

Livsmedelsprogram för Alingsås kommun

- Antagen av kommunfullmäktige 2015-06-10 § 88



Innehållsförteckning

Mål & syfte.....	3
Avgränsningar.....	3
Inriktning för olika livsmedelsgrupper *.....	4
Kött (nöt, lamm, gris, kyckling, kalkon och vilt).....	4
Fisk och skaldjur.....	4
Ägg och mejeriprodukter.....	4
Frukt, bär, grönsaker och baljväxter.....	4
Potatis, spannmålsprodukter och ris.....	5
Matfett.....	5
Inriktning för etiska livsmedel.....	5
Inriktning för tillsatser.....	5
Uppföljning och kontroll.....	5
Revidering av program.....	6
Bilaga 1 – Effekter av vald inriktning.....	7
Kött (nöt, lamm, gris, kyckling och kalkon).....	7
Fisk och skaldjur.....	7
Mjölk.....	7
Frukt, bär, grönsaker & baljväxter.....	7
Potatis, spannmålsprodukter och ris.....	8
Matfett.....	8
Inriktning för etiska livsmedel.....	8
Bilaga 2 – Konkurrensverkets krav.....	9
Inriktning för olika livsmedelsgrupper.....	9
Kött (nöt, lamm, gris och kyckling).....	9
Nötkött.....	9
Griskött.....	10
Lammkött.....	10
Kyckling.....	11
Kalkon.....	11
Ägg och mejeriprodukter.....	11
Ägg.....	11
Mejeriprodukter.....	12
Frukt, bär, grönsaker (inkl. potatis) och baljväxter.....	12
Spannmålsprodukter och ris.....	12

Mål & syfte

Maten hör till livets glädjeämne. Måltiden skall vara en stund på dagen som innebär gemenskap, tid för eftertanke och njutning. Maten skall:

- bidra till en god folkhälsa
- vara sensoriskt stimulerande och bidra till en god helhetsupplevelse
- så långt det är möjligt lagas från grunden med bra råvaror

Hand i hand med strävan mot dessa mål är också inriktning på att bidra till en hållbar livsmedelskedja. Kommunen har i sin energiplan valt att fokusera på ”att arbeta för och utreda hur kostens miljö- och klimatpåverkan i t ex skolor kan minska”. Det vill säga att arbeta för att minska den negativa påverkan i dessa frågor t ex att minska volymen av klimatbelastande transporter.

I strävan efter att de olika inriktningarna som anges i detta program uppnås, skall hänsyn tas till en god ekonomisk resurshushållning för kommunen.

Alingsås kommun strävar efter att minska klimatpåverkan via:

- ökade inköp av ekologiska livsmedel där basprodukterna skall stå i fokus. Med basprodukter avses livsmedel som används dagligdags och i stora volymer. De nationella målen skall uppnås för barn och unga, för vård och äldre skall detta vara ett strävans mål. Det långsiktiga målet är att uppnå högre krav än de nationella målen.
- långsiktigt öka konsumtion av vegetabilier och minska konsumtion av kött.
- vidta åtgärder som minskar matsvinn.

Kommunen åtar sig också att via livsmedelsinköp fokusera på att:

- värna om en god miljö- och djuromsorg
- värna om mänskliga rättigheter i arbetslivet.
- minimera andelen livsmedel med innehåll av tillsatser utifrån ett kvalitetsperspektiv
- underlätta förutsättningarna för ökad konkurrens från så många grossister och livsmedelsproducenter som möjligt vid livsmedels- och måltidsupphandlingar.
- sträva efter att andelen närproducerat skall öka.

Via dessa olika inriktningar verkar kommunen för att bidra till ett hållbart samhälle ur miljömässiga, sociala och ekonomiska perspektiv. Syftet är att Alingsås kommun skall vara ett föredöme för kommuninvånarna och för andra kommuner vad gäller fokus på dessa frågor. Nedan beskrivs de områden som kommunen strävar att förbättras inom. Avväganden grundar sig på svenska livsmedelsverkets rekommendationer kring miljösmarta matval samt marknadsanalyser. Lika viktigt som att miljövänliga livsmedel köps in är också att följa livsmedelsverkets rekommendationer, att individen skall känna sig mätt och belåten efter måltiden och val av mat ska vägas emot individernas behov.

Avgränsningar

Med livsmedel avses alla ämnen eller produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis

bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor. Livsmedel inbegriper drycker, tuggummi och alla ämnen, inklusive vatten, som avsiktligt tillförts livsmedlet under dess framställning, beredning eller behandling.
(Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 artikel 2)

Livsmedel utgör i huvudsak fem typer av varor med avseende på berednings- och förädlingsgrad:

1. Råvaror eller obearbetade varor som kräver beredning och tillagning
2. Råvaror som delvis bearbetats (styckat kött, filead fisk m.m.)
3. Halvfabrikat (t.ex. djupfrysta grönsaker, torkade soppor och såser) som enbart kräver värmebehandling eller att vätska tillsätts
4. Helfabrikat, dvs. färdigberedd vara som i vissa fall behöver värmas
5. Drycker

Inriktning för olika livsmedelsgrupper *

Kött (nöt, lamm, gris, kyckling, kalkon och vilt)

Kommunen har en långsiktig strävan efter att minska köttkonsumtionen. Strävan skall vara att minska köttkonsumtionens negativa klimatpåverkan och att naturbetets viktiga påverkan på den biologiska mångfalden skall beaktas. Kött bör i första hand vara producerat utifrån vissa av Konkurrensverkets kriterier (se bilaga 2) för god djuromsorg och i andra hand vara ekologiskt.

Fisk och skaldjur

Kommunen inriktar sig på att fisk och skaldjur som serveras i så hög andel som möjlig skall vara Krav eller motsvarande eller Marine Stewardship Council (MSC)-märkt. Krav-märkt fisk bör föredras framför MSC-märkt.

Ägg och mejeriprodukter

Alingsås kommun fokuserar på att i första hand köpa in ägg och mejeriprodukter som är producerade utifrån vissa av konkurrensverkets kriterier (se bilaga 2) för god djuromsorg och i andra hand som är ekologiska.

Frukt, bär, grönsaker och baljväxter

Kommunen strävar efter att långsiktigt öka mängden vegetabilier som intas (se även under Kött ovan). Vidare fokuserar kommunen på att en högre mängd av grönsakerna bör var grova såsom rotfrukter, broccoli, kålgrönsaker och lök och en mindre mängd från salladsgrönsaker som tomat, sallad och gurka. För frukt och grönsaker eftersträvar kommunen att:

- Frilandsodlat frukt och grönt föredras framför växthusodlat så länge inte växthusen har värmts upp på fossilfria bränslen.

- Produkterna skall i första hand uppfylla vissa av konkurrensverkets kriterier (se bilaga 2) och i andra hand vara ekologiska.
- Frukt och grönt som är i säsong bör väljas framför den som odlas i växthus.*

För samtliga av dessa tre punkter gäller att ingen av dessa föredras framför något annat, men kommunen strävar efter att samtliga skall uppfyllas för de frukter och grönsaker som köps in.

Potatis, spannmålsprodukter och ris

Alingsås kommun fokuserar på att använda potatis och spannmålsprodukter i högre utsträckning än ris. Spannmål med högt näringsinnehåll bör prioriteras, Livsmedlen bör i första hand vara producerat utifrån vissa av konkurrensverkets kriterier (se bilaga 2) för god miljöhänsyn och i andra hand vara ekologiska.

Matfett

För matfetter av mjölkursprung bör i möjligaste utsträckning produkter som producerats enligt vissa av konkurrensverkets kriterier (se bilaga 2) för god miljöhänsyn användas i första hand och i andra hand vara ekologiska. För matfetter av vegetabiliskt ursprung bör ekologiska produkter användas i möjligaste mån. Kommunen inriktar sig på att använda rapsolja eller andra oljor med enkel och fleromättade fetter i högre utsträckning än smör. Livsmedel som innehåller palmolja bör ej användas i möjligaste mån, men då den ingår skall den vara hållbart framställd och certifierad.

Andelen härdade och delvis härdade transfetter skall minska.

Inriktning för etiska livsmedel

Alingsås är en Fairtrade City. Kommunen fokuserar på att använda livsmedel som uppfyller Internationella arbetsorganisationens (ILO) åtta kärnkonventioner samt även kriterier för etisk märkning eller likvärdigt för det specifika livsmedlet. Allt kaffe skall uppfylla dessa kriterier och en strävan skall vara att erbjuda så många fairtrade produkter som möjligt. I första hand ska dock ILO:s kärnkonventioner uppfyllas och i andra hand kriterier för etisk märkning eller likvärdigt för det specifika livsmedlet. Kriterierna för etiska livsmedel har samma ambitionsnivå som de för de andra olika livsmedelsgrupperna.

Inriktning för tillsatser

Alingsås kommun strävar efter att i möjligaste mån begränsa inköp av livsmedel som innehåller tillsatser utifrån ett kvalitetsperspektiv. Med kvalitetsperspektiv avses att livsmedlet inte skall ha tillförts tillsatsen i syfte att:

- fylla ut volymen istället för att använda huvudråvaran
- förstärka smaker istället för att använda huvudråvaran
- förstärka utseendet istället för att använda huvudråvaran

Uppföljning och kontroll

För att säkerställa att den av kommunen angivna strävan uppfylls skall:

* för att se effekter av vald inriktning se Bilaga 1.

- leverantören tillhandahålla statistik över gjorda inköp
- kommunen arbeta fram kontrollsystem för hur målen följs upp

Uppföljningen sker regelbundet och resultatet rapporteras till nämnd i vilket eventuella åtgärder framgår.

Revidering av program

Ny kunskap och ändrade rekommendationer om olika livsmedel ska kontinuerligt värderas och beaktas. En översyn av hela programmet görs vart fjärde år eller om särskild orsak föreligger. En första översyn görs dock efter två år då livsmedelsprogrammet även skickas på en bred remiss i kommunen.

Bilaga 1 – Effekter av vald inriktning

Kött (nöt, lamm, gris, kyckling och kalkon)

- Mål: ”Kommunen har en långsiktig strävan efter att minska köttkonsumtionen”.

Effekt: Köttproduktionen har den största negativa påverkan på miljön. Genom att minska köttkonsumtionen bidrar kommunen till minskad klimatpåverkan.

Fisk och skaldjur

- Mål: ”Kommunen inriktar sig på att fisk och skaldjur som serveras i så hög andel som möjlig skall vara Krav eller Marine Stewardship Council (MSC)-märkt. Krav-märkt fisk bör föredras framför MSC-märkt”.
- Effekter: Genom detta fokus tar kommunen ansvar för att fisk och skaldjur som köps in:
 - fiskas från hållbara bestånd d.v.s. fiskbestånd som ej bedöms vara överfiskade eller hotade.
 - att mängden bifångst minimeras alltså att mängden av andra fiskarter som tas upp blir minsta möjliga.
 - att negativ påverkan på havsmiljön undviks vilket betyder att fiskemetoderna inte skadar havsmiljön.
 - Att fiskebåtarnas miljöpåverkan minskas (endast Krav-märkt) d.v.s. utsläppen från dem minimeras.

Mjök

- Mål: Alingsås kommun fokuserar på att köpa in mejeriprodukter som är producerade utifrån vissa av konkurrensverkets kriterier (se bilaga 2) för god djuromsorg och i andra hand som är ekologiska.
- Effekter: Kor som har fötts upp på foder som ej har besprutats bidrar till en giftfri miljö. Kor som betar fritt bidrar också till öppna landskap och den biologiska mångfalden.

Frukt, bär, grönsaker & baljväxter

- Mål: ”Vidare fokuserar kommunen på att en högre mängd av grönsakerna bör var grova såsom rotfrukter, broccoli, kålgrönsaker och lök och en mindre mängd från salladsgrönsaker som tomat, sallad och gurka”.

Effekt: Då grova grönsaker odlas i högre utsträckning på friland innebär det att mindre energi åtgår än vid odling av salladsgrönsaker.

- Mål: ”Frilandsodlat frukt och grönt föredras framför växthusodlat så länge inte växthusen har och värmts upp på fossilfria bränslen”.

Effekter: Mindre energiåtgång för produktion alternativt användning av hållbara

energikällor.

- Mål: ”Frukt och grönt som är i säsong bör väljas framför den som odlas i växthus”.

Effekt: Mindre energiåtgång för odling.

Potatis, spannmålsprodukter och ris

- Mål: ”Alingsås kommun fokuserar på att använda potatis och spannmålsprodukter i högre utsträckning än ris”.

Effekt: Mindre miljöpåverkan då produktionen av ris från jord till bord har högre miljöpåverkan än produktionen av potatis och spannmål.

Matfett

- Mål: ”Kommunen inriktar sig på att använda rapsolja eller andra oljor med stor andel enkel och fleromättade fetter i högre utsträckning än smör”.

Effekt: Mindre utsläpp av växthusgaser då produktionen av smör orsakar större utsläpp än rapsolja.

- Mål: ”Livsmedel som innehåller palmolja bör ej användas i möjligaste mån, men då den ingår bör den vara hållbart framställt och certifierad enligt RSPO eller motsvarande”.

Effekter:

- Regnskog bibehålls istället för att tas bort.
- En minskad förlust av biologisk mångfald.
- Minskade utsläpp av växthusgaser.
- En minskad jorderosion.
- En minskad negativ påverkan på växt- och djurlivet.

Inriktning för etiska livsmedel

- Mål: ”Kommunen fokuserar på att använda livsmedel som uppfyller Internationella arbetsorganisationens (ILO) åtta kärnkonventioner samt även kriterier för etisk märkning eller likvärdigt för det specifika livsmedlet”.

Effekter: Kommunen värnar om mänskliga rättigheter i arbetslivet. ILO:s åtta kärnkonventioner är:

- Förbud mot tvångs- och straffarbete
- Föreningsfrihet och skydd för organisationsarbeten
- Rätten att organisera sig och förhandla kollektivt
- Lika lön för lika arbete, oavsett kön
- Avskaffande av tvångsarbete
- Diskriminering vid anställning och yrkesutövning

- Minimiålder för arbete
- Mot de värsta formerna av barnarbete

Exempel på generella kriterier för etisk märkning eller likvärdigt är:

- Odlare och anställda får förbättrade ekonomiska villkor. Detta kan innebära ett minimipris som producenten ska få betalt, en minimilön som personalen ska få betalt och/eller en premie d.v.s. ett ekonomiskt tillskott till producenten utöver minimipriset som exempelvis kan investeras i lokalsamhället.
- Barnarbete & diskriminering motverkas. En förbättrad familjeekonomi innebär att barn kan gå i skolan i stället för att arbeta. Barn under 15 år får inte anställas som arbetskraft.
- Demokratin & organisationsrätten främjas.
- Miljöhänsyn och ekologisk produktion främjas.

Bilaga 2 – Konkurrensverkets krav

Nedan beskrivs kortfattat de utvalda krav från Konkurrensverket som Alingsås kommun ämnar att ställa vid en förestående upphandling samt orsakerna till att de används. Kraven beskrivs här på ett mer lättförståeligt sätt. För att läsa de specifika kraven hänvisas till www.kkv.se

Beskrivningarna av orsakerna är hämtade från www.kkv.se. För krav av liknande karaktär hänvisas till där det tidigare har beskrivits i denna text.

Inriktning för olika livsmedelsgrupper

Kött (nöt, lamm, gris och kyckling)

Nötkött

- Krav: Information om ursprung [KravID:11010](#), [KravID:10414:1](#)

Orsak: Ger upplysande information om var djuret är fött, uppfött, slaktat och förädlad. Krav ställs på både rena och sammansatta produkter dvs både baskrav och avancerade krav används.

- Krav: Köttet ska vara fritt från salmonella [KravID:10415](#)

Orsak: ”Salmonella är en bakterie som kan orsaka diarréer och allvarlig sjukdom hos människa. Smittan är i huvudsak livsmedelsburen och det är därför av mycket stor vikt ur folkhälsosynpunkt att livsmedel är fria från salmonella” (www.kkv.se, 2015).

- Krav: Antibiotika ska endast användas när det är motiverat [KravID:10416](#)

Orsak: ”En hög användning av antibiotika innebär en risk för att antibiotikaresistensen ökar. Bakterier som har utvecklat resistens mot antibiotika är ett internationellt växande folkhälsoproblem. Resistensutvecklingen har ett samband med överanvändning av antibiotika och det är därför viktigt att antibiotika inte används i förebyggande syfte vid animalieproduktion”.

- Krav: Djuren skall max ha transporterats 8 timmar till slakt. [KravID:10762](#)
Orsak: ”Långvariga transporter har en negativ påverkan på djurhälsa och djurskydd, och belägg finns för att en slakttransport ej bör överstiga 8 timmar”.
- Krav: Slaktmetoden skall innebära en god djuromsorg [KravID:10763](#) .
Orsak: ”Slaktmetod som innebär att djuret är bedövat vid slakt är mycket viktig ur djurskyddssynpunkt. Grundregeln inom EU är att djur ska vara bedövade vid slakt, men de flesta medlemsstater, dock ej Sverige, medger undantag från denna regel”.
- Krav: Regleringar kring hur operativa ingrepp ska ha utförts [KravID:10916](#) .
- Orsak: ”Avhorning av nötkreatur sker för att djur inte ska skada varandra eller för att hornen utgör en fara för de som arbetar med djuren. Obedövad avhorning och kastrering är smärtsamt för djuren och operativa ingrepp bör därför ske med bedövning. Detta är en viktig fråga ur ett djurskyddsperspektiv”.
- Krav: Djuren skall ha haft tillgång till bete eller annan utevistelse [KravID:10435](#). Gäller dock ej tjurar.
Orsak: ”Att hålla djur på bete är positivt ur djuromsorgssynpunkt och ger djuren goda möjligheter till ett naturligt beteende. En väl skött betesdrift är också ett resurssnålt och miljöanpassat sätt att föda upp nötkreatur till slakt. Djur som betar bidrar även positivt till den biologiska mångfalden”.

Griskött

- Krav ställs gällande ursprung [KravID:11010](#), [KravID:10414:1](#), salmonella [KravID:10415](#), antibiotika [KravID:10416](#), maximal transporttid till slakt [KravID:10762](#) och slaktmetod [KravID:10763](#) . För beskrivning av dessa krav och deras orsaker se under nötkött ovan.
- Krav: Grisarna skall ha hållits lösgående [KravID:10437](#) .
Orsak: ”Lösgående grisar har möjlighet att utföra fler naturliga beteenden än grisar med starkt begränsad rörelsefrihet under långa perioder under större delen av livet. Rörelsefriheten kan dock begränsas tillfälligt vid utfodring, vård och behandling, eller när grisen uppvisar av ett aggressivt beteende”.
- Krav: Förbud mot svanskupering [KravID: 10440](#) .
Orsak: ”Svansbitning är smärtsamt för den drabbade grisen, men även svansamputation är smärtsamt, både i samband med amputationen men också i och med att svanstippen blir extremt känslig för beröring då s.k. amputationsneurom uppstår. Amputationen löser inte det underliggande problemet, att grisen är frustrerad på grund av att den inte kommer åt resurser (foder, liggplats, manipulerbart material) när den är motiverad för att äta, vila eller böka”.
- Krav: Grisarna skall ha kunnat sysselsätta sig med till exempel strö [KravID: 10439](#) .
Orsak: ”Grisar ska ha ständig tillgång till tillräckligt med material som de kan undersöka och sysselsätta sig med, material som t ex halm, hö, trä, sågspån, svampkompost, torv eller blandningar av dessa utan att djurens hälsa äventyras. Detta är en viktig fråga ur djurskyddssynpunkt”.
- Krav: Om grisköttet kommer från producent som arbetar enligt ett hälsoredovisningssystem för djurvälstånd premieras detta [KravID:10900](#) .

Orsak: ”Friska djur är en viktig aspekt för djurväl-färden och är även en viktig aspekt för klimatpåverkan, eftersom friska djur också producerar mer effektivt. Viktiga faktorer vad gäller djurhälsa är dödlighet, veterinärbehandlingar och användning av läkemedel”.

Lammkött

- Krav ställs gällande ursprung [KravID:11010](#), [KravID:10414:1](#), antibiotika [KravID:10416](#) , maximal transporttid till slakt [KravID:10762](#), slaktmetod [KravID:10763](#) . operativa ingrepp [KravID:10442](#), och tillgång till bete [KravID: 10443](#) . För beskrivning av dessa krav och deras orsaker se under nötkött ovan. Notera att för de krav där numret ej överensstämmer med det ovan gäller kravet angivet område men kan ha delvis annat fokus.

Kyckling

- Krav ställs gällande ursprung [KravID:11010](#), [KravID:10414:1](#), salmonella [KravID:10415](#) , antibiotika [KravID:10416](#) , maximal transporttid till slakt [KravID: 10417](#) , slaktmetod [KravID:10418](#), hälsoredovisningssystem [KravID: 10903](#). För beskrivning av dessa krav och deras orsaker se under nöt- och griskött ovan. Notera att för de krav där numret ej överensstämmer med det ovan gäller kravet angivet område men kan ha delvis annat fokus.
- Krav: Kycklingarna ska komma från anläggning där där ej beläggingsgraden varit för hög [KravID: 10419](#).

Orsak: ”Krav på beläggning, dvs. hur många djur det finns i kycklingstallet, är en viktig aspekt ur djurskyddshänsyn. Inom olika program och certifieringar varierar beläggingsgraden och antalet djur påverkar de åtgärder som vidtas för att säkerställa djurhälsan vid en högre beläggning. En lägre beläggingsgrad är inte automatisk bättre då färre djur kan göra att åtgärder för djurhälsoprogram saknas”.

- Krav: Näbbtrimning ska inte vara tillåtet [KravID:10420](#).

Orsak: ”Näbbtrimning innebär att en del av näbben amputeras för att förhindra fjäderplockning och kannibalism. Näbbtrimning behöver dock inte tillämpas i uppfödningen när djurskyddsfrämjande åtgärder, t.ex. större yta finns i produktionssystemet, vilket gör kriteriet till ett nyckelkriterium för djurväl-färd”.

Kalkon

- Krav ställs gällande ursprung [KravID:11010](#), [KravID:10414:1](#), salmonella [KravID:10415](#) , antibiotika [KravID:10416](#) , maximal transporttid till slakt [KravID: 10417](#), slaktmetod [KravID:10418](#), och beläggingsgrad [KravID: 10913](#) . För beskrivning av dessa krav och deras orsaker se under nötkött samt kyckling ovan. Notera att för de krav där numret ej överensstämmer med det ovan gäller kravet angivet område men kan ha delvis annat fokus.

Ägg och mejeriprodukter

Ägg

Beroende på om Alingsås kommun väljer att upphandla ägg från hönor med frigående system inomhus/utomhus eller inredd bur bör motsvarande kravnummer under respektive krav användas.

- Krav ställs gällande ursprung [KravID:11010](#), [KravID:10889:1](#), salmonella [KravID:10890](#), antibiotika [KravID:10416](#) och näbbtrimning [KravID:10896](#). För beskrivning av dessa krav och deras orsaker se under nötkött samt kyckling ovan. Notera att för de krav där numret ej överensstämmer med det ovan gäller kravet angivet område men kan ha delvis annat fokus.
- Krav: Värphönsen ska ha haft tillgång till värprede, sandbad och sittpinne och kan eventuellt ha möjlighet till rörelsefrihet [KravID:10893](#), [KravID:10895](#), [KravID:10892](#).

Orsak: Forskning visar på att detta innebär att djuren behandlas väl och skyddas mot onödigt lidande och sjukdom.

- Krav: Värphönsen ska inte ha fått foder som innehåller syntetiska färgämnen [KravID: 10897](#)
Orsak: ”Syntetiska färgämnen, t.ex. canthaxanthin (s.k. R-fraser), i foder till värphöns ger ägget en starkt färgad gula men förbättrar inte fodrets kvalitet för djuret. Syntetiska färgämnen kan öka risken för att utveckla allergier hos barn” (www.kkv.se, 2015).

Mejeriprodukter

- Krav ställs gällande ursprung [KravID:11010](#), [KravID:10889:1](#), antibiotika [KravID:10416](#), betesdrift [KravID:10429](#), operativa ingrepp [KravID:10430](#) och hälsoredovisningssystem [KravID:10907](#). För beskrivning av dessa krav och deras orsaker se under nöt- och griskött ovan. Notera att för de krav där numret ej överensstämmer med det ovan gäller kravet angivet område men kan ha delvis annat fokus.

Frukt, bär, grönsaker (inkl. potatis) och baljväxter

- Krav ställs gällande ursprung [KravID:11010](#), [KravID:10372:1](#). För beskrivning av detta krav och dess orsaker se under nötkött ovan. Notera att då numret för kravet ej överensstämmer med det ovan gäller kravet angivet område men kan ha delvis annat fokus.
- Krav: Efterskörsbehandling får ej ha utförts [KravID:10391](#)

Orsak: ”Efterskörsbehandlingar är kemiska växtskyddsmedel som används på t.ex. frukt, lök och potatis mot svampangrepp eller i tillväxtreglerande syfte (t.ex. för gröningshämning eller för att förlänga hållbarheten). Kravet syftar till att minska användningen av dessa ämnen och att inte exponera konsumenter i onödan för högre resthalter av dessa ämnen”.

- Krav: GMO-fri produkt [KravID:10887](#)

Orsak: ”Miljöpåverkan från genmodifierade organismer är inte helt klarlagd”.

Spannmålsprodukter och ris

- Krav ställs gällande ursprung [KravID:11010](#), [KravID:10372:1](#) och GMO-fri vara [KravID:10386](#). För beskrivning av dessa krav och deras orsaker se under nötkött samt frukt, bär, grönsaker (inkl. potatis) och baljväxter ovan. Notera att då numret för kraven ej överensstämmer med det ovan gäller kravet angivet område men kan ha delvis annat fokus.

