Ett samarbete mellan

Kost & Näring
EN BRANSCHFÖRENING INOM LEDARNA

MATtanken
OFFENTLIGA MÅLTIDER – ALLA AKTÖRER I KEDJAN

www.kostochnaring.se
www.mattanken.se



Härifrån kommer maten

Policy för livsmedelsursprung
inom offentliga måltider

”Varifrån kommer maten på den offentliga tallriken?”

Lika självklar som den frågan ter sig, lika svårt har de som arbetar med offentliga måltider ofta att ge tydliga svar. Det beror bland annat på bristande information i digitala system – och på förvirring kring begreppen som används.

Onödigt krångligt, tycker vi som planerar, köper in och lagar den offentliga maten. Därför presenterar vi en trepunkts-policy för att komma tillrätta med situationen.

Ju fler producenter, grossister och systemleverantörer som följer policyn, desto lättare blir det för oss att ge svar framöver, när matgäster, beslutsfattare och allmänhet ställer berättigade frågor om ursprunget på den mat vi serverar.

Dagens problem

– Därför behövs förändring

- ”Ursprung” enligt lagstiftningens definition avser var livsmedlet genomgick den sista väsentliga och ekonomiskt berättigade bearbetningen – vilket inte alltid är detsamma som var djur föddes, uppfötts och slaktats, eller var frukt och grönsaker odlats.

- Tvingande krav på information om ursprung finns redan i dag för vissa livsmedel, så som nötkött, honung och olivolja. En god början, men önskan att veta varifrån maten kommer stannar inte där. Spannmål, baljväxter och sammansatta produkter är tre exempel på livsmedel där informationen om ursprung ofta uteblir – eftersom lagkrav saknas.

- Förvirring råder kring begreppen ”tillverkningsland”, ”ursprungsland” och ”råvarans ursprung”. I dag finns stor otydlighet i instruktionerna i de olika digitala systemen för vad som avses med dessa olika begrepp, vilket bidrar till både osäkerhet och varierande tolkningar.

Vad säger lagen om ursprung?
www.kostochnaring.se/ursprung

Våra uppmaningar

– Trepunkts-policy för livsmedelsursprung

Sveriges offentliga måltidsverksamheter uppmanar – och utmanar! – livsmedelsproducenter och grossister ...

- ... att endast använda **två begrepp**, genomgående, i alla led, digitala system och för alla livsmedel:

  Råvarans ursprung i betydelsen var djur föddes, uppfötts och slaktats, var ägg värpts, var mjölk mjölkats och var frukt, grönsaker, spannmål och andra grödor odlats.

  Tillverkningsland i betydelsen det land i vilket produkten genomgick den sista väsentliga bearbetningen (motsvarande lagstiftningens definition för ursprungsland).

- ... att synliggöra råvarans ursprung och produktens tillverkningsland på ett **enhetligt sätt** – genom hela informationsflödet.

- ... att råvarornas ursprung även redovisas i **sammansatta produkter**, åtminstone för den primära ingrediensen.