

E

#2 APRIL 2018

ekologiskt lantbruk

TIDNINGEN FÖR DEN **PROFESSIONELLA**
EKOLOGISKA PRODUCENTEN
EKOLOGISKA LANTBRUKARNAS MEDLEMSTIDNING

BORRING VS JONSON

"Han kör för mycket!"

Lås grynhavrepriset på 3,50

NY EXPORTKANAL

KRÖN

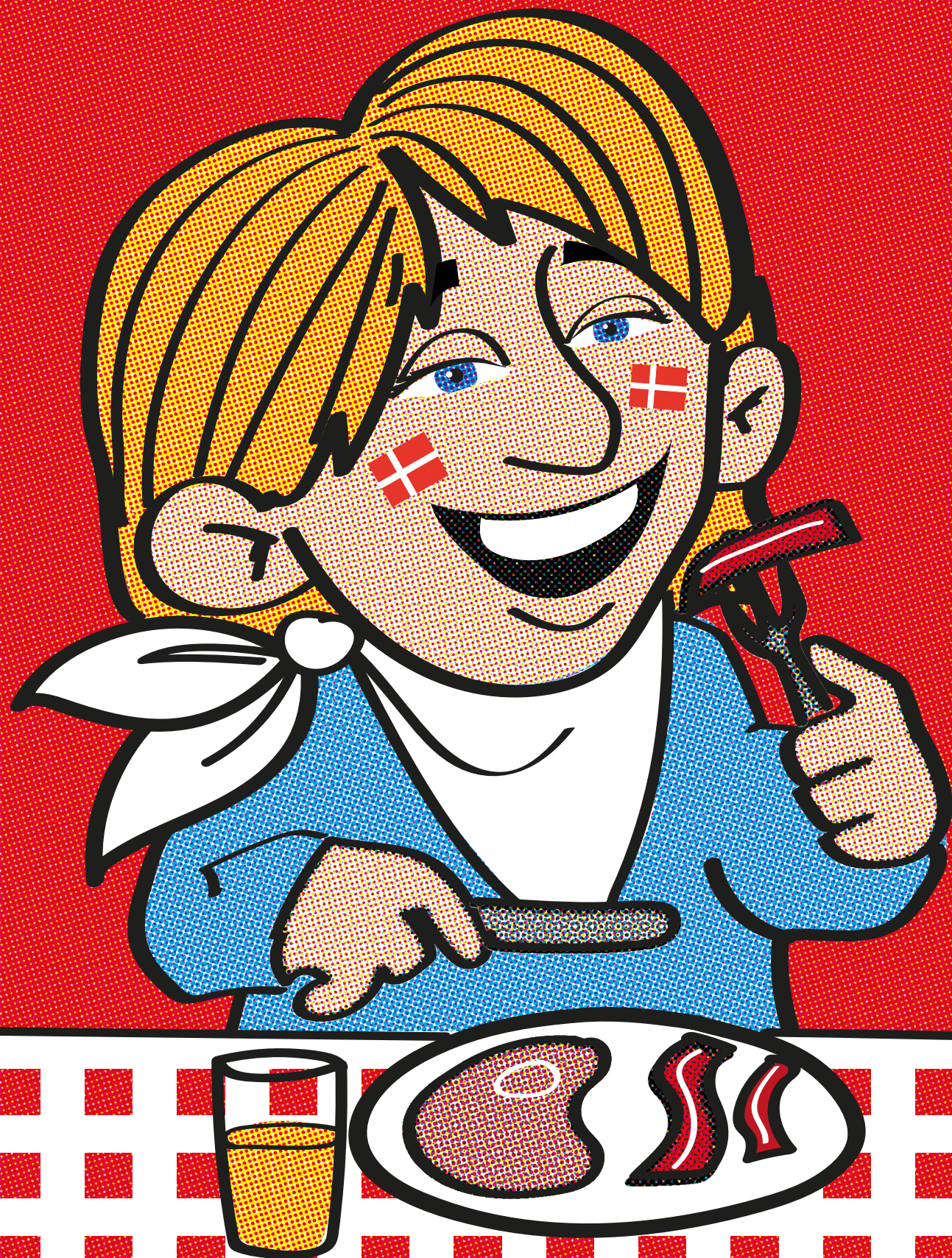
Frisk dansk
konsument

Ekochark
utan nitrit

NITRIT- BLUFFEN

Mer folk eller mer teknik?
FRAMTIDSSPANING PÅ EKODAGARNA!

FÖRVILLAR. Handeln ratar nitritfri Krav-
chark och skyller på livsmedelssäkerhet.
I Danmark har nitritfritt funkat i decennier.



Friska danskar avslöjar handelns nitritbluff

Storspelare i den svenska dagligvaruhandeln skyller på livsmedels-säkerheten när de använder nitrit i ekologisk chark under eget varumärke. Samtidigt säljer de nitritfri, ekologisk chark från Danmark, där konsumenterna överlevt med nitritförbud sedan 1989.

TEXT TINA ANDERSSON ILLUSTRATIONER HANS VON CORSWANT

Vi känner oss inte trygga utan nitrit i charkprodukter, säger **Majsan Pense**, kategorichef för kött och chark på Coop.

– Vi vet att bakterien *clostridium botulinum* förökar sig i syrefria miljöer, och den bakterien kan bilda ett gift som är så kraftigt att det kan vara dödligt.

Samma dag som hon säger detta går det att köpa dansk, nitritfri eko-bacon från Tulip i Coops webbutik för 18,50 per 100-gramspaket. Det blir 185 kronor kilot. Ånglamarks ekologiska bacon kostar på samma webbsida 157,92 per kilo. Då får man konserveringsmedlet E 250, det vill säga natriumnitrit, på köpet.

– När det gäller egna varumärken är det vi som ytterst ansvarar för livsmedelssäkerheten, säger Majsan Pense.

Även i en del Ica-butiker går det

att köpa nitritfritt från Tulip. Det egna märket *I love eco* vill Ica däremot inte tillverka utan nitrit.



– Det handlar om produktsäkerhet. Vi har ett större ansvar för våra egna märkesvaror, och det omfattar bland annat matsäkerhet. Nitrit bidrar till längre hållbarhet



och har egenskaper som hämmar tillväxt av flera oönskade bakterier, säger Icas kvalitetschef **Lena Sparring**.

I Danmark är nitrit förbjudet i ekologisk chark. I Sverige är det kris för utegris på grund av att nitrit är tillåtet. Organisationen Krav medger inte Kravmärkning av produkter som innehåller nitrit och ingen av de stora kedjorna i dagligvaruhandeln vill tillverka de viktiga, egna märkesvarorna utan nitrit.

Resultatet blir att Kravgrisarna, som får böka och beta utomhus och är dyra att föda upp, är på väg att konkurreras

ut av det som kallas EU-ekologisk gris, som inte får böka i marken och är billigare att få fram.

För uppfödarna av Kravgrisar är läget så allvarligt att de gemensamt beslutat att ta en stor kostnad för att minska tillgången till Kravgris på marknaden under 2018.

Förutom att framhålla säkerheten för konsumenterna hänvisar både Ica och Coop till Livsmedelsverkets inställning i frågan om nitrit i ekologiska charkprodukter.

– Livsmedelsverkets bedömning spelar stor roll. Vi har tolkat det som att Livsmedelsverket tycker att nitrit behövs, säger Lena Sparring.

– Vi följer lagstiftningen och de gränsvärden som finns för ekologiska charkprodukter, säger Majsan Pense.

När Ekologiskt Lantbruk kontaktar Livsmedelsverket visar det sig att verket inte har några egentliga riktlinjer eller rekommendationer. Det är





”Jag kan upplysa om, att Fødevarestyrelsen inte har gett tillstånd att använda nitrit i ekologiska köttprodukter.”

➔ Dessutom inte hela sanningen att nitrit är förbjuden i dansk, ekologisk chark men tillåten i svensk.

Inom alla länder i EU är det tillåtet att använda en liten mängd nitrit i ekologiska köttprodukter, men tillåtelsen gäller med följande villkor:

”Denna tillsats får användas endast om den behöriga myndigheten har fått tillfredsställande bevis för att det inte finns något tekniskt alternativ som ger samma säkerhet och/eller gör det möjligt att bibehålla produktens särskilda egenskaper.”

I Sverige har Livsmedelsverket i praktiken inte tillämpat villkoret.

– Vi har inte krävt in några underlag och tillverkarna har heller inte skickat in några. De som velat har kunnat använda nitrit i ekologisk chark, säger statsinspektör **Lena Wallin**.



I Danmark har Livsmedelsverkets motsvarighet Fødevarestyrelsen agerat helt motsatt och utgått från att nitrit är otillåtet i ekologisk chark, så länge inte tillverkaren kan bevisa att det behövs. Det är det ingen som gjort hittills.

– Jag kan upplysa om, att Fødevarestyrelsen inte har gett tillstånd att använda nitrit i ekologiska köttprodukter, jämför möjligheten nämnd i avsnitt 3.3.1 i vägledningen om ekologiska livsmedel. Det har således ännu inte framlagts dokumentation för Fødevarestyrelsen, om att det inte finns tekniska alternativ, skriver **Lisbeth Landström**, bromatolog i kemi och livsmedelskvalitet på Fødevarestyrelsen, till Ekologiskt Lantbruk.

Den första danska förordningen om ekologiska livsmedel kom 1989. Ekoreglerna har aldrig tillåtit nitrit och så vitt

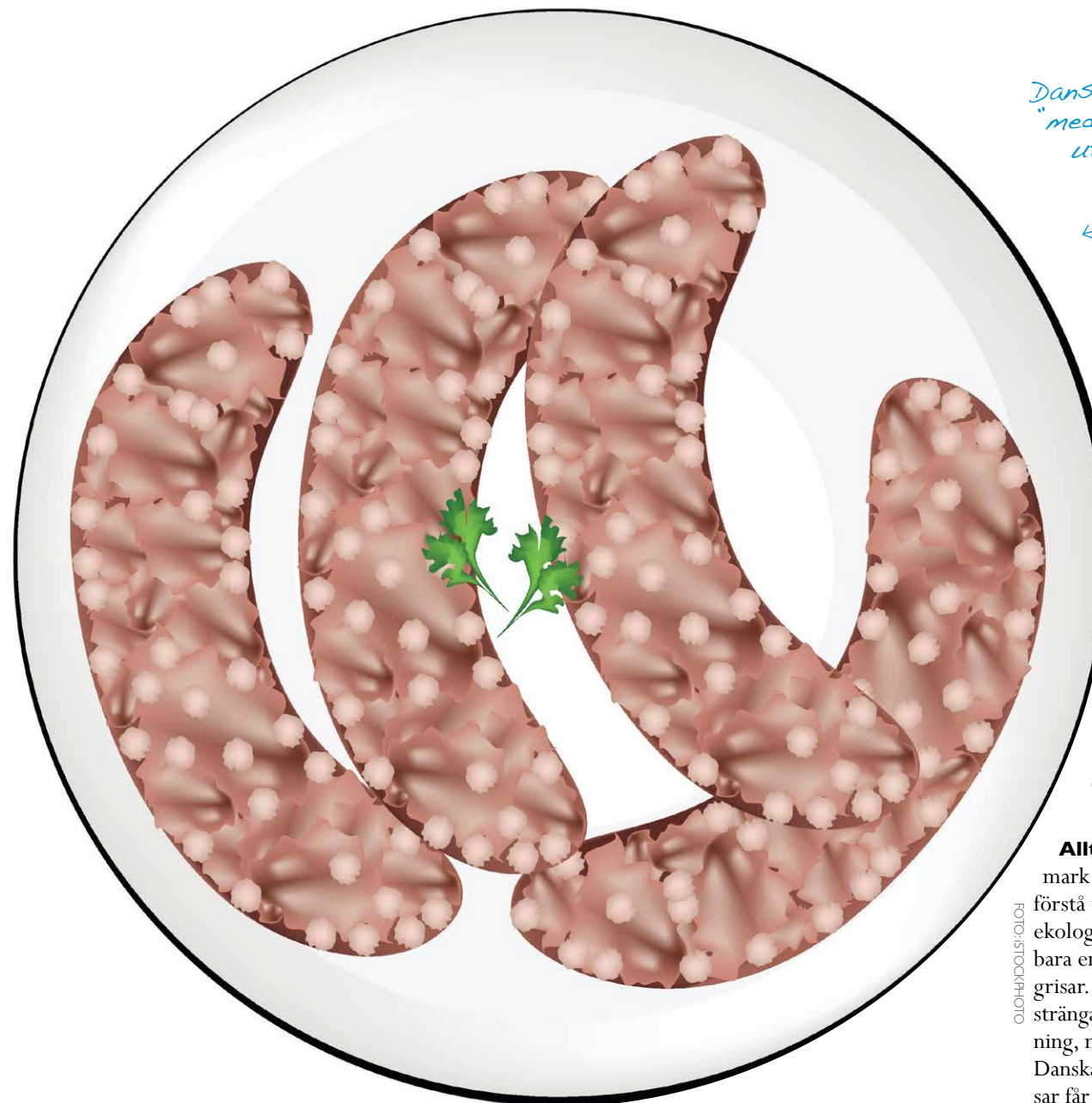
Fødevarestyrelsen vet har den bestämmelsen aldrig lett till botulism, alltså sjukdomen som botulinumgift kan leda till.

I konventionell chark har Danmark ett lägre gränsvärde för nitrit än det EU-gemensamma. Fødevarestyrelsen förklarar beslutet med att den vill skydda folkhälsan, eftersom nitrit kopplats ihop med förhöjd risk för cancer. (Läs mer på sidan 36.)

I EU-kommissionens förordning 889/2008 för ekologisk produktion står det att användningen av nitrit ska omprövas före den sista december 2010 i syfte att förbjudas. Lena Wallin på Livsmedelsverket berättar att Sverige inte hade någon egen, ny studie kring tekniska alternativ till nitrit att skicka till kommissionen. Uppenbarligen kom det inte in tillräckliga underlag från andra länder heller. Kommissionen gjorde ingen ändring i förordningen gällande nitritanvändning.

För att potentiellt minska nitritanvändningen i svensk, ekologisk chark behövs dock ingen ändring på EU-nivå. Livsmedelsverket skulle omgående kunna kräva att tillägget efterföljs, det vill säga att producenterna måste bevisa att de behöver använda nitrit i ekologisk chark för att kunna producera säkra produkter och/eller bibehålla produkters särskilda egenskaper.

– Regelverket är tydligt och vi har aldrig kommunicerat till producenterna att de inte ska följa lagstiftningen. Vi vet inte heller vilka producenter som använder nitriter eller varför de inte skickar in underlag till oss. Vi behöver inte fatta något beslut om detta utan grunden är att producenterna ska följa reglerna, säger Lena Wallin.



Dansk ekologisk
”medisterpølse”
utan nitrit

Danmark: Ekologiskt betyder att charken är helt fri från nitrit

Danmark har maxat säljargumenten för ekologisk chark. Den som väljer en ekologisk korv kan vara säker på att den är nitritfri och att suggor och smågrisar fått gå ute.

Allt är inte lätt och bra i Danmark, men det är i alla fall lätt att förstå vad man får om man köper ekologisk chark. Det finns för det första bara en huvudinriktning för ekologiska grisar. Reglerna för djurväl-färden är strängare än i EU-ekologisk uppfödning, men inte lika stränga som Kravs. Danska, ekologiska suggor och smågrisar får gå ute och beta, men suggorna har nosring eftersom de inte får böka upp jorden av miljöskäl.

Slaktgrisarna får gå ut på betongplatta. Aktörerna i branschen har kommit överens om att Danmark ska ligga på en högre nivå än EU kräver och kan därför både använda extra god djurväl-färd som säljargument och med gott samvete visa bilder på utegrisar i det gröna ireklamen.

Konsumenter som värnar om djuren får sitt, och det får även kundgruppen som fokuserar på sin egen hälsa och vill undvika tillsatser. Dansk, ekologisk chark är alltid nitritfri.

– Danska konsumenter har en klar

förväntan om att ekologiskt är utan nitrit, säger **Sybil Kyed**, lantbrukspolitisk chef på Økologisk Landsforening.



Charkillverkaren Hanegal säger sig ha ungefär 40 procent av marknaden för ekologisk chark i Danmark. Företaget har tillverkat ekologisk chark utan nitrit och andra tillsatser sedan 1992.

– De konsumenter som känner till riskerna med nitrit och tillsatser ser frihet från E-nummer som ett klart mervärde. Dessutom är det ganska välkänt bland människor med magcancer, migrän och högt blodtryck att man ska undvika nitrit, säger **Fie Graugaard**, som är delägare och medgrundare i Hanegal.

Fie Graugaard tycker inte att nitritfritt i sig är en anledning att ta mer betalt för en produkt. Däremot kan ett högre pris motiveras av att det är dyrare att ta fram ekologiska råvaror än konventionella. Utöver det baseras priset på hur mycket vatten en vara innehåller.

– De mycket torra korvarna har ett högre pris per kilo, eftersom vatteninnehållet är lågt och köttprocenten hög, förklarar Fie Graugaard.

Hanegal använder inget annat än saltning, torkning, rökning och kokning för att konservera och



FAKTA: NITRIT GER FÄRG OCH KONSISTENS

Nitrit ger skinkan dess färg. Utan nitrit blir chark mer gråbrun. Nitrit används också som konserveringsmedel. Det gör att livsmedelsproducenterna kan tillsätta mer vatten utan att försämra hållbarheten. Nitrit ger också bättre konsistens på exempelvis korv med högt vatteninnehåll.
Källa: Röd & Rön

FAKTA: Dubbel andel ekogris på danska tallrikar

Andelen eko av den danska grisköttskonsumtionen låg 2016 på cirka 3 procent. I Sverige var 2,1 procent av de producerade grisarna ekologiska 2016. Omräknat till andel av konsumtionen blir det cirka 1,5 procent, dvs betydligt mindre än i Danmark.
Källor: Danmarks statistik, Landbrug & Fødevarer och Jordbruksverket.



”Dessutom används nitrit i Danmark för färgens skull, inte för hållbarhetens. Det behövs större mängder nitritsalt än de som vanligtvis används i konventionella produkter i dag, om det ska ge ännu längre hållbarhet.”

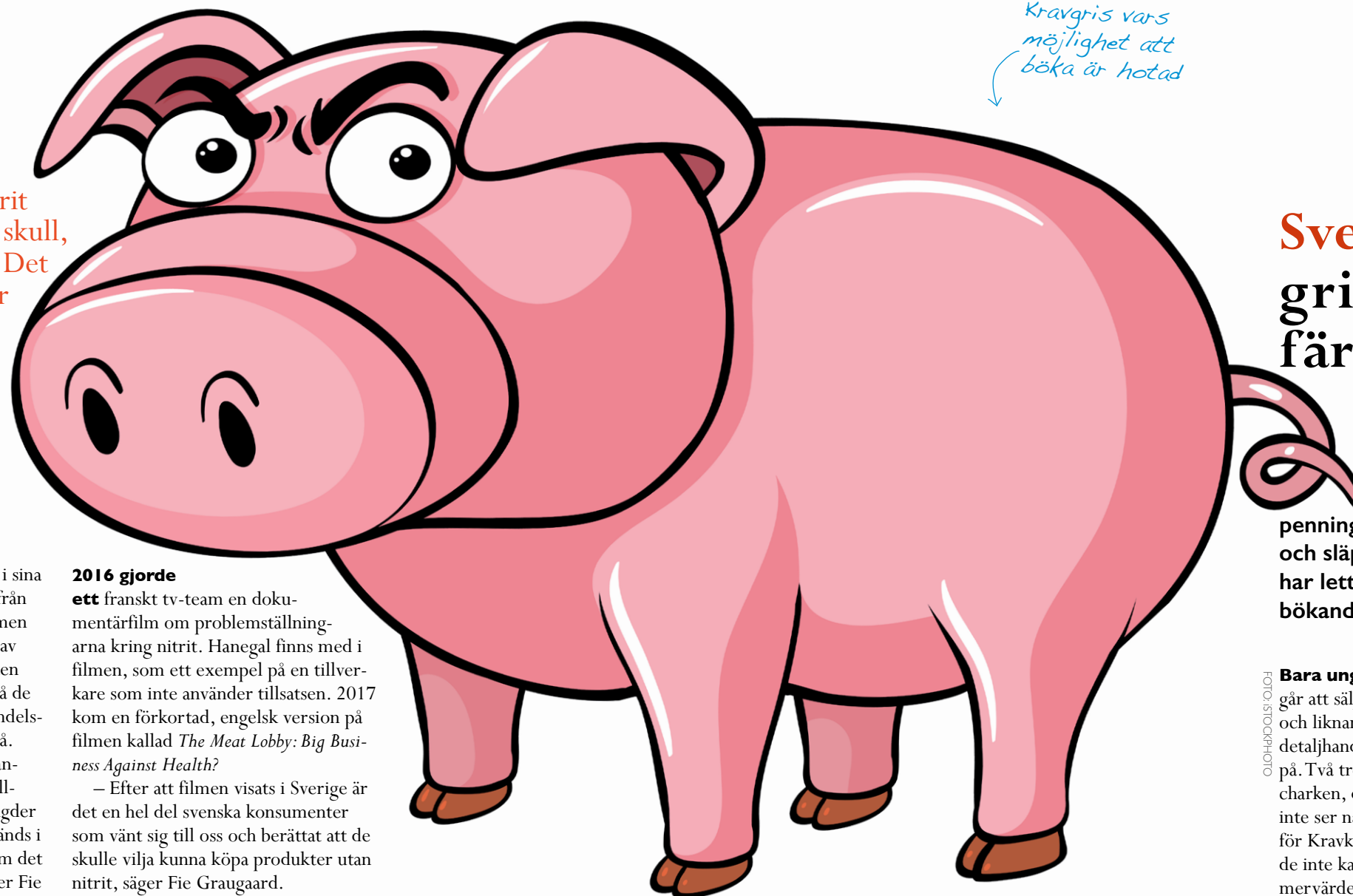
➔ reducera bakterieaktiviteten i sina produkter. Dagens kylkedja från slakt till butik plus kylskåp i hemmen gör att det inte finns något behov av nitrit, enligt företaget. Hållbarheten på produkterna är lika lång som på de flesta konventionella och detaljhandelskedjorna efterfrågar inte mer än så.

– Dessutom används nitrit i Danmark för färgens skull, inte för hållbarhetens. Det behövs större mängder nitritsalt än de som vanligtvis används i konventionella produkter i dag, om det ska ge ännu längre hållbarhet, säger Fie Graugaard.

2016 gjorde

ett franskt tv-team en dokumentärfilm om problemställningarna kring nitrit. Hanegal finns med i filmen, som ett exempel på en tillverkare som inte använder tillsatsen. 2017 kom en förkortad, engelsk version på filmen kallad *The Meat Lobby: Big Business Against Health?*

– Efter att filmen visats i Sverige är det en hel del svenska konsumenter som vänt sig till oss och berättat att de skulle vilja kunna köpa produkter utan nitrit, säger Fie Graugaard.



Kravgris vars
möjlighet att
boka är hotad

Sverige: Kris för Krav- grisuppfödare och färre bokande grisar

Den svenska modellen med två olika ekologiska grisar, penninghungrig detaljhandel och släpphänt Livsmedelsverk har lett till framtidskris för bokande utegrisar.

Bara ungefär en tredjedel av en gris går att sälja som kotletter, ytterfilé och liknande styckningsdetaljer som detaljhandeln kan sätta Kravmärket på. Två tredjedelar av grisen hamnar i charken, där kedjorna vill ha nitrit och inte ser någon anledning att betala mer för Kravkött än för EU-ekologiskt, när de inte kan dra någon nytta av Kravs mervärden.

För de 32 producenterna i föreningen Jord på trynet är läget allvarligt. Medlemmarna producerar nästan alla Kravgrisar, som fram till 2008 var den enda ekologiska gristypen i Sverige. 2008 började ekologiska grisar certifieras enligt EU-regelverket och nu är den produktionen nästan lika stor som den Kravgodkända.



– Som situationen är med nitriten kan vi inte konkurrera ekonomiskt med EU-ekologiskt, säger Mats Schörling, ordförande i Jord på trynet.

Föreningen har beslutat att under 2018 konvertera 7 500 Kravuppfödda smågrisar till konventionella, för att lyfta bort Kravgriskött från marknaden. Medlemmarna delar solidariskt på kostnaderna utifrån hur mycket varje gård producerar. Konverteringen motsvarar 5-7 miljoner kronor, eftersom en Kravuppfödd smågris kan värderas mellan 1 400 och 1 600 kronor, medan en konventionell är värd cirka 650-700 kronor.

– Det här kommer med all sannolikhet inte att räcka. Om det inte blir någon förändring inom några månader eller kanske ett halvår kommer vi säkert att behöva göra fler neddragningar, säger Mats Schörling.

Problemet att avsätta allt Kravgriskött till fullpris i handeln har växt under de senaste åren. Redan inför 2017 uppvaktade Jord på trynet Krav med önskemålet att ta bort nitritförbudet i Kravmärkta produkter, och på så sätt rädda Kravgrisproduktionen. Krav gjorde en utredning och valde att behålla nitritförbudet.

– Det är så tragiskt. För fyra år sedan skreks det efter mer Kravgriskött. Nu har vi lockat igång fler producenter och så är det risk att marknaden säckar ihop och Kravgris reduceras till en mycket liten nisch, säger Mats Schörling.

LÄS MER OM NITRIT och risken för botulism kontra cancer i Lena Karlssons krönika på sidan 36.

FAKTA: BETALNINGEN FÖLJER DANSKFRILAND

Kravgrisarna från Jord på trynet köps av Svenskt Butikskött AB, som är Sveriges största leverantör av Kravmärkt kött till dagligvaruhandeln och offentlig sektor. Avräkningspriset är kopplat till noteringen inom Friland, Danish Crowns dotterbolag för ekologisk uppfödning. Pris och villkor i nästa led förhandlas mellan Svenskt Butikskött och köparna inom handeln och offentlig sektor.

Källor: Jord på trynet och Svensktbutikskott.se

Spannmål köpes i skörd eller i eftersäsong
till dagspris, poolpris eller termin.

Utsäde & Gödsel
EKO

Slöinge
Lantmän
0346-404 60

Välkommen till oss
Cecilia Mobjer 0706-04 40 50
Annett Biggén 0708-91 84 54



SCA

”Även den som är liten och ful har rätt att leva ...”
**Med naturen som
förebild**

Bruka & bevara – vi ska leva av vad skogen ger,
men inte till priset av skogens djur och växter.

www.sca.com

Niclas Åkeson: Byt linje för kundernas, grisarnas och era varumärkens skull!

Ica och Coop hävdar att de har ett större ansvar för vad de stoppar i sina EMV-förpackningar än för annan mat i butiken. Chark utan nitrit säljer man inte under eget varumärke för att skydda kunderna från en potentiellt dödlig bakterie. Bakom den ståndpunkten döljer sig en blandning av dubbelmoral och skräckpropaganda. Låt oss börja med det senare.

Under mycket ovanliga och konstlade förhållanden kan den farliga bakterien botulinum växa till i kött och chark. (Risken är dock betydligt större i vissa andra livsmedel). Med nitrit i produkterna elimineras denna risk. Men i Danmark har man sålt nitritfri chark i många år utan problem. Samma gäller parmaskinkan, också nitritfri sedan ett kvartssekel.

Att handeln skräms beror på att nitrit bland annat också ger möjlighet att hålla upp vattenhalten i produkterna utan att

hållbarheten försämrass. Mer vatten och mindre kött i korven och helst med Krav-märket på, det är sådant som handelns omsorg egentligen handlar om. Att nitrit i maten ökar risken för cancer kommuniceras inte i sammanhanget, men det vet både pålästa konsumenter och danska myndigheter.

Dubbelmoral? Om man kan dö av att äta charkprodukter utan nitrit, varför säljer handeln då dansk ekobacon från Tulip utan nitrit? Är det mera okej att ha ihjäl en kund om den dödliga dosen överlämnas i ett Tulip-paket än ett Ica- eller Coop-stämplat? Självklart inte. Att man säljer Tulip-bacon och andra nitritfria charkvaror beror naturligtvis på att man vet att risken för botulism i charkprodukter är närmast obefintlig.

Genom sitt nej till nitritfri chark pressar handeln leverantörerna att lobba för att få bort Kravs nitritförbud. I höstas stod

Krav emot trycket och behöll förbudet. Det var rätt, dels ur ett hälsoperspektiv, men också för att konsumenter förväntar sig ett minimum av tillsatser i Krav-märkt mat. Med ett ja till nitrit i Krav-mat hade svekbatten kommit som ett brev på posten och kunnat skada Kravs trovärdighet grundligt. Det hade drabbat alla som lever av att konsumenter litar på Krav och betalar extra för produkterna.

Så kära handel, ni har en del att förklara. Importmat ges nu spelrum att exploatera svenska konsumenters efterfrågan på nitritfri chark. Det sker i era hyllor där ni samtidigt nekar svensk Krav-chark utan nitrit tillträde i era EMV-sortiment. Tänk ett varv till. Utveckla nitritfria sortiment, sätt Kravs märke på och sälj, sälj, sälj. Det är att ta ansvar för konsumenternas hälsa, grisarnas möjlighet att boka och på sikt också era egna varumärken.



Niclas Åkeson
chefredaktör

”**Importerad mat ges nu spelrum att exploatera svenska konsumenters efterfrågan på nitritfri chark.**”



Omslagsillustration ritad av Hans von Corswant.

E – Ekologiskt lantbruk är branschtidningen för professionella ekologiska producenter i Sverige och medlemstidning för föreningen Ekologiska Lantbrukarna.

Tidningen ges ut av **Publishing Farm AB** med licens från Ekologiska Lantbrukarna.

Medlemskap & prenumerationer:
www.ekolantbruk.se



BESÖK OSS I ANDRA MEDIA
www.ekolantbruk.se
www.facebook.com/ekologiskalantbrukarna
www.twitter.com/ekolantbrukarna
www.publishingfarm.com
www.facebook.com/publishingfarm

REDAKTION
CHEFREDAKTÖR & ANSVARIG UTGIVARE
Niclas Åkeson niclas@publishingfarm.com
+46 703-82 45 20
REDAKTIONSCHEF & FORMGIVARE
Berit Metlid berit@publishingfarm.com
+46 709-45 00 14
SKRIBENTER
Tina Andersson, Lena Karlsson,
Berit Metlid och Niclas Åkeson.
KORREKTUR Sara Järnefors.
REDAKTIONSRÅD
Niels Andresen, Anders Lunneryd,
Berit Metlid, Sofia Sollén-Norrlin
och Niclas Åkeson.

TRYCK
Printfabriken

ANNONSER SÄLJARE
Binh Tan
binh@lime.nu
+46 40-40 86 80

PRENUMERATIONER
Nätverkstan
+46 31-743 99 05



Lena Karlsson: Nitrit – inte botulism – är det som hotar vår folkhälsa!

Livsmedelstillsatsen som efter 20 år av diskussioner och omprövningar blivit ekomatens trauma. Nitrit handlar det om i det här numret och jag väljer att haka på ämnet. När diskussionen blir för känslig och konfliktfylld så har den under alla år sökt en urladdning genom att hänvisa till risken för den livshotande bakteriesjukdomen botulism som nitrit kan hindra.

Under åren 1995-2005 läste jag på ordentligt i frågan och har sedan fortsatt att följa den på håll. Och med den bakgrunden tillåter jag mig att konstatera att konflikten vore en icke-fråga om nitrit bara var ett konserveringsmedel.

Det som gör frågan så infekterad är att tillsatsen E250, nitrit, inte bara är ett effektivt konserveringsmedel utan också charkindustrins mirakelmedel som ger spänst åt vattenhaltig korv och rosa färg på skinkan. Nitrit stabiliserar i en kemisk process den röda färgen i kött råvaran så att produkten inte blir grå. Och kanske ännu viktigare, det har speciella egenskaper som smakförstärkare och det binder vatten på ett sätt som ger produkterna konsistens.

Inget ont i att mat smakar gott och har bra konsistens – vi behöver ju inte klä oss i aska bara för att vi är ekologer. Men ärligt talat, inget av de här argumenten är någon etisk höjdare för att försvara tillsatsen av nitrit. I stället anför gärna både charkindustrin och handeln att det är livsmedelssäkerheten, i synnerhet skyddet mot botulinumbakterier, som gör att man ställer upp till nitritets försvar.

Det är bara ett problem med den argumentationen, och det är att nitrit i livsmedel dödar många, många fler än de som blir smittade av botulinumbakterier via kött. Vanligaste smittkällan i länder med allmänt

förekommande kylskåp är faktiskt honung och heminläggning av fisk, totalt cirka 20 fall i Sverige sedan 1969.

Nitritets hotbild mot folkhälsan beror på att det i närvaro av köttproteiner bildar en sorts lättflyktiga kväveföreningar som kallas för nitrosaminer. Minst en tredjedel av dessa har visat sig vara mycket starkt cancerogena och/eller mutagena vid försök med ett stort antal djurarter. Det mesta handlar om cancer i magsäck, matstrupe, de övre andningsorganen samt ändtarmen. Till exempel vet man att nitrosaminerna förstör slemhinnan i magen och lämnar den öppen för cellförändringar.

För en starkt centraliserad livsmedelsindustri finns det stora värden i att försvara nitritet, till exempel möjligheten att ta bra betalt för vatten och att kunna tillverka stora serier åt gången med lång hållbarhet. Givetvis är det frustrerande att se vinsterna i detta försvinna från Krav-produktionen.

Det finns bara ett sätt att få en korv fast i konsistensen och med bra smak utan att använda nitrit – det är att tillverka den av bra kött råvara och att hålla tillräckligt hög torrs substans. Det är samtidigt det bästa receptet mot botulinumbakterier eftersom de bara klarar av att växa vid hög vattenhalt, temperatur över 10 grader och under syrefria förhållanden.

Och den godaste av skinkor, den 18 månader torkade äkta Parmaskinkan, ja den görs sedan 1993 utan nitrit då tillverkarna tog cancerlarmet till sig. Och ännu finns ingen som insjuknat i botulism med koppling till Parmaskinka.

”**Det är bara ett problem med den argumentationen, och det är att nitrit i livsmedel dödar många, många fler än de som blir smittade av botulinumbakterier via kött.**”



Lena Karlsson
frilansjournalist
& lammproducent

lena@karlssonpost.se