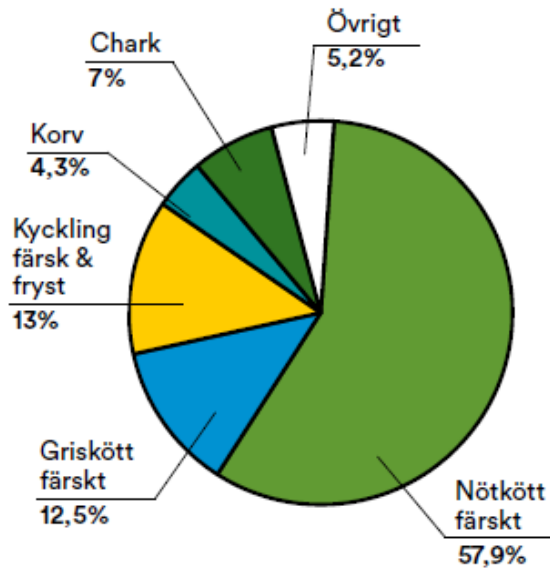
<sup>167</sup> E-post från Jordbruksverket 16/10 2023.

<sup>168</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023.

<sup>169</sup> Organic Sweden och Ekologiska Lantbrukarna i samarbete med Krav och Ekomatcentrum (2023) s. 30.



**Diagram 5 Olika produkters procentuella andel av all ekoförsäljning i dagligvaruhandel och näthandel inom kött och chark**



Källa: Nielsen, hämtad ur Ekologiska årsrapporten 2022.

Skillnaden mellan konventionella och ekologiska köttprodukter ligger främst inom primärproduktionen. Hanteringen och tillverkningen av ekologiska köttprodukter är enligt HK Scan snarlik för konventionella och ekologiska köttprodukter.<sup>170</sup>

Ett problem enligt KCF är att efterfrågan på ekologiskt kött är högre för vissa delar av djuret än andra delar. För detaljer som karré, entrecote och filé är efterfrågan på ekologiskt kött hög, medan efterfrågan på charkråvara, som utgör ca 60 procent av djuret, är låg.<sup>171</sup> Gröna gårdar har också framfört att dagligvaruhandeln mest är intresserad av finare detaljer som filé och köttfärs. De menar även att företag med stora volymer tagit över marknaden och att det är dessa företag som styr marknaden för ekologiskt kött. En annat problem enligt Gröna gårdar är den ojämna kvaliteten på svenskt kött. Om en kund köper en dyr ekologisk köttbit som är seg är sannolikheten för återköp lägre.<sup>172</sup> Ekologisk kyckling har fungerat bättre, enligt Gröna gårdar, trots att den är två till tre gånger så dyr som konventionell kyckling.<sup>173</sup>

En svårighet när HK Scan köper in t.ex. en s.k. ekoko är att det är svårt att sälja alla styckningsdetaljer som ekologisk vara. Därför säljs en del som konventionella kött detaljer.<sup>174</sup>

<sup>170</sup> Intervju med HK Scan 4/5 2023.

<sup>171</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023.

<sup>172</sup> Intervju med Gröna gårdar 8/5 2023.

<sup>173</sup> Ibid.

<sup>174</sup> Intervju med HK Scan 4/5 2023.

Enligt Protos är det också en utmaning att få tag på Kravmärkt nöt för att möta efterfrågan. Protos köper slaktkroppar eftersom de inte vill transportera levande djur med båt och det kan vara svårt att få tag på slakterier som uppfyller de krav Protos ställer på slakteriet. Vidare gör beteskravet som inkluderar alla djurslag att det är svårare att få tag på Kravmärkt nöt till slakt under sommaren eftersom när producenten väl släppt ut djuren på bete så tas dem inte in igen förrän efter sommaren. En ekonomisk konsekvens av betet är att djuren tappar i tillväxt trots stödutfodring, vilket betyder att producenterna inte kan nyttja djurets fulla tillväxtpotential. Den vikande efterfrågan på ekomjolk kan också på sikt minska tillgången till ekokött, och risken är att det blir brist på ekokött. Mjolkproduktion är en motor som ser till att nötkött finns tillgå året runt.<sup>175</sup> Tillgången på ekologisk råvara begränsar också tillgången på ekologiska charkuterivaror, enligt LRF.<sup>176</sup>

Enligt Protos gör en del av regelverket det svårare att kunna utveckla affären av ekologiskt kött, framför allt gris. Där råder ett nitritförbud som gör att mycket av grisen inte går att nyttja till exempelvis påläggsprodukter.<sup>177</sup> Problemet med nitrit har även lyfts fram av Gröna gårdar som menar att bl.a. de större slakterierna inte vill sluta använda nitrit, vilket håller tillbaka det ekologiska köttet.<sup>178</sup> Även LRF menar att en utmaning för den ekologiska charkproduktionen är att ersätta nitriten med något som är tillåtet och som också är bakteriehämmande.<sup>179</sup> Under 2023 har det generella regelverket för användning av nitrit reviderats inom EU, vilket kommer att minska skillnaderna mellan konventionella och ekologiska produkter när det gäller användning av nitrit. Generellt kommer den maximalt tillåtna mängden tillsatt nitrit minska med 20 procent.<sup>180</sup>

Den offentliga sektorn har bidragit till högre efterfrågan på ekologiska livsmedel. Bland annat har ekokommunerna (kommuner som främjar utvecklingen för ett hållbart samhälle utifrån en ekologisk grundsyn med en tydlig koppling till det ekonomiska och sociala perspektivet) efterfrågat ekokött. Men nu är det fler och fler ekokommuner som hoppar av ”eko” och i stället går över till ”vego”.<sup>181</sup> Den vikande efterfrågan på ekologiskt kött från den offentliga sektorn är en utmaning för Gröna gårdar. Många konsumenter förstår inte mervärdet av ekologiska livsmedel. Det kan också vara svårt för en konsument att förstå vad som är en hållbar vara i livsmedelsbutiken. De högkvalitativa varorna lyfts enligt Gröna gårdar inte fram i butikerna. Krav har inte heller gjort tillräckligt för att bygga ett samarbete med detaljhandeln. Handeln kampanjar allt mindre för ekologiska livsmedel. Inom handeln har de inte heller varit så angelägna att ha ekologiska livsmedel i sina hyllor. Resultatet är nu att samtalet om ekologiska livsmedel har försvunnit och

<sup>175</sup> Intervju med Protos 5/4 2023.

<sup>176</sup> Intervju med LRF Kött 21/4 2023.

<sup>177</sup> Intervju med Protos 5/4 2023.

<sup>178</sup> Intervju med Gröna gårdar 8/5 2023.

<sup>179</sup> Intervju med LRF Kött 21/4 2023.

<sup>180</sup> E-post från Kött- och Charkföretagen 18/10 2023. Se även Europeiska kommissionens förordning (EU) 2023/2108.

<sup>181</sup> Intervju med HK Scan 4/5 2023.

försäljningen av ekologiska livsmedel minskar.<sup>182</sup> Krav för enligt KCF diskussioner om hur man bl.a. ska få upp efterfrågan på ekologisk charkråvara.<sup>183</sup> Krav har också genomfört bl.a. varumärkeskampanjer och dessa har enligt mätningar bl.a. visat att betalningsviljan för Kravmärkta livsmedel ökade bland dem som hade tagit del av kampanjerna.<sup>184</sup>

Ett annat hinder är Kravcertifieringen, som kan vara krånglig, enligt LRF.<sup>185</sup> HK Scan har lanserat ”hållbarhetsgrisen” som ett alternativ till Kravcertifieringen. Kraven ser lite olika ut och de är bra på olika sätt. Genom att inte ha en certifiering där vissa kriterier ställs har HK Scan kunnat driva innovation på gårdsnivå som gett stora klimat- och miljövinster.<sup>186</sup>

### 2.2.5 Lokala butiker tar ofta in lokala produkter

Flera aktörer i utvärderingen anser att möjligheterna är goda för lokala primärproducenter att få in sina produkter i sortimentet hos lokala butiker.<sup>187</sup>

Det att få in sina produkter i en lokal butik är personberoende, enligt Gröna gårdar, och det gäller att hitta rätt handlare. När det gäller de stora dagligvarukedjorna handlar det mycket om pris. Det behöver också finnas plats i butikerna, om en vara kommer in behöver en annan tas bort.<sup>188</sup>

Lokala kött- och charkuteriföretag har generellt goda möjligheter att få in sina produkter i sortimentet hos lokala Icahandlare, enligt KCF. Det är däremot lite svårare för dem att komma in hos t.ex. Coop eller Willys. Det beror på hur de är organiserade.<sup>189</sup> Men det finns undantag, exempelvis Stora Coop på Gotland har satsat på lokala produkter och har en lokal prägel.<sup>190</sup> På Coop finns det även möjligheter för kunderna att beställa lokala varor om Coop har listat dessa, även om få kunder känner till denna möjlighet.<sup>191</sup>

Det pågår enligt LRF ett marknadssamarbete mellan Coop och Ica om att försöka regionalisera sortimentet. Utmaningar för en butik är att ta in en produkt i sortimentet där produktionen är ojämn över året och där det är risk för svinn. Det är även en prisfråga.<sup>192</sup>

#### *Protos har fått in varor i sortimentet hos de stora dagligvarukedjorna utanför Gotland*

Protos varumärke ”Smak av Gotland” har kommit in i sortimentet hos de stora dagligvarukedjorna. Ekologisk gris har och har haft en tuff situation med minskande efterfrågan. Ekologisk gris från Protos levereras dock till dagligvaru-

<sup>182</sup> Intervju med Gröna gårdar 8/5 2023.

<sup>183</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023.

<sup>184</sup> Krav (2022).

<sup>185</sup> Intervju med LRF Kött 21/4 2023.

<sup>186</sup> Intervju med HK Scan 4/5 2023.

<sup>187</sup> Intervjuer med bl.a. HK Scan 4/5 2023 och Gröna gårdar 8/5 2023.

<sup>188</sup> Intervju med Gröna gårdar 8/5 2023.

<sup>189</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023.

<sup>190</sup> Intervju med Protos 5/4 2023.

<sup>191</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023.

<sup>192</sup> Intervju med LRF Kött 21/4 2023.

kedjornas egna varumärken. Överlag finns en stark efterfrågan på närproducerade produkter även om detta produktsegment precis som mycket annat gick trögare 2023 med anledning av inflationen.<sup>193</sup>

### 2.2.6 Svenskt kött är oftast dyrare

Enligt Protos är svenskt kött generellt dyrare än importerat eftersom det är högre krav i produktionen av svenskt kött, bl.a. på grund av smittskyddsregler. Under våren 2023 blev svenskt kött, främst nöt, marginellt dyrare än importerat kött på grund av den svaga kronan.<sup>194</sup>

HK Scan menar att prisbilden i kött- och charkdisken är spridd, från ”billigare” charkvaror till dyra kött detaljer.<sup>195</sup> Svenskt högrev är ofta dyrare än importerat kött, men priset varierar hela tiden. Det är tillgången och efterfrågan på marknaden i Europa som styr priserna. Det varierar också efter säsong och beror på växelkursen. Omvärldshändelser, som t.ex. en spridning av svinpest i Kina, påverkar också.<sup>196</sup>

Gröna gårdar menar att det är svårt att svara på om det är dyrare eller inte med svenskt jämfört med importerat ekologiskt kött eftersom det mesta ekologiska köttet i Sverige är svenskt. Dock går det att hitta importerat ekologiskt bacon. Det handlar också om kvaliteten. Gröna gårdar hängmörar sitt kött vilket förbättrar kvaliteten och gör köttet något dyrare.<sup>197</sup>

### 2.2.7 Överlag har transportererna fungerat

Generellt har logistiken och transportererna fungerat väl 2018–2022, enligt de som blivit intervjuade i utvärderingen.<sup>198</sup> I början av pandemin blev det en störning i transportererna innan man kom på hur man skulle göra. Det blev också ett förändrat köp beteende under pandemin.<sup>199</sup> HK Scan hade en del utmaningar med att få leveranser av t.ex. förpackningsmaterial och insatsvaror.<sup>200</sup> Även Protos hade en del svårigheter att t.ex. få tag på etiketter, Svenska Retursystem (SRS)-backar, reservdelar till maskiner och utrustning samt förpackningsmaterial.<sup>201</sup> Under pandemin hade Gröna gårdar också svårt att få tag på t.ex. förpackningsmaterial och engångshandskar. Pandemin ställde också till det med brutna värdekedjor och bemanning.<sup>202</sup>

Gröna gårdar köper in sina transporter och ställer krav på rätt kylkedjor. Det har fungerat bra men priset för transportererna har ökat, bl.a. har chaufförs-

<sup>193</sup> Intervju med Protos 5/4 2023.

<sup>194</sup> Ibid.

<sup>195</sup> E-post från HK Scan 25/10 2023.

<sup>196</sup> Intervju med HK Scan 4/5 2023.

<sup>197</sup> Intervju med Gröna gårdar 8/5 2023.

<sup>198</sup> Intervjuer med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023, Protos 5/4 2023, LRF Kött 21/4 2023, HK Scan 4/5 2023 och Gröna gårdar 8/5 2023.

<sup>199</sup> Intervju med LRF Kött 21/4 2023.

<sup>200</sup> Intervju med HK Scan 4/5 2023.

<sup>201</sup> Intervju med Protos 5/4 2023.

<sup>202</sup> Intervju med Gröna gårdar 8/5 2023.

bristen drivit upp lönerna.<sup>203</sup> HK Scan har inte heller några egna lastbilar utan anlitar transportörer. De ställer hållbarhetskrav på sina leverantörer men möjligheten att ställa krav på transporter med fossilfria drivmedel har varit begränsat på grund av bristen på transportörer.<sup>204</sup> Det har också varit svårt för Gröna gårdar, som är en liten aktör, att ställa krav på fossilfria transporter.<sup>205</sup>

För Protos är det framför allt vädret som inte går att styra som har ställt till med problem. Förra hösten när det stormade mycket ställdes båttrafik in, vilket var en utmaning för hantering av djuren. Det har dock inte gått så långt att slaktdjur blivit matsvinn.<sup>206</sup> Transporterna till och från Gotland har också blivit dyrare, vilket försämrar konkurrenssituationen för gotländskt kött.<sup>207</sup> Det har alltid varit dyrare och en logistisk nackdel ur ett ekonomiskt perspektiv att bedriva verksamhet på Gotland. Sedan årsskiftet 2022/23 när priset på färjetrafiken ökade med 30 procent har detta blivit mycket kännbart ur ett lönsamhetsperspektiv då efterfrågan på fastlandet står för en omfattande del av försäljningen.<sup>208</sup>

Enligt KCF skulle transporterna kunna bli en utmaning med färre aktörer i branschen, framför allt i Norrland där det är få slakterier.<sup>209</sup>

<sup>203</sup> Ibid.

<sup>204</sup> Intervju med HK Scan 4/5 2023.

<sup>205</sup> Intervju med Gröna gårdar 8/5 2023.

<sup>206</sup> Intervju med Protos 5/4 2023.

<sup>207</sup> Intervju med LRF Kött 21/4 2023.

<sup>208</sup> Intervju med Protos 5/4 2023.

<sup>209</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023.

## 2.3 Viltkött – Vilthanteringsanläggningar

### Sammanfattning

När det gäller livsmedelsföretagens förutsättningar att bidra till en hållbar livsmedelskedja har viltkedjan sina utmaningar, framför allt när det gäller vildsvinskött. Det är svårt att få tag på svenskt vildsvinskött då efterfrågan på vildsvinskött har ökat. En anledning till problemen inom viltkedjan är att en stor andel viltkött går till privat konsumtion och att den största delen viltkött hamnar i jägarnas egna frysboxar. Det som bl.a. drivit på utvecklingen mot en hållbar livsmedelskedja är vildsvinspaketet inom ramen för livsmedelsstrategin, som stimulerat efterfrågan på vildsvinskött. Däremot hindrar t.ex. bristen på kompetens och tillgången till vilthanteringsanläggningar utvecklingen mot en hållbar livsmedelskedja. Regelverket för hantering av vildsvinskött har också lyfts fram som ett problem. Förändringar i lagstiftningen bereds dock för närvarande.

I fråga om primärproducenters möjligheter att få in sina produkter i sortimentet hos stora dagligvarukedjor så finns viltkött i sortimentet hos alla större dagligvarukedjor, men omsättningen är låg. Butiker vill ofta ha större volymer till kampanjer, vilket kan vara svårt att garantera. När det gäller prisskillnader håller importen av vildsvinskött nere priserna, men det är inte så stora prisskillnader mellan svenskt och importerat viltkött.

Vad gäller logistiken och transportererna fungerar dessa bra i norra Sverige medan det fungerar sämre i andra delar av landet. I norra Sverige jagas mest älg som har en hög slaktvikt, vilket enligt Jägarnas Riksförbund kan vara en förklaring till att det är mer lönsamt att lämna in en älg till en vilthanteringsanläggning jämfört med annat klövvilt. Enligt Svenska Jägareförbundet kan det vara svårt med transporter och logistik eftersom viltet hämtas mitt ute i skogen.

I det här avsnittet är fokus på hur livsmedelskedjan fungerar för viltkött och vilka förutsättningar jägare och vilthanteringsanläggningar har för att bidra till en hållbar livsmedelskedja.

Det finns ingen rubrik för skillnader mellan konventionellt och ekologiskt viltkött, eftersom det inte finns någon ekologisk märkning för viltkött. Dock är viltkött enligt bl.a. Svenska Jägareförbundet ett hållbart, naturligt ekologiskt och etiskt livsmedel.<sup>210</sup> Enligt WWF:s köttguide är viltkött ett bra alternativ om man vill äta kött, men samtidigt poängteras att det är en begränsad resurs eftersom det i praktiken är svårt att öka mängden kött från vilt på marknaden.

De företag och organisationer som intervjuats i utvärderingen är Svenskt Viltkött, Svenska Jägareförbundet (SJF), Jägarnas Riksförbund (JRF), Koberg Vilt och Kött- och Charkföretagen (KCF).

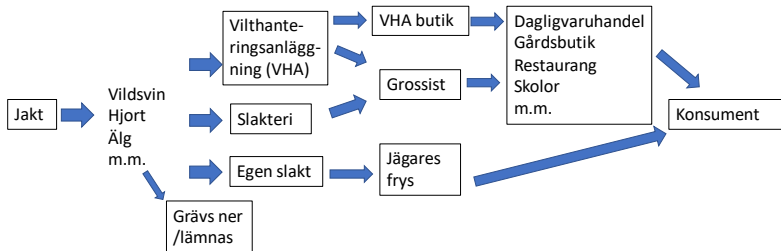
Det är stor skillnad på vad som jagas i Sveriges norra respektive södra delar. I norr jagar man mest älg medan man i södra Sverige mest jagar annat

<sup>210</sup> <https://jagareforbundet.se/ny-som-jagare/viltkott/>.

klövvilt som vildsvin, rådjur, dovhjort, kronhjort och mufflonfår.<sup>211</sup> Det finns relativt höga koncentrationer av vilthanteringsanläggningar i Skåne, Blekinge, Västra Götaland och Södermanlands län. Högre upp i Sverige är det glesare mellan vilthanteringsanläggningarna.<sup>212</sup>

Livsmedelskedjan för viltkött, den s.k. viltkedjan, illustreras i figur 3. Första steget i viltkedjan är jakten. När en jägare fällt ett djur kan jägaren lämna djuret antingen till en vilthanteringsanläggning (VHA) eller ett slakteri eller själv slakta djuret. Visst vilt, framför allt vildsvin och björn, ska alltid passera en vilthanteringsanläggning<sup>213</sup>, utom i de fall köttet enbart konsumeras i jägarens eget privata hushåll.<sup>214</sup> De finns också jägare som gräver ned viltet eller lämnar det i skogen.<sup>215</sup> Viltet som jägaren själv slaktar hamnar oftast i den egna frysen för eget bruk. Det förekommer dock även svarthandel. Från slakteriet och VHA går en del av viltköttet vidare till en s.k. VHA-butik, dvs. en butik på vilthanteringsanläggningen, eller en grossist för att därefter hamna i dagligvaruhandeln eller inom den offentliga sektorn innan viltköttet slutligen når konsumenten.

**Figur 3 Viltkedjan**



Källa: Riksdagsförvaltningens bearbetning av Jordbruksverkets figur i presentation från tematräff 23/9 2020 om vildsvinspaketet.

Koberg Vilt är ett exempel på ett mindre företag som tagit kontroll över hela sin viltkedja. De jagar vilt från sina egna jaktmarker. Därefter slaktas, styckas och packas viltet på deras egna gårdsslakteri som är en godkänd vilthanteringsanläggning. Viltköttet säljs sedan på Koberg Vilts två gårdsbutiker direkt till konsumenterna.<sup>216</sup> Koberg Vilt inledde under hösten 2023 ett samarbete med Svenskt Gårdsvilt. Viltet slaktas i Kobergs eget viltslakteri men styckas och packas numera i Svenskt Gårdsvilts anläggningar.<sup>217</sup>

Jägarna och vilthanteringsanläggningarna i utvärderingen bidrar till en hållbar livsmedelskedja indirekt genom att bl.a. ge ut utbildningsmaterial och anordna utbildningar om t.ex. hur viltkött som ska bli livsmedel ska hanteras,

<sup>211</sup> Intervju med Jägarnas Riksförbund 14/3 2023.

<sup>212</sup> Livsmedelsverket (2019).

<sup>213</sup> Detta kan förändras under 2024, eftersom förändringar i lagstiftningen är under beredning, se vidare i slutet av avsnitt 2.3.1.

<sup>214</sup> Livsmedelsverket, [https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livsmedelsforetag/primarproduktion/jakt\\_LIVSFS\\_\(2005:20\)\\_om\\_livsmedelshygien](https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livsmedelsforetag/primarproduktion/jakt_LIVSFS_(2005:20)_om_livsmedelshygien), se särskilt 59–64 §§ samt bestämmelser i förordning (EG) nr 853/2004.

<sup>215</sup> Det finns ingen statistik över hur mycket vilt som grävs ned.

<sup>216</sup> Intervju med Koberg Vilt 17/5 2023.

<sup>217</sup> E-post från Koberg Vilt 11/10 2023.

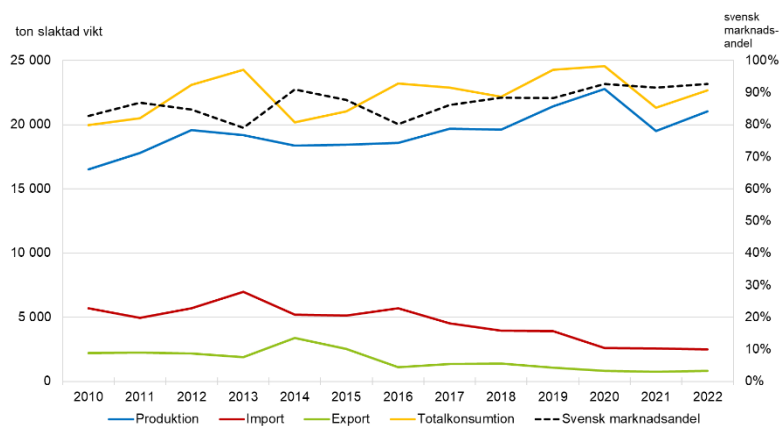
ge ut informationsmaterial för att öka konsumtionen av vilt samt genom att jakten minskar åker- och trafikskador.<sup>218</sup>

Enligt WWF:s köttguide har vilt i Sverige som älg, kronhjort, dovhjort, rådjur och vildsvin fått grönt ljus i fråga om biologisk mångfald, klimat och kemiska bekämpningsmedel.<sup>219</sup>

### 2.3.1 Viltkedjan har sina utmaningar

Den svenska marknadsandelen för viltkött har successivt ökat sedan 2016, med undantag för 2021 då marknadsandelen sjönk något jämfört med 2020. År 2022 var marknadsandelen för viltkött ca 93 procent, medan andelen för enbart vildsvinskött var ca 88 procent, se diagram 6 och 7.

**Diagram 6 Svensk marknadsbalans för viltkött**



Anm.: Produktionen av vilt utgår från avskjutningen som hämtas från Svenska Jägareförbundet, inklusive avskjutning i hägn.

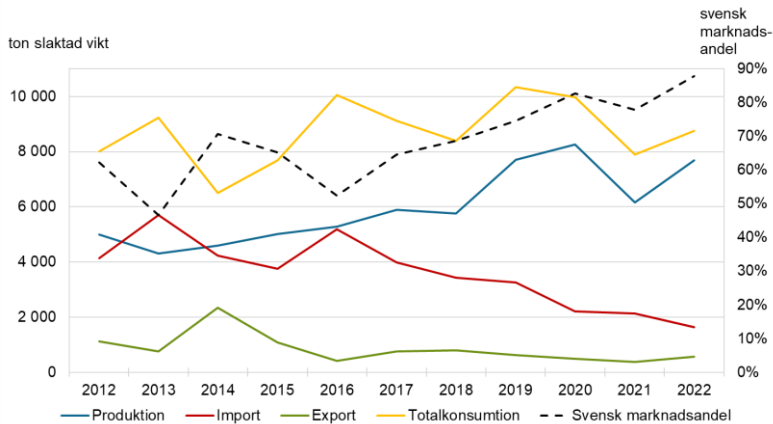
Källa: Jordbruksverket, marknadsbalanser för viltkött.

<sup>218</sup> Intervjuer med Jägarnas Riksförbund 14/3 2023, Svenska Jägareförbundet 15/3 2023, Svenskt Viltkött 2/3 2023 och med Sven-Åke Larsson, kockprofil och styrelsemedlem i Svenskt Viltkött 10/3 2023.

<sup>219</sup> <https://www.wwf.se/kottguiden/vilt/>.



### Diagram 7 Svensk marknadsbalans för vildsvinskött



Anm.: Produktionen av vildsvinskött beräknas genom att räkna om antalet avskjutna vildsvin årligen till slaktad vikt, siffrorna kommer från Svenska Jägareförbundet.

Källa: Jordbruksverket, marknadsbalanser för vildsvinskött.

#### *Svårt få tag på svenskt vildsvinskött då efterfrågan ökat*

Produktionen av svenskt viltkött, dvs. tillgången på svenskt viltkött har ökat jämfört med 2016 men har varierat mellan åren, se diagrammen ovan. Avskjutningen av vildsvin har sjunkit från ca 161 000 vildsvin jaktåret 2019/20 till ca 120 000 år 2021/22 och förväntas minska ännu mer jaktåret 2022/23 enligt JRF.<sup>220</sup> Andelen vildsvin som passerar en vilthanteringsanläggning är också låg. År 2018 var andelen ca 14 procent av det totala antalet fällda vildsvin i Sverige.<sup>221</sup> Andelen har enligt intresseorganisationen Svenskt Viltkött minskat samtidigt som efterfrågan för viltkött har ökat.<sup>222</sup>

Enligt SJF minskar vildsvinsstammen och det är i stället fåglar som gäss, svanar och tranor som ökar. När det gäller hjorten så har den viltstammen haft sin pik. Exempelvis dovhjorten är en svår resurs som är väldigt lokal. På vissa ställen kan det finnas väldigt många dovhjortar och på andra inga alls. När det gäller älg är det enklare, eftersom älgar finns i hela Sverige.<sup>223</sup> Enligt JRF minskar dock älgstammen svagt medan däremot antalet dovhjortar, rådjur och kronhjortar har ökat de senaste åren.<sup>224</sup>

När det gäller sälar finns ingen marknad för sälkött då det sedan 2015 råder totalförbud mot handel med sälprodukter inom EU. Jägarna behöver därför ta hand om sälköttet själva.<sup>225</sup>

<sup>220</sup> <https://jagareforbundet.se/jakt/jaktnyheter/2022/10/jakten-ger-effekt--vildsvinsstammen-minskar/och-intervju-med-jagarnas-riksforbund-14/3-2023>. Enligt SJF viltdata var avskjutningen av vildsvin ca 120 000 jaktåret 2016/17, ca 115 000 jaktåret 2017/18 och ca 150 000 jaktåret 2018/19.

<sup>221</sup> Livsmedelsverket (2019).

<sup>222</sup> Intervju med Svenskt Viltkött 2/3 2023.

<sup>223</sup> Intervju med Svenska Jägareförbundet 15/3 2023.

<sup>224</sup> Intervju med Jägarnas Riksförbund 14/3 2023.

<sup>225</sup> Intervjuer med Svenska Jägareförbundet 15/3 2023 och Jägarnas Riksförbund 14/3 2023.

### *Viltkedjan fungerar inte så bra för vildsvinskött*

Enligt SJF fungerar livsmedelskedjan för viltkött exklusive vildsvinskött bra. SJF pratar mycket om en cirkulär ekonomi och om att handel med viltkött mycket handlar om byteshandel. Det är bara en liten del av viltköttet som säljs vidare i livsmedelskedjan. Livsmedelskedjan fungerar mindre bra för vildsvinskött.<sup>226</sup>

JRF anser att livsmedelskedjan generellt inte fungerar så bra eftersom ca 80–90 procent av viltköttet går till privat konsumtion och den största delen hamnar i jägarnas egna frysboxar. Livsmedelskedjan fungerar sämst för vildsvinskött. Mycket av vildsvinsköttet säljs antingen på den svarta marknaden, t.ex. genom Blocket, där det inte finns någon kontroll, eller ges bort till vänner och bekanta. För älgkött och hjortkött fungerar livsmedelskedjan enligt JRF bra. Älgarna fördelas jämnt mellan jägarna. I norra Sverige finns uppsamlingscentraler där jägarna kan lämna sina älgar som sedan kan hämtas av en vilt-  
hanteringsanläggning.<sup>227</sup>

Enligt Svenskt Viltkött är det få enskilda jägare som tar sig till en vilthanteringsanläggning, vilket innebär att viltet inte blir kontrollerat och det kommer inte heller ut i handeln.<sup>228</sup> Även JRF framhåller att det mesta av klövviltet inte går via en vilthanteringsanläggning utan hanteras av jägaren själv.<sup>229</sup> Från stora gods fungerar det bättre eftersom vilthandlare kör ut och hämtar viltet direkt från godset. Det är inte lönsamt för vilthandlare att köra ut och hämta enstaka djur hos enskilda jägare.<sup>230</sup>

Enskilda jägare har enligt Svenskt Viltkött inte alltid kunskap om hur viltet ska levereras till en vilthanteringsanläggning.<sup>231</sup> Vilthanteringsanläggningar tar bara emot hela djur, dvs. med organ och päls, om inte en viltundersökare gjort en bedömning direkt ute i fält och skrivit ett intyg om att hanteringen av viltet har gått rätt till och att djuret verkar friskt. Då kan organen tas ut direkt i skogen och viltet kan lämnas utan organ till en vilthanteringsanläggning tillsammans med intyget.<sup>232</sup> De korta jägarutbildningarna är enligt Sven-Åke Larsson bristfälliga. På en tredagarskurs ingår inte hygien och livsmedelskunskap. Detta leder till att jägarna saknar kunskap om hur viltkött bör hanteras och det finns en stor risk att jägarna hanterat köttet på ett felaktigt sätt som i sin tur kan leda till spridning av sjukdomar.<sup>233</sup>

När enskilda jägare fick subventionerade trikinprover 2021 minskade antalet vildsvin som kom in till vilthanteringsanläggningarna. Det beror enligt

<sup>226</sup> Intervju med Svenska Jägareförbundet 15/3 2023.

<sup>227</sup> Intervju med Jägarnas Riksförbund 14/3 2023.

<sup>228</sup> Svenskt Viltkött 2/3 2023.

<sup>229</sup> Intervju med Jägarnas Riksförbund 14/3 2023.

<sup>230</sup> Svenskt Viltkött 2/3 2023.

<sup>231</sup> Ibid.

<sup>232</sup> Intervju med Jägarnas Riksförbund 14/3 2023. <https://jagareforbundet.se/utbildning/kurser/viltundersokare/>.

<sup>233</sup> Intervju med Sven-Åke Larsson, kockprofil och styrelsemedlem i Svenskt Viltkött, 10/3 2023.

Svenskt Viltkött bl.a. på att det finns en okunskap i jägarkåren om att de inte får sälja vidare vildsvin utan att det passerat en vilthanteringsanläggning.<sup>234</sup>

Jägarna behöver enligt JRF få bättre betalt när de lämnar in klövviltet till en vilthanteringsanläggning, för att de ska motiveras att göra det. I dag kan man få ca 250 kronor för ett vildsvin. Då är det få jägare som åker till en vilthanteringsanläggning som ligger 3,5 mil bort.<sup>235</sup>

SJF anser att vildsvinskött ska kunna säljas på samma sätt som annat viltkött, dvs. direkt från jägaren.<sup>236</sup> Även JRF vill att det ska bli lagligt att sälja vildsvinskött privat precis som andra typer av viltkött.<sup>237</sup> Förändringar i lagstiftningen är under beredning. I en nyligen framtagen promemoria föreslog Landsbygds- och infrastrukturdepartementet ändringar fr.o.m. den 1 januari 2024 i bl.a. livsmedelsförordningen (2006:813) som innebär att länsstyrelsen ska vara behörig myndighet att registrera och utöva offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet när det gäller jägares överlåtelser av små mängder vildsvin eller kött av vildsvin direkt till slutkonsumenter.<sup>238</sup>

### 2.3.2 Vildsvinspaketet har ökat efterfrågan på vildsvinskött

Inom ramen för livsmedelsstrategins handlingsplan delade regeringen i april 2020 ut ett s.k. vildsvinspaket med flera uppdrag till olika myndigheter i syftet att ge konsumenterna större tillgång till och utbud av vildsvin som livsmedel.<sup>239</sup> Dessa uppdrag har enligt Svenskt Viltkött bidragit till att stimulera efterfrågan på viltkött. En del projekt inom uppdragen har dock varit väldigt likartade och mervärdet kanske kan ifrågasättas. För gårdsbutiker har strategin dock lett till en del positiva effekter.<sup>240</sup> Även JRF anser att åtgärder inom vildsvinspaketet har bidragit till ökad efterfrågan på vildsvinskött. De har också själva varit delaktiga i olika projekt inom vildsvinspaketet.<sup>241</sup>

SJF har mätt acceptansen för jakt hos allmänheten sedan 1971. Den har ökat och ligger nu på 91 procent bland de som svarat, vilket bl.a. beror på att fler personer har ätit viltkött någon gång, eller känner någon jägare.<sup>242</sup>

Koberg Vilt menar att kunderna har blivit mer medvetna och intresserade av hur jakten går till, vilket påverkar utvecklingen. Incitamenten att bidra till en hållbar livsmedelskedja kommer också från Koberg Vilts ägare som vill kunna erbjuda det bästa viltkötet och samtidigt skapa balans i ekosystemet.<sup>243</sup> Även JRF är inne på samma spår och framhåller att grundinställningen är att

<sup>234</sup> Intervju med Svenskt Viltkött 2/3 2023.

<sup>235</sup> Intervju med Jägarnas Riksförbund 14/3 2023.

<sup>236</sup> <https://jagareforbundet.se/var-verksamhet/vara-projekt/forsaljning-av-vildsvinskott/>, intervju med Svenska Jägareförbundet 15/3 2023.

<sup>237</sup> Intervju med Svenska Jägareförbundet 15/3 2023.

<sup>238</sup> Landsbygds- och infrastrukturdepartementet (2023a).

<sup>239</sup> Näringsdepartementet (2020).

<sup>240</sup> Intervju med Svenskt Viltkött 2/3 2023.

<sup>241</sup> Intervju med Jägarnas Riksförbund 14/3 2023.

<sup>242</sup> Intervju med Svenska Jägareförbundet 15/3 2023.

<sup>243</sup> Intervju med Koberg Vilt 17/5 2023. Koberg Vilt har t.ex. satsat på en egen förbränningsugn där de kommer att ta hand om sitt slaktavfall. E-post från Koberg Vilt 11/10 2023.

viltet är en förnybar resurs och att det bör finnas ett samspel mellan jordbruk, skogsbruk och jägarna.<sup>244</sup>

En ambition som Svenskt Viltkött har och har haft är att få in tillagning och hantering av viltkött på fler restaurangskolor. Exempelvis startade Svenskt Viltkött 2018 en tävling som riktade sig mot restaurangskolorna i hela riket.<sup>245</sup> Även SJF har sedan länge arbetat för att fler ska äta viltkött. Exempelvis har SJF:s kunskapscenter i Öster Malma i Södermanland en egen restaurang där de alltid serverar en rätt med viltkött. De har också ett metodkök med 12 stationer där de bl.a. bjuder in kockar och grossister för att lära dem laga mat med viltkött. Inom ramen för livsmedelsstrategin har de också fått pengar för att sälja vildsvinsmat i en foodtruck som de kallat ”Det glada vildsvinet”.<sup>246</sup>

SJF anser att det finns en potential för alternativa viltprodukter. SJF har bl.a. haft en dialog med företaget Fjällräven om att de skulle kunna byta ut materialet i pälskragarna i sina jackor, som nu kommer från kinesiska hundar, till päls som kommer från ett svenskt vilt. Ett annat exempel är att de har diskuterat med Ikea att de kunde byta ut dunet i sina kuddar till fjädrar från svanar och tranor.<sup>247</sup>

Svenskt Viltkött menar att en subvention eller en skottpeng för vildsvin skulle kunna leda till att fler vildsvin lämnas till en vilthanteringsanläggning.<sup>248</sup>

### 2.3.3 Vilthanteringsanläggningarna är små och få

I en kartläggning från Livsmedelsverket 2019 om avsättning av svenskt vildsvinskött framkom hinder, problem och behov i tre huvudgrupper: bristen på kunskap och kompetens, ekonomiska problem och avsaknad av efterfrågan på vildsvinskött. Några problem som bl.a. lyftes fram var att många jägare ansåg att det är för få vilthanteringsanläggningars som hanterar vildsvin och att det är dyrt för anläggningarna att hantera enstaka vildsvin.<sup>249</sup>

Fortfarande anser bl.a. JRF att regelverket för hantering av vildsvinskött är ett problem. De anser att det bör finnas fler uppsamlingscentraler och vilthanteringsanläggningar. Problemet är att det är svårt för vilthanteringsanläggningar att få lönsamhet och därför är det inte troligt att de blir fler.<sup>250</sup> KCF framhåller att utmaningen i fråga om vildsvinskött är att anläggningarna som hanterar viltkött är för få.<sup>251</sup> JRF menar att vildsvinen ofta skjuts på natten och att det då är en ännu större tröskel för jägaren att ta sig till en vilthanteringsanläggning som ligger långt bort.<sup>252</sup> Svenskt Viltkött menar att många vilt-

<sup>244</sup> Intervju med Jägarnas Riksförbund 14/3 2023.

<sup>245</sup> Intervju med Sven-Åke Larsson, kockprofil och styrelsemedlem i Svenskt Viltkött 10/3 2023.

<sup>246</sup> Intervju med Svenska Jägareförbundet 15/3 2023.

<sup>247</sup> Ibid.

<sup>248</sup> Intervju med Svenskt Viltkött 2/3 2023.

<sup>249</sup> Livsmedelsverket (2019).

<sup>250</sup> Intervju med Jägarnas Riksförbund 14/3 2023.

<sup>251</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023.

<sup>252</sup> Intervju med Jägarnas Riksförbund 14/3 2023.

hanteringsanläggningar har fått stänga ned bl.a. eftersom mängden vilt som kommit in till anläggningarna minskat och dessa fått betala för trikinprover.<sup>253</sup>

Det finns enligt SJF inga generella hinder för dem att bidra till en hållbar livsmedelskedja utan de vill bara följa livsmedelsstrategin och öka intresset för viltkött. När det gäller försäljning av vildsvinskött så har SJF stora förhoppningar att det nya förslaget från Landsbygds- och infrastrukturdepartementet (se avsnitt 2.3.1) kommer att lösa problemet. SJF anser vidare att försäljning av vildsvinskött behöver hanteras professionellt och de är inte säkra på att kravet på att gå via en vilthanteringsanläggning är lösningen. Intresseorganisationen Svenskt Viltkött har enligt SJF blivit för protektionistisk, och SJF delar inte organisationens uppfattning att allt vildsvinskött ska gå genom en vilthanteringsanläggning.<sup>254</sup>

Svenskt Viltkött anser att det finns en större risk för smittspridning när enskilda jägare tar hand om sitt eget vilt, eftersom de flesta enskilda jägare inte har utrymme och utrustning för att ta hand om viltet på rätt sätt. Man behöver bl.a. lokaler, rinnande vatten, kylrum, sterilisatorer och metalldetektor. Det är viktigt att köttet med blyet från kulan tas bort på rätt sätt, vilket den enskilda jägaren sällan vet hur man gör.<sup>255</sup>

Ytterligare ett problem är att det finns bristande kunskap om hur man tillagar vildsvinskött hos framför allt de äldre konsumenterna. Äldre personer är också generell räddare eller mer skeptiska inför att äta vildsvinskött.<sup>256</sup>

KCF har också fört fram att ett problem är att viltkött inte kan klassas som ekologiskt kött på grund av EU:s regelverk. Detta skulle kunna lösas genom en certifiering av viltkött.<sup>257</sup>

Nordic Agri Research publicerade 2021 en rapport om vildsvin i de nordiska länderna, på uppdrag av Nordiska ministerrådet. I rapporten var slutsatsen att ett nordiskt samverkansråd liknande samverkan kring förvaltningen av de stora rovdjuren i Sverige, Norge och Finland sannolikt skulle koordinera och effektivisera vildsvinsförvaltningen, särskilt i gränsbygder.<sup>258</sup>

### 2.3.4 Viltkött finns i sortimentet hos större dagligvaruhandlare

Viltkött finns att få tag på hos alla större dagligvaruhandlare, enligt Svenskt Viltkött. Det finns både fryst och färskt viltkött i sortimentet, men omsättningen är dock liten. Butiker vill ofta ha större volymer för kampanjer, vilket kan vara svårt att garantera. Under våren jagas det endast vildsvin, inget annat vilt, och då blir det mindre lönsamt att åka och hämta vilt i skogen. Det är på hösten som det finns större volymer att få tag på.<sup>259</sup> Detta är något som även SJF framhållit med tillägget att förutom vildsvin kan gäss jagas året om. De

<sup>253</sup> Intervju med Svenskt Viltkött 2/3 2023.

<sup>254</sup> Intervju med Svenska Jägareförbundet 15/3 2023.

<sup>255</sup> Intervju med Svenskt Viltkött 2/3 2023.

<sup>256</sup> Intervju med Sven-Åke Larsson, kockprofil och styrelsemedlem i Svenskt Viltkött, 10/3 2023.

<sup>257</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023.

<sup>258</sup> Nordic Agri Research (2021).

<sup>259</sup> Intervju med Svenskt Viltkött 2/3 2023.

anser att en idé är att göra viltköttet till en säsongsvara i butikerna, som man t.ex. gör i Frankrike och Tyskland.<sup>260</sup>

Axfood menar att det finns ett intresse i handeln för att ta in viltkött, i Axfoods butikskedjor har man bl.a. sålt vildsvinsjulsinka. När det är säsong har de också sålt andra vildsvinsprodukter och älgstek.<sup>261</sup>

Rådjuren och hjortarna hamnar enligt JRF inte i de större butikerna utan säljs i stor utsträckning direkt av jägarna själva.<sup>262</sup> Dock har enligt Sven-Åke Larsson grossisten Menigo startat ett samarbete med Svenskt Viltkött för att få in svensk hjort i deras sortiment.<sup>263</sup> Enligt SJF har jägarna sina frysboxar fulla med viltkött, vilket delvis kan förklaras av att det har ansetts varit lite fult att sälja viltkött. Det handlar om att få en acceptans och att attityder ändras för att det ska fungera bättre.<sup>264</sup>

För många år sedan gjorde Koberg Vilt ett försök att etablera sina varor i detaljhandelns sortiment. Kostnaderna blev enligt Koberg Vilt tyvärr för höga genom dyra transporter och låg ersättning för varorna och ett annat skäl var att det var svårt att få upp de volymer som dagligvaruhandeln kräver. Koberg Vilt valde i stället att satsa på att sälja sitt viltkött i de egna gårdsbutikerna.<sup>265</sup>

### 2.3.5 Import av vildsvinskött håller nere priserna

Det förekommer enligt JRF en stor import av vildsvinskött (2022 importerades ca 2 500 ton viltkött enligt Jordbruksverkets statistik), bl.a. för att tillverka vildsvinskorvar. Det är också mycket hjortskav som importeras. Om man köper en hjort i dagligvaruhandeln kommer den med stor sannolikhet från Nya Zeeland. Om man köper vildsvin i butik så kommer de troligtvis från Tyskland eller Polen.<sup>266</sup> En del av importen av viltkött kommer genom Danmark som ett transitland.<sup>267</sup> Även Sverige kan agera som transitland för importerat viltkött.<sup>268</sup>

Enligt KCF kan restauranggrossister ligga bakom mycket av importen av viltkött.<sup>269</sup>

Priserna på viltkött hålls enligt SJF nere tack vare importen av viltkött.<sup>270</sup> Enligt Svenskt Viltkött är det betydligt dyrare med svenskt viltkött än importerat viltkött, även om det är dyrare transportvägar. Det beror bl.a. på att andra länder har större volymer viltkött, t.ex. finns det stora volymer nyzeeländsk hjort och viltkött från USA och därför kan de erbjuda billigare kött.<sup>271</sup> Enligt JRF är det inte så stora skillnader i pris mellan svenskt och importerat viltkött.

<sup>260</sup> Intervju med Svenska Jägareförbundet 15/3 2023.

<sup>261</sup> Intervju med Axfood 6/4 2023 och 11/4 2023.

<sup>262</sup> Intervju med Jägarnas Riksförbund 14/3 2023.

<sup>263</sup> Intervju med Sven-Åke Larsson, kockprofil och styrelsemedlem i Svenskt Viltkött, 10/3 2023.

<sup>264</sup> Intervju med Svenska Jägareförbundet 15/3 2023.

<sup>265</sup> Intervju med Koberg Vilt 17/5 2023 och e-post från Koberg Vilt 11/10 2023.

<sup>266</sup> Intervju med Jägarnas Riksförbund 14/3 2023.

<sup>267</sup> Intervju med Svenskt Viltkött 2/3 2023.

<sup>268</sup> Intervju med Kött- och Charkföretagen 20/2 2023.

<sup>269</sup> Ibid.

<sup>270</sup> Intervju med Svenska Jägareförbundet 15/3 2023.

<sup>271</sup> Intervju med Svenskt Viltkött 2/3 2023.

Däremot finns skillnader mellan vanligt kött och viltkött, exempelvis är hjortfärsen några kronor dyrare per kilo än nötfärsen.<sup>272</sup>

### 2.3.6 Logistiken och transportererna fungerar olika bra i olika delar av landet

Logistiken och transportererna av viltkött fungerar enligt JRF i norra Sverige. Där jagas mest älg och älgen har en hög slaktvikt, vilket kan vara en förklaring till att det är mer lönsamt att lämna in en älg till en vilthanteringsanläggning än ett klövvilt.<sup>273</sup> Transporter till och från de större vilthanteringsanläggningarna fungerar enligt SJF ganska bra. Dessa anläggningar erbjuder också depåer i form av containrar dit jägarna kan lämna sitt vilt. De större vilthanteringsanläggningarna jobbar således med mottaglighet och gör det enkelt för jägarna att lämna sitt byte. De större anläggningarna finns i södra och mellersta Sverige.<sup>274</sup>

Det kan vara svårt med transporter och logistik eftersom viltet hämtas mitt ute i skogen. SJF tror på småskalig jakt där viltköttet hanteras lokalt utan långa transporter. Sverige borde lära sig av hur andra länder gör. Exempelvis är viltkött en naturlig del av den lokala matförsörjningen på den tyska landsbygden.<sup>275</sup>

Svenskt Viltkött framhåller att det är dyrt att hämta och köra vilt. Många vilthanteringsanläggningar har också slutat hämta vilt på depåer på grund av dyra transporter och att det är svårt att få ihop logistiken. Under våren är det ännu mindre lönsamt att hämta vilt, eftersom det är så få djur. Att hämta i genomsnitt ett och ett halvt vildsvin och köra i 20 mil är inte lönsamt. Enskilda jägare kan åka långt för att jaga, men de är sällan beredda att åka 2,5–5 mil för att lämna viltet till en vilthanteringsanläggning.<sup>276</sup>

<sup>272</sup> Intervju med Jägarnas Riksförbund 14/3 2023.

<sup>273</sup> Ibid.

<sup>274</sup> Intervju med Svenska Jägareförbundet 15/3 2023.

<sup>275</sup> Ibid.

<sup>276</sup> Intervju med Svenskt Viltkött 2/3 2023.

## 2.4 Odlad sjömat – anläggningar för dessa

### Sammanfattning

När det gäller livsmedelsföretagens förutsättningar att bidra till en hållbar livsmedelskedja fungerar livsmedelskedjan bra för odlad sjömat, och intresset för odlad sjömat som t.ex. alger och musslor växer. Efterfrågan för svensk sjömat är enligt branschorganisationen Svenskt vattenbruk och sjömat i dag större än vad som kan levereras. Det gäller såväl försäljning i Sverige som export. Det finns idéer för hur anläggningar som odlar fisk ytterligare ska kunna bidra till en hållbar livsmedelskedja, t.ex. att odla annan sjömat ihop med eller i samband med fiskodlingar. För att öka möjligheterna att bidra anser organisationens medlemsföretag att samarbetet bland aktörerna i värdekedjan behöver öka och bli bättre. Det som hindrar utvecklingen mot en hållbar livsmedelskedja är bl.a. kunskapsbrist och svårigheter att få odlingstillstånd. Ett exempel som nämns är att miljöbalken inte är anpassad för ny sjömat som sjöponing och alger.

Vad gäller skillnader mellan konventionell och ekologisk odlad sjömat är det svårt att jämföra eftersom förekomsten av ekologisk odlad sjömat är mycket låg. På fiskmarknaden dominerar i stället andra certifieringar.

I fråga om primärproducenters möjligheter att få in sina varor i sortimentet hos stora dagligvarukedjor har det inte funnits tillräckligt stora volymer av de nya sjömatprodukterna för att de ska komma in i sortimentet hos större dagligvarukedjor. Kedjorna kräver kontinuerliga leveranser och större volymer. Nya sjömatprodukter behöver därför komma upp i större volymer för att komma in i sortimentet. När det gäller prisskillnader är den norskodlade laxen generellt billigare än den svenskodlade regnbågsloxen, men i övrigt är det ingen större skillnad i pris mellan importerad och svenskodlad fisk.

På frågan om logistiken och transportererna fungerat till och från odlingarna 2018–2022 har aktörerna svarat att logistiken och transportererna överlag fungerade bra under pandemin. Odlingar för sjöponing och alger påverkades inte alls eftersom aktörerna inte hade hunnit påbörja försäljningen under pandemin.

Fokus i detta avsnitt är på odlad sjömat<sup>277</sup> och hur livsmedelskedjan fungerar för anläggningar för odlad sjömat och vilka förutsättningar dessa har för att bidra till en hållbar livsmedelskedja.

De som intervjuats i utvärderingen är branschorganisationen Svenskt vattenbruk och sjömat med medlemsföretagen Ostrea Aquaculture (ostronodling och kläckeri<sup>278</sup>), Scanfjord (musselodling), Kobb (tångodling)<sup>279</sup>, Musselbaren

<sup>277</sup> Sjömat är enligt Svensk ordbok (för människan) ätbara djur och växter som lever under vatten, t.ex. fisk, skaldjur och alger.

<sup>278</sup> På ett ostronkläckeri framställer man ostronyngel som sedan skickas vidare till en ostronodling. Källa: Göteborgs universitet (Projekt Nord-Ostron 2009–2012).

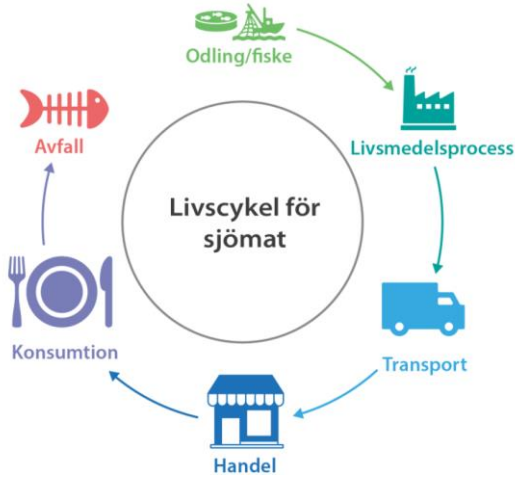
<sup>279</sup> Stora alger som man kan se kallas för tång. Tång är ett samlingsnamn för alger som delats in i tre grupper: bruna, röda och gröna, se vidare <https://www.nordicseafarm.com/recept-och-inspiration/tang-alger-ar-det-samma-sak>.



och Musselfabriken (förädling musslor), Marine Feed och Marine Taste (sjö-pung) samt Guldhaven, Kvalitetsfisk och centrumbildningen för framtidens sjömat Blå mat.

Livsmedelskedjan för sjömat kallas ibland den blå värdekedjan. Den blå värdekedjan består av samtliga led från yrkesfiskare och odlare till konsument: från fångst eller skörd i hav eller sjö, via försäljning och beredning, till butik eller restaurang.<sup>280</sup> Läger man till avfall från konsumtionen har vi livscykeln för sjömat, som illustreras i figur 4.

**Figur 4 Livscykel för sjömat från fiske eller odling till konsument**

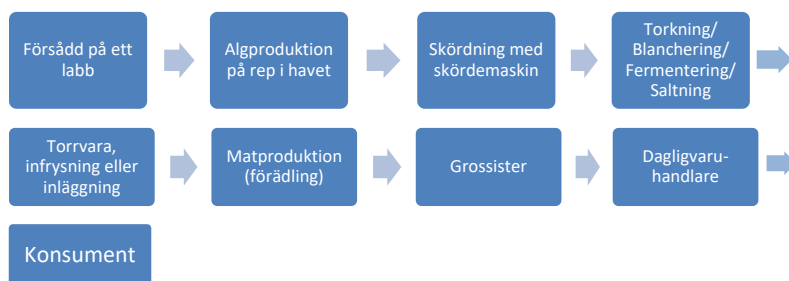


Källa: Illustration Azote, Rise (2019).

Första ledet för odlad för sjömat består i sig av flera steg, vilket illustreras med ett exempel på en odlings- och livsmedelskedja för alger i figur 5. Odlingen börjar i ett labb där groddplantor tas fram, för att därefter sättas ut på rep i havsbaserad odling innan algerna efter tillväxt kan sköras med båt. Bearbetningen av skördade alger sker på land, där de antingen torkas, blancheras med infrysning (minskar jodinhållet för vissa arter), fermenteras eller saltas. Därefter kan de antingen säljas direkt till förädlingsföretag eller till grossister. Sedan kan algerna vidareförädlas innan de når grossist- och dagligvaruledet.<sup>281</sup>

<sup>280</sup> Jordbruksverket, <https://jordbruksverket.se/stod/fiske-och-vattenbruk/aktuella-utlysningar/bla-vardekedjor-inom-yrkesfiske>.

<sup>281</sup> Intervju med Blå mat 8/3 2023 och e-post från Nordic Seafarm 24/10 2023.

**Figur 5 Exempel på en odlings- och livsmedelskedja för alger**

Källa: Riksdagsförvaltningen.

Odling av musslor, ostron, alger och sjöponng bidrar enligt Svenskt vattenbruk och sjömat till målen i livsmedelsstrategin framför allt genom tre aspekter:

- ökad svensk livsmedelsproduktion
- odlingen kan ske året om
- det går snabbt att skala upp odlingarna vid behov, t.ex. under en livsmedelsförsörjningskris.

Odlingarna riskerar inte heller att drabbas negativt av olika extremväder såsom torka eller vattenbrist. Svenskt vattenbruk och sjömat menar att potentialen för lokal livsmedelsförsörjning vid behov är stor.<sup>282</sup> Forskare har i en studie framfört att livsmedel från vatten kan spela en viktig roll för hälsosam och hållbar matproduktion.<sup>283</sup> Även inom EU påvisas potentialen hos odlade marina livsmedel (sjömat) som proteinkälla för livsmedel och foder med lågt koldioxidavtryck. Exempelvis betonas i Från jord till bord-strategin algerna som en viktig alternativ proteinkälla för ett hållbart livsmedelssystem och global livsmedelstrygghet.<sup>284</sup>

Företagen som intervjuats i utvärderingen bidrar till en hållbar livsmedelskedja bl.a. genom användning av certifierat foder vid fiskodling, hållbara förpackningar, genom att återvinna material samt genom att bidra till bättre biologisk mångfald och en levande kust-, skärgård- och landsbygd.<sup>285</sup> Både Kvalitetsfisk och Guldhaven tar också till vara allt på fiskarna.<sup>286</sup> Guldhaven säljer t.ex. fiskrens till hundmats- och kattmatsgrossister samt skickar överbliven fiskrens till en biogasanläggning.<sup>287</sup> Kvalitetsfisk har genom koncernen Nordward en hållbarhetsrapport och Guldhaven arbetar med att ta fram en hållbarhetsredovisning.<sup>288</sup>

Enligt programsamordnaren för initiativet Hållbar Livsmedelskedja bidrar WWF till en hållbar livsmedelskedja för sjömat bl.a. genom att de tagit fram och regelbundet uppdaterar Fiskguiden, WWF:s konsumentguide för mer håll-

<sup>282</sup> Intervju med Svenskt vattenbruk och sjömat och sex medlemsföretag 10/3 2023.

<sup>283</sup> Stockholm Resilience Centre (2023).

<sup>284</sup> COM(2022) 592 final.

<sup>285</sup> Intervjuer med Guldhaven 3/5 2023, Blå mat 8/3 2023, Kvalitetsfisk 1/3 2023, Jordbruksverket m.fl. (2022b).

<sup>286</sup> Intervjuer med Kvalitetsfisk 1/3 2023 och Guldhaven 3/5 2023.

<sup>287</sup> Intervju med Guldhaven 3/5 2023.

<sup>288</sup> Ibid.

bara val av sjömat.<sup>289</sup> Medlemmarna i initiativet Hållbar Livsmedelskedja, däribland Orkla, dagligvaruhandelsföretagen och restauranggrossisterna, bidrar enligt programsamordnaren genom att de vill samarbeta och ta fram gemensamma mål för en mer hållbar produktion och ett mer hållbart utbud av sjömat. Att öka andelen sjömat som har grönt ljus i Fiskguiden, som är certifierat enligt MCS eller ASC är en av målsättningarna; en annan är att fasa ut sjömat som är rödmarkerad i guiden.<sup>290</sup>

### 2.4.1 Livsmedelskedjan för odlad sjömat fungerar bra

Enligt Jordbruksverkets statistik skattas produktionen av odlad matfisk 2022 till 9 500 ton i hel färskvikt, se tabell 1. Regnbåge är den dominerande arten och uppgick 2022 till 8 100 ton i beräknad hel färskvikt. Det innebär en minskning med 2 300 ton eller 22 procent sedan året innan. Efter regnbåge är den största produktionen röding och ål. Produktionen av musslor skattas till drygt 2 300 ton, vilket innebär en minskning med ungefär 32 procent sedan året innan.<sup>291</sup>

**Tabell 1 Produktion av matfisk, matkräfta och mussla efter odlad art**

*Hel färskvikt (ton)*

	2018	2019	2020	2021	2022
Regnbåge	9 586	8 310	8 650	10 433	8 110
Röding	..	..	1 050	1 270	..
Ål	99	97	93	93	..
Övrig matfisk*	..	..	70	88	..
<b>Summa matfisk</b>	<b>11 108</b>	<b>9 602</b>	<b>9 864</b>	<b>11 884</b>	<b>9 541</b>
Mussla	1 986	1 977	2 297	3 457	2 346
Kräfta**	0	..	0	..	0

\* I övrig matfisk ingår lax, öring och övriga arter.

\*\* Flodkräftor, enligt Jordbruksverkets kvalitetsdeklaration för vattenbruk.

Anm.: Med (..) menas att uppgiften är sekretessmarkerad. För att inte röja uppgifter om enskilda odlare kan inte alla uppgifter redovisas.

Källa: Jordbruksverkets statistikdatabas.

I Sverige är det bara tillåtet att odla ostron i öppna system från den inhemska arten *Ostrea edulis*.<sup>292</sup> Den nya arten *Magallana gigas* även kallad Stillaohavsostromet har tagit sig till Västkusten och etablerat sig där. Produktionsvolymerna för Svenskt vattenbruk och sjömats medlemsföretag visas i tabell 2. Stillaohavsostromet är i dag klassad som en invasiv art och får inte odlas i annat än triplod form, dvs. en form som inte kan föröka sig.<sup>293</sup> Det är dock den art Sverige importerar mest av.<sup>294</sup> Enligt Svenskt vattenbruk och sjömat beror im-

<sup>289</sup> Intervju med WWF 21/4 2023.

<sup>290</sup> E-post från WWF 16/10 2023.

<sup>291</sup> Jordbruksverkets webbplats 1/9 2023.

<sup>292</sup> Enligt Jordbruksverket är det endast tillåtet att odla *Magallana gigas* i slutna system, e-post från Jordbruksverket 16/10 2023.

<sup>293</sup> Jordbruksverket m.fl. (2022b) s. 23.

<sup>294</sup> Ibid, s. 41.

porten av Stillehavsostronet på att den odlas i hela Europa och att den är billig jämfört med den svenska inhemska arten.<sup>295</sup>

**Tabell 2 Produktionsvolym 2021 för Svenskt vattenbruk och sjömat medlemsföretag**

Produktion 2021	Total mängd	Odlat	Friplockade/Fiskade
Musslor	3 102 130 kg	3 102 130 kg	0
Ostron ( <i>Ostrea edulis</i> )	42 794 st.	39 300 st.	3 494 st.
Ostron ( <i>Magallana gigas</i> )	47 311 st.	Får ej odlas i öppna system	47 311 st.
Alger	Uppgift saknas	65 ton, uppgift från odlare	Uppgift saknas
<b>Sjöponng</b>	<b>26 200 kg</b>	<b>22 200 kg</b>	<b>4 000 kg</b>

Anm.: I tabellen saknas odlade råkor från Håva AB. E-post från Svenskt vattenbruk och sjömat 23/10 2023.

Källa: Jordbruksverket m.fl. (2022b) s. 27.

Sedan ett par år odlas alger i Sverige för matkonsumtion och för tillverkning av olika produkter. De flesta odlingarna är små och där odlas framför allt en stor brunalg som heter Sockertång (*Saccarina latissima*).<sup>296</sup> Algodling och odling av sjöponng är unga näringar på frammarsch i Sverige som fortfarande är under kompetensuppbyggnad. För algodlingen har det enligt Svenskt vattenbruk och sjömat handlat mycket om ”trial and error” och det har tagit lång tid att få igång matproduktionen.<sup>297</sup> En ständig utveckling har enligt Blå mat skett och sker för användning av den odlade sjöponngen i matproduktion, exempelvis finns nu på marknaden umamifond med sjöponng.<sup>298</sup>

Enligt Blå mat fungerar odling av alger och musslor bra. Ett skäl till det är att det går att kontrollera produktionen av musslor och alger i odlingarna. Livsmedelskedjan för odlad röding i Norrland fungerar också bra, enligt Blå mat.<sup>299</sup> Guldhaven, som odlar regnbåge, uppger att livsmedelskedjan fungerar bra och att samarbetet mellan fiskodlare är bra i Sverige.<sup>300</sup>

Det som orsakar problem i livsmedelskedjan för odlad fisk är vädret, enligt Kvalitetsfisk. Om isarna inte blir tillräckligt hårda går det inte att fiska den odlade rödingen och då importerar man i stället röding från Island eller Norge. Kvalitetsfisk uppger också att stormar ställer till med problem. Under 2023 var det många stormar i Norge vilket ledde till att det inte gick att fiska den odlade laxen till havs.<sup>301</sup>

<sup>295</sup> Intervju med Svenskt vattenbruk och sjömat och sex medlemsföretag 10/3 2023.

<sup>296</sup> Jordbruksverket m.fl. (2022b) s. 24.

<sup>297</sup> Intervju med Svenskt vattenbruk och sjömat och sex medlemsföretag 10/3 2023.

<sup>298</sup> E-post från Blå mat 25/10 2023.

<sup>299</sup> Intervju med Blå mat 8/3 2023.

<sup>300</sup> Intervju med Guldhaven 3/5 2023 och e-post från Guldhaven 23/10 2023.

<sup>301</sup> Intervju med Kvalitetsfisk 1/3 2023.

#### 2.4.2 Intresset för odlad sjömat växer

Enligt Svenskt vattenbruk och sjömat är efterfrågan på svensk sjömat i dag större än vad som kan levereras, både när det gäller försäljning i Sverige och export. Detta beror bl.a. på ett ökat intresse för svenskt vattenbruk både hos konsumenter och hos de olika distributions- och försäljningskanalerna.<sup>302</sup> Det finns enligt branschorganisationen en stor potential att skala upp sjömatproduktionen i Sverige.<sup>303</sup> Denna bild delas av Blå mat som menar att arter som inte behöver matas såsom alger, sjöpunng, musslor och ostron har en stor potential att växa och att det skulle kunna vara fler odlare av sjömat på Västkusten. Vattnet i Sverige är näringsrikt och det passar bra för odling av dessa arter. Intresset för att odla alger och annan sjömat har enligt Blå mat också ökat internationellt. Det finns t.ex. intressenter från Norge som vill investera i algodlingar i Sverige.<sup>304</sup> Det finns också ett intresse från banker att investera i sjömatodlingar för att även etanol och biogas ska kunna produceras av sjömaten.<sup>305</sup> Forskare från Göteborgs universitet framför också att intresset för alger och tång växer i Europa.<sup>306</sup>

Enligt Kvalitetsfisk har intresset på senare tid väckts för att försöka odla mer svensk fisk.<sup>307</sup> Exempelvis är en storskalig laxodling på land under uppbyggnad i Säffle.<sup>308</sup> Restauranger efterfrågar t.ex. svenskodlad röding men har förståelse för när det inte går att få, eftersom det finns en begränsad mängd.<sup>309</sup>

För att öka produktionen av odlad sjömat i Sverige menar Blå mat att ett sätt skulle kunna vara att erbjuda ett arealstöd för odlingar av alger och musslor, även om det finns en risk att odlarna blir beroende av stödet och att odlingar växer fram där det inte är lämpligt att odla sjömat för mänsklig konsumtion. I Östersjön är det t.ex. inte så lämpligt att odla musslor eftersom musslorna inte blir så stora där.<sup>310</sup> På 70- och 80-talet fick algodlingar projektstöd, men de klarade sig inte när projektmedlen var slut.<sup>311</sup>

#### *Idéer finns men samarbetet i värdekedjan behöver öka*

En möjlighet att bidra till en hållbar livsmedelskedja för anläggningarna som odlar fisk skulle kunna vara att se över möjligheten att även odla annan sjömat. Guldhaven har t.ex. funderat på att odla alger eller något annat ihop med eller i samband med sina regnbågsodlingar. Forskning pågår inom detta område, bl.a. inom Blå mat, och det är forskning som Guldhaven följer med intresse.<sup>312</sup>

<sup>302</sup> Jordbruksverket m.fl. (2022b) s. 29.

<sup>303</sup> Ibid.

<sup>304</sup> Intervju med Blå mat 8/3 2023.

<sup>305</sup> Ibid.

<sup>306</sup> Göteborgs universitet (2023).

<sup>307</sup> Intervju med Kvalitetsfisk 1/3 2023.

<sup>308</sup> <https://reocean.se/>.

<sup>309</sup> Intervju med Kvalitetsfisk 1/3 2023.

<sup>310</sup> Enligt Jordbruksverket kan odlingen dock vara lämplig av andra skäl, exempelvis som miljöåtgärd. Se t.ex. <https://www.slu.se/ew-nyheter/2019/5/musselodling-kan-visst-vara-en-effektiv-miljoatgard-i-ostersjon/>. E-post från Jordbruksverket 16/10 2023.

<sup>311</sup> Intervju med Blå mat 8/3 2023.

<sup>312</sup> Intervju med Guldhaven 3/5 2023.

För att öka möjligheterna att bidra till en hållbar livsmedelskedja menar Svenskt vattenbruk och sjömat medlemsföretag att samarbetet mellan aktörerna i värdekedjan för sjömat behöver öka och bli bättre.<sup>313</sup>

### 2.4.3 Kunskapsbrist och svårigheter att få tillstånd utgör hinder

Av de som blivit intervjuade i utvärderingen anser flera att det finns en kunskapsbrist hos aktörerna i livsmedelskedjan om odlad sjömat. Exempelvis upplever Matfiskodlarnas medlemsföretag att distributions- och försäljningskanaler har kunskapsluckor bl.a. när det gäller innehåll i foder.<sup>314</sup> Det finns enligt Svenskt vattenbruk och sjömat ett stort behov av att öka kunskapen och kommunicera mer om branschens hållbarhetsarbete samt att öka kännedomen om hur mat från vattenbruket produceras för att efterfrågan på sjömatprodukter ska kunna öka.<sup>315</sup>

Blå mat framhåller att det finns en okunskap om halten av jod i alger och menar att alla inte känner till att det är stor variation i jodhalt både inom och mellan olika algarter.<sup>316</sup> Nordiska ministerrådet har också framhållit att det saknas kunskap om mikrobiologiska faror med att äta alger. Jod, kadmium och oorganisk arsenik är de mest allvarliga ämnena i alger sett till livsmedelssäkerheten. Jod är ett viktigt näringsämne, men både otillräckligt och överdrivet intag kan orsaka hälsoproblem. Vissa tångprodukter innehåller mycket höga halter av jod.<sup>317</sup>

Även Guldhaven framhåller att kunskapen om svenskodlad regnbåge behöver bli bättre för att öka efterfrågan. Dagligvaruhandeln behöver också bli bättre på att lansera svenskodlad fisk. I nuläget är det enligt Guldhaven mycket som går på export till Finland, som skulle ha kunnat säljas i Sverige.<sup>318</sup>

Enligt Blå mat styr konsumentattityder till stor del utbudet av sjömatprodukter. De gäller att utbilda fiskhandlare och få konsumenter att prova ny mat.<sup>319</sup> De som har rest mycket i Asien är en grupp som gärna vill äta asiatisk mat med mycket alger även i Sverige.<sup>320</sup>

### *Omoderna regler för odlingstillstånd*

Svenskt vattenbruk och sjömat och Blå mat menar att de nuvarande reglerna för tillstånd är ett hinder. Miljöbalken är inte skriven för den nya sjömaten, som sjöponng och alger.<sup>321</sup> Enligt 11 kap. 11 § miljöbalken (1998:808) behövs inte tillstånd för utförande av anläggningar för odling av fisk, musslor eller

<sup>313</sup> Intervju med Svenskt vattenbruk och sjömat och sex medlemsföretag 10/3 2023.

<sup>314</sup> Jordbruksverket m.fl. (2022b) s. 28.

<sup>315</sup> Intervju med Svenskt vattenbruk och sjömat och sex medlemsföretag 10/3 2023.

<sup>316</sup> Intervju med Blå mat 8/3 2023.

<sup>317</sup> Nordiska ministerrådet (2022) s. 49 och 54.

<sup>318</sup> Intervju med Guldhaven 3/5 2023.

<sup>319</sup> Enligt Jordbruksverket är det både försäljningskanaler som inte tar in nya produkter och en "tröghet" i att börja konsumera nya produkter som i kombination gör det utmanande. E-post från Jordbruksverket 16/10 2023.

<sup>320</sup> Intervju med Blå mat 8/3 2023.

<sup>321</sup> Intervjuer med Svenskt vattenbruk och sjömat och sex medlemsföretag 10/3 2023 och Blå mat 8/3 2023.

kräftdjur. Alger och sjöpfung nämns således inte i miljöbalken utan där nämns bara skaldjur. Alger och sjöpfung räknas därför som vattenverksamhet. I andra länder räknas alger som vattenbruk, vilket det borde göra i Sverige också, enligt Blå mat.<sup>322</sup>

Vidare menar Svenskt vattenbruk och sjömat att handläggarna på länsstyrelserna också är mycket restriktiva med att bevilja tillstånd. Länsstyrelsens experter väger enligt Marine Feed inte in brukarperspektivet eller att odlingarna också skulle kunna gynna havsmiljön i sina bedömningar. Att få ett tillstånd för att t.ex. odla alger ute till havs är därför svårt. De korta tillståndstiderna för odlingar i Sverige på tio år är också ett problem.<sup>323</sup>

Sjöpfung lyder även under livsmedelslagstiftningen och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. Detta gör enligt Svenskt vattenbruk och sjömat att länsstyrelsen inte riktigt vet hur den ska hantera sjöptionsodlingar. Länsstyrelsen gör fel som inte behandlar ansökningar om sjöptionsodling på samma sätt som musselodlingar eftersom båda arterna styrs av samma lagstiftning, menar Svenskt vattenbruk och sjömat.<sup>324</sup> Tillståndsprocesserna kan också ta lång tid, exempelvis tog det enligt Blå mat fyra år att få tillstånd för odlingen av sjöpfung för forskningsändamål. Det borde dock gå snabbare nu eftersom det finns ett prejudikat. Den pågående utredningen om en moderniserad fiskelag och förbättrade förutsättningar att bedriva vattenbruk<sup>325</sup> kan leda till att reglerna blir enklare.<sup>326</sup> Även Svenskt vattenbruk och sjömat ser fram emot utredningen och hoppas att lagar och regler har moderniserats så att de bättre stöder utveckling av livsmedelsproduktion i havet, i sjöar och på land.<sup>327</sup> Ett delbetänkande lämnades den 6 december 2023 till regeringen och slutbetänkandet ska lämnas senast den 29 november 2024.<sup>328</sup>

I en avhandling gjord på Handelshögskolan vid Göteborgs universitet 2022 dras slutsatsen att systemet för den rättsliga styrningen av vattenbruk i Sverige är fragmenterat och komplext. Forskaren Jonas Kyrönviita menar att det leder till en styrning som framför allt har förutsättningar att detaljstyra flera av verksamhetens enskilda delar var för sig mot uppsatta målsättningar men som även ger förutsättningar för en administrativt tungrodd och ibland motsägelsefull styrning som har svårt att effektivt styra mot övergripande mål.<sup>329</sup> Fler forskare vid Göteborgs universitet har slagit fast att det finns en del utmaningar för svensk algindustri bl.a. på grund av att den nuvarande lagstiftningen leder till komplexa tillståndsprocesser och långa handläggningstider som involverar flera olika myndigheter för den som vill starta en algodling.<sup>330</sup>

<sup>322</sup> Intervju med Blå mat 8/3 2023.

<sup>323</sup> Intervju med Svenskt vattenbruk och sjömat och sex medlemsföretag 10/3 2023.

<sup>324</sup> Ibid.

<sup>325</sup> Dir. 2022:92, tilläggsdir. 2023:66 och 2023:135.

<sup>326</sup> Intervju med Blå mat 8/3 2023.

<sup>327</sup> E-post från Svenskt vattenbruk och sjömat 24/10 2023.

<sup>328</sup> Tilläggsdir. 2023:135 och SOU 2023:74.

<sup>329</sup> Göteborgs universitet (2022).

<sup>330</sup> Göteborgs universitet (2023).

### *Dyra investeringar och problem med tillgång till landningsställen*

Ett annat problem är enligt Svenskt vattenbruk och sjömat att de initiala investeringarna för odlingar av sjömat är dyra. Det är ungefär lika dyra investeringar som för en bonde att bygga en ladugård. Detta bidrar till att det är en stor tröskel att starta en odling.<sup>331</sup>

Enligt Kvalitetsfisk har odlad svensk tång blivit en lyxvara, eftersom tillgången är begränsad. I resten av världen äter man däremot stora mängder tång.<sup>332</sup>

Infrastruktur, lokaler och transporter behöver också förbättras, enligt Svenskt vattenbruk och sjömat. Några företag har i dag t.ex. problem att få tillgång till s.k. landningsställen för förädling och förvaring.<sup>333</sup>

### *Nytt synsätt kring fiskenäringen i politiken efterfrågas*

Det saknas enligt Kvalitetsfisk ett svenskt synsätt kring den svenska fiskenäringen i politiken. Livsmedelsstrategin har inte heller varit synlig för fiskgrossisterna.<sup>334</sup> Norges sjömatråd har stor närvaro i Sverige och har varit aktiva i hållbarhetsarbetet, men de representerar bara norsk fisk.<sup>335</sup>

## **2.4.4 Sällsynt med Kravmärkt odlad fisk**

Kravodlad fisk är enligt Guldhaven och Kvalitetsfisk sällsynt i Sverige.<sup>336</sup> Det är i stället certifieringarna MSC (Marine Steward Council) för ett hållbart fiske och ASC (Aquaculture Stewardship Council) för ansvarsfullt odlad fisk som dominerar marknaden.<sup>337</sup>

Utbudet av ASC-odlad fisk i Sverige är inte heller så stort. Detta beror enligt Guldhaven på att kostnaden för att bli ASC-certifierad är hög. Kostnaden är också lika stor oavsett hur stor odlingen är, vilket gör det relativt dyrare för mindre odlingar. Samtidigt är det inte garanterat att man får bättre betalt för en ASC-certifierad odlad fisk än för en svenskodlad fisk.<sup>338</sup> Än så länge är Guldhavens odlade regnbåge inte certifierad enligt ASC eller Krav, dock är den grönlistad på WWF:s fiskguide och Från Sverige-märkt. Guldhaven har sett över processen för att bli ASC-certifierade och utvärderar om de ska starta upp processen framöver. Dock är allt foder som Guldhaven köper certifierat.<sup>339</sup>

Kvalitetsfisk menar att lanseringen av ekologisk fisk har misslyckats i Sverige. En förklaring är att MSC och ASC har gått ut hårt med sina certifieringar

<sup>331</sup> Intervju med Svenskt vattenbruk och sjömat och sex medlemsföretag 10/3 2023.

<sup>332</sup> Intervju med Kvalitetsfisk 1/3 2023. Jordbruksverket tillägger att det äts stora mängder tång utomlands, men inte överallt. Kina, Indonesien, Korea och Filippinerna producerar störst volymer globalt. En överblick över global konsumtionsstatistik över alger och tång finns dock inte för närvarande då man odlar samma arter i olika länder och för olika ändamål (direkt mänsklig konsumtion kontra industriändamål). E-post från Jordbruksverket 16/10 2023.

<sup>333</sup> Intervju med Svenskt vattenbruk och sjömat och sex medlemsföretag 10/3 2023.

<sup>334</sup> Intervju med Kvalitetsfisk 1/3 2023.

<sup>335</sup> Ibid. Enligt Jordbruksverket finns det en koppling eftersom norska företag äger en stor del av svensk fiskberedningsindustri. E-post från Jordbruksverket 16/10 2023.

<sup>336</sup> Intervjuer med Guldhaven 3/5 2023 och med Kvalitetsfisk 1/3 2023.

<sup>337</sup> Intervju med Kvalitetsfisk 1/3 2023.

<sup>338</sup> Intervju med Guldhaven 3/5 2023 och e-post från Guldhaven 23/10 2023.

<sup>339</sup> Ibid.



och är marknadsledande. ASC är en icke vinstdrivande organisation som driver på utvecklingen mot ett mer långsiktigt hållbart och socialt ansvarsfullt vattenbruk. Ibland är det dock inte någon skillnad på certifierad fisk och icke-certifierad fisk. De kan komma från samma odlingar.<sup>340</sup>

När det gäller annan odlad sjömat finns det lite ekologisk certifierad sjömat.<sup>341</sup> Scanfjords musselodling, Nordic Seafarms algodlingar<sup>342</sup> och Kristinebergs algodling är dock Kravmärkta, vilket bl.a. innebär att musslorna och algerna är kontrollerade för kemikalier och att båtarna som används vid arbetet med odlingarna använder miljöanpassade bränslen. Det är processerna kring själva odlingen som behöver anpassas för att sjömaten ska bli klassad som ekologisk. Merkostnaderna för att vara Kravmärkta är enligt Blå mat inte så höga som för andra ekologiska varor.<sup>343</sup>

Svenskt vattenbruk och sjömat menar att ostron-, alg- och musselodlingar i Sverige genom hur de är producerade är ekologiska, eftersom odlingen sker i havet utan tillförd gödning eller användning av bekämpningsmedel.<sup>344</sup> Organisationen framhåller vidare att det finns en fin symbios mellan jordbruket och sjömatodlingar, eftersom sjömatodlingar tar upp kväve och fosfor som jordbruket läckt ut i havet.<sup>345</sup>

#### **2.4.5 Aktörerna inom sjömat behöver växa för att sjömat ska komma in i sortimentet**

Kvalitetsfisk menar att detaljhandlare kräver en kontinuerlig leverans, vilket kan vara svårt för nystartade odlare att erbjuda. De flesta odlare i uppstartsfasen är för små för att få in sina varor i sortimentet hos större dagligvaruhandlare. Förutsättningarna för de som odlar svensk sjömat är tuffa. Det krävs mycket kapital och engagemang för att lyckas. Exempelvis Gårdsfisk i Skåne som odlar bl.a. rödstrimma och afrikansk ålmal har haft svårt att få in sina varor i sortimentet hos stora dagligvarukedjor på grund av för små volymer. Ett annat alternativ för de som odlar sjömat är att leverera till dagligvaruhandlarnas manuella diskar. De manuella diskarna är mer flexibla när det gäller volymer och olika sorters fisk.<sup>346</sup>

Svenska rödingsodlare har dock enligt Kvalitetsfisk lyckats bättre. De har hittat sin nisch och kan ta ut ett högre pris och sälja till restauranger som efterfrågar svenskodlad röding.<sup>347</sup>

Guldhaven menar att de har lättare att få in nya produkter i sortimentet hos lokala dagligvaruhandlare i Norrbotten. De har dock kommit in i sortimentet centralt hos Ica och arbetar för att få fler listningar hos Coop och Axfood. Initiativ inom Blå mat, åtgärder inom livsmedelsstrategin och beredskaps-

<sup>340</sup> Intervju med Kvalitetsfisk 1/3 2023.

<sup>341</sup> Ibid.

<sup>342</sup> Telefonsamtal med Svenskt vattenbruk och sjömat 23/10 2023.

<sup>343</sup> Intervju med Blå mat 8/3 2023.

<sup>344</sup> Intervju med Svenskt vattenbruk och sjömat och sex medlemsföretag 10/3 2023.

<sup>345</sup> Ibid.

<sup>346</sup> Intervju med Kvalitetsfisk 1/3 2023.

<sup>347</sup> Ibid.

åtgärder har ökat möjligheterna för svenskodlad fisk att komma in i sortimentet hos dagligvaruhandlare, och efterfrågan på svenskodlad fisk har ökat.<sup>348</sup>

I en förstudie gjord av Jordbruksverket uppgav Ica att de såg svårigheter i tillgänglig volym för fryst sjömat för att det ska vara affärsmässigt att starta upp. När det gäller färsk fisk hoppades Ica kunna erbjuda fler svenska produkter framöver men utmaningen är tillgång, volym och pris. Coop hade 2022 inga vattenbruksprodukter med ursprung i Sverige i deras centrala sortiment. Däremot kunde det finnas bland de lokala inköpen.<sup>349</sup> Axfood hade 2022 inte mycket svensk sjömat i sortimentet, egentligen bara havskräftor, vanliga kräftor och räkor. Axfood uppgav dock att de löpande ser över sortimentet.<sup>350</sup>

Möjligheterna att komma in i sortimentet uppgavs i förstudien vara goda för tång. Det fanns större aktörer som var villiga att växa med produktionen. Den svenska tången är belagd med höga informationskrav i fråga om jodhalt, vilket den importerade tången inte är. Detta kan enligt förstudien vilseleda konsumenterna.<sup>351</sup> Något som kunde underlätta uppgavs av forskare vid Göteborgs universitet vara de nationella riktlinjer som höll på att tas fram och som förväntades bli klara under 2023.<sup>352</sup> Produkter av sjöpunng skulle enligt Svenskt vattenbruk och sjömat tas in i svensk och norsk dagligvaruhandel under hösten 2023.<sup>353</sup>

Blå mat framhåller att både Ica och Coop är positiva till det och tar in odlad sjömat i sitt sortiment. Blå mat försöker också utveckla mat med alger i som svenskar känner igen, som t.ex. köttbullar och spagetti. Den odlade sjömaten behöver dock bli mer synlig i grossistledet för att kunna komma in i sortimentet hos fler dagligvaruhandlare, anser Blå mat. Den växande marknaden för odlad sjömat behöver mötas med en utbyggd produktion och därför menar Blå mat att odling av sjömat behöver byggas ut och växa.<sup>354</sup>

Axfood menar att det finns ett intresse i handeln för att ta in vegetabilisk sjömat. Axfood har också utvidgat sin fiskpolicy till en policy för sjömat.<sup>355</sup>

## 2.4.6 Norskodlad lax är generellt billigare än svenskodlad

Det är enligt Kvalitetsfisk egentligen ingen skillnad i pris mellan svenskodlad sjömat och importerad odlad sjömat. Dock kan det vara billigare att köpa svenskodlad röding jämfört med finsk eller norskodlad röding, vilket det är när den svenska kronan är svag.<sup>356</sup> Guldhaven menar att priset på norskodlad lax varierar och generellt har varit billigare än den svenskodlade regnbågs-

<sup>348</sup> Intervju med Guldhaven 3/5 2023 och e-post från Guldhaven 23/10 2023.

<sup>349</sup> Jordbruksverket m.fl. (2022b) s. 40–41.

<sup>350</sup> *Ibid.*, s. 34.

<sup>351</sup> *Ibid.*, s. 44.

<sup>352</sup> Göteborgs universitet (2023).

<sup>353</sup> Intervju med Svenskt vattenbruk och sjömat och sex medlemsföretag 10/3 2023.

<sup>354</sup> Intervju med Blå mat 8/3 2023.

<sup>355</sup> Intervju med Axfood 6/4 2023 och 11/4 2023.

<sup>356</sup> Intervju med Kvalitetsfisk 1/3 2023.

laxen. Men just nu är den norskodlade laxen dyr bl.a. på grund av växelkursen, vilket har gjort den svenskodlade regnbågslaxen lite billigare än den norska.<sup>357</sup>

Scanfjord uppger att de har Nordens billigaste ekologiska odlade musslor. Däremot finns det billigare importerade fiskade musslor, vilket innebär att de är skrapade från botten och då kan innehålla grus vilket odlade musslor inte gör.<sup>358</sup>

Sjöpungen är enligt Marine Feed både billigare och dyrare beroende på vilken typ av vara man jämför med. Fonden gjord på sjöpunng är t.ex. billigare än lyxiga fisksåser men dyrare än billiga fisksåser, dvs. i mellansegmentet.<sup>359</sup>

Svenska och importerade alger är ungefär lika dyra, enligt Blå mat. Generellt behöver det enligt Blå mat odlas mer alger i Sverige.<sup>360</sup> Nordic Seafarm breddar exempelvis sitt utbud genom import i väntan på egen teknikutveckling.<sup>361</sup>

#### 2.4.7 Transporterna har fungerat bra

Logistiken och transporterna fungerade överlag bra under pandemin för de anläggningar som ingår i utvärderingen.<sup>362</sup> Odlingarna för sjöpunng och alger påverkades inte alls, eftersom anläggningarna inte hade hunnit påbörja sin försäljning då.<sup>363</sup> Guldhaven hade en del logistikproblem i början av pandemin när köpbeteendet ändrades, men sedan löste det sig.<sup>364</sup>

Transporterna mellan Västkusten och Danmark och mellan Sverige och Norge fungerade bra under pandemin, enligt Kvalitetsfisk. Däremot var det ett problem att få tag på asiatiska räkor. Efterfrågan från restaurangerna sjönk eftersom många stängdes, vilket innebar att det inte behövdes så många transporter. Räddningen för Kvalitetsfisk var att de satsat på sushi och att det gick bra under pandemin.<sup>365</sup> Man gick över till mer närproducerad sjömat, eftersom det blev problem med transporter utanför EU, t.ex. från Kina. Denna utveckling har fortsatt, bl.a. eftersom företagen i Kina har höjt sina priser.<sup>366</sup>

Kvalitetsfisk har egna lastbilar när de levererar fisken till sina kunder i Storstockholm. De anlitar också externa åkerier för att leverera till andra delar av Sverige. Den odlade rödingen behöver kyla och produceras därför i norra Sverige. Från norra Sverige transporteras rödingen i lastbil till Östersund, Stockholm och Göteborg för att därefter packas om till sina distributörer.<sup>367</sup>

Guldhaven har en egen lastbil men anlitar också externa aktörer som går mellan fiskodlingen i Piteå och fabriken i Kalix. De anlitar externa åkerier för att köra ut den förädlade fisken till sina kunder. Till de större kunderna går

<sup>357</sup> Intervju med Guldhaven 3/5 2023 och e-post från Guldhaven 23/10 2023.

<sup>358</sup> Intervju med Svenskt vattenbruk och sjömat och sex medlemsföretag 10/3 2023.

<sup>359</sup> Ibid.

<sup>360</sup> Intervju med Blå mat 8/3 2023.

<sup>361</sup> E-post från Nordic Seafarm 24/10 2023.

<sup>362</sup> Intervjuer med Kvalitetsfisk 1/3 2023.

<sup>363</sup> Intervju med Svenskt vattenbruk och sjömat och sex medlemsföretag 10/3 2023.

<sup>364</sup> Intervju med Guldhaven 3/5 2023 och e-post från Guldhaven 23/10 2023.

<sup>365</sup> Intervju med Kvalitetsfisk 1/3 2023.

<sup>366</sup> Ibid.

<sup>367</sup> Ibid.

leveranserna till centrala lager, bl.a. i Luleå, Norrköping och Årsta i Stockholm. Därifrån sköter kunderna själva transporter. <sup>368</sup>

Transporterna för sjöping är begränsade eftersom t.ex. Marine Feed och Marine Taste både odlar, skördar och förädlar sjöping. <sup>369</sup>

Scanfjord, som säljer mycket färska musslor till Norge, har varit tvungna att köra med egna bilar till Norge eftersom det inte funnits några andra alternativ att nå sina kunder där. De hade därför inga problem med logistiken eller transporter under pandemin. Generellt är det en utmaning att köra ut små volymer färska musslor. Scanfjord ser gärna att andra tar hand om förädlingen så att de kan koncentrera sig på själva odlingen. <sup>370</sup>

<sup>368</sup> Intervju med Guldhaven 3/5 2023 och e-post från Guldhaven 23/10 2023.

<sup>369</sup> Intervju med Svenskt vattenbruk och sjömat och sex medlemsföretag 10/3 2023.

<sup>370</sup> Ibid.

## 2.5 Anläggningar för äggprodukter och äggpackerier

### Sammanfattning

När det gäller livsmedelsföretagens förutsättningar att bidra till en hållbar livsmedelskedja fungerar livsmedelskedjan bra för anläggningar för äggprodukter och äggpackerier. Marknadsandelen för svenska ägg ligger normalt mellan 90 och 100 procent, men var 2022 strax över 100 procent, vilket betyder att produktionen var högre än konsumtionen. Den största utmaningen för en fungerande livsmedelskedja är smittspridning bland höns som t.ex. salmonella. Incitamenten och det som driver på Stjärnägg's hållbarhetsarbete är bl.a. kraven från deras kunder och de ekonomiska fördelarna med hållbarhetsarbetet, t.ex. att kostnaderna minskar om man minskar svinnet. Ett hinder i utvecklingen mot en hållbar livsmedelskedja är att kostnader för hållbara alternativ är högre, t.ex. är sojan billigare än hållbara alternativ.

Vad gäller skillnader mellan konventionella och ekologiska ägg och äggprodukter har andelen ekologiska ägg minskat till följd av att efterfrågan har minskat. Detta beror bl.a. på att ekologiska ägg är betydligt dyrare än konventionella ägg. Många konsumenter är enligt Stjärnägg inte villiga att betala så mycket pengar för det ekologiska mervärdet, utan har övergått till att köpa andra billigare ägg.

Primärproducenters möjligheter att få in sina varor i sortimentet hos stora dagligvarukedjor är enligt Stjärnägg stora. Importerade ägg har historiskt sett ofta haft en lägre prisnivå än svenska ägg. För närvarande är utländska ägg ofta dyrare, men de importeras till Sverige och säljs här trots att prisbildningen är högre än för de svenska äggen.

På frågan om logistiken och transportererna fungerade till och från anläggningarna för äggprodukter och äggpackerier under 2018–2022 svarade branschorganisationen Svenska Ägg att det fungerade som vanligt, vilket kan ha berott på att de flesta äggproducenter och äggpackerier har egna lastbilar.

I detta avsnitt är fokus på hur livsmedelskedjan fungerar för anläggningar för äggprodukter och äggpackerier och vilka förutsättningar dessa har för att bidra till en hållbar livsmedelskedja. De som blivit intervjuade i utvärderingen är KG:s ägg som är en del av paraplyorganisationen Stjärnägg och som dessutom är delägare i PF Food i Motala, som bl.a. kokar och steker ägg, samt branschorganisation Svenska Ägg.<sup>371</sup> Stjärnäggkoncernen står ungefär för 30 procent av den svenska äggproduktionen.<sup>372</sup>

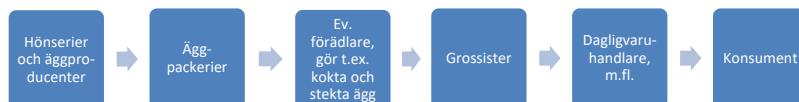
Livsmedelskedjan för ägg illustreras förenklat i nedanstående figur 6. I första steget i kedjan sker själva äggproduktionen hos ett renodlat hönseri eller en äggproducent. Därefter behöver äggen packas, vilket görs hos äggproducentens egna packeri eller ett externt packeri. Nästan alla äggproducenter

<sup>371</sup> Fr.o.m. juli 2023 är äggpackeriet Skåneägg AB ett helägt dotterbolag till KG:s ägg.

<sup>372</sup> Intervju med KG:s ägg/Stjärnägg 17/5 2023.

skickar enligt Svenska Ägg sina ägg till de stora äggpackerierna i Sverige.<sup>373</sup> De packade äggen kan säljas som de är direkt till grossisten eller dagligvaruhandeln, alternativt kan äggen förädlas vidare hos äggproducenten eller hos ett externt bolag. Exempelvis säljer Kronägg stora dunkar äggula och äggvita till restauranger, Stjärnägg säljer färdigbakad äggröra och Gotlandsägg har investerat i en pannkaksfabrik. Äggpackerierna tar även hand om trasiga ägg, som blir biogas.<sup>374</sup> De färdiga äggprodukterna kan säljas till en grossist eller direkt till dagligvaruhandeln, restauranger, offentliga kök eller till konsumenten. Gårdsförsäljning av ägg förekommer också.

**Figur 6 Exempel på livsmedelskedja för ägg**



Källa: Riksdagsförvaltningen.

Stjärnägg's klimatberäkning visar att primärproduktionen av ägg har störst klimatavtryck i deras värdekedja och står för 96 procent av deras totala utsläpp. Utöver det är det förpackningar och transporter som sticker ut.<sup>375</sup>

Anläggningar för äggprodukter och äggpackerier bidrar till en hållbar livsmedelskedja bl.a. genom att använda fossilfria drivmedel, solceller, förnybara förpackningar och hållbarare foder.<sup>376</sup>

Klimatavtrycket från äggproducenterna sjönk mellan 2008 och 2020 enligt Svenska Äggs livscykelanalys från 2020, bl.a. som en följd av minskad soja-användning i hönornas foder.<sup>377</sup>

Stjärnägg håller på att arbeta fram en hållbarhetsredovisning med hållbarhetsmål fram till 2025. Exempelvis handlar målen om att minska den lokala vattenstressen, dvs. att området har mindre än 1 700 kubikmeter förnybart vatten per person och år, och att minska klimatpåverkan, vilket Stjärnägg bl.a. gös genom att ändra fodret till hönsen. Ett annat mål är att de ska gå över till HVO från diesel i sina egna bilar senast 2025.<sup>378</sup>

Dava Foods äggpackeri i Skara lanserade 2021 Sveriges första klimatcertifierade ägg som en del i omställningen mot en 100 procent hållbar äggproduktion. Certifieringen innebar bl.a. att deras producenter fick genomföra en lång rad forskningsbaserade åtgärder i hela kedjan från foderproduktion till leverans.<sup>379</sup>

<sup>373</sup> Intervju med Svenska Ägg 15/3 2023.

<sup>374</sup> Ibid.

<sup>375</sup> Intervju med KG:s ägg/Stjärnägg 17/5 2023.

<sup>376</sup> Intervjuer med Svenska Ägg 15/3 2023 och KG:s ägg/Stjärnägg 17/5 2023.

<sup>377</sup> Intervju med Svenska Ägg 15/3 2023 och Svenska Ägg (2020).

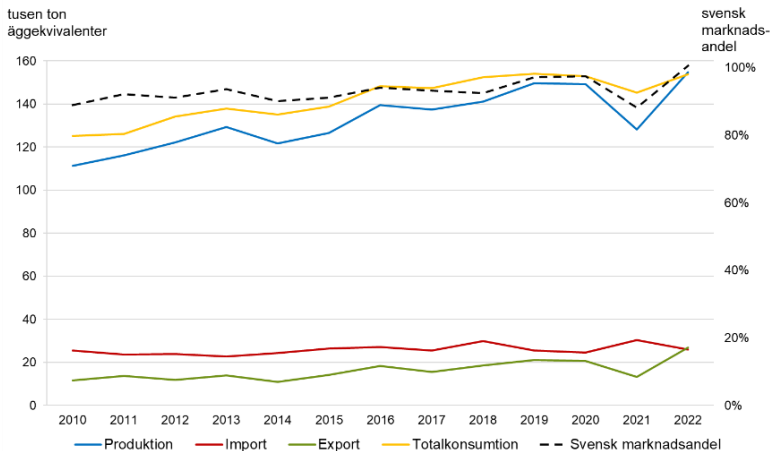
<sup>378</sup> Intervju med KG:s ägg/Stjärnägg 17/5 2023.

<sup>379</sup> <https://fransverige.se/aktuellt/pa-besok-pa-aggpackeriet-i-skara/>.

### 2.5.1 Marknadsandelen för svenska ägg är över 100 procent

Den svenska marknadsandelen för ägg har ökat med 7,4 procent de senaste tio åren och var 100,6 procent 2022, vilket innebär att den svenska produktionen är högre än den totala konsumtionen av ägg. Under samma period ökade äggproduktionen med 19,7 procent, samtidigt som importen och exporten ökade med 25,9 respektive 26,8 procent, se diagram 8.<sup>380</sup>

**Diagram 8 Svensk marknadsbalans för ägg, 2010–2022**



Källa: Jordbruksverket, Marknadsbalanser för mejeriprodukter.

Fågelinfluensan som drabbade Sverige 2021 skapade stora tillfälliga förändringar i marknadsbalansen, och utvecklingen 2022 handlar enligt Jordbruksverket till stor del om ett återställande.<sup>381</sup> Exporten av svenska ägg minskade när det uppstod brist på svenska ägg under utbrottet av fågelinfluensa och perioden efter det. Därefter uppger Stjärnägg att exporten ökade hösten 2022 för att täcka ett underskott av ägg på EU-marknaden.<sup>382</sup> Även Svenska Ägg framhåller att efterfrågan på svenska ägg har ökat bl.a. på grund av salmonella-smitta på Europamarknaden.<sup>383</sup> Sedan februari 2023 har alla ägg från Stjärnägg sålts i Sverige. Samtidigt har importen av utländska ägg till Sverige mer eller mindre upphört.<sup>384</sup> Undantaget är produktionsindustrin, grönsaksgrossister och lokala torghandlare som köper in ägg från t.ex. Danmark och Finland.<sup>385</sup> Från Sverige-märkningen har bl.a. bidragit till att svenska ägg står sig starkt på den svenska marknaden.<sup>386</sup>

<sup>380</sup> Jordbruksverket (2023d).

<sup>381</sup> Ibid.

<sup>382</sup> Intervju med KG:s ägg/Stjärnägg 17/5 2023.

<sup>383</sup> Intervju med Svenska Ägg 15/3 2023.

<sup>384</sup> Intervju med KG:s ägg/Stjärnägg 17/5 2023.

<sup>385</sup> Intervjuer med Svenska Ägg 15/3 2023-03-15 och KG:s ägg/Stjärnägg 17/5 2023.

<sup>386</sup> Intervju med KG:s ägg/Stjärnägg 17/5 2023.

### *Smittspridningar är den största utmaningen*

Livsmedelskedjan fungerar bra för Stjärnäg. Den största utmaningen för KG:s ägg och Stjärnäg är i stället smittspridningar, epozootier och zoonoser<sup>387</sup> i hönserierna. Smittorisken har ökat på hönserierna i Sverige och särskilt på större anläggningar.<sup>388</sup> Det har enligt Stjärnäg skett en konsolidering i äggbranschen med färre och större producenter. Produktionen har därför aldrig varit så sårbar som den är nu. Förr hade det största hönsriet 250 000 höns och nu finns en äggproducent som har 1,5 miljoner värphöns.<sup>389</sup>

Så sent som i augusti 2023 fick exempelvis 340 000 höns avlivas hos äggproducenten i Mönsterås på grund av ny salmonellasmitta.<sup>390</sup> Tidigare under sommaren ledde problem med smitta hos samma äggproducent till äggbrist i många butiker.<sup>391</sup> EU-regler om bäst-före-datum har också påverkat utbudet av ägg, enligt Stjärnäg. EU har dock tagit bort kravet om att butiksägare ska ta bort äggen före sju dagar från utgångsdatum. Här var vi i Sverige snabba på att implementera de nya reglerna och tog bort kravet för svenska butiker. Detta har minskat svinnet för både konventionella och ekologiska ägg.<sup>392</sup>

När det gäller ekologisk produktion av ägg finns ett krav på att man får ha max 18 000 värphöns per höns hus. Smittkontrollen är också mer styrd, enligt Stjärnäg, vilket minskar riskerna för smittsjukdomar.<sup>393</sup>

### **2.5.2 Flera drivkrafter bakom Stjärnägs hållbarhetsarbete**

Stjärnäg uppger att deras kunder, Coop och Axfood har varit pådrivande i deras hållbarhetsarbete. De ekonomiska fördelarna inom som att kostnaderna minskar om man minskar svinnet, har också bidragit. Varumärkesbyggandet är en annan drivande faktor. Dessutom bedömer Stjärnäg att livsmedelsbranschen kommer att mätas på den totala miljöpåverkan från alla sålda livsmedel. Eftersom äggen är en viktig basvara är det både viktigt och naturligt att Stjärnäg mäter och förbättrar äggets miljöeffekt.<sup>394</sup>

Ett incitamentsprogram för åtgärder som bidrar till en hållbar livsmedelskedja från statens sida skulle enligt Stjärnäg ytterligare öka möjligheterna att skapa en hållbar livsmedelskedja.<sup>395</sup>

<sup>387</sup> Epozootier och zoonoser är allvarliga smittsamma djursjukdomar där zoonoser smittar mellan djur och människor.

<sup>388</sup> Intervju med KG:s ägg/Stjärnäg 17/5 2023.

<sup>389</sup> Ibid och e-post från KG:s ägg/Stjärnäg 25/10 2023.

<sup>390</sup> "Nytt salmonellautbrott på CA Cedergrens – 340 000 höns ska avlivas" (2023). *Food Supply*, den 14 augusti.

<sup>391</sup> "Problem för producenter orsakar äggbrist i Sverige" (2023). *TT*, den 10 juli.

<sup>392</sup> Intervju med KG:s ägg/Stjärnäg 17/5 2023.

<sup>393</sup> Ibid.

<sup>394</sup> Ibid.

<sup>395</sup> Ibid.



### *EU:s nya gränser för PFAS-kemikalier kan bidra till en hållbarare livsmedelskedja*

EU:s nya gränsvärden för PFAS-kemikalier<sup>396</sup> innebär att alla typer av livsmedel ska kontrolleras och mätas för PFAS-kemikalier. Det förekommer PFAS-kemikalier över hela världen och särskilt i vissa brandområden. I Danmark har man t.ex. upptäckt PFAS i livsmedel som har producerats i tidigare brandområden.<sup>397</sup> För ägg innebär detta en skillnad mellan ekologiska och konventionella ägg. I fodret till hönor som producerar ekologiska ägg används en viss andel fiskmjöl. Fiskmjölet ska komma från ett hållbart fiske och inte från Östersjön. I fiskmjölet finns ändå en liten mängd PFAS-kemikalier, även om den ligger långt under gränsvärdena. Det finns enligt Svenska Ägg i nuläget inget bra ersättningsprotein som kan användas till den ekologiska äggproduktionen.<sup>398</sup> Emellertid uppger Stjärn ägg att de arbetar med att minska andelen fiskmjöl i fodret i den ekologiska produktionen.<sup>399</sup>

I den konventionella äggproduktionen används i stället sojaprotein och syntetiska aminosyror som melatonin som är framställt naturligt ur svampar. De syntetiska aminosyrorerna är fria från PFAS-kemikalier.<sup>400</sup>

Sverige har tillsammans med fyra andra länder lämnat in ett förslag till EU<sup>401</sup> om att helt förbjuda PFAS-kemikalier. Ur ett svenskt perspektiv kan förbudet enligt Svenska Ägg innebära stora konsekvenser för våra stora äggproducenter och det kan bli brist på ägg. Samtidigt kan ett förbud bidra till en hållbarare livsmedelskedja.<sup>402</sup>

### **2.5.3 Höga kostnader hindrar utvecklingen**

De högre kostnaderna för hållbara alternativ är ett hinder, enligt Stjärn ägg. Det skulle gå att ersätta all soja om ersättningsprodukten var ett billigare alternativ än sojan eller om betalningsviljan hos konsumenterna var högre. Ett annat hinder är om det blir färre svenska producenter. Risken är att svenska producenter inte klarar av en pressad marknad med låga priser. Bra mat måste få kosta och konsumenterna har betalat för lite för maten, menar Stjärn ägg, som även anser att stigande räntor är ett annat hinder som kommer att slå hårt mot den svenska produktionen.<sup>403</sup>

För äggproducenter i norra Sverige införde regeringen under andra halvan av 2022 ett särskilt krisstöd för äggproduktion, som även gällde under 2023.<sup>404</sup>

<sup>396</sup> <https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/dricksvattenproduktion/riskhantering-pfas-i-dricksvatten-egenfangad-fisk>.

<sup>397</sup> ”Hälsosfärliga PFAS-kemikalier i kött drabbar familjer i Danmark” (2022). *Sveriges Radio*, den 3 maj.

<sup>398</sup> Intervju med Svenska Ägg 15/3 2023.

<sup>399</sup> Intervju med KG:s ägg/Stjärn ägg 17/5 2023.

<sup>400</sup> Intervju med Svenska Ägg 15/3 2023.

<sup>401</sup> <https://www.kemi.se/arkiv/nyhetsarkiv/nyheter/2023-01-13-sverige-bakom-lagforslag-som-ska-stoppa-pfas-anvandningen-inom-eu>.

<sup>402</sup> Intervju med Svenska Ägg 15/3 2023.

<sup>403</sup> Intervju med KG:s ägg/Stjärn ägg 17/5 2023.

<sup>404</sup> <https://www.regeringen.se/pressmeddelanden/2023/01/extra-stod-till-aggproduktion-under-2023/>.

Om skattebefrielsen för biodrivmedel tas bort kan det enligt Stjärnagg få konsekvenser för utveckling av ett fossilfritt foder.<sup>405</sup> Stjärnagg framhåller också att Europa nu ligger före Sverige i hållbarhetsarbetet, t.ex. har länder i Europa infört ett förbud mot GMO (genetiskt modifierade organismer) i spannmålsproduktionen.<sup>406</sup>

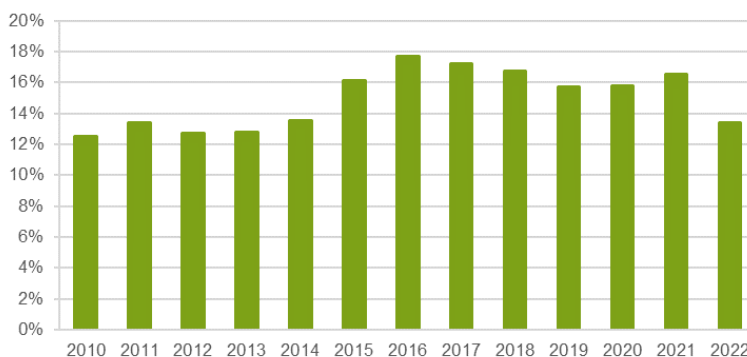
Svenska Ägg menar att regler som innebär rapporteringskrav och den dyra produktionen utgör hinder för att bidra till en hållbar livsmedelskedja. Produktionen påverkas också av yttre faktorer som t.ex. fågelinfluensa, salmonella och höga elpriser, vilka bidrar till sämre lönsamhet för äggproducenter.<sup>407</sup>

Direktivet om industriutsläpp (Industrial Emissions Directive, IED) har inneburit att fler äggproducenter behöver uppskatta och mäta sina utsläpp, vilket ökat rapporteringsbördan, enligt Svenska Ägg. Många äggproducenter ifrågasätter också nyttan av att mäta utsläppen då det inte ser vad uppgifterna används till. Det är också många kontrollorgan som frågar efter samma saker, vilket borde kunna undvikas så att rapporteringsbördan minskar. Äggpackerierna klagar däremot inte över rapporteringsbördan, vilket kan förklaras av att de ofta har en kvalitetsansvarig på heltid som tar hand om rapporteringen.<sup>408</sup>

## 2.5.4 Andelen ekologiska ägg har minskat

Andelen ekologiska ägg har minskat från att ha varit som högst 17,7 procent 2016 till 13,4 procent 2022, se diagram 9.<sup>409</sup>

**Diagram 9 Andel invägda ekologiska ägg i partihandeln 2010–2022**



Källa: Jordbruksverket, Jordbruksstatistik sammanställning 2023.

<sup>405</sup> Intervju med KG:s ägg/Stjärnagg 17/5 2023.

<sup>406</sup> Ibid.

<sup>407</sup> Intervju med Svenska Ägg 15/3 2023.

<sup>408</sup> Ibid.

<sup>409</sup> Jordbruksverket (2023d) s. 43.

Enligt Svenska Äggs statistik<sup>410</sup> 2022 fördelades maxkapaciteten hönsplatser enligt följande:

- frigående höns inomhus: 78,2 procent
- frigående höns utomhus: 7,4 procent
- höns i inredda burar: 2,7 procent
- höns i ekologisk produktion: 11,7 procent.

Andelen höns i inredda burar har minskat kraftigt de senaste tio åren på grund av dalande efterfrågan på ägg med den märkningen. De senaste åren har även den ekologiska äggproduktionen minskat. Frigående höns inom- och utomhus har däremot ökande andelar.

Efterfrågan på ekologiska svenska ägg har enligt Svenska Ägg rasat på grund av den höga inflationen.<sup>411</sup> Även Stjärn ägg menar att det globala marknadsläget med ökad inflation och högre livsmedelspriser minskar efterfrågan på de hållbara alternativen som oftast har ett högre pris. Den främsta orsaken till att ekologiska ägg har en minskande trend är alltså enligt Stjärn ägg att de har blivit för dyra. Många konsumenter är helt enkelt inte villiga att betala så mycket pengar för det ekologiska mervärdet utan har övergått till att köpa andra billigare ägg.<sup>412</sup>

En annan anledning till minskningen är enligt Stjärn ägg att Krav inte lyckats med sin kommunikation, utan i stället har fastnat i regelstyrning. EU har också infört nya regler som inte är kommunicerade till konsumenterna.<sup>413</sup>

Stjärn äggs kunder, dvs. Coop och Axfood, har i mindre skala efterfrågat kampanjer för ekologiska ägg, vilket har påverkat efterfrågan. Att kedjorna inte gör kampanjer är inget annat än en konsekvens av att ekoäggen är för dyra, och därmed inte säljer.<sup>414</sup>

Det är enligt Svenska Ägg inte några skillnader i hur livsmedelskedjan fungerar för anläggningar som förädlar konventionella respektive ekologiska ägg.<sup>415</sup>

### **2.5.5 Stora möjligheter för små lokala producenter att få in sina produkter i sortimentet hos de stora dagligvarukedjorna**

Enligt Stjärn ägg är det generellt lättare för en mindre lokal producent än för en mellanstor producent att få in sina produkter i sortimentet hos en butik. För lokala producenter är det relativt enkelt att komma in hos de stora kedjorna. Ica som står för över 50 procent är helt öppet för lokala producenter. Både Coop och Axfood jobbar aktivt med att ta in fler lokala leverantörer.<sup>416</sup>

<sup>410</sup> Statistiken avser bara höns hos producenter med fler än 350 hönsplatser som är medlemmar i Svenska Ägg. Jordbruksverket får årligen en sammanställning av siffrorna som de rapporterar till EU-kommissionen. Jordbruksverket (2023d).

<sup>411</sup> Intervju med Svenska Ägg 15/3 2023.

<sup>412</sup> Intervju med KG:s ägg/Stjärn ägg 17/5 2023.

<sup>413</sup> Ibid.

<sup>414</sup> Ibid.

<sup>415</sup> Intervju med Svenska Ägg 15/3 2023.

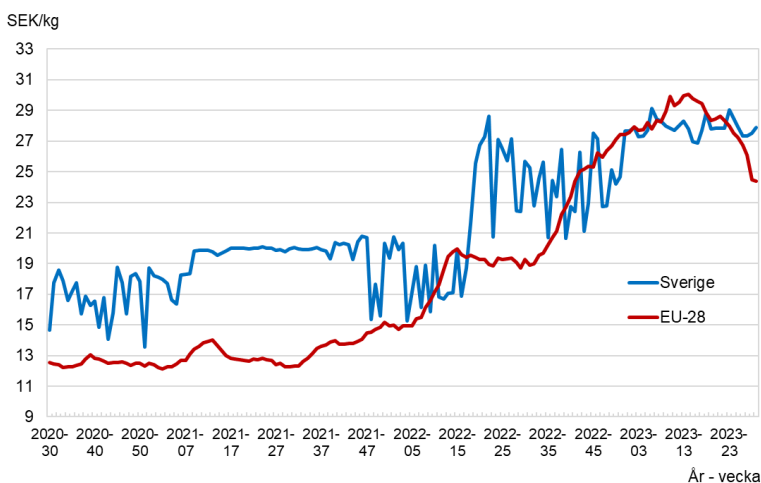
<sup>416</sup> Intervju med KG:s ägg/Stjärn ägg 17/5 2023.

Alla grossister inom dagligvaruhandeln kräver enligt Stjärnägget mer av de leverantörer som de tar in som leverantörer av egna märkesvaror (EMV). Där har lokala producenter inte rätt resurser eller profil, utan i dag kanske det bara är fyra fem leverantörer på den svenska marknaden som har det.<sup>417</sup>

### 2.5.6 Svenska ägg är i regel dyrare än importerade

Den svenska prisnivån för ägg ligger oftast över prisnivån i andra EU-länder, se diagram 10. Pristoppen som inleddes våren 2022 är kopplad till den stora prisökningen på jordbrukets insatsvaror som lett till prishöjningar i hela värdekedjan. Stigande EU-priser det senaste året beror på stora utbrott av fågelinfluensa i Europa som slagit ut många värphöns. Men även svag lönsamhet har fått producenter att dra ned på eller helt sluta med äggproduktionen, och det förändrade förhållandet mellan utbud och efterfrågan ger stigande priser.<sup>418</sup>

**Diagram 10 Genomsnittliga partipriser för ägg 2020–2023 per vecka**



Anm.: Vägt medelpris baserat på rapportering från de största packerierna. Priset räknas om från euro med Riksbankens växelkurs fredag aktuell vecka.

Källa: Jordbruksverket.

Stjärnägget framhåller att importerade ägg historiskt sett ofta har haft en lägre prisnivå än svenska ägg. För närvarande är utländska ägg ofta dyrare, men de importeras till Sverige och säljs här trots att prisbildningen är högre än för de svenska äggen.<sup>419</sup>

<sup>417</sup> Ibid.

<sup>418</sup> Jordbruksverket (2023d) s. 80–81.

<sup>419</sup> Intervju med KG:s ägg/Stjärnägget 17/5 2023 och e-post från KG:s ägg/Stjärnägget 25/10 2023.

### 2.5.7 Transporterna sker vanligtvis med egna lastbilar

De flesta äggproducenter och äggpackerierna har enligt Svenska Ägg egna lastbilar för att kunna säkerställa ett högt smittskydd.<sup>420</sup> KG:s ägg har t.ex. fyra egna lastbilar, vilka står för ungefär 70 procent av deras transporter. Lastbilarna drivs i dag på diesel men målet är att KG:s ägg ska gå över till HVO senast 2025. Biogas och el är däremot för dyrt.<sup>421</sup>

Stjärnägget har ett packeri i Skåne. Transporterna sker med en extern transportör.<sup>422</sup>

Logistiken och transporterna inrikes påverkades inte under pandemin. Det var en del störningar i importen av råvaror från Tyskland och Frankrike, bl.a. för att chaufförerna ställde in körningar.<sup>423</sup> Enligt Svenska Ägg fungerade transporterna som vanligt under 2018–2022. En åtgärd som fick vidtas under pandemin var att chaufförerna inte fick träffa äggproducenterna på grund av smittorisken.<sup>424</sup>

En konsekvens av kriget i Ukraina är att ambitionerna om ”just-in-time” har sänkts. I stället håller man ett visst lager av varor för att minska sårbarheten.<sup>425</sup>

<sup>420</sup> Intervju med Svenska Ägg 15/3 2023.

<sup>421</sup> Intervju med KG:s ägg/Stjärnägget 17/5 2023.

<sup>422</sup> Ibid.

<sup>423</sup> Ibid.

<sup>424</sup> Intervju med Svenska Ägg 15/3 2023.

<sup>425</sup> Intervju med KG:s ägg/Stjärnägget 17/5 2023.

## 2.6 Bagerier

### Sammanfattning

När det gäller livsmedelsföretagens förutsättningar att bidra till en hållbar livsmedelskedja anser Pågen, Polarbröd och branschorganisationen Sveriges bagare och konditorer att livsmedelskedjan både fungerar och har sina utmaningar. Tillgång och leveranser av insatsvaror, däribland råvaror, har t.ex. inte varit helt problemfria för Polarbröd. Återuppbyggnaden efter branden i bageriet i Älvsbyn i augusti 2020 och andra omvärldshändelser som t.ex. kriget i Ukraina har bidragit till dessa problem. Färskheten i Pågens bröd innebär en problematik i sig. Produktionen sker på beställning och det är korta varuflöden. Enligt Sveriges bagare och konditorer är det framför allt kriget i Ukraina och inflationen som påverkat kedjan. De som drivit på de större bageriernas hållbarhetsarbete är bl.a. de större dagligvarukedjorna. För Polarbröd är det ägarna som är mest pådrivande. Enligt Pågen är något som hindrar utvecklingen mot en hållbar livsmedelskedja att konsumenterna endast har fokus på pris och smak och inte på hållbarhet. Enligt Polarbröd har dock konsumenter i en tidigare fokusgruppsundersökning sagt att de skulle köpa ekologiskt bröd om det fanns tillgängligt, även om priset fortfarande är avgörande för många kunder.

Vad gäller frågan om skillnader mellan konventionella och ekologiska bagerier finns det egentligen inget svar eftersom det är svårt att jämföra eftersom nästan inget ekologiskt bröd bakas. Andelen ekologiskt knäckebröd och matbröd är endast 1,1 procent, vilket enligt aktörerna som blivit intervjuade bl.a. beror på låg efterfrågan, mer svinn och krångliga regler.

I fråga om primärproducenters möjligheter att få in sina produkter i sortimentet hos stora dagligvarukedjor har mindre bagerier det ofta svårt, främst på grund av handelns hårda krav och pressade priser. Det är därför enligt Sveriges bagare och konditorer inte så mycket värt för mindre bagerier att få in varor i sortimentet. När det gäller prisskillnader mellan importerat och svenskt bröd är det irrelevant att jämföra eftersom importerat färskt bröd är sällsynt.

Vad gäller logistiken och transporterna har det varit svårt för Pågen att rekrytera lastbilschaufförer, och kompetensförsörjningen av lokförare har varit en utmaning för Polarbröd och påverkat transporterna.

I det här avsnittet är fokus på hur livsmedelskedjan fungerar för bagerier och vilka förutsättningar dessa har för att bidra till en hållbar livsmedelskedja.

Polarbröd och Pågen är de bagerier som har blivit intervjuade i utvärderingen. Dessutom har branschorganisationen Sveriges bagare och konditorer (SBK) intervjuats.

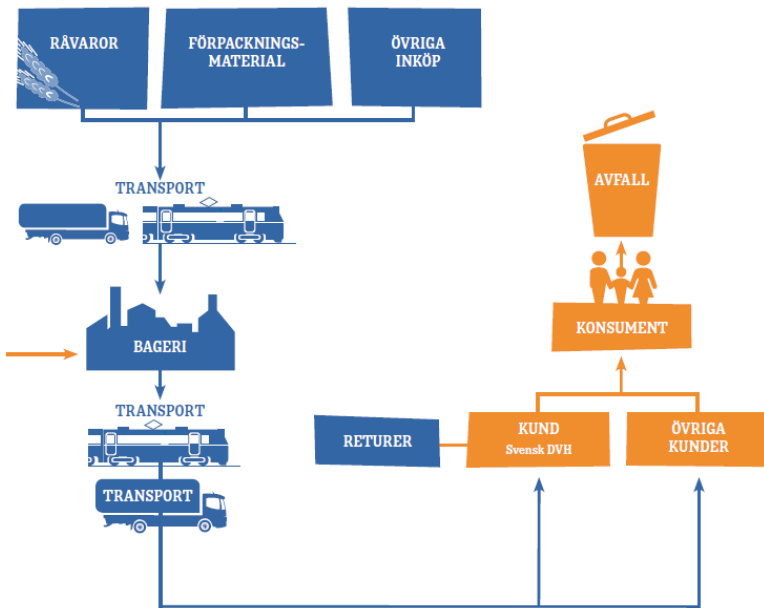
Ett exempel på hur en livsmedelskedja för bagerier kan se ut illustreras i figur 7 med ena delen av Polarbröds värdekedja. Den andra delen visar bl.a. varifrån bageriet får sin el. I exemplet består första ledet av inköp av råvaror, förpackningsmaterial och övriga inköp. Det som inte illustreras är det egent-

liga första ledet i livsmedelskedjan där de huvudsakliga råvarorna produceras, dvs. spannmålsbönderna och det efterföljande ledet där spannmålen mals till mjöl i kvarnar.

Andra ledet i exemplet utgörs av transporter, som i Polarbröds fall sker med lastbil och tåg. I det tredje ledet bakas bröden på bageriet. Därefter sker vidare transport med tåg och lastbil till Polarbröds kunder, vilka består av dagligvaruhandeln och övriga kunder som t.ex. den offentliga sektorn. Från dagligvaruhandel och övriga kunder hamnar slutligen brödet hos konsumenten, som är sista ledet i livsmedelskedjan. Det bröd som inte blir sålt i dagligvaruhandeln kommer tillbaka som returer till Polfärskt, som sköter Polarbröds transporter till butik. I Polarbröds värdekedja illustreras även avfallet som genereras av konsumenterna.

När det gäller hantverksbagerier med egna butiker är deras livsmedelskedjor inte alls lika omfattande utan där kommer konsumenterna direkt till bageriets butik.<sup>426</sup>

**Figur 7 Polarbröds värdekedja – ett exempel på livsmedelskedja för bagerier**



Källa: Polarbrödkoncernens hållbarhetsredovisning 2022, s. 24.

Pågen och Polarbröd bidrar till en hållbar livsmedelskedja bl.a. genom användning av fossilfri energi, fossilfria drivmedel, förnybara förpackningar och genom åtaganden inom initiativet Hållbar Livsmedelskedja.<sup>427</sup>

<sup>426</sup> Intervju med Sveriges bagare och konditorer 4/9 2023.

<sup>427</sup> Intervjuer med Pågen 16/5 2023 och Polarbröd 5/5 2023.

Pågen bidrar också genom andra åtgärder, t.ex. stöder de bönderna att odla blommor i åkerskanterna och de har egna testodlingar och ett nära samarbete med spannmålsodlarna.<sup>428</sup> Även Polarbröd gör detta genom sina inköp från Lantmännens odlingsprogram Klimat & Natur.<sup>429</sup>

På Polarbröd har ägarna haft en tydlig vision för Polarbröd från början och de har arbetat med hållbarhetsfrågor sedan 1990-talet.<sup>430</sup> Visionen beskriver vad som är en 100-procentig hållbar råvara för Polarbröd. Visionen är att gårdar ska drivas fossilfritt, de ska ha en 5–7-årig växtföljd som bevarar och förbättrar markbördighet och de ska ha olika typer av biotoper i åkerlandskapet (t.ex. kantzoner, våtmarker m.m.) för att gynna biologisk mångfald. Polarbröd utgår från visionen i diskussioner med leverantörer. Visionen överensstämmer på flera sätt med de ekologiska kraven. Den ekologiska råvaran är dock inte nödvändigtvis hållbar, t.ex. är den inte hållbar om den inte också är ekonomiskt och socialt hållbar.<sup>431</sup>

Både Pågen och Polarbröd har hållbarhetsredovisningar med hållbarhetsmål för sina verksamheter.<sup>432</sup>

### 2.6.1 Livsmedelskedjan både fungerar och har sina utmaningar

Frågan om hur livsmedelskedjan fungerar för Polarbröd är stor och komplex och svaret beror på vilket perspektiv man pratar om. Tillgång och leveranser av insatsvaror, däribland råvaror, har inte varit problemfria för Polarbröd. Återuppbyggnaden efter branden i bageriet i Älvsbyn i augusti 2020 och andra omvärldshändelser som t.ex. kriget i Ukraina har bidragit till dessa problem. Att få in råvaror i rätt tid och till rätt plats är en utmaning. Att få köpa råvarorna till rimliga priser är en annan utmaning.<sup>433</sup>

Branden och andra omvärldshändelser har lett till att Polarbröd blivit bättre på sårbarhetsanalyser. När branden hände ledde det inledningsvis till en kris-situation. Sedan hittade man lösningar, men det finns fortfarande kvar utmaningar. I maj 2023 fanns en oro för en eventuell strejk som hade kunnat drabba Polarbröds mjöltransporter på järnväg, vilket hade kunnat leda till en brist-situation på mjöl eftersom ledtiderna för Polarbröds mjölgodsvagnar är 14 dagar.<sup>434</sup>

Färskheten i Pågens bröd innebär en problematik i sig. Produktionen sker på beställning och det är korta varuflöden. Om Pågen skulle sluta baka bröd så skulle det märkas direkt ute i butikerna. Efter tre dagar skulle det inte finnas något bröd från Pågen kvar på hyllorna.<sup>435</sup>

Fördelen för ett bageri är att spannmålet kan lagras en längre tid, det spelar därför ingen roll om skörden blir tidig eller sen. Pågen har ett spannmålslager

<sup>428</sup> Intervju med Pågen 16/5 2023.

<sup>429</sup> E-post från Polarbröd 9/10 2023.

<sup>430</sup> Intervju med Polarbröd 5/5 2023.

<sup>431</sup> Ibid.

<sup>432</sup> Se exempelvis Pågen (2023) och Polarbröd (2023).

<sup>433</sup> Intervju med Polarbröd 5/5 2023.

<sup>434</sup> Ibid.

<sup>435</sup> Intervju med Pågen 16/5 2023.



som räcker ett år. Exempelvis bakar de nu på fjolårets skörd. Jästen köper Pågen in från Danmark och det har fungerat bra.<sup>436</sup>

Pågen äger Lilla Harrie Valskvarn. Det är denna kvarn som kontrakterar bönderna för att få de spannmål Pågen behöver. Pågen kan genom sin egen kvarn prova andra spannmål som t.ex. durum och dinkel, vilket fungerar bra. De har också försökt få svenska bönder att odla mer glutenrika spannmål som ger ett proteinrikt mjöl. För närvarande finns det inte tillräckligt med svensk gluten och de behöver därför importera gluten från Europa.<sup>437</sup> Tillgången på svensk gluten kommer dock att öka i och med Lantmännens nya satsning med produktion av gluten i Norrköping.<sup>438</sup>

På det stora hela flyter livsmedelskedjan på bra för traditionella bagerier, enligt SBK. Det som påverkat kedjan är framför allt kriget i Ukraina och inflationen, som lett till att spannmålspriset ökat med hundratals procent. Avtalsförhandlingar med dagligvaruhandeln påverkar också lönsamheten för bagerierna. Många mindre bagerier har slagits ut från dagligvaruhandeln. De som klarar sig är de största bagerierna och de små bagerierna som har egna butiker.<sup>439</sup>

### *Hög marknadsandel för svenska spannmålsprodukter*

Handeln importerar nästan inget färskt bröd, enligt Pågen. Däremot importeras råvaror till brödet.<sup>440</sup> Därför kommenteras här marknadsandelen för spannmål i stället för marknadsandelen för bröd.

Den svenska marknadsandelen för spannmål är hög, vilket beror på att den svenska produktionen överstiger den totala förbrukningen. Detta innebär att Sverige är en nettoexportör. I snitt exporterar Sverige ca 1,3 miljoner ton spannmål per år. För skörden 2022 har den svenska marknadsandelen för spannmål beräknats till 136 procent. Skörden av spannmål 2022 var både högre än föregående år och det senaste femårsgenomsnittet.<sup>441</sup>

Polarbröds råvaror är nästan till 100 procent svenska.<sup>442</sup> Pågens bröd är till ca 85 procent bakade på svenska råvaror medan mjölet är 100 procent svenskt.<sup>443</sup>

## **2.6.2 Dagligvarukedjorna driver på utvecklingen**

De som drivit Pågens hållbarhetsarbete är framför allt dagligvarukedjorna Ica, Coop och Axfood. De har ställt hållbarhetskrav. Dock inte lika mycket under pandemin och inte heller under våren 2023 när det varit hög inflation och fokus på pris.<sup>444</sup>

<sup>436</sup> Ibid.

<sup>437</sup> Intervju med Pågen 16/5 2023.

<sup>438</sup> "Lantmännen Agroetanol investerar 800 miljoner i Norrköping för produktion av Gröna Proteiner" (2021). *News Cision*, den 26 maj.

<sup>439</sup> Intervju med Sveriges bagare och konditorer 4/9 2023.

<sup>440</sup> Intervju med Pågen 16/5 2023.

<sup>441</sup> Jordbruksverket (2023a) s. 8.

<sup>442</sup> Intervju med Polarbröd 5/5 2023.

<sup>443</sup> Intervju med Pågen 16/5 2023.

<sup>444</sup> Ibid.

För Polarbröd är det framför allt ägarna som har drivit på utvecklingen mot en hållbar livsmedelskedja. Men även kundernas efterfrågan har varit viktig för utvecklingen. Här skiljer sig efterfrågan från kunder i norr från dem i söder. Polarbröd menar att ju längre söderut man kommer, desto mer fokus på priset i stället för andra mervärden. Polarbröd framhåller dock att branschen som helhet har tagit stora kliv när det gäller hållbarhetsarbetet.<sup>445</sup>

Pågen uppger att de är ett vinstdrivande företag som behöver ha ekonomiska incitament och få lönsamhet för att kunna fortsätta arbeta mot en hållbar livsmedelskedja. Pågen framhåller att en möjlighet är att titta på primärproduktionsledet och stötta och hjälpa bönderna att bli mer hållbara. 80–90 procent av Pågens klimatavtryck kommer nämligen från primärproduktionsledet.<sup>446</sup>

En annan möjlighet som Pågen lyfter fram är att ta fram en svensk råvara som är fossilfri och som kan ersätta plasten i förpackningarna. Nu är alternativet till plast att ha renad återvunnen plast eller göra påsar av sockerrör från Brasilien. Här skulle forskningen kunna bidra.<sup>447</sup>

Enligt SBK kommer det största incitamentet från bagarna själva, men de kan också drivas av ekonomiska incitament och t.ex. därför minska svinnet eller energiåtgången.<sup>448</sup>

### 2.6.3 Konsumenternas prisfokus och EU-regler – några hinder

Pågen menar att konsumenterna kan verka som en broms i utvecklingen genom att endast ha fokus på pris och smak och inte på hållbarhet. Unga människor kan utåt sett vilja bidra till hållbara livsmedel, men det är inget som syns i handeln. I Pågens egna konsumentmätningar ligger också hållbarhetskriteriet långt ned på listan när konsumenterna får rangordna vad som är viktigt i deras val.<sup>449</sup> Detta visar även Polarbröds kvantitativa undersökningar.<sup>450</sup>

Enligt Polarbröd har dock konsumenter i en tidigare fokusgruppsundersökning sagt att de skulle köpa ekologiskt bröd om det fanns tillgängligt, även om priset fortfarande är avgörande för många kunder. Polarbröd, som vill ta snabba kliv på hållbarhetsområdet, menar att det inte kan bli hur dyrt som helst.<sup>451</sup>

Avsaknad av långsiktiga lagar och regler har varit ett hinder för Polarbröd. Exempelvis satsade Polarbröd 2012 på biobränslet RME (rapsmetylester), som sedan föll politiskt.<sup>452</sup> Bland annat var befrielsen från energiskatt under 2016–2018 lägre för RME än för E85 och ren HVO.<sup>453</sup>

EU:s beslut om att inte tillåta skattebefrielse för biodrivmedel har lett till att Pågen på grund av den ökade kostnaden har slutat tanka sina bilar med HVO. Detta leder till att utvecklingen går åt fel håll. Pågen kommer inte heller

<sup>445</sup> Intervju med Polarbröd 5/5 2023.

<sup>446</sup> Intervju med Pågen 16/5 2023.

<sup>447</sup> Ibid.

<sup>448</sup> Intervju med Sveriges bagare och konditorer 4/9 2023.

<sup>449</sup> Intervju med Pågen 16/5 2023.

<sup>450</sup> E-post från Polarbröd 9/10 2023.

<sup>451</sup> Intervju med Polarbröd 5/5 2023.

<sup>452</sup> Ibid.

<sup>453</sup> Energimyndigheten (2021).

att kunna nå DLF:s<sup>454</sup> transportinitiativ om fossilfria transporter som de anslutit sig till, om kostnaderna för fossilfria drivmedel inte sjunker.<sup>455</sup>

Eldrivna fordon är enligt Polarbröd framtiden och för att det ska fungera behöver laddinfrastrukturen byggas ut.<sup>456</sup>

Pågen bakar i dag brödet i ugnar som drivs med biogas. Det är dyrt och kommer att bli dyrare och därför har de tittat på andra alternativ som inte är fossilfria, t.ex. naturgas. Eftersom bagerier är en del av livsmedelsproduktionen som är en samhällsviktig verksamhet kan Pågen inte vara beroende av importerad gas. Därför har Pågen också undersökt om de kan ha gasol i cisterner, som backup för gasen.<sup>457</sup> Gasol är också ett fossilt bränsle som dock i mindre grad jämfört med olja och kol bidrar till växthuseffekten.<sup>458</sup>

När det gäller hållbara råvaror menar Polarbröd att det tar ett tag innan leverantörerna är med på tåget. När man ligger före i utvecklingen är det svårt att motivera bönderna att genomföra de hållbarhetsåtgärder som krävs. Man får med sig enstaka bönder i början. Det kan också bli problem med dålig kvalitet på spannmålen, enligt Polarbröd som behöver ha mjöl med bra kvalitet som fungerar i bakningsprocessen.<sup>459</sup>

SBK menar att ekonomin kan hindra utvecklingen om hållbarare råvaror är för dyra. Ett annat hinder som SBK lyfter fram är nya regler för den kommunala avfallshanteringen, vilka ställer till det för bagerierna eftersom de inte längre har lika stor flexibilitet och rådighet över sitt eget avfall.<sup>460</sup>

#### 2.6.4 Bagerierna bakar nästan inget ekologiskt bröd

Andelen ekologiskt knäckebröd och matbröd är endast 1,1 procent, enligt den ekologiska årsrapporten 2022.<sup>461</sup> Under 2022 sjönk försäljningsvärdet för ekologiskt knäckebröd och matbröd med nästan 13,7 procent, samtidigt som andelen för konventionellt knäckebröd och matbröd steg med 9,5 procent.

Varken Polarbröd eller Pågen har egen ekologisk produktion.<sup>462</sup> Polarbröd har dock en s.k. legoproduktion<sup>463</sup> i varumärket Mobacken, ett litet bageri vid Höga Kusten som bakar ekologiskt bröd. Den delen utgör en mindre del av Polarbröds totala produktion. Polarbröd hade en egen ekologisk produktion före branden men har inte fokuserat på att starta en ny ekologisk produktion. Prioriteringen har i stället varit på Polarbröds storsäljande produkter och att först klara av att baka dessa.<sup>464</sup>

<sup>454</sup> Dagligvaruleverantörernas förening (DLF) är en branschorganisation för företag som säljer dagligvaror till handel, restauranger och storhushåll i Sverige.

<sup>455</sup> Intervju med Pågen 16/5 2023.

<sup>456</sup> Intervju med Polarbröd 5/5 2023.

<sup>457</sup> Intervju med Pågen 16/5 2023.

<sup>458</sup> <https://www.energigas.se/fakta-om-gas/gasol/gasol-och-miljon/>.

<sup>459</sup> Intervju med Polarbröd 5/5 2023.

<sup>460</sup> Intervju med Sveriges bagare och konditorer 4/9 2023.

<sup>461</sup> Organic Sweden och Ekologiska Lantbrukarna i samarbete med Krav och Ekomatcentrum (2023) s. 17.

<sup>462</sup> Intervjuer med Polarbröd 5/5 2023 och Pågen 16/5 2023.

<sup>463</sup> Dvs. brödet bakas hos Polarbröds underleverantör.

<sup>464</sup> Intervju med Polarbröd 5/5 2023.

Pågen bakar i dag inget ekologiskt bröd. De försökte för cirka två tre år sedan att lansera ett ekologiskt bröd, men efterfrågan från konsumenterna var låg och de fick därför lägga ned produktionen efter någon månad. I Pågens analyser berodde intresset från konsumenterna på att priset var för högt i jämförelse med annat bröd. Det bröd som inte köptes blev svinn. Annat bröd som t.ex. mörkt bröd har lägre efterfrågan, vilket leder till visst svinn. För stor-säljande brödsorter som Pågenlimpan och Lingongrova är det däremot inget svinn.<sup>465</sup>

Dagligvaruhandeln har enligt Polarbröd inte varit villig att betala ett högre pris för ett ekologiskt bröd, vilket påverkat efterfrågan och därmed utbudet av ekologiskt bröd. Den offentliga sektorn har däremot varit drivande eftersom de efterfrågat ekologiskt bröd. Här har politiken varit till stor hjälp. Genom åren har Polarbröd haft stor framgång i försäljning av ekologiskt bröd till framför allt skolor. Skolorna har tävlat mot varandra att vara mest ekologiska, vilket också bidragit till en högre efterfrågan. Nu har dock trenden börjat vika även inom den offentliga sektorn.<sup>466</sup>

SBK menar att de ekologiska bagerier som finns har det tufft. Regelverket är komplicerat och hela bageriet måste vara certifierat för att bli ekologiskt. Detta är ett stort skäl till att det är en så låg andel ekologiska bagerier. Det är framför allt dedikerade personer som driver ekologiska bagerier. Många hantverksbagerier har sin egen nisch utan att vara certifierade och de fyller enligt SBK egentligen samma funktion som ett ekologiskt bageri.<sup>467</sup>

### **2.6.5 Mindre bagerier har svårt att få in sina produkter i sortimentet hos stora dagligvarukedjor**

De mindre bagerierna kan inte få in sina produkter i sortimentet hos de stora dagligvarukedjorna, enligt SBK. Däremot kan några bagerier ha lyckats med det hos mindre lokala butiker.<sup>468</sup>

Handeln har enligt SBK för tuffa krav på bagerierna och utnyttjar sin position för att pressa priserna. Det är därför inte så mycket värt för de mindre bagerierna att få in sina produkter i sortimentet hos dagligvarukedjorna.<sup>469</sup>

Polarbröd och Pågen är redan etablerade i de större butikerna så därför har frågan inte ställts till dem.

### **2.6.6 Importerat färskt bröd sällsynt**

Frågan om skillnader i prisgrupper mellan svenskt och importerat bröd är enligt Pågen egentligen irrelevant eftersom bröd är en färsvara. Handeln importerar nästan inget färskt bröd. Det skulle i så fall vara från Köpenhamn eller norra

<sup>465</sup> Intervju med Pågen 16/5 2023.

<sup>466</sup> Intervju med Polarbröd 5/5 2023.

<sup>467</sup> Intervju med Sveriges bagare och konditorer 4/9 2023.

<sup>468</sup> Ibid.

<sup>469</sup> Ibid.

Tyskland.<sup>470</sup> Polarbröd framhåller också att det är svårt att jämföra svenskt och importerat bröd generellt, eftersom det finns allt från importerat billigt gasförpackat bröd till finare briochebröd.<sup>471</sup>

Polarbröd har inte fokuserat på vad som importeras, eftersom det inte finns någon utländsk konkurrent som har samma typ av bröd på marknaden. Det finns dock en finsk aktör som har sitt bageri i Sverige.<sup>472</sup>

SBK menar att det inte finns så mycket importerat bröd, vilket gör det svårt att uttala sig om prisskillnader.<sup>473</sup>

### 2.6.7 Svårt rekrytera lastbilschaufförer och lokförare

Det har inte varit helt lätt för Pågen att rekrytera chaufförer till sina egna lastbilar. Dock kan rekryteringen ha underlättats av att Pågens egna chaufförer också är säljare. De kör ut brödet från ett antal centrala lastplatser direkt till butik, dvs. inga omvägar via dagligvaruhandlarnas centrallager.<sup>474</sup>

Pågens längre fjärrtransporter, som går till de centrala lastplatserna, utförs med externa åkerier. Dessa använder i nuläget i hög grad fossilfria drivmedel. Pågen har tidigare ställt krav på att de externa transportererna ska ske med fossilfria drivmedel. Nu är det i och med kostnadsökningarna svårare att ställa sådana krav.<sup>475</sup>

När det gäller logistiken har Pågen efter pandemin ändrat sitt synsätt. Före pandemin var det ”just-in-time” som gällde. I dag har utvecklingen gått tillbaka till att ha råvaror i lager för att kunna säkerställa leveranser även om det skulle bli problem med transportererna. Pågen ställer också krav på sina leverantörer att de ska ha lager.<sup>476</sup>

Transporterna är en viktig del i Polarbröds hållbarhetsarbete eftersom råvarorna produceras i södra Sverige långt från Polarbröds bageri i Norrland. De längsta sträckorna går via järnväg, kortare sträckor med lastbil. Polarbröd delar upp sina transporter i fjärr- och närtransporter. Fjärrtransporter är transporter till och från bagerierna. Närtransporter är leveranser av bröd från Polfärskts<sup>477</sup> terminaler runt om i Sverige ut till butikerna. Närtransporterna utförs med Polfärskts lastbilar.

Polarbröd har inga egna fordon. De har däremot egna mjölgodsvagnar och har byggt upp en järnvägsstruktur för sina transporter på tåg. De har avtal med Sandahlsbolagen och deras dotterbolag Real Rail.<sup>478</sup>

Kompetensförsörjningen av lokförare är och har varit en utmaning. Real Rail har inte haft egen personal utan hyrt in personal från Green Cargo, men

<sup>470</sup> Intervju med Pågen 16/5 2023.

<sup>471</sup> Intervju med Polarbröd 5/5 2023.

<sup>472</sup> Ibid.

<sup>473</sup> Intervju med Sveriges bagare och konditorer 4/9 2023.

<sup>474</sup> Intervju med Pågen 16/5 2023.

<sup>475</sup> Ibid.

<sup>476</sup> Ibid.

<sup>477</sup> Polfärskt består av 24 fristående försäljningsbolag, från Gällivare i norr till Malmö i söder, och en central samarbetsorganisation, Polfärskt Bröd AB. Polfärskt Bröd AB ägs till 49 procent av distriktsbolagen och till 51 procent av Polarbröd AB. Källa: Polarbröd (2023).

<sup>478</sup> Intervju med Polarbröd 5/5 2023.

nu har de börjat anställa egen personal. Under pandemin prioriterades inte lokförare till godstransporterna, och Polarbröd fick problem med sina järnvägs-transporter. De fick ta upp frågan med departementet för att få igång transporterna.<sup>479</sup>

Ett annat problem med järnvägen är det bristande underhållet. Stambanan i Norrland är enkelspårig, vilket är sårbart om det blir stopp på banan. Polarbröd har fått börja titta på lastbilslösningar för att undvika störningar i transporterna.<sup>480</sup>

SBK menar att det under pandemin och på grund av kriget i Ukraina varit en del problem med transporterna. Det har orsakat t.ex. brist på råvaror, utrustning och reservdelar och lett till att vissa produkter inte har kunnat bakas.<sup>481</sup>

<sup>479</sup> Ibid.

<sup>480</sup> Intervju med Polarbröd 5/5 2023.

<sup>481</sup> Intervju med Sveriges bagare och konditorer 4/9 2023.

### 3 Livsmedelskedjan för grossister och dagligvaruhandlare

#### Sammanfattning

När det gäller detaljhandeln och partihandelns förutsättningar att bidra till en hållbar livsmedelskedja är leden i livsmedelskedjan ojämnt fördelade mellan dels många primärproducenter och konsumenter, dels få livsmedelsindustrier och dagligvarukedjor. Detta påverkar styrkeförhållandena i hela kedjan. För grossisterna fungerar livsmedelskedjan i grunden bra medan den fungerar endast delvis för Orkla Foods Sverige och för dagligvarukedjorna. Exempelvis är det brist på förädlade svenska växtbaserade proteingrödor. Incitamenten att bidra till en hållbar livsmedelskedja kommer både inifrån och utifrån, t.ex. driver EU på dagligvaruhandlarnas hållbarhetsarbete. Flera faktorer hindrar utvecklingen, t.ex. konventionella tillvägagångssätt ("så här har vi alltid gjort"), viss lagstiftning, inflation samt instabila och nya regler.

Vad gäller utbudet av konventionella och ekologiska livsmedel är trenden för ekologiska livsmedel nedåtgående. Detta beror bl.a. på att efterfrågan på ekologiska livsmedel minskat till förmån för svenska och lokalproducerade livsmedel. Att efterfrågan minskat beror också till stor del på att ekologiska livsmedel generellt är dyrare än konventionella livsmedel.

I fråga om primärproducenters möjligheter att få in sina produkter i sortimentet hos stora dagligvarukedjor är det i allmänhet lättare för lokala producenter att komma in hos mindre butiker, enligt grossisterna och dagligvarukedjorna. Detta överensstämmer i stort sett med livsmedelsföretagens uppfattningar som redovisats i kapitel 2.

När det gäller prisskillnader är det svårt att jämföra prisgrupper för svenska och importerade livsmedel eftersom priserna hela tiden varierar. Det finns flera orsaker till dessa variationer, bl.a. kvalitet, tillgång och kronkurs.

I fråga om logistiken och transporterna har de i stort fungerat under 2018–2022 för grossisterna, Orkla Foods Sverige och dagligvarukedjorna.

I detta kapitel besvaras frågorna 2<sup>482</sup> och 3<sup>483</sup> i utvärderingen utifrån framför allt grossisternas och dagligvaruhandlarnas perspektiv. De som intervjuats i utvärderingen är livsmedelsgrossisterna Menigo och Martin & Servera samt de större dagligvarukedjorna Icagruppen, Coop, Lidl Sverige, Citygross och

<sup>482</sup> Vilka förutsättningar (incitament, möjligheter och hinder) har detaljhandeln och partihandeln att bidra till en hållbar livsmedelskedja? a. Vilka faktorer styr utbudet av konventionella respektive ekologiska livsmedel? b. Vilka möjligheter har lokala primärproducenter (konventionella och ekologiska) att få in sina produkter i sortimentet hos de stora dagligvarukedjorna? Inom vilka prisgrupper ligger svenska livsmedel jämfört med importerade livsmedel?

<sup>483</sup> Har logistiken och transporterna fungerat mellan leden från och till förädlingsindustrin och detaljhandeln? Varför/varför inte?

paraplybolaget Axfood m.fl. olika livsmedelsföretag, däribland grossisten Dagab och dagligvarukedjorna Hemköp och Willys.

Orkla Foods Sverige, som är ett livsmedelsföretag med flera varumärken<sup>484</sup> som har lokal produktion med anläggningar i Sverige, har också intervjuats.<sup>485</sup>

Dessutom har även intervjuer genomförts med organisationen Sveriges Konsumenter, WWF och branschorganisationerna Livsmedelsgrossisterna, som ingår i Svensk Handel, Svensk Dagligvaruhandel och Livsmedelsföretagen.

Rubrikerna har samma struktur som i kapitel 3 med ytterligare en nivåuppdelning på frågorna 2 och 3.

### 3.1 Förutsättningar att bidra till en hållbar livsmedelskedja

I det här avsnittet besvaras utvärderingens andra frågeställning. Rubrikerna är indelade enligt följande struktur: hur livsmedelskedjan fungerar, vilka incitament och möjligheter företagen har att bidra, generella hinder, faktorer som styr utbudet av konventionella respektive ekologiska livsmedel, möjligheter för lokala producenter att få in sina produkter i sortimentet hos större dagligvaruhandlare samt prisskillnader. Inledningsvis presenteras nedan hur de olika aktörerna i detta avsnitt bidrar till en hållbar livsmedelskedja.

Grossisterna i utvärderingen bidrar till en hållbar livsmedelskedja på många olika sätt bl.a. genom att öka andelen varor med märkningar, använda energisnåla lokaler och fossilfria drivmedel, avfallssortera, återvinna och genom att samarbeta med sina leverantörer för att minska klimatpåverkan på deras produkter.<sup>486</sup> Både Menigo och Martin & Servera har hållbarhetsredovisningar och hållbarhetsmål och är båda medlemmar i initiativet Hållbar Livsmedelskedja.<sup>487</sup>

Dagligvarukedjorna i utvärderingen bidrar till en hållbar livsmedelskedja bl.a. genom att använda fossilfri energi, minska matsvinnet och kemikalier i förpackningar och i produktionen, använda återvunnet material, främja ett sunt och hållbart arbetsliv samt genom klimatkompensering.<sup>488</sup> Dagligvarukedjorna har också egna märkesvaror genom vilka de kan påverka utvecklingen mot en hållbar livsmedelskedja. Ica, Coop och Axfood är också medlemmar i initiativet Hållbar Livsmedelskedja. Icagruppen, Coop, Axfood, Lidl Sverige och Citygross<sup>489</sup> (genom Bergendahls) har alla hållbarhetsredovisningar och

<sup>484</sup> Exempelvis Felix, Grumme och Abba.

<sup>485</sup> <https://www.orkla.se/om-oss/>.

<sup>486</sup> Intervjuer med Martin & Servera 12/4 2023 och Menigo 20/4 och 12/5 2023 samt Menigo (2023).

<sup>487</sup> Martin & Servera (2023) och Menigo (2023). Beskrivning av initiativet Hållbar Livsmedelskedja finns i bilaga 1.

<sup>488</sup> Intervjuer med Icagruppen 13/4 2023, Coop 5/5 2023, Citygross 11/5 2023 samt Lidl Sverige (2022) och Axfood (2022).

<sup>489</sup> Citygross har sedan årsskiftet 2022/23 ett partnerskap med Dagab, vilket bl.a. innebär att de under våren 2023 var mitt i arbetet med att ta fram nya arbetsformer och gränssytor till Dagab. De arbetade då också med att ersätta den tidigare hållbarhets- och kvalitetsavdelningen med någonting annat. Intervju med Citygross 11/5 2023.



hållbarhetsmål.<sup>490</sup> Citygross är också en Svanenmärkt butikskedja, vilket innebär att de uppfyller Svanens hållbarhetskrav.<sup>491</sup>

Orkla Foods Sverige bidrar till en hållbar livsmedelskedja bl.a. genom att utveckla växtbaserade livsmedel och genom att sänka socker- och salthalten i sina livsmedel samt genom att minska sin energianvändning av fossilfria drivmedel.<sup>492</sup> Orklakoncernen har en engelsk hållbarhetsredovisning med gemensamma hållbarhetsmål för koncernen.<sup>493</sup> Orkla Foods Sverige är också medlem i initiativet Hållbar Livsmedelskedja.

WWF arbetar bl.a. med att svenskarnas konsumtion ska bli mer hållbar genom att informera om hur vi kan äta mer klimatsmart och om problematiken kring vissa livsmedel som t.ex. soja och palmolja.<sup>494</sup> Även Sveriges Konsumenter arbetar med att informera om hållbara matvanor.<sup>495</sup>

Svensk Dagligvaruhandel tar tillsammans med sina medlemsföretag och i vissa fall andra aktörer i livsmedelskedjan fram branschöverenskommelser för att driva på hållbarhetsomställningen. Exempel på sådana överenskommelser är Färdplan mot fossilfria och materialåtervinningsbara plastförpackningar till 2030 – Fossilfritt Sverige.<sup>496</sup>

Coop har tagit fram hållbarhetsdeklarationer för 4 000 av sina egna produkter och för 14 000 övriga produkter. Deklarationen visar riskbilden för tio olika parametrar i ett spindeldiagram. En produkts resultat i diagrammet ger ett stöd i dialogen med leverantören. Den ger också kunden ett bra underlag inför ett köp. Hållbarhetsdeklarationerna bygger på transparens och Coop har öppet delat med sig hur deklarationerna tagits fram.<sup>497</sup>

Livsmedelsföretagen lyfter fram att det är populärt att köpa svenska varor och att andelen svenska råvaror är hög bland dagligvarukedjornas egna märken (EMV-produkterna). Svensk märkningen som finns är väldigt strikt och för att få märkningen krävs både att råvaran kommer från Sverige och att tillverkningen sker här. Dagligvaruaktörerna använder EMV för att driva på utvecklingen inom hållbarhet och hälsa. Det kan handla om att ta fram förpackningar som är lättare att återvinna och även produkter med mer fibrer och lägre socker-, fett- eller saltinnehåll samt att utveckla det vegetariska sortimentet.<sup>498</sup>

### 3.1.1 Ojämn fördelning mellan leden i livsmedelskedjan

Hur väl livsmedelskedjan fungerar beror enligt Livsmedelsföretagen på styrkeförhållandena mellan leden i kedjan. Det är få aktörer i ledet med dagligvarukedjorna, där Ica är den största, se figur 8. Denna kedjestruktur med få aktörer

<sup>490</sup> Icacgruppen (2023), Coop (2023), Lidl Sverige (2022), Axfood (2022) och Bergendahls (2022).

<sup>491</sup> Intervju med Citygross 11/5 2023.

<sup>492</sup> Intervju med Orkla Foods Sverige 25/5 2023.

<sup>493</sup> Orkla (2023).

<sup>494</sup> Intervju med WWF 21/4 2023.

<sup>495</sup> Sveriges Konsumenter (2020).

<sup>496</sup> Intervju med Svensk Dagligvaruhandel 22/2 2023 och e-post från Svensk Dagligvaruhandel 13/10 2023.

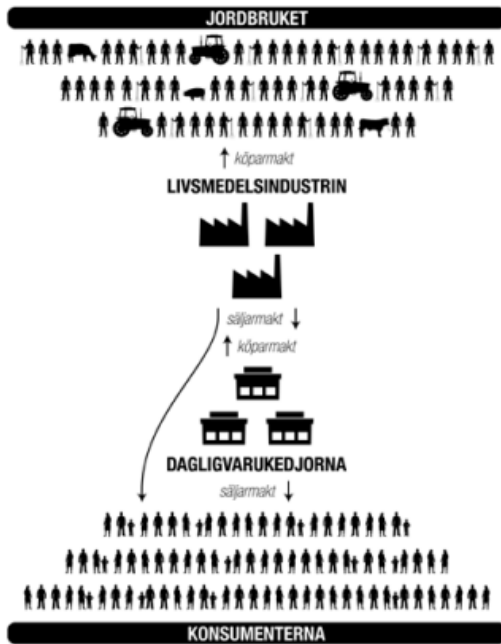
<sup>497</sup> Intervju med Coop 5/5 2023 samt <https://www.coop.se/hallbarhet/hallbarhetsdeklaration/>.

<sup>498</sup> Intervju med Svensk Dagligvaruhandel 22/2 2023.

i mitten av kedjan är enligt såväl Livsmedelsföretagen som Sveriges Konsumenter problematisk och därför inte helt funktionell.<sup>499</sup> Det är t.ex. svårt för små förädlingsföretag att komma in på marknaden och bli lönsamma.<sup>500</sup> Samtidigt menar Sveriges Konsumenter att livsmedelskedjan fungerar ganska bra.<sup>501</sup>

Lagen om förbud mot otillbörliga handelsmetoder vid köp av jordbruks- och livsmedelsprodukter, den s.k. UTP-lagen (efter direktivet), som trädde i kraft i Sverige den 1 november 2021 har enligt Livsmedelsföretagen varit bra att få på plats. Lagen har vridit tillbaka styrkeförhållandena i livsmedelskedjan till fördel för leverantörsledet, eftersom slutledsaktörerna i dagligvaruhandeln inte kan ställa orimliga krav på livsmedelsföretagen.<sup>502</sup>

**Figur 8 Illustration av styrkeförhållanden i livsmedelskedjan**



Källa: Illustration av Per Thornéus, Konkurrensverket (2011).

Dagligvaruhandeln har enligt WWF en central roll i mitten av livsmedelskedjan mellan produktion och konsumtion med makten att besluta vilken mat som ska produceras och konsumeras. Den största utmaningen för att nå hållbarhet är enligt WWF att säkerställa att hållbarhetskraven når ända ned i värdekedjan till mängden av involverade primärproducenter som finns utspridda i världen.<sup>503</sup>

<sup>499</sup> Intervju med Livsmedelsföretagen 7/2 2023 och Sveriges Konsumenter 3/5 2023.

<sup>500</sup> Intervju med Livsmedelsföretagen 7/2 2023.

<sup>501</sup> Intervju med Sveriges konsumenter 3/5 2023.

<sup>502</sup> Intervju med Livsmedelsföretagen 7/2 2023.

<sup>503</sup> Intervju med WWF 21/4 2023.

### *I grunden fungerar livsmedelskedjan bra för grossisterna*

Enligt Svensk Handel fungerar livsmedelskedjan i grunden bra för livsmedelsgrossisterna. Dock har frågorna kring offentlig upphandling och relationen till offentliga aktörer som t.ex. kommuner orsakat en del svårigheter. Offentliga aktörer ställer höga krav på hållbarhet, men har samtidigt inte möjlighet att betala det pris som uppfyller alla deras krav. Det blir därför en balansgång mellan pris och kraven på hållbarhet.<sup>504</sup> Svensk Handel menar att det inte är lika stor efterfrågan på hållbara och svenska varor hos grossisterna som hos dagligvaruhandlarna, men efterfrågan på svenska varor har ökat hos grossisterna.<sup>505</sup>

Livsmedelskedjan fungerar bra för Martin & Servera. Initialt har omvärldshändelser som pandemin, kriget i Ukraina och inflationen ställt till en del problem. Men de har långa relationer med sina leverantörer både inom Sverige och internationellt, vilket skapar trygghet.<sup>506</sup> Även Menigo hade problem under pandemin med framför allt logistiken. Kriget i Ukraina har inte inneburit några större hinder för Menigo, förutom när det gäller att få tag på vissa varor, som t.ex. olja. När det gäller varor som t.ex. fryst torsk, sej, vitlök och tonfisk där Kina är stor exportör har länderna i Europa försökt minska importen från Kina för att minska sårbarheten. I stället har man handlat mer från länder i Europa fastän det varit dyrare.<sup>507</sup>

Martin & Servera lyfter fram att deras handel är mer flexibel än dagligvaruhandeln, eftersom de t.ex. arbetar mer tillsammans med producenterna än dagligvaruhandlarna. Bland annat köper de ofta hela djur från primärproducenterna. Ädeldetaljerna från djuren kan de sälja till restaurangerna och de andra delarna till den offentliga sektorn. På så sätt hjälper de små slakterier att fungera.<sup>508</sup>

Andra yttre faktorer som vädret påverkar livsmedelskedjan i stor utsträckning, t.ex. när hela tomatodlingar blir förstörda för att det är för kallt.<sup>509</sup>

### *Livsmedelskedjan fungerar delvis bra för Orkla*

Livsmedelskedjan fungerar till viss del bra för Orkla Foods Sverige, men det finns produktkategorier där delar av livsmedelskedjan skulle behöva bli bättre. Det är t.ex. brist på förädlade svenska växtbaserade proteingrödor. Dessa används bl.a. för att ta fram köttsubstitut i vegetariska produkter. Här ligger Sverige efter andra länder som Danmark och Norge där det finns en sådan etablerad förädlingsindustri. Orkla anlitar förädlingsindustri i både Danmark och Norge för att förädla växtbaserade råvaror till sina vegetariska produkter. Det behövs företag i Sverige som kan förädla växtbaserade råvaror i stor skala, anser Orkla. Den nya fabriken i Norrköping som ska förädla veteprotein är ett steg i

<sup>504</sup> Intervju med Svensk Handel 15/2 2023.

<sup>505</sup> Ibid.

<sup>506</sup> Intervju med Martin & Servera 12/4 2023.

<sup>507</sup> Intervju med Menigo, avd. sortiment och inköp 12/5 2023.

<sup>508</sup> Intervju med Martin & Servera 12/4 2023.

<sup>509</sup> Ibid.

rätt riktning. Det finns också möjligheter att odla mer växtbaserade råvaror, som ärtor och linser i Sverige. Forskning kring nya grödor behövs också.<sup>510</sup>

Det är enligt Orkla viktigt att alla led i livsmedelskedjan fungerar: ”Kedjan är inte starkare än dess svagaste länk.” Mycket handlar enligt Orkla om att få till en hållbar primärproduktion.<sup>511</sup>

### *Livsmedelskedjan fungerar för dagligvaruhandlarna men det finns utmaningar*

Generellt fungerar marknadsmekanismerna i livsmedelskedjan för dagligvaruhandeln, enligt Svensk Dagligvaruhandel. Men pressen har ökat på dagligvaruhandlarna eftersom hyror, elkostnader och löner har ökat och kommer att fortsätta öka.<sup>512</sup>

Ica anser att livsmedelskedjan generellt fungerar bra. En utmaning är omvärldshändelser som kriget i Ukraina, pandemin och klimatförändringarna. Dessa händelser och framför allt klimatförändringarna har lett till brist på insatsvaror (t.ex. råvaror) och brist på direkta varor, dvs. färdiga varor.<sup>513</sup> Även Coop menar att klimatet och vädret samt omvärldshändelser som kriget i Ukraina påverkar livsmedelskedjan. Coop har fått hitta nya transportvägar och andra lösningar. Exempelvis tog rapsoljan till frituren för att göra chips slut och lösningen blev att tillfälligt köpa certifierad palmolja.<sup>514</sup> Livsmedelsverket gjorde i samband med detta ett ställningstagande om att företag som tvingas byta ut produkter och eller ingredienser för att ordinarie leveranser omöjliggjorts av kriget i Ukraina, bör kunna använda slut på förpackningsmaterial som på grund av bytet inte längre är korrekt märkta.<sup>515</sup>

Livsmedelsbranschen består enligt Coop av handlare som kommer på snabba lösningar för att fylla hyllorna. Lösningarna är dock inte alltid hållbara och en tillfällig lösning kan också riskera att bli permanent. Det är därför viktigt att man har leverantörskedjor som håller på sikt.<sup>516</sup>

Axfood lyfter fram att det finns utmaningar i hela livsmedelskedjan. Några exempel som de nämner är priset, den hårda konkurrensen och stora dominerande leverantörer på dagligvarumarknaden. En annan utmaning är att kunderna förväntar sig att hitta vissa produkter från stora företag på hyllorna i butikerna. Det som styr kunderna då är bl.a. att produkten är välkänd och att de är vana att köpa produkten. Kunderna är dock inte alltid så upplysta om vad de marknadsdominerande produkterna innehåller.<sup>517</sup>

För Lidl fungerar livsmedelskedjan väl, och de köper in varor från hela Europa och även från resten av världen. Sedan flera år arbetar Lidl Sverige med att öka andelen svenska produkter.<sup>518</sup>

<sup>510</sup> Intervju med Orkla Foods Sverige 25/5 2023.

<sup>511</sup> Ibid.

<sup>512</sup> Intervju med Svensk Dagligvaruhandel 22/2 2023.

<sup>513</sup> Intervju med Icagruppen 13/4 2023.

<sup>514</sup> Intervju med Coop 5/5 2023 och Livsmedelsverket (2022).

<sup>515</sup> Livsmedelsverket (2022).

<sup>516</sup> Intervju med Coop 5/5 2023.

<sup>517</sup> Intervju med Axfood 6/4 2023 och 11/4 2023.

<sup>518</sup> Intervju med konsult på Lidl Sverige 18/4 2023.

Livsmedelskedjan för Citygross är kort. Den börjar med att de köper 95 procent av alla varor till butikerna från Dagab. Resterande 5 procent är direktleveranser till butikerna från bl.a. lokala producenter. Därefter säljs varorna till kunderna från butikerna. Citygross har handlat från Dagab i ungefär ett år och leveranserna därifrån har fungerat bra.<sup>519</sup>

Företag inom dagligvaruhandeln har enligt WWF störst fokus på och kontroll över sina EMV-produkter. De lägger t.ex. mer resurser på uppföljning av EMV. När det gäller andra märkesvaror är det svårare att följa om de är hållbara. Det är också svårare för slutledsaktörerna att ställa krav på andra märkesvaror.<sup>520</sup>

### 3.1.2 Drivkrafter och möjligheter att bidra ytterligare till en hållbar livsmedelskedja finns

Sveriges Konsumenter anser att förädlingsindustrin och detaljhandeln generellt skulle kunna göra mycket mer för att bidra till en hållbar livsmedelskedja. Exempelvis skulle de kunna ta in fler nya hållbara produkter och göra reklam för och exponera hållbara varor bättre.<sup>521</sup>

WWF ser många möjligheter inom samarbetet mellan medlemmarna i initiativet Hållbar Livsmedelskedja, t.ex. att de tillsammans kan hitta gemensamma hållbara lösningar. Enligt WWF är det ofta ekonomin som styr, och företag har inom vissa områden svårt att samarbeta eftersom de samtidigt är konkurrenter.<sup>522</sup>

Det nuvarande matsystemet skulle behöva förändras för att bli hållbarare och för att minska riskerna.<sup>523</sup> Forskarna är också tydliga med att matsystemet behöver förändras, vilket föranlett Vinnovas långsiktiga forskningsprojekt ”Ett nytt recept för matsystemet”. Syftet med projektet är att bidra till att nyckelaktörer tillsammans bygger kapacitet och förutsättningar för innovation och hållbarhet i den svenska livsmedelskedjan.<sup>524</sup>

Livsmedelsföretagen menar att den stora miljöpåverkan finns hos primärproducenterna och anser att det är där åtgärder behöver genomföras för att få störst positiv effekt på miljön. Samtidigt framhåller de att Klimatklivet har gjort nytta i förädlingsledet.<sup>525</sup> Ett styrmedel som gynnar fossilfria livsmedel skulle enligt Livsmedelsföretagen kunna bidra till en hållbar svensk livsmedelsproduktion.<sup>526</sup>

Enligt en hållbarhetsrapport från Svensk Handel framkommer bl.a. att medlemsföretagen anser att det i dag framför allt är konsumenterna som driver hållbarhetsfrågan.<sup>527</sup>

<sup>519</sup> Intervju med Citygross 11/5 2023.

<sup>520</sup> Intervju med WWF 21/4 2023.

<sup>521</sup> Intervju med Sveriges Konsumenter 3/5 2023. Se även fler förslag på lösningar i Sveriges Konsumenter (2022).

<sup>522</sup> Intervju med WWF 21/4 2023.

<sup>523</sup> Ibid.

<sup>524</sup> <https://www.vinnova.se/m/hallbara-matsystem/ett-nytt-recept-for-matsystemet/>.

<sup>525</sup> Intervju med Livsmedelsföretagen 7/2 2023.

<sup>526</sup> Ibid.

<sup>527</sup> Svensk Handel (2023).

### *Efterfrågan och kraven från kunderna styr grossisternas hållbarhetsarbete*

Samtliga aktörer i utvärderingen menar att det framför allt är efterfrågan och kraven från kunderna som styr vad livsmedelsgrossisterna tar in för varor.<sup>528</sup>

Det finns enligt Svensk Handel en drivkraft hos offentlig verksamhet som ger incitament för livsmedelsgrossisterna att bli mer hållbara.<sup>529</sup> Martin & Servera framhåller att det ofta är offentliga kunder som går först, men att det också finns ett antal profilkunder, t.ex. restauranger, som är väldigt engagerade i sina råvaror och vill att de ska vara hållbara.<sup>530</sup> Menigo framhåller att kommunerna är en stor kund för dem och ställer krav och driver på Menigos utveckling mot en hållbar livsmedelskedja.<sup>531</sup>

Martin & Servera anser också att deras ägare driver på utvecklingen mot en hållbar livsmedelskedja. En annan viktig partner som driver på deras utveckling är Axfoundation, som bl.a. arbetar med cirkulära flöden som t.ex. att föda upp insekter på matavfall som sedan kan bli fiskfoder.<sup>532</sup>

Menigos kunder styr vilka möjligheter Menigo har att t.ex. samordna och ha färre leveranser. Många kunder vill ha dagliga leveranser, vilket andra leverantörer kan erbjuda.<sup>533</sup>

För att minska utsläppen av växthusgaser från livsmedelssektorn behövs enligt Martin & Servera förbättringar i produktionen, minskat svinn och förändrade kostvanor.<sup>534</sup>

När det gäller möjligheter att bidra till en hållbar energiförbrukning anser Svensk Handel att livsmedelsgrossisterna ofta är beroende av sin egen upphandling av elleverantör till kyl- och frysarna. Det gäller för grossisterna att lyfta fram hållbarhetsaspekterna i sina krav i upphandlingen. Hållbarhetskraven borde enligt Svensk Handel tydligare lyftas in i lagstiftningen. Det är dock komplext, eftersom det även finns andra krav som ska uppfyllas, t.ex. om produktsäkerhet.<sup>535</sup>

### *Orklas hållbarhetsarbete drivs på både internt och externt*

Det är en kombination av faktorer som driver Orkla Foods Sverige att bidra till en hållbar livsmedelskedja. Den främsta drivkraften kommer inifrån bolaget men externa aktörer driver också på utvecklingen.<sup>536</sup>

Det är viktigt för Orkla att få med sig konsumenterna i samma riktning, för att få en snabbare utveckling. Nu när konsumenterna har fokus på pris går

<sup>528</sup> Intervjuer med Svensk Handel 15/2 2023, Martin & Servera 12/4 2023 och med Menigo, avd. Logistik 20/4 2023.

<sup>529</sup> Intervju med Svensk Handel 15/2 2023.

<sup>530</sup> Intervju med Martin & Servera 12/4 2023.

<sup>531</sup> Intervju med Menigo, avd. sortiment och inköp 12/5 2023.

<sup>532</sup> Intervju med Martin & Servera 12/4 2023.

<sup>533</sup> Intervju med Menigo, avd. Logistik 20/4 2023.

<sup>534</sup> Intervju med Martin & Servera 12/4 2023.

<sup>535</sup> Intervju med Svensk Handel 15/2 2023.

<sup>536</sup> Intervju med Orkla Foods Sverige 25/5 2023.

utvecklingen långsammare. Här behöver enligt Orkla politiken komma in och stötta för att se till att utvecklingen inte bromsas.<sup>537</sup>

Orkla är ett Norgebaserat företag och har även verksamhet i andra länder i Europa. En drivkraft är därför vad som händer inom EU, som t.ex. EU:s Från jord till bord-strategi. För konkurrenskraften är det också bra att företagen inom EU utgår från samma krav på en harmoniserad marknad. Det är annars svårt för ett svenskt företag att konkurrera med ett företag som t.ex. inte har lika hårda krav och utgifter för djurhantering som i Sverige.<sup>538</sup>

### *Bland annat EU driver på dagligvaruhandlarnas hållbarhetsarbete*

Enligt Svensk Dagligvaruhandel är de politiska ambitionerna inom hållbarhetsområdet höga både inom EU och nationellt, vilket driver på hållbarhetsarbetet. Bland annat kommer det i samband med Från jord till bord-strategin en mängd nya lagar från EU som påverkar dagligvaruhandeln.<sup>539</sup> Ett exempel som lyfts fram av Axfood är EU:s förordning om fluorerade växthusgaser som har betydelse för användning av köldmedier, som t.ex. kyl och frys.<sup>540</sup> Svensk Dagligvaruhandel menar att även konsumenterna och ägarna har höga krav som driver dagligvaruhandlarnas hållbarhetsarbete framåt.<sup>541</sup>

Dagligvaruhandeln är kategoriindelad och företagen förhandlar inom varje kategori. En butik kan enligt Svensk Dagligvaruhandel inte vara utan marknadsledande produkter inom respektive kategori. Det kan vara en fördel att stora, starka dagligvaruaktörer förhandlar med de internationella företag som äger de starka varumärkena som är marknadsledare inom respektive kategori. De kan då ställa högre krav på hållbarhetskriterier som t.ex. mindre antibiotikaanvändning och mer återvunnen plast i förpackningarna och mindre klimatavtryck. Trots det har de marknadsledande företagen ett stort ansvar att agera som hävstång för en hållbar produktutveckling.<sup>542</sup> I plattformen för riskgrödor<sup>543</sup>, ställer bl.a. dagligvaruhandlare krav på certifierad soja och palmolja.<sup>544</sup>

Axfood framhåller att deras största ägare driver på utvecklingen mot en hållbar livsmedelskedja och att även mindre småsparare påverkat till viss utsträckning. Incitament kommer också från kunder som vill köpa hållbara livsmedel.<sup>545</sup> De ekonomiska fördelarna inom hållbarhetsarbetet som att kostnaderna minskar om man arbetar med resurseffektivitet ger också incitament.<sup>546</sup>

Att vara en attraktiv arbetsplats genom ett hållbarhetsarbete har också bidragit till att Axfood kunnat locka till sig kvalificerad arbetskraft. Axfood

<sup>537</sup> Ibid.

<sup>538</sup> Ibid.

<sup>539</sup> Intervju med Svensk Dagligvaruhandel 22/2 2023.

<sup>540</sup> Intervju med Axfood 6/4 2023 och 11/4 2023.

<sup>541</sup> Intervju med Svensk Dagligvaruhandel 22/2 2023.

<sup>542</sup> Ibid.

<sup>543</sup> <https://etisverige.se/aktuellt/ny-svensk-plattform-for-riskgrodor-intresseanmalan-oppnen/>.

<sup>544</sup> Intervju med Svensk Dagligvaruhandel 22/2 2023.

<sup>545</sup> Intervju med Axfood 6/4 2023 och 11/4 2023.

<sup>546</sup> Ibid.

uppper att även rekryterade it-specialister har angett som skäl att de sökt sig till företaget på grund av dess hållbarhetsarbete.<sup>547</sup>

Enligt Ica är det flera anledningar som driver företaget att bidra till en hållbar livsmedelskedja. De tänker långsiktigt och de lyssnar på sina intressenter, bl.a. om vad samhället och ägarna förväntar sig, lyssnar på sina medarbetare, underleverantörer och kunder.<sup>548</sup>

Ica håller inte med om att kunderna bara tittar på priset, utan många kunder är engagerade i klimatet och vill köpa hållbara varor. Den ensidiga rapporteringen i medierna om fokuset på pris är enligt Ica inte representativt. Ica arbetar aktivt med att producenter ska få en schyst ersättning och är en aktiv del i det svenska samhället, uppger företaget.<sup>549</sup>

Coops föreningsmodell är annorlunda jämfört med andra dagligvarukedjor. Det är stämman i varje förening som beslutar om föreningens hållbarhetsarbete. Medlemmarna i föreningarna kan lämna in motioner med önskemål om hållbarhetsåtgärder. Denna möjlighet skulle dock enligt Coop kunna utnyttjas bättre av medlemmarna. Annars är det regler, lagar och strategier som driver på utvecklingen, exempelvis EU:s förordningar, Från jord till bord-strategin och den kommande uppdaterade Livsmedelsstrategin 2.0. Även EU:s och Sveriges klimatmål har enligt Coop haft betydelse för utvecklingen.<sup>550</sup>

Incitamenten och drivkrafterna att arbeta mot en hållbar livsmedelskedja kommer enligt Citygross från flera håll. Kunden är enligt Citygross i fokus samtidigt som företaget självt vill vara drivande. Politiken är också en viktig aktör som driver utvecklingen. Ägarna Bergendahls och Axfood driver också på. Genom hela livsmedelskedjan påverkar Citygross sina leverantörer – sedan är det leverantörerna i sin tur som kan påverka i sina led.<sup>551</sup>

Efterfrågan och utbudet av varor påverkar Lidl's möjligheter att bidra till en hållbar livsmedelskedja. I viss mån påverkar även kommunikationen kring produkterna. Kvalitetssäkringen och att uppfylla minimikraven är viktig för Lidl. Lidl's egna interna krav är också en viktig drivkraft. De erbjuder både sina egna märkningar och andra hållbarhetsmärkningar, som t.ex. EU-lövet. Själva märkningen är ett mål i sig, enligt Lidl. De testar och erbjuder nya produkter och ser om de funkar. I vissa fall har Lidl försökt ta in hållbara produkter som inte sålt i tillräcklig utsträckning och därför inte fått vara kvar i sortimentet.<sup>552</sup>

Sveriges Konsumenter framför att dagligvaruhandeln borde se över vad de tar ut för marginaler på olika varor. Traditionellt har marginalerna varit små eller inga på kött- och mejeriprodukter medan marginalerna har varit stora på frukt och grönsaker. Här skulle marginalerna enligt Sveriges Konsumenter kunna omfördelas för att på så sätt bidra till en hållbar livsmedelskedja.<sup>553</sup>

<sup>547</sup> Ibid.

<sup>548</sup> Intervju med Icagruppen 13/4 2023.

<sup>549</sup> Ibid.

<sup>550</sup> Intervju med Coop 5/5 2023.

<sup>551</sup> Intervju med Citygross 11/5 2023.

<sup>552</sup> Intervju med konsult på Lidl Sverige 18/4 2023.

<sup>553</sup> Intervju med Sveriges Konsumenter 3/5 2023.



### 3.1.3 Viss lagstiftning och vanor några exempel på hinder

Sveriges Konsumenter menar att handlarna kanske har varit för överförsiktiga när det gäller konkurrenslagstiftningen. De går enligt Sveriges Konsumenter att ingå branschöverenskommelser och t.ex. plocka bort de värsta icke hållbara produkterna från hyllorna om branschen gemensamt kommer överens om det. Sveriges Konsumenter menar också att det finns ett konventionellt tänk hos handlarna att göra på samma sätt som tidigare, t.ex. när det gäller vilka varor som ska erbjudas som lockvaror. Kött och varor som tål att lagras väljs ofta som lockvaror.<sup>554</sup>

Ett annat hinder enligt Sveriges Konsumenter är vilka varor som väljs för exponering. Det är t.ex. mycket vanligare att kexchoklad är synligt vid kassan än svenska äpplen. Frågan om uthållighet är ett annat hinder, dvs. handeln låter sällan nya varor få tillräckligt med tid för att kunna etablera sig på marknaden.<sup>555</sup>

Tillgången på svenska råvaror kan enligt Livsmedelsföretagen vara ett hinder för att öka den svenska andelen livsmedel.<sup>556</sup> Detta behöver dock inte betyda att det även hindrar utvecklingen mot en hållbar livsmedelskedja om det går att hitta hållbara importerade råvaror.

#### *Flera faktorer kan hindra utvecklingen för grossisterna*

Svensk Handel menar att någon enskild lagstiftning i vissa fall kan vara ett generellt hinder för grossisterna att bidra till en hållbar livsmedelskedja. Det kan exempelvis finnas oklarheter i lagstiftningen kring vem som har ansvaret för grossisternas avfall.<sup>557</sup> Detta gäller även dagligvaruhandlarna, se nedan.

Martin & Servera anser att begränsade resurser och brist på pengar hos offentliga måltidsverksamheter är ett hinder. De krav som ställs av politiker behöver också finansieras, eftersom det behövs resurser för att genomföra kraven. Bristande kunskap är enligt Martin & Servera ett annat hinder, vilket gör att det förändringsarbete som pågår är en utmaning. Foderindustrin börjar lyssna och där är man intresserad av att t.ex. byta ut sojan mot något annat.<sup>558</sup>

EU:s beslut om förbud mot Sveriges skattebefrielse för biodrivmedel ger enligt Menigo motsatt incitament att bli mer fossilfria. Menigo har avtal om att köpa gasbilar, men det finns en risk att framtida investeringar i gasbilar kommer minska på grund av EU:s beslut.<sup>559</sup>

Andra hinder som Menigo lyfter fram är att det finns en begränsad tillgång på HVO och att infrastrukturfrågan för laddning av ellastbilar ännu inte är löst. I Sverige rör det sig om laddplatser, men framför allt rör det sig om bristande effekt i de nät som finns.<sup>560</sup>

<sup>554</sup> Ibid.

<sup>555</sup> Ibid.

<sup>556</sup> Intervju med Livsmedelsföretagen 7/2 2023.

<sup>557</sup> Intervju med Svensk Handel 15/2 2023.

<sup>558</sup> Intervju med Martin & Servera 12/4 2023.

<sup>559</sup> Intervju med Menigo, avd. Logistik, 20/4 2023.

<sup>560</sup> Ibid.

### *Krängliga och instabila regler hindrar Orklas hållbarhetsambitioner*

Orkla Foods Sverige uppger att de behöver ha lönsamhet i sin verksamhet och att inflationen och tuffa villkor i Sverige kan hindra Orkla från att göra de satsningar de önskar göra. Bristande tillgång till växtbaserade grödor kan också hindra utvecklingen.<sup>561</sup>

Ett annat hinder är de många krångliga regelverken på energisidan. Exempelvis tog Orklas senaste miljötillstånd för livsmedelsanläggningen i Eslöv<sup>562</sup> tolv år. Regler och villkor behöver vara långsiktiga och stabila, menar Orkla. Exempelvis skapar EU:s regelverk för klassning av fossilfritt bränsle, som har gällt de senaste åren, osäkerhet. Så länge det inte är tydligt eller finns risk för att klassificeringen förändras är det svårt för bolaget att fatta investeringsbeslut. Ett annat exempel är förändringar i reduktionsplikten som skapar osäkerhet om framtiden för HVO.<sup>563</sup>

### *Nya regler kan bromsa upp utvecklingen för dagligvaruhandlarna*

Under flera intervjuer i utvärderingen framkommer att nya regler kan bromsa upp utvecklingen mot en hållbar livsmedelskedja.<sup>564</sup> Svensk Dagligvaruhandel framhåller att ändrade regler till följd av beslut inom EU på kort sikt riskerar att leda till försämringar för miljön. Exempelvis har plastdirektivet lett till att Sverige nationellt beslutat att snabbmat som säljs i engångsplastförpackningar ska minska genom att säljaren ska kunna erbjuda en cirkulär lösning från den 1 januari 2024. Problemet är att det ännu inte finns något system för att hantera de nya reglerna, inte minst när det gäller att säkerställa livsmedelshygien enligt livsmedelslagstiftningen. Det finns därför även en risk att överskottsmaten kommer att kastas i stället för att beredas och säljas som matlådor. Det tillsammans med andra tekniska utmaningar innebär en risk för resursslöseri och ger således i praktiken inte en samlad positiv miljöeffekt, enligt Svensk Dagligvaruhandel.<sup>565</sup>

Ett annat exempel som Svensk Dagligvaruhandel lyfter fram är kommissionens förslag till EU-förordning om förpackningar och förpackningsavfall<sup>566</sup> som bl.a. innebär att 10 procent av alla dryckesförpackningar ska återvändas. Detta krav blir enligt Svensk Dagligvaruhandel kontraproduktivt för Sverige som redan har fasat ut glasflaskor och återvändbara petflaskor. Det är effektivare och bättre för klimatet att ha mjuka petflaskor som kan smältas ned och bli nya flaskor, i och med att transportererna minskar. Att diska hårda petflaskor var inte heller hållbart eftersom konsumenterna fyllde flaskorna med andra produkter, t.ex. olja.<sup>567</sup>

<sup>561</sup> Intervju med Orkla Foods Sverige 25/5 2023.

<sup>562</sup> ”Ny uppgraderingsanläggning för biogas invigd i Eslöv” (2019). *Bioenergitidningen*, den 10 januari.

<sup>563</sup> Intervju med Orkla Foods Sverige 25/5 2023.

<sup>564</sup> Intervjuer med Svensk Dagligvaruhandel 22/2 2023, Icagruppen 13/4 2023 och Coop 5/5 2023.

<sup>565</sup> Intervju med Svensk Dagligvaruhandel 22/2 2023 och e-post från Svensk Dagligvaruhandel 12/10 2023.

<sup>566</sup> COM(2022) 677.

<sup>567</sup> Intervju med Svensk Dagligvaruhandel 22/2 2023.

Svensk Dagligvaruhandel menar också att Naturvårdsverkets förslag<sup>568</sup> på nya regler för kommunalt avfall skulle innebära att dagligvaruhandlarna inte längre skulle ha lika stor flexibilitet och rådighet över sitt eget avfall, vilket enligt Svensk Dagligvaruhandel skulle radera flera års miljöarbete. Medlemmarna vill ta ett stort ansvar och vill kunna vara flexibla i sina lösningar för att kunna välja den klimatomkostliga bästa metoden för hantering av avfallet.<sup>569</sup>

Ica anser att lagar och regler som växlar snabbt är en utmaning och att de behöver ha tydligare incitament och strukturer från lagstiftarna. Ica stöder långsiktiga förändringar, men anser att snabba och tillfälliga lösningar kan utgöra ett hinder. Ett exempel som de lyfter fram är plastpåskatten som tog tid att anpassa sig till som nu ska bort. Ica är positivt till det viktiga arbete som görs inom EU men anser samtidigt att det är svårt att förstå vad alla nya regler som ingår i EU:s gröna giv innebär i praktiken.<sup>570</sup>

Enligt Coop kan regelverk göra att hållbarhetsarbetet tar längre tid. De anser att det är jobbigt att följa alla regler även om reglerna är bra i sig. Framförhållning är viktigt och Coop behöver tid att förbereda sig på alla nya regler, vilket de menar att de inte alltid får. Coops hållbarhetsteam är inte heller tillräckligt bemannat för att snabbt tolka alla nya EU-förordningar som är på gång.<sup>571</sup>

Fokuseringen på pris och förflyttningen i debatten från hållbarhetsfrågorna till klimatfrågorna är andra hinder i utvecklingen, enligt Coop. De anser att kunderna behöver få hjälp att se påverkan på hela livsmedelskedjan utifrån ett hållbarhetsperspektiv.<sup>572</sup>

Axfood anser att det kan vara svårt att gå före i hållbarhetsarbetet om lagstiftningen är bristfällig, men menar samtidigt att det är möjligt att gå före om efterfrågan från kunderna är hög.<sup>573</sup>

Ett annat generellt hinder är enligt Axfood bristen på transportkapacitet. Bristen gör att det är svårt att få igenom alla sina krav och önskemål vid upphandlingar. Att chauffören har schysta villkor går då före kravet på fossilfria bränslen. Ytterligare ett hinder är att chaufförer med B-körkort inte får köra bilar som väger mer än 3 500 kilo. Bilar med el och biogas väger mycket och ofta mer än 3 500 kilo och då krävs C-körkort. Det finns inte tillräckligt många chaufförer med C-körkort och därför blir det brist på chaufförer som kan köra el- och biogasbilar.<sup>574</sup> Regeringen gav i juni 2023 med anledning av detta i uppdrag till Transportstyrelsen att utforma försöksverksamhet med tyngre lastbilar som kräver B-körkort.<sup>575</sup> Uppdraget ska redovisas senast i mars 2024.

<sup>568</sup> Naturvårdsverket (2022).

<sup>569</sup> Intervju med Svensk Dagligvaruhandel 22/2 2023.

<sup>570</sup> Intervju med Icagruppen 13/4 2023.

<sup>571</sup> Intervju med Coop 5/5 2023.

<sup>572</sup> Ibid.

<sup>573</sup> Intervju med Axfood 6/4 2023 och 11/4 2023.

<sup>574</sup> Ibid.

<sup>575</sup> Landsbygds- och infrastrukturdepartementet (2023b).

Den tekniska lösningen kan enligt Axfood underlätta hållbarhetsarbetet, dock finns än så länge ingen lösning på hur köldmedier kan bytas ut i lastbilar med kyl och frys.<sup>576</sup>

Citygross lyfter fram att omställningen kostar pengar och kräver investeringar, vilket gör att för höga omställningskostnader kan hindra utvecklingen. Dagligvaruhandeln och Citygross blir ibland ifrågasatta för att ta ut för stora marginaler, men enligt Citygross behöver de ha en buffert för att kunna genomföra investeringar.<sup>577</sup>

Citygross samarbetar med hyresvärdar för att göra hållbara investeringar, men menar att det kan vara en utmaning om hyresvärden inte vill göra investeringen.<sup>578</sup>

Efterfrågan från kunderna spelar också stor roll för utvecklingen mot en hållbar livsmedelskedja. Det är enligt Citygross svårt att motivera en kund att köpa t.ex. en dyrare ekologisk broccoli, när kunden vänder på varje krona. Citygross kan inte heller ta in för många ekologiska varor som sedan inte blir sålda, eftersom det då leder till svinn, vilket man vill undvika.<sup>579</sup>

Lidl Sverige lyfter fram att efterfrågan från kunderna och utbudet kan utgöra hinder för Lidl att bidra till en hållbar livsmedelskedja. De menar också att det var svårare för tio år sedan när Sverige och de nordiska länderna var mer intresserade av miljöfrågor än resten av Europa. Nu är intresset lika stort i Europa och det underlättar Lidls arbete med hållbarhet. Lidl uppger att de alltid har kunnat erbjuda alternativ som varit miljömärkta på olika vis, men dessa varor har inte varit lika populära som de omärkta varorna.<sup>580</sup>

### 3.1.4 Vikande trend för ekologiska livsmedel

Livsmedelsföretagen säljer nästan alltid både konventionella och ekologiska livsmedel, men det finns också företag som bara säljer ekologiska livsmedel.<sup>581</sup>

Trenden för ekologiska livsmedel är vikande och nedgången började redan för några år sedan innan inflationen tog fart.<sup>582</sup> Under 2023 har det t.o.m. hänt att ekologiska livsmedel som ägg och mjölk sålts som konventionella livsmedel.<sup>583</sup> Trenden har i stället gått från ekologiska livsmedel till svenska livsmedel. Vegotrenden har också påverkat efterfrågan på ekologiska livsmedel, t.ex. väljer konsumenter att köpa havremjök i stället för ekomjök.<sup>584</sup>

I löpande priser har dock försäljningen av ekologiska livsmedel för olika varugrupper både ökat och minskat mellan 2016 och 2021, se diagram 11. Att försäljningen av ekologisk fisk ökar beror på att den MSC- och ASC-märkta fisken inkluderas i statistiken.

<sup>576</sup> Intervju med Axfood 6/4 2023 och 11/4 2023.

<sup>577</sup> Intervju med Citygross 11/5 2023.

<sup>578</sup> Ibid.

<sup>579</sup> Ibid.

<sup>580</sup> Intervju med konsult på Lidl Sverige 18/4 2023.

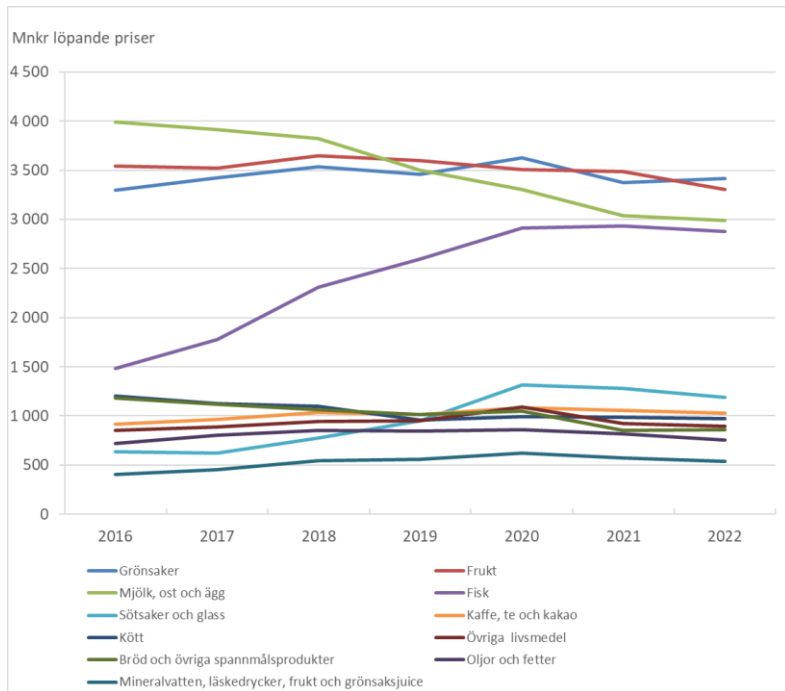
<sup>581</sup> Intervju med Livsmedelsföretagen 7/2 2023.

<sup>582</sup> Intervju med Sveriges Konsumenter 3/5 2023.

<sup>583</sup> Intervju med Livsmedelsföretagen 7/2 2023.

<sup>584</sup> Intervju med Sveriges Konsumenter 3/5 2023.

**Diagram 11 Försäljning (inkl. moms) av ekologiska livsmedel och alkoholfria drycker inom handeln, löpande priser 2016–2022**



Källa: SCB statistikdatabasen.

Enligt den ekologiska årsrapporten 2022 var andelen ekologiska livsmedel relativt stabil i alla säljkanaler utom i dagligvaruhandeln där volymen sålda ekologiska livsmedel minskade markant. Över hälften av all ekologisk försäljning sker i fysiska livsmedelsbutiker och om man lägger till näthandeln svarar den totala dagligvaruhandeln för 57 procent av ekomarknaden. Den näst största kanalen är Systembolaget med 22 procent, följt av den offentliga sektorn, privata restauranger och direktförsäljning från gård till konsument.<sup>585</sup>

Enligt Livsmedelsföretagen är det inga problem att få tag på ekologiska livsmedel. Det finns tillräckliga volymer för att möta efterfrågan. Däremot kan det vara svårare för lokala primärproducenter att komma upp i tillräckliga volymer.<sup>586</sup>

Volymerna och tillgången styr utbudet av konventionella och ekologiska livsmedel, enligt Sveriges Konsumenter. Det tar lång tid för lantbrukare att ställa om till att bli ekologiska (cirka två år). De behöver därför vara säkra på att få avsättning för sina investeringar, dvs. mer betalt för sin ekologiska produktion, vilket är osäkert och därför en risk som många lantbrukare inte är villiga att ta. Många handlare ser enligt Sveriges Konsumenter ekologiska livsmedel som en nischprodukt och har därför lagt större marginaler på dessa

<sup>585</sup> Organic Sweden och Ekologiska Lantbrukarna i samarbete med Krav och Ekomatcentrum (2023).

<sup>586</sup> Intervju med Livsmedelsföretagen 7/2 2023.

livsmedel. Under 2023 har dock ekologiska livsmedel minskat i pris relativt konventionella livsmedel.<sup>587</sup> Bland annat Coop menar också att Krav har misslyckats med att lyfta fram mervärdena med ekologiskt, vilket de framfört och har haft bra diskussioner med Krav om. Krav arbetar nu med att lyfta fram vad mervärdena med ekologiska livsmedel innebär.<sup>588</sup>

Andra orsaker än kostnadsökningen som lett till att efterfrågan på ekologiska livsmedel har sjunkit kan enligt WWF t.ex. bero på placering i butik och reklamkampanjer.<sup>589</sup> Att antalet kampanjer för ekologiska livsmedel har minskat i dagligvaruhandeln konstaterades i en rapport av Sveriges Konsumenter.<sup>590</sup>

WWF lyfter fram att kaffe, te och kakao är livsmedel som numera till stor del är rättvisecertifierade, vilket visar att det går att ställa om.<sup>591</sup>

### *Efterfrågan styr grossisternas utbud av ekologiska livsmedel*

Det är efterfrågan som framför allt styr utbudet av konventionella och ekologiska livsmedel hos livsmedelsgrossisterna, enligt Svensk Handel. Försäljningen av ekologiska livsmedel har på senare tid gått ned, men företagens arbete med hållbarhet har ännu inte minskat. Konsumenternas förväntningar på hållbara produkter har också ökat.<sup>592</sup>

Även Menigo lyfter fram att utbudet av ekologiska livsmedel är kundstyrt. Den offentliga sektorn har historiskt drivit den ekologiska utvecklingen och påverkat utbudet av ekologiska livsmedel. Trenden har dock vänt från ekologiska livsmedel till förmån för svenska och lokala livsmedel. Inflationen har också bidragit till att kommuner av kostnadsskäl inte längre kan köpa ekologiska livsmedel i lika hög utsträckning. De privata kunderna har fokus på svenska och närodlade livsmedel. Ekologiska livsmedel är enligt Menigo inte lika viktigt för privata kunder.<sup>593</sup>

Martin & Servera menar att de nationella målen för utbudet av ekologiska livsmedel är viktiga, eftersom de påverkar vilka krav som sedan ställs vid offentlig upphandling. Kraven i den offentliga upphandlingen om ekologiska livsmedel driver på utvecklingen och påverkar vad som serveras i den offentliga måltiden. Det är dock inte så bra om kraven i upphandlingen motverkar syftena. Exempelvis kan viteskravet på en viss volym ändliga produkter skrämja bort ekologiska producenter, eftersom det kan vara svårt att uppfylla volymkravet för produkten året om och vara dyrt att ersätta produkten med en liknande produkt på marknaden. Konsumenterna borde enligt Martin & Servera i stället vänja sig vid att det inte alltid går att hitta en viss produkt i butiken.<sup>594</sup> Detta skulle innebära att volymkravet skulle kunna sänkas och fler ekologiska producenter skulle ha möjlighet att klara kraven utan risk för vite.

<sup>587</sup> Intervju med Sveriges Konsumenter 3/5 2023.

<sup>588</sup> Intervju med Coop 5/5 2023.

<sup>589</sup> Intervju med WWF 21/4 2023.

<sup>590</sup> Sveriges Konsumenter (2023).

<sup>591</sup> Intervju med WWF 21/4 2023.

<sup>592</sup> Intervju med Svensk Handel 15/2 2023.

<sup>593</sup> Intervju med Menigo, avd. sortiment och inköp 12/5 2023.

<sup>594</sup> Intervju med Martin & Servera 12/4 2023.

Martin & Servera framhåller vidare att det inte är något motsatsförhållande mellan ekologiska och svenska produkter. Många produkter är både ekologiska och svenska. För att öka andelen ekologiskt och svenskt på restauranger behöver kockar övertygas eftersom det är kocken som till stor del bestämmer vad som ska serveras på restaurangen.<sup>595</sup>

### *Orklas ekologiska utbud påverkas av efterfrågan och tillgången på ekologiska råvaror*

För några år sedan hade Orkla Food Sverige ambitionen att öka den ekologiska produktionen, men det är inte längre lika aktuellt. Nu efterfrågar konsumenterna i dagligvaruhandeln svenska livsmedel och allt färre efterfrågar ekologiska livsmedel. Dock finns det några kategorier där ekoprodukter är starka, t.ex. Felix ekoköttbullar och ekologisk mjölk.<sup>596</sup>

Kundernas och konsumenternas preferenser påverkar utbudet av ekologiska livsmedel. Även tillgången på ekologiska råvaror påverkar utbudet. Priset på ekologiska råvaror är också högre än för konventionella råvaror, eftersom den ekologiska produktionen är dyrare. Orkla väljer ofta att köpa ekologiska råvaror så långt det går, men kan kanske inte alltid erbjuda hela ekologiska produkter eftersom inte alla ingredienser är ekologiska.<sup>597</sup>

När det gäller fisk erbjuder Orkla en ekologisk kaviar och de har även haft Kravmärkt sill i sortimentet. Huvudsakligen jobbar Orkla dock med att köpa in MSC- eller ASC-certifierad fisk. Dessa certifieringar är etablerade märkningar som konsumenterna känner till. Konsumenterna är enligt Orkla inte vana att handla Kravmärkt fisk.<sup>598</sup>

### *Kundernas efterfrågan styr dagligvaruhandlarnas ekologiska sortiment*

Samtliga aktörer i utvärderingen framhåller att det framför allt är efterfrågan från kunderna som styr utbudet av ekologiska livsmedel.<sup>599</sup> Att andelen ekologiska livsmedel i dagligvaruhandeln har minskat beror enligt Svensk Dagligvaruhandel framför allt på två saker: dels att konsumenterna i viss mån väljer mellan ekologiska livsmedel och närproducerade varor, dels att kunderna i ett läge med kraftig inflation väljer bort dyrare ekologiska livsmedel. Priset på ekologiska livsmedel styrs enligt Svensk Dagligvaruhandel inte bara av utbud och efterfrågan utan också av de högre kostnaderna som följer av regler och lagstiftning för ekologiska produkter. Exempelvis är ett problem för handlare som säljer ekologiska livsmedel i lösvikt att den ekologiska kontrollen i Sverige utförs av en tredje part, vilket är unikt för Sverige. Detta innebär en extra livsmedelskontroll, vilket tar tid och kostar pengar. För den enskilda butiken

<sup>595</sup> Ibid.

<sup>596</sup> Intervju med Orkla Foods Sverige 25/5 2023.

<sup>597</sup> Ibid.

<sup>598</sup> Ibid.

<sup>599</sup> Intervjuer med Svensk Dagligvaruhandel 22/2 2023, Axfood 6/4 och 11/4 2023, Icagruppen 13/4 2023, Citygross 11/5 2023 och med konsult på Lidl Sverige 18/4 2023.

innebär det en årlig avgift på ca 5 000 kronor.<sup>600</sup> En lösning enligt handlarna är att den ekologiska kontrollen går in i den ordinarie livsmedelskontrollen.<sup>601</sup>

Axfood menar att samhällsdebatten har stor påverkan på vad konsumenterna efterfrågar. Under våren 2023 handlade samhällsdebatten om höga priser och då var det svårt att få kunder att efterfråga något dyrare ekologiska livsmedel. Emellertid har prisgapet mellan ekologiska och konventionella livsmedel enligt ”Matpriskollen” minskat och det skiljer inte längre så många kronor mellan konventionella och ekologiska livsmedlen.<sup>602</sup>

Utformningen av landsbygdsprogrammet och EU:s jordbrukspolitik har också påverkan på utbudet, enligt Axfood. Exempelvis finns EU:s olika stödformer som lett till att producenter gått över till ekologisk produktion.<sup>603</sup>

Kundernas efterfrågan påverkas också av var varan är placerad i butiken, vilket nämnts tidigare.<sup>604</sup>

Ica menar att förutom efterfrågan från kunderna måste det finnas producenter som har möjlighet att producera varorna. När det gäller efterfrågan på ekologiska varor är Icas syn att många konsumenter vill göra ett aktivt val och bidra till en hållbar livsmedelskedja. På senare år har utbudet av olika livsmedel blivit mycket bredare. En kund som handlade ekologisk mjölk för några år sedan kanske har gått över till havremjölk, som än så länge inte går att göra ekologisk. (Detta exempel har även nämnts tidigare av Sveriges Konsumenter.) Många kunder köper också svenska varor, vilka inte alltid är ekologiska.<sup>605</sup>

Coop anger själva att de skulle kunna bredda ekosortimentet om priset var rimligt. De skulle också i större utsträckning kunna göra reklam och kampanja för de ekologiska livsmedlen. När det gäller Coops ekologiska sortiment går deras ekologiska formbröd Toast och livsmedel med varumärket Änglamark bra. Andra produkter som plantbaserade burgare går inte lika bra. Coop behöver därför bli bättre på att utveckla nya produkter och övergångsprodukter, dvs. produkter som kan ersätta produkter med fossila ämnen. I slutänden är det dock kunden som väljer vilken produkt den köper, menar Coop.<sup>606</sup>

Andra orsaker till att försäljningen av ekologiska livsmedel har gått ned är enligt Coop att Från Sverige-märkningen har tagit stor plats och har tagit marknadsandelar från det ekologiska sortimentet. Något som också påverkar är s.k. Rekoringar, dvs. när konsumenter och producenter på en ort går samman och säljer råvaror och produkter direkt till varandra utan mellanhänder, samt lokala producenter som börjat ta över marknaden från ekoproducenter.<sup>607</sup>

Citygross anpassar utbudet efter efterfrågan för att minska svinnet. Något som kunderna efterfrågar är svenskt kött, och Citygross uppger att de bara styckar svenskt kött i sina butiker.<sup>608</sup>

<sup>600</sup> E-post från Svensk Dagligvaruhandel 12/10 2023.

<sup>601</sup> Intervju med Svensk Dagligvaruhandel 22/2 2023.

<sup>602</sup> Intervju med Axfood 6/4 och 11/4 2023.

<sup>603</sup> Ibid.

<sup>604</sup> Ibid.

<sup>605</sup> Intervju med Icagruppen 13/4 2023.

<sup>606</sup> Intervju med Coop 5/5 2023.

<sup>607</sup> Ibid.

<sup>608</sup> Intervju med Citygross 11/5 2023.



Lidl Sverige jobbar enligt deras hållbarhetsredovisning kontinuerligt för att utöka sitt hållbarhetsmärkta sortiment och de har ökat andelen kampanjer för ekologiska produkter för att öka försäljningen av ekologiskt.<sup>609</sup>

### 3.1.5 Lokala producenter får lättare in sina produkter i små butikers sortiment

Den generella bild som framkommit i kapitel 2 är att det generellt är lättare för lokala primärproducenter att få in sina produkter i sortimentet hos mindre butiker än i dagligvarukedjornas stora butiker, men det finns samtidigt undantag.

Sveriges Konsumenter har ingen generell synpunkt på lokala primärproducenters möjligheter att få in produkter hos de stora dagligvarukedjorna. De anser dock att dagligvarukedjornas krav är fyrkantiga, t.ex. kraven på volym och leveransstabilitet gör det svårare för mindre producenter att få in sina produkter i sortimentet hos de stora butikerna.<sup>610</sup>

#### *Martin & Servera och Menigo har båda ambitionen att ta in produkter från lokala primärproducenter i sitt sortiment*

Martin & Servera arbetar med att hitta små lokala producenter för att kunna ta in lokala produkter i sitt sortiment. Det som kan hindra små lokala producenter är bl.a. logistiken. Kostnaderna för transporter kan inte vara för dyra om det ska bli lönsamt. Ett annat skäl till att Martin & Servera inte kan ta in en lokal producent är om den inte uppfyller deras krav på livsmedelssäkerhet.<sup>611</sup>

Kunderna önskar ibland köpa produkter från en lokal producent som inte redan finns i Martin & Serveras sortiment. Ibland både hämtar och lämnar Martin & Servera produkter direkt hos en producent och produkterna erbjuds sedan endast till en speciell kund, t.ex. en skola. Men man behöver tänka på effektiviteten. Martin & Servera, liksom oftast producenterna, vill helst inte bara göra en leverans för en servering utan vill gärna se återkommande affärer med en kund.<sup>612</sup>

En viktig del i Menigos sortiment är lokalproducerade livsmedel. Över tid har det också blivit enklare för lokala producenter att få in produkter i sortimentet hos Menigo. När det gäller frukt & grönt kan Menigo dock bli bättre på att ta in lokala producenter. Att ta in lokala producenter är en uttalad inriktning för företaget och de har arbetat för att förenkla och inte kräva lika mycket data från små lokala producenter som för större leverantörer. Mindre lokala producenter behöver t.ex. inte skicka in lika mycket information om attribut för sina varor. Menigo kan också hjälpa till med att hämta varor hos den lokala producenten. Alternativt kan den lokala producenten köra sina varor till ett lokalt lager. Menigo uppger också att de har förståelse för att vissa varor är

<sup>609</sup> Lidl Sverige (2022) s. 52.

<sup>610</sup> Intervju med Sveriges Konsumenter 3/5 2023.

<sup>611</sup> Intervju med Martin & Servera 12/4 2023.

<sup>612</sup> Intervju med Martin & Servera 12/4 2023.

säsongsbetonade och att mindre producenter inte kan leverera lika stora volymer året om.<sup>613</sup>

Menigo har numera en anställd som bara arbetar med kontakter gentemot lokala producenter. Den personen är en länk mellan leverantören och säljorganisationen.<sup>614</sup> Även Martin & Servera har sedan många år en person som är ansvarig för kontakten med småskaliga, svenska producenter.<sup>615</sup>

### *Certifieringskrav kan hindra lokala producenter från att få in produkter i Orklas sortiment*

Orkla Food Sverige kräver olika certifieringar för att säkerställa att råvarorna från deras leverantörer är hållbara. Exempelvis kräver de att potatis-, rödbets- och gurkodlarna har IP<sup>616</sup>-sigill och för gurkor även IP-arbetsvillkor. Det kan bli dyrt för en liten lokal primärproducent att skaffa certifieringarna, vilket gör det svårare för dem att komma in i sortimentet hos Orkla.<sup>617</sup>

Orkla har egna kontraktsodlingar för potatis, rödbeta och gurka. De är i nära kontakt och samarbetar med odlarna. De arbetar också med lokala primärproducenter som producerar ärtor och linser i Sverige. De behöver stora volymer och tar gärna in småskaliga odlare.<sup>618</sup>

När det gäller vissa varor är det svårt att få fram tillräckligt stora volymer. Exempelvis behöver Orkla importera tomater för att göra Felix ketchup, eftersom det saknas storskaliga växthus med tomatodlingar i Sverige. Ur ett hållbarhetsperspektiv har enligt Orkla också de importerade tomaterna från varmare europeiska länder ett betydligt lägre klimatavtryck totalt sett, trots längre transporter.

### *Höga krav på lokala producenter för att få in produkter i dagligvarukedjornas centrala sortiment*

Enligt Svensk Dagligvaruhandel lägger samtliga deras medlemsföretag fokus på att ha lokala produkter i sina sortiment då det finns en stor efterfrågan från konsumenterna på den typen av produkter. Dagligvarukedjorna har olika organisationsstruktur, vilket innebär att inköpen av lokala produkter sker på olika nivåer. När det gäller det centrala sortimentet är det en stor utmaning att ta in produkter från små lokala producenter eftersom kraven på volymer då blir höga. Livsmedel i ett centrallager omsätts ungefär på två veckor och i butiken omsätts livsmedlen ungefär på en månad. Det finns dock stora möjligheter för mindre lokala producenter att komma in hos den lokala butiken. Det gäller för producenterna att stegvis få in sina produkter i sortimentet och sedan

<sup>613</sup> Intervju med Menigo, avd. sortiment och inköp, 12/5 2023.

<sup>614</sup> Ibid.

<sup>615</sup> E-post från Martin & Servera 10/4 2023.

<sup>616</sup> Integrerad produktion, se även fotnot 89.

<sup>617</sup> Intervju med Orkla Foods Sverige 25/5 2023.

<sup>618</sup> Ibid och e-post från Orkla Foods Sverige 12/10 2023.

få det att växa. Efterfrågan för närproducerade varor är stark och på mindre orter är det en del av samhället att erbjuda närproducerade livsmedel.<sup>619</sup>

Det kan vara svårare för mindre producenter att komma in hos Axfoods större butikskedjor, som t.ex. Willys. Det beror på att varan då behöver uppfylla kedjans krav för att komma in i sortimentet. Dessa krav kan t.ex. vara att producenten ska ha vissa certifikat. För en mindre producent måste varan också sälja i en viss volym, annars åker den ut. Därför är det enligt Axfood bättre att börja lokalt. En demo av varan i butik är ett bra sätt att få kunderna att smaka och köpa varan. Axfood använder Urban Deli för att testa nya produkter, t.ex. testades fishcakes av braxen där.<sup>620</sup>

De större butikskedjorna inom Axfood ska ta in varor som är godkända av Dagab. Butiksägarna får sedan välja vilka av de godkända varorna de vill ta in i sin butik. Lokala leverantörer finns i det frivilliga sortimentet. Exempelvis finns Andersson och Tillmans chark i Axfoods butiker i Uppsala. Ett annat exempel är Wapnö mjölk som finns i Axfoods butiker i Halland.<sup>621</sup>

Enligt Ica finns det alla möjligheter för lokala producenter att komma in i sortimentet hos lokala Icahandlare. Lokala producenter kan gå direkt till en lokal butik och behöver inte gå via Ica centralt. Icagruppen arbetar centralt för att underlätta för handlarna att köpa in lokala produkter. De har t.ex. satt upp krav på produkterna för att de ska vara säkra.<sup>622</sup>

Ica har inget centralt sortiment som handlarna måste sälja utan det är handlarna själva som bestämmer vad de vill ha i sortimentet. Generellt har Maxi-butikerna ett större utbud än de mindre Icabutikerna.<sup>623</sup>

Förutsättningarna för lokala primärproducenter att komma in i sortimentet hos Coops butiker skiljer sig beroende på vilken föreningen och butik det är. Den enskilda handlaren har en viss frihetsgrad att ta in lokala primärproducenter. Exempelvis har Coopbutiken på Gotland ett stort sortiment av gotländska livsmedel och även andra lokala produkter. Ett annat exempel är Coops butiker i Norrbotten som säljer ca 30–40 procent av Coops produkter från Norrmejerier och Polarbröd. Från centralt håll behöver lokala producenter uppfylla vissa kriterier för t.ex. leveranssäkerhet och smakkvalitet. Det är lättare för en lokal producent att gå direkt till en förening. Det finns även möjlighet för lokala producenter att vara med i Coops tilläggsortiment, men det hänger på handlaren vilka livsmedel de vill ta in i det sortimentet.<sup>624</sup>

Det finns stora möjligheter för lokala producenter att komma in i någon av Citygross 42 butiker. Det lättaste är att gå direkt via butikschefen i varje butik. En del lokala producenter finns också hos Dagab.<sup>625</sup>

Lidl Sverige har svenska producenter, men eftersom Lidl har ett begränsat sortiment finns också begränsade möjligheter för nya producenter att komma

<sup>619</sup> Intervju med Svensk Dagligvaruhandel 22/2 2023.

<sup>620</sup> Intervju med Axfood 6/4 2023 och 11/4 2023.

<sup>621</sup> Ibid.

<sup>622</sup> Intervju med Icagruppen 13/4 2023.

<sup>623</sup> Ibid.

<sup>624</sup> Intervju med Coop 5/5 2023.

<sup>625</sup> Intervju med Citygross 11/5 2023.

in i sortimentet. Producenterna måste också kunna erbjuda en viss volym för att komma in i sortimentet. Under pandemin 2020 sökte Lidl Sverige upp svenska lokala producenter för att öka andelen svenska produkter i sina butiker.<sup>626</sup> Lidl Sverige ville inte bara öka andelen svenska produkter under pandemin utan man ville även stötta i svåra tider.<sup>627</sup>

### 3.1.6 Svårt jämföra prisgrupper för svenska och importerade livsmedel

I kapitel 2 framkom att flera svenska livsmedel inom olika livsmedelskategorier generellt är något dyrare än importerade livsmedel, men att det samtidigt är svårt att jämföra. Enligt Axfood går det egentligen inte att säga generellt i vilka prisgrupper svenska jämfört med importerade livsmedel ligger i eftersom priset varierar av flera orsaker, t.ex. kvalitet, tillgång och kronkursen.<sup>628</sup> Även Agrifood menar i en rapport att det är flera orsaker som ligger bakom prisutvecklingen för livsmedel i olika EU-länder. Orsaker som diskuteras i rapporten är skillnader i hur förändringar i priset på jordbruksprodukter överförs till konsumentpriserna, importkostnader, energikostnader i livsmedelsproduktionen samt betydelsen av nationell politik.<sup>629</sup>

I det följande presenteras de svar som framkommit i utvärderingen.

#### *Säsong och väder påverkar grossistpriserna*

Martin & Servera menar att priserna beror på många olika faktorer, exempelvis mycket på säsong och väder. Den svenska kronkursen påverkar också och den har både lett till att importerade insatsvaror blivit dyrare samtidigt som svenska produkter blivit billigare på den internationella marknaden.<sup>630</sup>

Menigo framhåller att priserna på svenska livsmedel jämfört med importerade livsmedel skiljer sig åt mellan olika produktgrupper. När det gäller t.ex. svenskt kött finns det en tydlig acceptans bland många kunder att svenskt kött är något dyrare än danskt eller tyskt kött. Det finns dock kunder som vill ha t.ex. billigare köttfärs och då är den tysk. Utbudet av svenskt kött täcker inte alltid efterfrågan, det är t.ex. brist på svenskt nöt- och lammkött. När det gäller frukt & grönt försöker Menigo köpa in så mycket svenskt som det går att få tag på, t.ex. svenska tomater, även om det är dyrare än importerade tomater.<sup>631</sup>

Martin & Servera vill ha många olika sorter av olika livsmedel i sitt sortiment. Det betyder inte alltid att det importerade livsmedlet är billigare än det svenska. Det importerade fläskköttet är t.ex. inte billigare än det svenska.<sup>632</sup>

<sup>626</sup> Intervju med konsult på Lidl Sverige 18/4 2023 samt "Destination Lidl är tillbaka!" (2021). VIA TT, den 23 juni.

<sup>627</sup> E-post från Lidl Sverige 6/10 2023.

<sup>628</sup> Intervju med Axfood 6/4 och 11/4 2023.

<sup>629</sup> Agrifood (2023).

<sup>630</sup> Intervju med Martin & Servera 12/4 2023.

<sup>631</sup> Intervju med Menigo, avd. sortiment och inköp, 12/5 2023.

<sup>632</sup> Ibid.

### *Orkla vill köpa svenska råvaror även om de är dyrare än importerade råvaror*

Det går att få tag på billiga råvaror utomlands, men Orkla Foods Sverige vill köpa svenska råvaror bl.a. utifrån ett varumärkesperspektiv. När det gäller det svenska köttet är det många gånger dyrare än kött från t.ex. Irland, vilket bl.a. beror på Sveriges hårda krav på djurhållning och andra väderförhållanden.<sup>633</sup>

### *Svenska livsmedel ofta dyrare än importerade livsmedel*

Svensk Dagligvaruhandel menar att svenskproducerade livsmedel har fördyrande regler som måste följas vilket ofta innebär högre pris än för importerade livsmedel som inte behöver följa samma regler. Ett annat skäl till att importerade varor är billigare än svenska är att de annars har svårt att komma in på den svenska marknaden. Utländska producenter kan också ha större volymer än svenska producenter och kan därför ha lägre marginaler än svenska producenter.<sup>634</sup>

Axfood framhåller att svensk produktion sällan är billigast på världsmarknaden. Svensk produktion har andra mervärden som bättre djurvälstånd och hållbarhetsarbete, vilka är viktiga att föra fram i konkurrensen.<sup>635</sup>

Sverige importerar stora mängder irländsk köttfärs, som dock är mald i Sverige. Ofta är den irländska köttfärsen packad i större paket och innehåller mer fett än den svenska, vilket pressar ned priset. Den svenska köttfärsen har också en övre fettgräns på 12 procent att förhålla sig till. Det finns också exempel på importerade varor som är dyra i förhållande till svenska motsvarigheter, exempelvis mousserande äppelmust från Normandie, uppger Axfood.<sup>636</sup>

Priser varierar också under säsong. Svenska äpplen är en säsongsvara men numera kan svenska äpplen säljas året om bara de räcker tack vare förbättrad lagringsteknik. Det är enligt Axfood populärt med svenska mejeriprodukter.<sup>637</sup>

Enligt Ica skulle en analys av prisgrupperna behöva göras för att kunna svara på frågan om prisskillnader mellan svenska och importerade livsmedel. Ica arbetar aktivt för svenska produkter, bl.a. i samarbete med LRF och med enskilda producenter.<sup>638</sup>

Även Coop menar att det är svårt att jämföra prisgrupper och att det mer handlar om prisjämförelser på produktnivå. Det kan t.o.m. vara mer intressant att göra jämförelser på ingrediensnivå, menar Coop. Exempelvis kan en pannkaka från Kungsörnen innehålla mjöl från Ukraina och ägg från Sverige.<sup>639</sup>

En del av Coops egna varumärkesvaror tillverkas av Coop Trading som ligger i Danmark. De kan då inte få Från Sverige-märkningen. De tillverkas där för att Coop Trading har möjlighet att köpa in större volymer som pressar

<sup>633</sup> Intervju med Orkla Foods Sverige 25/5 2023.

<sup>634</sup> Intervju med Svensk Dagligvaruhandel 22/2 2023 och e-post från Svensk Dagligvaruhandel 12/10 2023.

<sup>635</sup> Intervju med Axfood 6/4 och 11/4 2023.

<sup>636</sup> Ibid.

<sup>637</sup> Intervju med Axfood 6/4 och 11/4 2023.

<sup>638</sup> Intervju med Icagruppen 13/4 2023.

<sup>639</sup> Intervju med Coop 5/5 2023.

priserna. Produktionskostnaderna kan hållas lägre i vissa länder och på det viset ge lägre tillverkningskostnader. Det är dock inte säkert att de i dessa länder har schysta arbetsförhållanden.<sup>640</sup>

Citygross importerar inga livsmedel själva utan importen går via Dagab. Det är komplext att ”prata pris ut till kund”, enligt Citygross, eftersom det kan vara snabba prisförändringar på marknaden.<sup>641</sup>

I Lidl's sortiment är det ingen skillnad i pris mellan svenska och importerade livsmedel. Ett skäl till detta är att de inte har flera sorters varumärken av samma vara.<sup>642</sup> Enligt Lidl Sveriges årsredovisning erbjuder de samma utbud av ekologiska och miljömärkta varor till hög kvalitet och bra priser i samtliga butiker.<sup>643</sup>

## 3.2 Logistik och transporter

I det här avsnittet besvaras utvärderingens tredje frågeställning om hur logistiken och transportererna fungerat mellan leden från och till dagligvaruhandeln, grossisterna och Orkla Foods Sverige.

Inledningsvis presenteras svaren från Sveriges Konsumenter och Livsmedelsföretagen.

Sveriges Konsumenter har inte tittat på frågan om hur logistiken och transportererna fungerar i livsmedelskedjan. De framför dock att transporterernas miljöbelastning utgör en liten del av belastningen från hela livsmedelskedjan. Vidare anser Sveriges Konsumenter att transportererna ska ske med fossilfria drivmedel.<sup>644</sup>

Enligt Livsmedelsföretagen har transportererna och logistiken inom Europa och inom Sverige till och från livsmedelsföretagen fungerat bra under 2018–2022. Utanför Europa var det under pandemin en del problem med containerbrist. Detta påverkade t.ex. importen av kaffe.<sup>645</sup>

Det annat problem som Livsmedelsverket lyfter fram är att vägnätet i Sverige inte alltid håller för stora lastbilar, vilket innebär att åkerierna är tvungna att köra mindre bilar. Det innebär högre kostnader, men transportererna fungerar.<sup>646</sup> Samma problem har även lyfts fram av Arla i avsnitt 2.1.7.

### 3.2.1 Grossisternas logistik och transporter har i stort fungerat

Enligt Svensk Handel drabbades livsmedelsgrossisterna hårt under pandemin, på grund av att efterfrågan från restauranger och hotell dog. Leveranskedjan var dock resilient och robust under 2018–2022. Svensk Handel framför vidare att det är viktigt att Sverige håller öppna handelsvägar med fri import och

<sup>640</sup> Ibid.

<sup>641</sup> Intervju med Citygross 11/5 2023.

<sup>642</sup> Intervju med konsult på Lidl Sverige 18/4 2023.

<sup>643</sup> Lidl Sverige (2022) s. 49.

<sup>644</sup> Intervju med Sveriges Konsumenter 3/5 2023.

<sup>645</sup> Intervju med Livsmedelsföretagen 7/2 2023.

<sup>646</sup> Ibid.

rättvisa spelregler för att bibehålla resiliensen och robustheten i livsmedelskedjan. Det finns en oro att detta synsätt håller på att urholkas inom länderna i EU.<sup>647</sup>

Martin & Servera menar att vissa produktsegment påverkades mer än andra under pandemin. Kina stängde ned helt och det blev brist på t.ex. engångshandskar och förpackningsmaterial. Martin & Servera blev dock aldrig helt utan. Sverige klarade sig också under en period utan vissa varor, som t.ex. färdiglagade thailändska kycklingspett.<sup>648</sup>

Under 2018 och 2019 fungerade enligt Menigo logistiken och transporterna väl och efterfrågan kunde förutspås. När sedan pandemin slog till blev det starka svängningar med förändrat konsumtionsbeteende som bl.a. påverkade restaurangerna i stor utsträckning. Detta bidrog till att transportflödet påverkades eftersom ingen ville sitta på lager som de sedan inte kunde få sålt. Generellt var det utmanande för Menigo när efterfrågan från många av deras kunder minskade. Undantaget var den offentliga verksamheten som inte stängde ned, t.ex. leveranser till sjukhus, skolor och äldreboenden etc. rullade på.<sup>649</sup>

Baseefterfrågan fanns under pandemin, men Menigo fick ha en viss flexibilitet beroende på vad som fanns tillgängligt. Exempelvis var båtleveranserna från Kina begränsade under pandemin.<sup>650</sup>

Därefter kom kriget i Ukraina som fick en större påverkan på utbudet än pandemin. Kriget har fört med sig stora svängningar i tillgänglighet och utbud av vissa varor. Väderförhållandena påverkar också utbudet och ger svängningar i tillgänglighet. Andra händelser som påverkat är stoppet i Suezkanalen. Där fastnade Menigos leveranser av restaurangutrustning.<sup>651</sup>

### 3.2.2 Orklas logistik och transporter fungerade 2018–2022

Logistiken och transporterna som Orkla Foods Sverige köper in har fungerat under 2018–2022. Under pandemin klarade sig Orkla bra. Det var ganska få förseningar och de var inte drabbade av bristen på chaufförer. De var tidigt ute och säkrade upp transportörer. Det blev dyrare men fungerade väl. Orkla uppger att problemen under pandemin hade att göra med containrar som inte kom fram. Orkla hade då bra dialoger med Livsmedelsverket om lösningar när varor inte kom fram. Dessa lösningar behövde de dock bara använda ett fåtal gånger.<sup>652</sup>

Tillgången på råvaror har påverkats av kriget i Ukraina. Detta har lett till problem i logistiken, t.ex. har avtal sagts upp i förtid och Orkla har fått förhandla med andra leverantörer vilket lett till kostnadsökningar. Orkla har också jobbat hårt med att ställa om och jaga råvaror och de har byggt större lager än normalt, vilket gjort att de har kunnat leverera produkter trots den

<sup>647</sup> Intervju med Svensk Handel 15/2 2023.

<sup>648</sup> Intervju med Martin & Servera 12/4 2023.

<sup>649</sup> Intervju med Menigo, avd. Logistik, 20/4 2023.

<sup>650</sup> Ibid.

<sup>651</sup> Ibid.

<sup>652</sup> Intervju med Orkla Foods Sverige 25/5 2023.

globala råvarubristen. Exempelvis använder de nu rapsolja i stället för solrosolja.<sup>653</sup>

### 3.2.3 Logistiken och transportererna fungerade även hos dagligvaruhandlarna

Dagligvarukedjorna i utvärderingen anser att logistiken och transportererna överlag fungerade under pandemin.<sup>654</sup>

Svensk Dagligvaruhandel framför emellertid att handeln märkbart påverkades, bl.a. för att det t.ex. var chaufförsbrist och höga fraktkostnader. Sjukskrivningsläget gjorde att logistik- och lagerarbetet blev mycket ansträngt. Den ”gröna korridoren”, dvs. EU-kommissionens regler om att transporten mellan länderna inte fick begränsas under pandemin, var avgörande. Om flöden stoppas så märks det direkt i livsmedelskedjan. Svensk Dagligvaruhandel hade en tät dialog med Näringsdepartementet och Livsmedelsverket om marknadsfrågor under pandemin. Det ledde till pragmatiska lösningar, och konsumenterna upplevde i princip ingen brist på varor i butik.<sup>655</sup>

Axfood fick på det stora hela ut varorna till butikerna under pandemin, men det fanns också svårigheter. Volymerna ökade eftersom kunderna hamstrade varor, som pasta, konserver och toapapper. Då gällde det att få ut varorna till butik och flera fick arbeta extra skift. Det hände att vissa varumärken av de hamstrade produkterna inte alltid fanns på hyllan. Det var också enligt Axfood mycket sjukdom och smittspridning på bl.a. lagret i Jordbro.<sup>656</sup>

Bristen på transportkapacitet har bl.a. lett till att Axfood inte är helt nöjda med de transporter som de köper upp, vilket är cirka hälften av Axfoods transporter, eftersom de inte fått igenom alla sina krav och önskemål.<sup>657</sup>

Den andra hälften av Axfoods transporter sker med deras egna lastbilar som mestadels går på flytande biogas. Transporterna kommer att bli dyrare utan skattebefrielsen för biodrivmedel och det kommer att påverka lönsamheten. De lastbilar som går på el påverkas av begränsningar i tillgången på el, t.ex. mellan Stockholm och Uppsala där Axfood har sitt logistikcenter. Men det största problemet med elbilarna är som tidigare nämnts i avsnitt 3.1.3 att få tag på chaufförer med C-körkort.<sup>658</sup>

Även Ica lyfter fram att det i början av pandemin var problem med bl.a. chaufförsbrist och brist på vissa produkter. Hela produktionskedjan är anpassad efter att flödena ska vara effektiva och det går därför inte direkt att anpassa flödena vid starka skiftningar. Ica äger efter pandemin en del lastbilar själva. De har t.ex. 24 lastbilar som går på el i Skåne. Trots Icas pågående arbete med att minska utsläppen från godstransporter ökade enligt Icagruppens årsredo-

<sup>653</sup> Ibid.

<sup>654</sup> Intervjuer med Axfood 6/4 och 11/4 2023, Icagruppen 13/4 2023, Coop 5/5 2023, City-gross 11/5 2023 och med konsult på Lidl Sverige 18/4 2023.

<sup>655</sup> Intervju med Svensk Dagligvaruhandel 22/2 2023.

<sup>656</sup> Intervju med Axfood 6/4 och 11/4 2023.

<sup>657</sup> Ibid.

<sup>658</sup> Intervju med Axfood 6/4 och 11/4 2023.



visning deras godstransportrelaterade utsläpp 2022 med 64 procent i Sverige. Ökningen berodde framför allt på en lägre andel förnybara drivmedel, där HVO till stor del ersatts med diesel.<sup>659</sup> Minskningen av reduktionsplikten kommer enligt Ica inte att hjälpa till i omställningen till fossilfria transporter.<sup>660</sup>

Coop framhåller att det har varit och är brist på containerfrakt, vilket påverkat Coops leveranser. De har också varit indirekt drabbade av störningar på järnvägsnätet, eftersom deras transporter t.ex. mellan Skåne och Mälardalen sker med tåg. Coop äger egna trailrar som kan ställas på både tåget och lastbilen. I Coops nya centrallager finns tågräls så ingen omlastning behöver göras från tåget.<sup>661</sup>

Logistiken och transportererna har fungerat bra för Citygross. De uppger att ett skäl till detta är att alla deras beställningar går till på samma sätt via ett centrallager i Hässleholm.<sup>662</sup>

Lidl Sverige har bra samarbete med sina leverantörer och de hade inga problem under pandemin med logistiken. Lidl har relativt få leverantörer, vilket gör logistiken och transportererna enklare. De hade heller inga problem att få produkter levererade från andra länder under pandemin.<sup>663</sup>

<sup>659</sup> Icagruppen (2023) s. 71.

<sup>660</sup> Intervju med Icagruppen 13/4 2023.

<sup>661</sup> Intervju med Coop 5/5 2023.

<sup>662</sup> Intervju med Citygross 11/5 2023.

<sup>663</sup> Intervju med konsult på Lidl Sverige 18/4 2023.

## Referenser

### Riksdagstryck

Betänkande 2000/01:KU23 *Riksdagen inför 2000-talet.*

Betänkande 2005/06:KU21 *Riksdagen i en ny tid.*

Betänkande 2016/17:MJU23 *En livsmedelsstrategi för Sverige.*

Betänkande 2021/22:MJU21 *Jordbrukspolitik.*

Betänkande 2022/23:MJU11 *Jordbrukspolitik.*

Faktapromemoria 2019/20:FPM13 *Meddelande om en europeisk grön giv.*

Faktapromemoria 2019/20:FPM44 *Meddelande om Från jord till bord-strategin.*

Förslag 2000/01:RS1 *Riksdagen inför 2000-talet.*

Framställning 2005/06:RS3 *Riksdagen i en ny tid.*

Proposition 2016/17:104 *En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet.*

Rapport från riksdagen 2020/21:RFR7 *Lantbrukets sårbarhet – en uppföljning.*

Riksdagens protokoll 2021/22:99.

Riksdagens protokoll 2022/23:80.

Riksdagsskrivelse 2016/17:338.

### Svenska författningar

LIVSFS (2005:20) om livsmedelshygien.

Miljöbalken (1998:808).

Regeringsformen.

### EU-tryck

Europeiska unionens råd (2020), Rådets slutsatser om strategin från jord till bord, 12099/20.

Europeiska kommissionen (2019), COM(2019) 0640, Meddelande från kommissionen, Den europeiska gröna given.

Europeiska kommissionen (2020), COM(2020) 380, Meddelande från kommissionen till Europaparlamentet, rådet, Europeiska ekonomiska och sociala kommittén samt regionkommittén, EU:s strategi för biologisk mångfald för 2030, Ge naturen större plats i våra liv.

Europeiska kommissionen (2020), COM(2020) 381, Meddelande från kommissionen till Europaparlamentet, rådet, Europeiska ekonomiska och sociala

kommittén samt regionkommittén, Från jord till bord-strategin för ett rättvisare, hälsosammare och miljövänligare livsmedelssystem.

Europeiska kommissionen (2022), COM(2022) 133, Meddelande från kommissionen till Europaparlamentet, rådet, Europeiska ekonomiska och sociala kommittén samt regionkommittén, Säkra livsmedelsförsörjningen och stärka motståndskraften i livsmedelssystemen.

Europeiska kommissionen (2022), COM(2022) 677, 2022/0396(COD), Förslag till Europaparlamentets och rådets förordning om förpackningar och förpackningsavfall, om ändring av förordning (EU) 2019/1020 och direktiv (EU) 2019/904 och om upphävande av direktiv 94/62/EG (EU) 2019/1020.

Europeiska kommissionen (2022), COM(2022) 592, Meddelande från kommissionen till Europaparlamentet, rådet, Europeiska ekonomiska och sociala kommittén samt regionkommittén, Mot en stark och hållbar algindustri i EU.

Europeiska kommissionens förordning (EU) 2023/2108 av den 6 oktober 2023 om ändring av bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 och bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 vad gäller livsmedelstillsatserna nitriter (E 249–250) och nitrater (E 251–252), EUT L.

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet, EUT L 031.

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, EUT L 139/55.

## Övrigt skriftligt material

Agrifood (2023). *Stigande matpriser – är det värre i Sverige?*, Fokus 2023:3.

Axfood (2022). Axfood års- och hållbarhetsredovisning 2021, *Mer livskvalitet för alla*.

Bergendahls (2022). Koncernrapport 2021/2022.

Coop (2023). Hållbarhetsredovisning 2022 Coop Sverige AB och Coop Logistik AB.

Energimyndigheten (2021). *Utvärdering av skattereduktion för rena och höginblandade flytande biodrivmedel*, rapport ER 2021:9.

FAO (2014). High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition – Extract from the Report – *Food losses and waste in the context of sustainable food systems*, Summary and Recommendations.

Göteborgs universitet (Projekt Nord-Ostron 2009–2012). *Byggstenar för en framgångsrik nordisk ostronnäring*.

Göteborgs universitet (2022). Jonas Kyrönviita, *Odling fisk rätt – en system-analytisk undersökning av den rättsliga styrningen av svenskt vattenbruk.*

Göteborgs universitet (2023). Policy brief, *Möjligheter och hinder för en svensk algindustri.*

HK Scan, Arla, Växa, LRF, Lantmännen, Svenskt Kött, Yara, De Laval (2021). *Framtidens jordbruk – Mjolk & Nötkött.*

Hållbar Livsmedelskedja (2020). *Hållbara Produkter – Vägledning för att skapa mer hållbara produkter och ett mer hållbart produktsortiment.*

Icagruppen (2023). ICA Gruppen hållbarhetsredovisning 2022.

Jordbruksverket (2021a). *Hållbara livsmedelssystem*, rapport 2021:3.

Jordbruksverket (2021b). *Uppföljning och utvärdering av livsmedelsstrategin – Årsrapport 2021*, rapport 2021:1.

Jordbruksverket (2022a). På tal om jordbruk och fiske – fördjupning om aktuella frågor, *Hur stor andel av livsmedlen som säljs på marknaden är producerade i Sverige?*

Jordbruksverket m.fl. (2022b). *Förstudie – Kartläggning och upprättande av en branschgemensam plan för marknadsföring av svenskt vattenbruk och sjömat.*

Jordbruksverket (2023a). På tal om jordbruk och fiske – fördjupning om aktuella frågor, *Hur stor andel av svensk matkonsumtion skulle kunna täckas av livsmedel producerade i Sverige?.*

Jordbruksverket (2023b). *Uppföljning och utvärdering av livsmedelsstrategin – Årsrapport 2023*, rapport 2023:6.

Jordbruksverket (2023c). Marknadsbalanser för mejeriprodukter 1995–2022 (Excelltabeller).

Jordbruksverket (2023d). *Marknadsrapport animalieprodukter – utvecklingen till och med 2022 för nötkött, griskött, matfågel, fårkött, ägg samt mjolk & mejeriprodukter.*

Jordbruksverket (2023e). *Mervärden inom svensk nötköttsproduktion.*

Jordbruksverket (2023f). *Mervärden inom svensk fårproduktion.*

Jordbruksverket (2023g). *Mervärden inom svensk grisproduktion.*

Jordbruksverket (2023h). *Mervärden inom svensk kycklingproduktion.*

Konkurrensverket (2011). *Mat och marknad – från bonde till bord*, rapport 2011:3.

Kommittédirektiv 2022:92 En moderniserad fiskelag och förbättrade förutsättningar att bedriva vattenbruk. Tilläggsdirektiv 2023:66 och 2023:135.

Krav (2022). Hållbarhetsrapport 2021.

Lidl Sverige (2022). *Hållbarhetsredovisning för Lidl Sverige mars 2021 till februari 2022.*

Landsbygds- och infrastrukturdepartementet (2023a). *Jägares överlåtelse av små mängder vildsvin eller kött av vildsvin direkt till slutkonsumenter*, promemoria 2023/02318.

Landsbygds- och infrastrukturdepartementet (2023b). *Uppdrag att utforma en försöksverksamhet för att möjliggöra godstransporter med lastbilar som har en totalvikt som understiger 4 250 kg för den som har körkort med behörighet B*. Regeringsbeslut. Dnr LI2023/02684, LI2023/01080, LI2023/01081 (delvis).

Livsmedelsföretagen (2023). *Var ska livsmedelsindustrin hitta 20 000 nya medarbetare? En rapport om framtidens kompetensbehov och dagens kompetensbrist i Sveriges tredje största industri*.

Livsmedelsverket (2019). *Avsättning av svenskt vildsvinskött – Slutrapport*, dnr 2018/02334.

Livsmedelsverket (2022). *Märkning – Ställningstagande med anledning av kriget i Ukraina*.

Livsmedelsverkets samarbetsrapport (2022). *Syntesarbete för ett hållbart livsmedelssystem – Myndigheternas gemensamma målbilder för arbetet med ett hållbart livsmedelssystem*.

Martin & Servera (2023). *Martin & Serveras års- och hållbarhetsberättelse 2022, Mer hållbara tillsammans*.

Menigo (2023). *Menigos hållbarhetsredovisning 2022, Tillsammans skapar vi hållbara måltider genom livets alla skeden*.

Miljö- och jordbruksutskottets protokoll 2021/22:55.

Miljö- och jordbruksutskottets protokoll 2022/23:22.

Naturvårdsverket (2022). *Ansvar för kommunalt avfall avseende vissa enskilda avfallsströmmar*. Redovisning av regeringsuppdrag, skrivelse, NV-02572-22.

Nordic Agri Research (2021). *Vildsvin i de nordiska länderna*, en rapport på uppdrag av Nordiska ministerrådet.

Nordiska ministerrådet (2022). *A Nordic approach to food safety risk management of seaweed for use as food*.

Näringsdepartementet (2020). *Uppdrag att genomföra åtgärder i vildsvinspaketet inom ramen för livsmedelsstrategin*. Regeringsbeslut. Dnr N2020/01011/DL, N2019/03259/DL (delvis), N2017/06252/JL (delvis).

Organic Sweden och Ekologiska Lantbrukarna i samarbete med Krav och Ekomatcentrum (2023). *Ekologiska årsrapporten 2022, Så utvecklades marknaden för ekologiska livsmedel i Sverige – försäljning, trender och analyser*.

Orkla (2023). *Orkla Annual Report 2022*.

Polarbröd (2023). *Polarbrödskoncernens hållbarhetsredovisning 2022*.

Pågen (2023). *Pågens hållbarhetsredovisning för 2022*, avser Pågen AB och Pågen Färskbröd.

Rise (2019). *Frisk med fisk utan risk? Betydelsen av svensk konsumtion av sjömat för hälsa och miljö*, rapport 2019:38.

Rise (2021). *Betydelsen av mjölkproduktion i Norrland sett ur ett miljö- och systemperspektiv*. Uppdrag åt Norrmejerier.

SOU 2023:74 *Förenklade förutsättningar för ett hållbart vattenbruk*.

Stockholm Resilience Centre (2023). Artikel av Crona, B.I., Wassénus, E., Jonell, M. et al. *Four ways blue foods can help achieve food system ambitions across nations*. Nature 616, 104–112 (2023).

Svenska Ägg (2020). *Det svenska ägget och klimatet*, Resultat av Svenska Äggs livscykelanalys.

Svensk Handel (2023). Svensk Handels hållbarhetsundersökning 2022/2023, *Från pandemi till lågkonjunktur – Hållbarhet i en osäker tid*.

Sveriges Konsumenter (2020). *Hållbara matvanor – Lösningar för mer växt-baserade måltider*, reviderad 2023.

Sveriges Konsumenter (2022). *En stark och hållbar konsumentpolitik – Våra lösningar*.

Sveriges Konsumenter (2023). *Vart tog ekokampanjerna vägen? – En granskning om kopplingen mellan kampanjer och försäljningen av ekologisk*.

Sverigemärkning (2023). *Ostrapporten 2023, En undersökning om ostvanor, ostfavoriter och kärleken till den svenska osten*.

Sweden Food Arena (2022). *Utveckling av ett modernt innovationssystem – Förstudie*.

## Intervjuer

Arla Foods, Helena Markstedt, ansvarig för politiska frågor (Public Affairs), den 6 mars 2023.

Arlas mejeri i Östersund, Magnus Hidegaard, Operations Engineer Specialist, den 28 mars 2023.

Axfood, Åsa Domeij, hållbarhetschef, den 6 och 11 april 2023.

Blå mat, Fredrik Gröndahl, universitetslektor och docent på KTH, chef för Kristineberg center för marin forskning och innovation, koordinator för kompetenshöjning och medelsförvaltning Blå mat, den 8 mars 2023.

Citygross, Rebecca Wictor, PR & kommunikationsspecialist, den 11 maj 2023.

Coop, Mattis Bergquist, hållbarhetschef, den 5 maj 2023.

Falköpings mejeri, Uno Elofsson, mejerichef, den 21 april 2023.

Gröna gårdar, Märta Jansdotter Aguirre, vd, den 8 maj 2023.

Guldhaven, Emma Gabrielsson, hållbarhetschef, den 3 maj 2023.

Hk Scan, Maria Häger, kvalitets- och hållbarhetsdirektör, Elina Matsdotter, hållbarhetschef, Sara Bergqvist, marknads- och kommunikationsdirektör, den 4 maj 2023.

Jägarnas Riksförbund, Mikael Hultnäs, riksviltvårdskonsulent, den 14 mars 2023.

Icagruppen, Anders Axelsson, chef för Icas hållbarhetsstrategi och utveckling, den 13 april 2023.

KG:s Ägg och Stjärnägg, Erik Pettersson, vd och delägare, den 17 maj 2023.

Koberg Vilt, Marielouise Jageklint, ansvarig för hela kedjan, den 17 maj 2023.

Kvalitetsfisk, Cai Kindgren, fastighets- och kvalitetsansvarig och Sebastian Camitz, inköpare, den 1 mars 2023.

Kött- och Charkföretagen, Magnus Därth, vd, den 20 februari 2023.

Lidl, Jan Agri, deltidskonsult åt Lidl Sveriges hållbarhetsavdelning tills en ny hållbarhetschef tillträdde i kvartal 3, den 18 april 2023.

Livsmedelsföretagen, Sara Sundquist, näringspolitisk expert, den 7 februari 2023.

LRF Kött, Fredrik Sundblad, branschansvarig, den 21 april 2023.

Martin & Servera, Christina Gezelius, informationschef och Per Idlund, kategorichef Regionala produkter, fågel och ägg, den 12 april 2023.

Menigo, Martin Sagne, Supply Chain & Operations Director, avd. Logistik, den 20 april 2023 och Joakim Sköld Östling, Merchandiser Director, avd. Sortiment och Inköp, den 12 maj 2023.

Norrmejerier, Stina Printz, hållbarhetschef och Mathias Gärdh, chef för varuförsörjning, den 4 april 2023.

Orkla Food Sverige, Cecilia Isaksson Sajland, hållbarhets- och innovationsdirektör och Sara Paulsson, kommunikationschef, den 25 maj 2023.

Polarbröd, Björn Hägg, försäljnings- och marknadsdirektör och Johan Granberg, varuförsäljningsdirektör, den 5 maj 2023.

Protos, Ola Thomsson, inköpschef, den 5 april 2023.

Pågen, Berith Apelgren, informations- och hållbarhetschef, den 16 maj 2023.

Svensk Dagligvaruhandel, Jenny Hagberg, hållbarhetsansvarig och Martin Andersson, näringspolitisk ansvarig, den 22 februari 2023.

Svensk Handel, Magnus Nikkarinen, hållbarhetsansvarig, den 15 februari 2023.

Svenska Jägareförbundet, Daniel Ligné, riksjaktsvårdskonsulent, den 15 mars 2023.

Svenska Ägg, Marie Lönneskog Hogstadius, verksamhetsledare, den 15 mars 2023.

Svenskt vattenbruk och sjömat, Ingela Skärström, ordförande, Christian Vorbeck, Ostrea Aquaculture (ostronodling), Anders Granhed, Scanfjord (musselodling),

Caisa Torell, Kobb (tångodling), Gunilla Maszynski, Musselbaren och Musselfabriken (förrädling musslor), Fredrik Norén, Marine Feed och Marine Taste (sjöpfung), den 10 mars 2023.

Svenskt Viltkött, Stefan Persson, ordförande, den 2 mars 2023.

Sven-Åke Larsson, kockprofil och styrelsemedlem i Svenskt Viltkött, den 10 mars 2023.

Sveriges bagare och konditorer, Martin Lundell, vd, den 4 september 2023.

Sveriges Gårdsmejerister, Kerstin Johansson, ordförande, den 1 juni 2023.

Sveriges Konsumenter, Jan Bertoft, generalsekreterare, den 3 maj 2023.

WWF, Christina Snöbohm, programsamordnare för initiativet Hållbar Livsmedelskedja, den 21 april 2023.

## Webbplatser

<https://www.arla.se>

<https://www.coop.se>

<https://ekofakta.se>

<https://www.energigas.se>

<https://etisverige.se>

<https://fransverige.se>

<https://www.fssc.com>

<https://www.gronagardar.se>

<https://hallbarlivsmedelskedja.se>

<https://www.icagruppen.se>

<https://jagareforbundet.se>

<https://jordbruksverket.se>

<https://www.kemi.se>

<https://kobb.nu/>

<https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se>

<https://www.krav.se>

<https://www.livsmedelsforetagen.se>

<https://www.livsmedelsverket.se>

<https://www.nordicseafarm.com>

<https://www.orkla.se>

<https://www.regeringen.se>

<https://reocean.se>

<https://svenska.se>

<https://www.sverigeskonsumenter.se>



<https://www.sigill.se>

<https://www.slu.se>

<https://www.havochvatten.se>

<https://www.vinnova.se>

<https://www.wwf.se>

## Nyhetsartiklar

”Arlas mejeri i Sundsvall lägger ner” (2023). *VIA TT*, den 6 februari.

”Arla kortar omställning till konventionell mjölk” (2023). *ATL*, den 10 februari.

”Butikernas egna varumärken slår jättehårt mot oss” (2023). *Dagens Nyheter*, den 8 maj.

”Destination Lidl är tillbaka!” (2021). *VIA TT*, den 23 juni.

”Därför är mjölken så dyr – trots överskott” (2023). *Dagens Nyheter*, den 3 april.

”Hälsosofarliga PFAS-kemikalier i kött drabbar familjer i Danmark” (2022). *Sveriges Radio*, den 3 maj.

”Lantmännen Agroetanol investerar 800 miljoner i Norrköping för produktion av Gröna Proteiner” (2021). *News Cision*, den 26 maj.

”Nytt salmonellautbrott på CA Cedergrens – 340 000 höns ska avlivas” (2023). *Food Supply*, den 14 augusti.

”Ny uppgraderingsanläggning för biogas invigd i Eslöv” (2019). *Bioenergitidningen*, den 10 januari.

”Problem för producenter orsakar äggbrist i Sverige” (2023). *TT*, den 10 juli.

BILAGA

## Centrala begrepp och organisationer

*Detaljhandel* inkluderar all försäljning som sker direkt till konsument.

*Dagligvaruhandel* är en del av detaljhandeln och innebär handel med varor som används dagligen som t.ex. livsmedel.

*EMV* (egna märkesvaror), är en vara som tagits fram eller förpackats av eller för en specifik matkedja. Förpackningen bär det egna varumärket och varorna går endast att köpa i de butiker som kedjan äger.<sup>664</sup> Coop använder förkortningen EVM för deras egna varumärken.<sup>665</sup>

*HVO* (hydrerad vegetabilisk olja) är en typ av biodiesel.

*Från Sverige-märkningen* betyder att produkten är odlad i Sverige, född och uppfödd i Sverige, förädlad, förpackad och kontrollerad i Sverige.<sup>666</sup>

*Förädlingsindustri* är den typen av industri som köper in och omvandlar råvaror till produkter.

*Initiativet Hållbar Livsmedelskedja*, samlar företag som tar aktivt ansvar för att ställa om och bidra till en väsentligt mer hållbar livsmedelskedja i Sverige 2030.<sup>667</sup> Världsnaturfonden WWF är samordningsansvariga för initiativet och det är WWF:s roll att dels koordinera initiativet, dels bidra med expertis inom hållbarhetsområdet. I initiativet ingår i dag förutom WWF följande 15 företag: Arla, Axfood, Coop Sverige, Fazer, Findus, HKScan, ICA Sverige, Lantmännen, Löfbergs, Martin & Servera, Menigo, Orkla Foods Sverige, Polarbröd, Pågen och Unilever. Målet är att till 2030 bidra till en väsentligt mer hållbar livsmedelsproduktion och konsumtion i den svenska livsmedelskedjan.<sup>668</sup>

*Livsmedelsföretag* definieras som varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med något av stadierna i livsmedelskedjan.<sup>669</sup>

*Livsmedelsföretagen* är en bransch- och arbetsgivarorganisation för alla typer av livsmedelsproducenter i Sverige. Livsmedelsföretagen har ca 800 medlemsföretag.<sup>670</sup>

*Livsmedelskedjan* brukar beskrivas som allt ”från jord till bord” och omfattar många aktörer, från primärproduktion till handel och måltidsturism.<sup>671</sup> Exempelvis kan en livsmedelskedja se ut så här:

<sup>664</sup> ”Butikernas egna varumärken slår jättehärt mot oss” (2023). *Dagens Nyheter*, den 8 maj.

<sup>665</sup> Intervju med Coop 5/5 2023.

<sup>666</sup> <https://fransverige.se/>.

<sup>667</sup> <https://hallbarlivsmedelskedja.se/om-oss/>.

<sup>668</sup> Intervju med WWF 21/4 2023.

<sup>669</sup> <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/>.

<sup>670</sup> <https://www.livsmedelsforetagen.se/om-livsmedelsforetagen/>.

<sup>671</sup> Prop. 2016/17:104.

Insatsproduktion → Primärproduktion → Förädlingsindustri → Lagring/Grossist → Handel → Konsument

*Primärproduktion* definieras i denna studie som primärprodukter inklusive skörd, mjölkning samt produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt.<sup>672</sup>

*Sjömat* är (för människan) ätbara djur och växter som lever under vatten t.ex. fisk, skaldjur och alger.<sup>673</sup>

*Svensk Dagligvaruhandel* är en medlemsorganisation. De är ingen arbetsgivarorganisation och ingår därför inte i Svenskt Näringsliv. Medlemmarna är Axfood, City Gross, Coop Sverige, ICA Sverige, Lidl Sverige och Livsmedelshandlarna (här ingår enskilda ICA- och Hemköpshandlare). Svensk Dagligvaruhandel har inga enskilda butiker som medlemmar, men indirekt har medlemmarna i sin tur lite drygt 3 000 butiker och de finns i stort sett i alla Sveriges kommuner.<sup>674</sup>

*Svensk Handel* är medlem i Svenskt Näringsliv som samlar 60 000 företag och 48 bransch- och arbetsgivarorganisationer. Bland Svensk Handels medlemmar ingår detaljhandlare och partihandlare och bland partihandlarna finns Livsmedelsgrossisterna. *Livsmedelsgrossisterna* är en förening som träffas fyra gånger per år. De levererar varor till t.ex. offentliga institutioner, skolor och restauranger. Däremot inte till de stora dagligvarukedjorna, som har sina egna leverantörer.<sup>675</sup>

*Sveriges Konsumenter* är en obunden, ideell organisation som arbetar för alla konsumenters bästa genom att granska företag, påverka politiken och stärka konsumentmakten.<sup>676</sup>

*Svensk marknadsandel* beräknas genom att dividera den svenska produktionen med totalkonsumtionen, som beräknas produktion + import – export.

*Vattenbruk* innebär odling av vattenlevande djur och växter som exempelvis fiskar och alger och blöt-, mantel- och kräftdjur. Odlingen kan bedrivas i havet, i sjöar och i landbaserade anläggningar. De vanligaste vattenbruken i Sverige är traditionella kassodlingar av fisk och odling av musslor.<sup>677</sup>

<sup>672</sup> Definitionen utgår från första delen av definitionen i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002.

<sup>673</sup> Svensk ordbok, <https://svenska.se/so/>.

<sup>674</sup> Intervju med Svensk Dagligvaruhandel 22/2 2023.

<sup>675</sup> Intervju med Svensk Handel 15/2 2023.

<sup>676</sup> <https://www.sverigeskonsumenter.se/om-oss/>.

<sup>677</sup> <https://www.havochvatten.se/>.

2021/22:RFR1	FINANSUTSKOTTET Öppen utfrågning om den aktuella penningpolitiken den 19 oktober 2021
2021/22:RFR2	SOCIALUTSKOTTET Socialutskottets offentliga utfrågning om precisionsmedicin
2021/22:RFR3	FINANSUTSKOTTET Öppen utfrågning om finansiell stabilitet – Sårbarheter och motståndskraft i ekonomin i ljuset av ökande skulder hos hushåll och kommersiella fastighetsföretag
2021/22:RFR4	FINANSUTSKOTTET Utvärdering av Riksbankens penningpolitik 2015–2020
2021/22:RFR5	FINANSUTSKOTTET Evaluation of the Riksbank's Monetary Policy 2015–2020
2021/22:RFR6	FINANSUTSKOTTET Öppen utfrågning om den aktuella penningpolitiken den 3 mars 2022
2021/22:RFR7	ARBETSMARKNADSUTSKOTTET Uppföljning av nyanländas etablering –arbetsmarknadsstatus med särskilt fokus på kvinnorna
2021/22:RFR8	KONSTITUTIONSUTSKOTTET Uppföljning och utvärdering av tillämpningen av utskottsinitiativ
2021/22:RFR9	KULTURUTSKOTTET Uppföljning av delar av den svenska friluftslivspolitiken
2021/22:RFR10	NÄRINGSUTSKOTTET Innovationskritiska metaller och mineral – en forskningsöversikt
2021/22:RFR11	SOCIALUTSKOTTET Hälsa- och sjukvård för barn och unga i samhällets vård – en utvärdering
2021/22:RFR12	FINANSUTSKOTTET Öppen utfrågning om AP-fondernas placeringar av buffertkapitalet i pensionssystemet den 26 april 2022
2021/22:RFR13	FÖRSVARsutskottet Sveriges deltagande i fem internationella militära insatser – en uppföljning av konsekvenserna för den nationella försvarsförmågan
2021/22:RFR14	FINANSUTSKOTTET Öppen utfrågning om Finanspolitiska rådets rapport Svensk finanspolitik 2022
2021/22:RFR15	FINANSUTSKOTTET Öppen utfrågning om Riksbankens redogörelse för penningpolitiken 2021 den 10 maj 2022
2021/22:RFR16	SOCIALUTSKOTTET Offentlig utfrågning om svensk och europeisk cancerstrategi
2021/22:RFR17	TRAFIKUTSKOTTET Transportsektorns klimatmål

2021/22:RFR18

KULTURUTSKOTTET

Kulturutskottets öppna seminarium om uppföljning av delar av den svenska friluftslivspolitiken

2022/23:RFR1	FINANSUTSKOTTET Öppen utfrågning om den aktuella penningpolitiken den 20 oktober 2022
2022/23:RFR2	FINANSUTSKOTTET Översikt med internationella exempel på uppföljning och utvärdering av centralbanker
2022/23:RFR3	FINANSUTSKOTTET Öppen utfrågning om finansiell stabilitet i svensk ekonomi i ljuset av hög inflation och högre räntor
2022/23:RFR4	FINANSUTSKOTTET Öppen utfrågning om Riksbankens årsredovisning 2022 och det senaste penningpolitiska beslutet från februari 2023
2022/23:RFR5	FINANSUTSKOTTET Utvärdering av penningpolitiken 2022
2022/23:RFR6	FINANSUTSKOTTET Öppen utfrågning om Finanspolitiska rådets rapport, Svensk finanspolitik 2023
2022/23:RFR7	FINANSUTSKOTTET Öppen utfrågning om penningpolitiken 2022

2023/24:RFR1	FINANSUTSKOTTET Öppen utfrågning om den aktuella penningpolitiken den 17 oktober 2023
2023/24:RFR2	SOCIALUTSKOTTET Offentlig utfrågning om nationell högspecialiserad vård
2023/24:RFR3	CIVILUTSKOTTET Utskrift från det offentliga sammanträdet om Vårdnad, boende och umgänge vid våld i familjen
2023/24:RFR4	NÄRINGSUTSKOTTET Näringsutskottets offentliga sammanträde om energilagring
2023/24:RFR5	TRAFIKUTSKOTTET Offentligt sammanträde om artificiell intelligens (AI)
2023/24:RFR6	SOCIALUTSKOTTET Offentligt sammanträde om reformen av EU:s läkemedelslagstiftning
2023/24:RFR7	TRAFIKUTSKOTTET Planera laddinfrastruktur för vägtrafik – en kunskapsöversikt
2023/24:RFR8	FINANSUTSKOTTET Den demokratiska granskningen av centralbanker - En forskningsöversikt
2023/24:RFR9	CIVILUTSKOTTET Offentligt sammanträde – Hur säkerställer vi ett bostadsbyggande som möter behov och efterfrågan i hela landet?
2023/24:RFR10	FINANSUTSKOTTET Offentligt sammanträde om finansiell stabilitet i en osäker omvärld – hur påverkas Sverige?

SVERIGES   
RIKSDAG 

---

Beställningar: Riksdagens tryckeriexpedition, 100 12 Stockholm  
telefon: 08-786 58 10, e-post: [order.riksdagstryck@riksdagen.se](mailto:order.riksdagstryck@riksdagen.se)  
Tidigare utgivna rapporter: [www.riksdagen.se](http://www.riksdagen.se) under Dokument & lagar

