

DN Debatt**”Det är skillnad på kött och kött”**

Publicerad 2016-02-15

REPLIK. Nationalekonomen Carl B Hamilton är upprörd över vad han menar är "köttprotektionism" (DN Debatt 8/2) när svenska forskare vid bland annat Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) framhåller fördelarna med svenskt kött. Från SLU:s sida menar vi att en uthållig produktion av livsmedel är avhängig en uthållig konsumtion, skriver forskare och studenter vid SLU.

Enligt vår mening är lågt pris en dålig kvalitetsindikator. Vi menar dessutom att den som köper kött – oavsett pris - bör få information om både produkt- och produktionskvaliteten för att kunna göra kloka val.

Konsumenten bör ha möjlighet att välja kött som överensstämmer med de egna värderingarna. Det är då viktigt att bland annat information om hur djuren fötts upp, det vill säga djurets välfärd, och produktionsland anges på förpackningen. Inom EU eftersträvas det att köttbiten ska kunna spåras tillbaka till det individuella djuret på en viss gård, vilket är viktigt för livsmedelssäkerheten.

Vi ser med förvåning att Carl B Hamilton inte förstår konsumentperspektivet, då priset är relaterat till ursprung. I Sverige är det importerade köttet billigare och därför ska självklart konsumenten kunna värdera priset efter ursprung. Att inte ursprungsmärka kött på restauranger ökar kraftigt risken att svenska konsumenter får betala ett överpris och ökar inkomstmarginerna för krögarna.

Vi antar att Carl B Hamilton inte vill förbjuda produktionsland i vinlistor på restauranger, för då skulle konsumenten inte få veta vad som exempelvis är riktig Champagne eller inte. Restaurangerna skulle få svårt att sälja dyrare produkter om allt bara kallades mousserande vitt. Inte heller skulle man kunna ange att ett vin kommer från Bordeaux eller Amarone. Det är naturligtvis befängt och med det faller hela Carl B Hamiltons resonemang. Ska vi därmed tolka Hamiltons resonemang som att han är helt ointresserad av konsumenternas rätt?

När det gäller kvaliteten på kött, till exempel mörhet, färg och smak, så är dessa egenskaper inte nationsbundna, utan har samband med djurets ras, kön, ålder, vilket foder djuret fått och hur köttbiten har hanterats efter slakt. Djurhållningen är svårare att bedöma för konsumenten, då det handlar om omsorgen av djuret under uppfödningstiden, vilket inte går att se på köttet.

Avseende hur djur föds upp finns det klart regionala skillnader både inom och utom Europa. Områden som skiljer Sverige från andra länder är till exempel om djuren fått gå på bete (Sverige har beteskrav i lagstiftningen för mjölkkor vilket saknas i de flesta andra länder), om de fått behålla sina svansar (grisar i många andra länder får sina svansar avklippta utan bedövning), om de är fria från salmonellasmitta (i Sverige och övriga

nordiska länder är salmonellasituationen unikt god), om de har fötts upp utan rutinmässig förebyggande antibiotikabehandling, något som döljer brister i djurhållningen (Sverige använder lägst mängd antibiotika per djur i hela EU) samt att slakt i Sverige föregås av bedövning (lagkrav som efterlevs i Sverige, men inte i alla EU-länder, och helt saknas i vissa importländer).

En god köttbit ska kunna ätas med gott samvete och inte bidra till framtida miljö- och hälsoproblem. Den billiga biffen som importeras kanske inte är skadlig för just konsumenten som äter den, men har framtagningen av köttet skett på ett etiskt acceptabelt sätt? Många konsumenter vill också kunna göra djurskyddsmässigt medvetna val.

Om stora mängder antibiotika används i animalieproduktionen så kommer antibiotikaresistensen att öka i djurens omgivning. Antibiotikan kanske inte följer med biffen till konsumenten, men den sprider sig sakta till djur, människor och miljö, och känner inga nationsgränser. Att ignorera det hälsohot som antibiotikaresistens till följd av antibiotikaanvändning inom lantbruk och sjukvård i många länder leder till är kortsiktigt, och inte hållbart vare sig ur moralisk eller ur ekonomisk synvinkel.

Undermåligt djurskydd och dålig djurvälstånd, överdriven användning av antibiotika och spridning av sjukdomar leder till bristande förtroende mellan å ena sidan lagstiftare och producent och å den andra sidan medborgare och konsument. Sveriges konsumenter bör kunna utgå från att hygien, smittfrihet och djurvälstånd präglar livsmedelsproduktionen. Svenska konsumenterna är troligen också intresserade av att bevara det öppna svenska landskapet med betande djur och biologisk mångfald, och till det krävs det betande djur som sen slaktas och innebär en ekonomisk ersättning för lantbrukaren

Om man i Sverige väljer att av kortsiktiga ekonomiska skäl bli helt importberoende vad gäller livsmedel, är en viktig fråga ur både ett sårbarhetsperspektiv, den långsiktiga livsmedelsförsörjningen och hållbarheten i de produktionsformer som vi då inte längre kan påverka. Detta är inget som svenska konsumenter och ansvariga politiker kan önska sig i en framtida orolig värld.

Vi som arbetar och studerar på SLU anser att vi genom forskning på SLU och i andra länder har god kunskap om svensk som utländsk djurproduktion. Vi på SLU hoppas därmed att vi kan ge konsumenterna en nyanserad bild av fördelarna respektive nackdelarna med att äta kött producerat i såväl Sverige som internationellt inom eller utom EU.

Bo Algers, professor emeritus i husdjurshygien,
SLU

Charlotte Berg, professor i husdjurens miljö
och hälsa, SLU

Ulrik Bergsland, student vid
agronomprogrammet ekonomi, SLU

Ida Brandt, student på veterinärprogrammet,
SLU

Kristina Dahlborn, professor i integrativ
fysiologi, SLU

Anders Herlin, universitetslektor i
byggnadsfunktion, SLU

Lena Lidfors, professor i etologi, SLU

Frida Lundmark, doktorand och adjunkt i
djurskydd, SLU

Helena Röcklinsberg, universitetslektor i
djuretik, SLU

Henrik Rönnberg, professor i internmedicin,
hund och katt, SLU

Mats Sjöquist, professor och föreståndare,
Nationellt centrum för djurvälstånd

Birgitta Staaf Larsson, Nationellt centrum för
djurvälstånd och doktorand, SLU

Margareta Steen, docent och biträdande
föreståndare, Nationellt centrum för djurvälstånd

DN Debatt. 8 februari 2016

Debattartikel

Carl B Hamilton, ekonomiprofessor och tidigare Liberal riksdagsledamot:
[”Gör upp med den svenska köttprotektionismen”](#)

Repliker

Åsa Domeij, hållbarhetschef på Axfood med kedjor som Willys och Hemköp:

[”Konsumenterna vill veta köttets ursprung”](#)

Eskil Erlandsson, riksdagsledamot (C), fd landsbygdsminister:

[”Djurhållning, miljö och antibiotikaresistens viktiga aspekter”](#)

Helena Jonsson, förbundsordförande LRF:

[”Sverige borde producera större del av världens kött”](#)

Johan Beck-Friis, leg veterinär, informationschef Sveriges veterinärförbund:

[”Hamiltons osmakliga ironi”](#)

Inge Gerremo, konsult i globala livsmedelsfrågor:

[”Sverige behöver en livsmedelsstrategi”](#)

Ulf Magnusson, professor och veterinär, SLU:

[”Hamilton har svårt för oberoende forskare”](#)

Forskare och studenter vid SLU:

[”Det är skillnad på kött och kött”](#)

Slutreplik från Carl B Hamilton:

[”Kött-eliten driver svenska köttbönder ur marknaden”](#)

[Läs fler artiklar på DN Debatt](#)

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt