

Om kött och köttproduktion i Kalmar län

En faktarapport från *Livsmedelsutveckling Sydost*
vid IUC i Kalmar län

av Mushtaq Farooqi



Innehållsförteckning

Innehållsförteckning	2
1. Inledning samt förord	4
2. Köttkonsumtionen i Sverige	5
2.1 Totalkonsumtion av kött	5
2.2 Direktkonsumtion av kött.....	5
2.3 Den totala köttkonsumtionen i Sverige 1990–2020.....	6
2.4 Sveriges totalkonsumtion i ett internationellt perspektiv	8
3. Sveriges marknadsandel för kött	9
3.1 Sveriges marknadsandel för griskött (1980–2020)	9
3.2 Sveriges marknadsandel för nötkött (1980-2020)	11
3.3 Sveriges marknadsandel för matfågel (1990-2020)	13
3.4 Sveriges marknadsandel för får- och lammkött (1994-2020)	15
3.5 En sammanfattning av den svenska marknadsandelen	16
4. Kalmar läns marknadsandel av kött	17
4.1 Nötköttsproduktion i Kalmar län.....	19
4.2 Grisköttsproduktion i Kalmar län	20
4.3 Får- och lammköttsproduktion i Kalmar län.....	21
4.4 Matfågel i Kalmar län	22
5. Konsument och trender	23
5.1 Köttkvalitet	23
5.2 Köttkonsumtion med koppling till livsmedelsverkets kostråd	24
5.3. Faktorer som påverkar konsumentens val av köttslag och ursprung	25
5.4 Svensk köttkonsumtion på restauranger i Sverige.....	26
5.5 Svensk köttkonsumtion under pandemiåret 2020.....	28
5.6 Konsumenternas intresse för köttets ursprungsland.....	29
6. Mervärden hos svenskt kött	30
6.1 Ett ambitiöst djurskydd	30
6.1.1. Skillnader i djurskyddskrav för grisar i Sverige än jämfört med i EU:s medlemsländer	31
6.1.2. Skillnader i djurskyddskrav för nötkreatur i Sverige jämfört med EU:s medlemsländer	33
6.1.3. Skillnader i djurkrav för matfågel i Sverige än jämfört med i EU:s medlemsländer.....	35
6.2 Låg antibiotikaanvändning för djur i Sverige.....	36
6.2.1. Zoonotiska Sjukdomar	37
6.3. Övriga skäl	38
6.3.1. Låg klimatpåverkan	38

6.3.2. Bidrar till fler naturvårdare	38
6.3.3. Minskat svinn.....	38
6.3.4. Mer resurssmart	38
Referenser	39

1. Inledning samt förord

Livsmedelsrelaterade näringar är oerhört betydelsefulla för Kalmar län. Våra goda natur- och klimatrelaterade förutsättningar gör oss till en betydande producent av nötkött, griskött och matfågel, men även av ägg, bönor och mejeriprodukter. Länets befolkning utgör bara 2,4 procent av landets befolkning, men vi producerar fem procent av allt griskött, en tiondel av allt nötkött samt en fjärdedel av all matfågel. Siffror från 2017 visar att hela livsmedelskedjan från jord till bord omsätter cirka 22 miljarder kronor samt sysselsätter 9 000 personer (Bisnode). Den omfattande livsmedelsproduktionen främjas av att Kalmar län har Sveriges största slakteri inom nöt och gris; KLS Ugglarps, samt Sveriges näst största slakteri inom kyckling; Guldfågeln (Isaksson & Gunnarsson, 2019). Mejeriet Arla i Kalmar tillverkar de välkända hårdostarna Grevé, Herrgård, Herrgård ekologisk, Präst, Svecia och Unika by Castello. Mjölken kommer främst ifrån gårdar i Kalmar län. Arla har även en pulveranläggning i Vimmerby. Här tar man emot ungefär en tredjedel av all svensk Arlamjolk och omvandlar den till mjölkpulver (Arla Foods, 2021).

Livsmedelsutveckling Sydost är namnet på Kalmar läns kraftsamling för länets livsmedelsföretag, som jobbar för mer samverkan, ökad kunskap och mer fokus på produktutveckling/innovation. Som en del i att sprida kunskap har man tagit fram den kötttrapport du nu håller i din hand. Rapporten går bland annat igenom Kalmar län som köttproducent, svensk köttkonsumtion, konsumtionstrender och det svenska köttets konkurrensfördelar. Tidigare har Livsmedelsutveckling Sydost tagit fram ett kunskapsmaterial om ägg samt en manual för lufttorkning av kött. Samtliga finns att ladda ner på IUC Kalmar läns hemsida, under Livsmedelsutveckling Sydost.

Till projektet har knutits en tema- eller expertgrupp inom kött, med bland annat representanter från akademien, LRF och intresseorganisationerna för de olika köttslagen. Rapporten, inklusive tabeller, grafer och texter, är sammanställd av Mushtaq Farooqi vid IUC i Kalmar län.

Materialet har språkgranskats av Ebba Petersson och Kristina Bergman.

Livsmedelsutveckling Sydost möjliggörs tack vare extern finansiering från Europeiska regionala utvecklingsfonden (ERUF), samt från regionala medel, ett antal samverkande parter¹ och privata finansiärer.

¹ Projektets samverkansparter är LRF Sydost och Linnéuniversitetet. Projektets medfinansiärer är, förutom dessa, ERUF, Region Kalmar län, Kalmar Ölands Trädgårdsprodukter och Ölands Sparbanksstiftelse.

2. Köttkonsumtionen i Sverige

Varje år publicerar Jordbruksverket officiell statistik över konsumtionen av kött i Sverige. Konsumtionen presenteras på två sätt; total konsumtion och direkt konsumtion (Jordbruksverket, 2021a).

2.1 Totalkonsumtion av kött

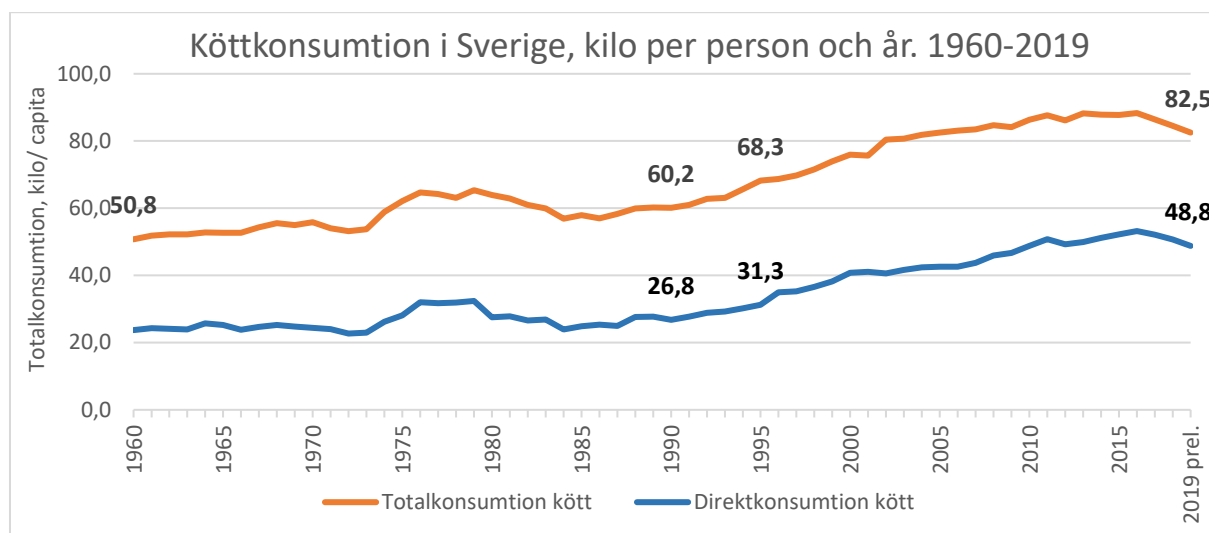
Totalkonsumtionen presenterar den totala åtgången av köttråvaror för humankonsumtion och beräknas i slaktad vikt. Med slaktad vikt innebär att även ben, senor, putsfett och andra delar av djuret, som inte konsumeras, inkluderas i vikten. Totalkonsumtion benämns också som förbrukning, åtgång eller slaktkroppsvikt (Eidstedt, 2020). Totalkonsumtionen kan exempelvis vara lämplig att använda i klimatsammanhang, där det kan vara intressant att se hur stora mängder kött som konsumeras (Jordbruksverket, 2021b).

För att möjliggöra redovisning av köttkonsumtionen över tid, beräknas konsumtionen per person och år. Konsumtionen för ett specifikt köttslag eller köttprodukt divideras med medelbefolkningen i Sverige under aktuellt år. Totalkonsumtionen är framräknad som produktion plus import minus export. Totalkonsumtionen i kilo per capita är framräknad genom att dividera summan med ett snitt av befolkningen aktuell period (Eidstedt, 2020).

2.2 Direktkonsumtion av kött

Direktkonsumtion kan istället vara till hjälp för att räkna ut hur stort svinnet blir vid produktion av kött. Detta genom att subtrahera den totala köttkonsumtionen med den direkta köttkonsumtionen (Jordbruksverket, 2021c). Direktkonsumtionen visar hur stora mängder kött konsumenten köper, och den är uppdelad på rent kött (kylt och fryst) som inte förädlas, charkuterivaror samt frysta produkter som innehåller kött (Jordbruksverket, 2021c). Det bör betonas att det inte går att lägga ihop de tre grupperna och få en siffra för den totala direktkonsumtionen av kött. Siffrorna beräknas utifrån produktion justerad för handel (Jordbruksverket, 2021c). Med anledning av att direktkonsumtionen visar mängden kött i den form som köttet når konsumenten, kan även andra ingredienser vara inkluderade i beräkningen. En viss del ben inkluderade i de redovisade siffrorna. Ett exempel är benet på fläskkotletten, som konsumenten köper men inte äter. Däremot är så kallat "hushållssvinn" exkluderat. I den direkta konsumtionen av charkprodukter och frysta produkter inkluderas även tillhörande ingredienser som pajdeg och mejeriprodukter (Eidstedt, 2020), (Jordbruksverket, 2021c).

Diagrammet nedan visar utvecklingen över tid, avseende totalkonsumtion och direktkonsumtion. 2019 var totalkonsumtionen i genomsnitt 82,5 kilo per person och år. Direktkonsumtion för samma år var i genomsnitt 48,8 kilo per person och år (Jordbruksverket, 2021c).



Direktkonsumtionen, som tidigare nämnt, visar konsumtion uppdelat på tre följande köttslag: kylt och fryst kött, charkprodukter samt frysta produkter som innehåller kött. Sedan 2017 har direktkonsumtionen minskat i de två första grupperna och ökat något i den sista gruppen (Jordbruksverket, 2021c). År 2019 motsvarade konsumtionen 48,8 kilo kylt och fryst kött, 18,5 kilo charkuterivaror samt 9,5 kilo frysta produkter som innehåller kött (Jordbruksverket, 2021c).

2.3 Den totala köttkonsumtionen i Sverige 1990–2020

Den svenska köttkonsumtionen kan delas upp i följande kategorier: nötkött, griskött, lammkött, ”övrigt kött” och matfågel. I kategorin ”övrigt kött” ingår köttslagen hästkött, renkött, viltkött och inälvor. I kategorin matfågel ingår kyckling, kalkon, värphöns, avelsdjur samt gås och anka. Kyckling dominerar stort i statistiken för matfågel och viss statistik visar enbart utvecklingen för kyckling (Lannhard Öberg, 2020).

Under perioden 1990–2020 har totalkonsumtionen av kött ökat från 60,7 kilo till 78,6 kilo per person och år. Det köttslag som har konsumerats mest i Sverige under den aktuella tidsperioden är griskött, följt av nötkött och matfågel. Konsumtionen av matfågel har ökat mest under den aktuella tidsperioden, från 5,9 kilo per capita 1990 till 21,5 kilo per capita 2020 (Lannhard Öberg, 2020). Efter toppnoteringen 2016 på 88,3 kilo per person och år har

konsumtionen minskat för varje år. Under 2020 landade den totala köttkonsumtionen på 78,6 kilo per capita, vilket är en minskning med 4,5 procent jämfört med 2019. En av de grundläggande orsakerna till den minskade totalkonsumtion av nötkött mellan perioden 2017 – 2020, understöds av samhällets medvetenhet om köttkonsumtionens miljöpåverkan, hälsoeffekter, trender, djuretik och konjunkturläge (Lannhard Öberg, 2020).

År 2020 observerades en minskning även för totalkonsumtionen av ”övrigt kött” jämfört med 1990. För vilt- och renkött gick konsumtionen ner från 2,8 kilo per person och år 1990, till 2,1 kilo per person och år för 2020. Även totalkonsumtionen av inälvor minskade från 2,1 kilo, 1980, till 1,2 kilo per person och år 2020 (Jordbruksverket, 2020a). Fler detaljer framgår av tabellerna nedan.

Totalkonsumtion av olika köttslag, kg/capita i Sverige 1990-2020.

	1990	1995	2000	2005	2010	2015	2020
Griskött	31,4	35,8	35,9	35,9	37,1	34,2	29,6
Nötkött	17	18,3	22,5	25,5	25,5	26,1	22,5
Matfågel	5,9	8,7	12,8	15,7	18,4	22,4	21,5
Lammkött	0,8	0,7	1	1,2	1,4	1,8	1,6
Övrigt kött*	5,6	4,7	4,4	4,2	4	3,4	3,4
Totalt	60,7	68,2	76,6	82,4	86,4	87,9	78,6

*Övrigt kött avser hästkött, renkött, viltkött och inälvor. Källa: Jordbruksverket.se

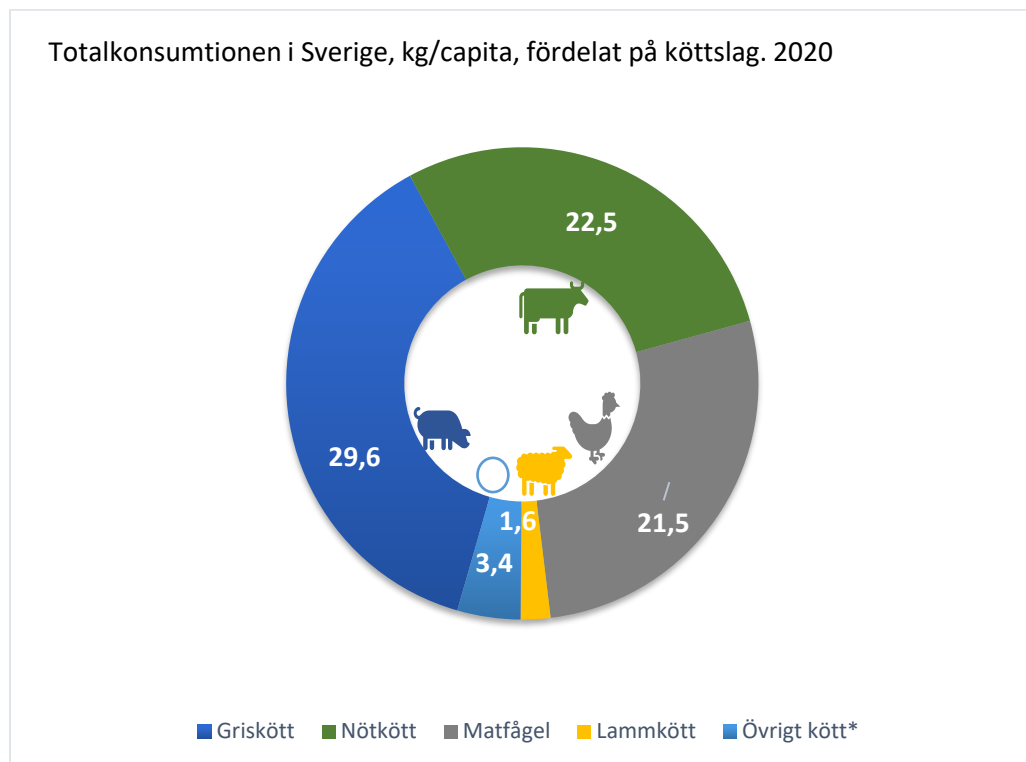
Totalkonsumtion av kategorin Övrigt kött, kg/capita i Sverige 1990-2020.

	1990	1995	2000	2005	2010	2015	2020
Hästkött	0,4	0,4	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1
Renkött	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1
Viltkött	2,8	2	2,1	2	2	1,9	2
Inälvor	2,1	2,1	1,8	1,8	1,6	1,3	1,2
Totalt	5,6	4,7	4,4	4,2	4	3,4	3,4

Totalkonsumtion av kategorin Övrigt kött, kg/capita i Sverige 1990-2020. Källa: Jordbruksverket.se

Ur tabellerna kan vi bland annat läsa att variationen mellan köttslagen har varit stor. Griskött och Övrigt kött har minskat med närmare 6 respektive 40 procent från 1990 till 2020, medan fågel, lamm och nöt har ökat (Jordbruksverket, 2020a).

Av cirkeldiagrammet framgår att gris var det populäraste köttslaget i Sverige 2020, följt av nötkött och fågelkött (Jordbruksverket, 2021d).

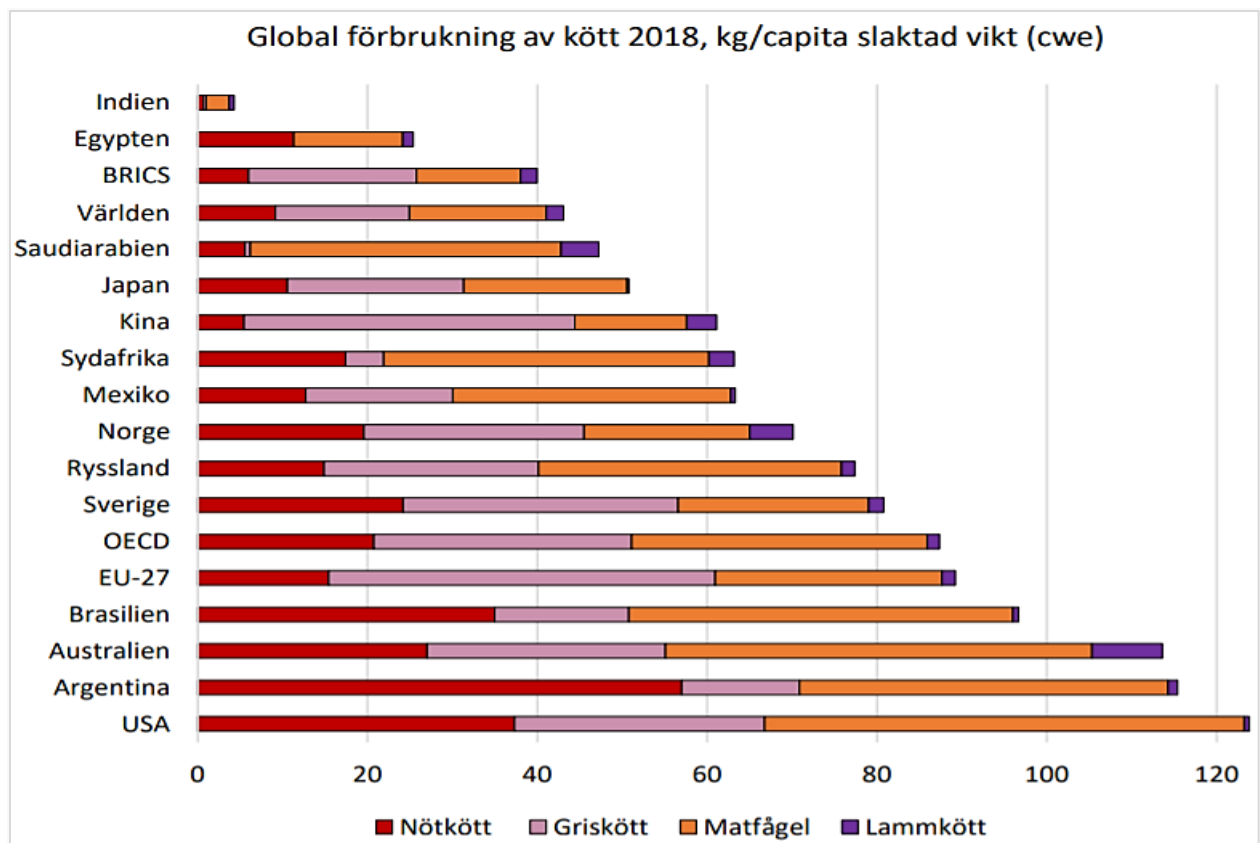


Källa: (Jordbruksverket, 2020a).

2.4 Sveriges totalkonsumtion i ett internationellt perspektiv

Av tabellen nedan framgår Sveriges totalkonsumtion av kött jämfört med flera andra länder. Att mäta totalkonsumtionen av kött i slaktkroppsvikt, vilket inkluderar bland annat ben, senor och svinn, lär vara den mest förekommande i statistiska databaser och är därför lättast att hitta i internationell statistik (Jordbruksverket, 2021e).

Vi ser i bilden att den svenska totalkonsumtionen av kött (2018) ligger strax *under* EU-genomsnittet för det angivna året. Jordbruksverket (2021e) menar att svensken äter mer nötkött, men mindre griskött och matfågel än den genomsnittlige EU-medborgaren. Jämförs genomsnittet för olika länder i världen är skillnaderna stora. I Indien är totalkonsumtionen av kött mycket låg, medan totalkonsumtionen av kött i USA ligger långt över EU:s nivåer (Jordbruksverket, 2021e).



Källa: Jordbruksverket.se

3. Sveriges marknadsandel för kött

Sveriges marknadsandel kan också beskrivas som självförsörjningsgrad, det vill säga hur stor Sveriges egen produktion är i relation till den totala konsumtionen eller efterfrågan. Måttet anger dock inte hur stor andel av det som konsumeras av en viss produkt som faktiskt är svenskt, eftersom en del av produktionen exporteras och allt som produceras inte heller konsumeras, utan i stället kan användas till exempelvis djurfoder. Marknadsandelen är, likväl, en indikation på Sveriges självförsörjningsförmåga och konkurrenskraft (Lannhard Öberg, 2020). Marknadsandelen beräknas genom att dividera produktionen med totalkonsumtionen, och speglar hur stor andel av efterfrågan i landet som skulle kunna tillgodoses av inhemsk produktion (ibid).

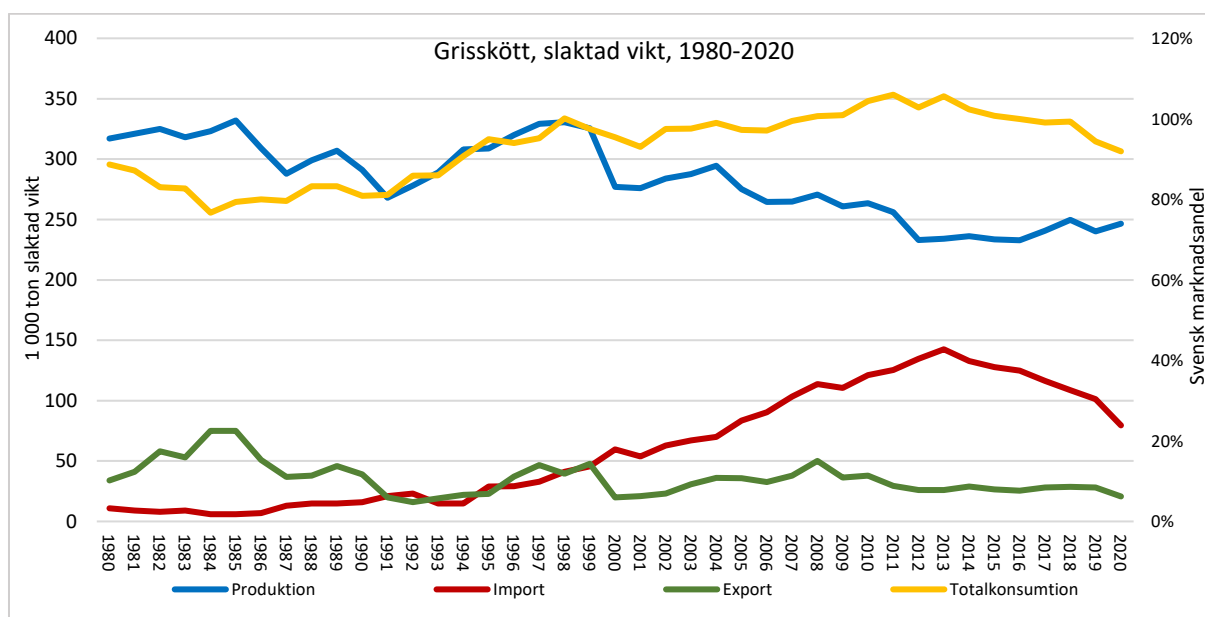
3.1 Sveriges marknadsandel för griskött (1980–2020)

Gris är det köttslag vi konsumerar mest i Sverige. Den svenska grisköttproduktionen har dock minskat från 317 000 ton (1980) till 246 000 ton (2020), medan totalkonsumtionen av griskött har ökat under samma period. Detta innebär att den svenska marknadsandelen för griskött har minskat från 107,2 procent 1980 till 80,4 procent 2020. I handelssiffrorna ingår även vildsvin, som utgör ett par procent av importen och exporten (Jordbruksverkets statistikdatabas, 2021).

	Produktion	Import	Export	Totalkonsumtion	Svensk	Totalkonsumtion
Griskött	<i>1000 ton</i>	<i>1000 ton</i>	<i>1000 ton</i>	<i>1000 ton</i>	Marknadsandel	<i>Kg/capita</i>
1980	317,0	11,0	34,0	295,6	107,2%	35,5
1985	332,0	6,0	75,0	264,7	125,4%	31,7
1990	291,0	16,0	39,0	269,5	108,0%	31,4
1995	308,8	29,0	22,9	316,5	97,6%	35,8
2000	277,0	59,7	20,0	318,1	87,1%	35,9
2005	275,1	83,4	35,8	324,1	84,9%	35,9
2010	263,5	121,1	37,8	348,1	75,7%	37,1
2015	233,5	127,7	26,6	335,7	69,6%	34,2
2016	232,8	124,9	25,5	333,3	69,9%	33,6
2017	240,7	116,3	28,1	330,2	72,9%	32,8
2018	249,8	108,6	28,6	331,1	75,4%	32,5
2019	240,3	101,2	28,2	314,5	76,4%	30,6
2020	246,5	79,5	20,8	306,5	80,4%	29,6

Produktion, totalkonsumtion, import och export av griskött i Sverige från 1980-talet fram till 2020. Källa: (Jordbruksverkets statistikdatabas, 2021)

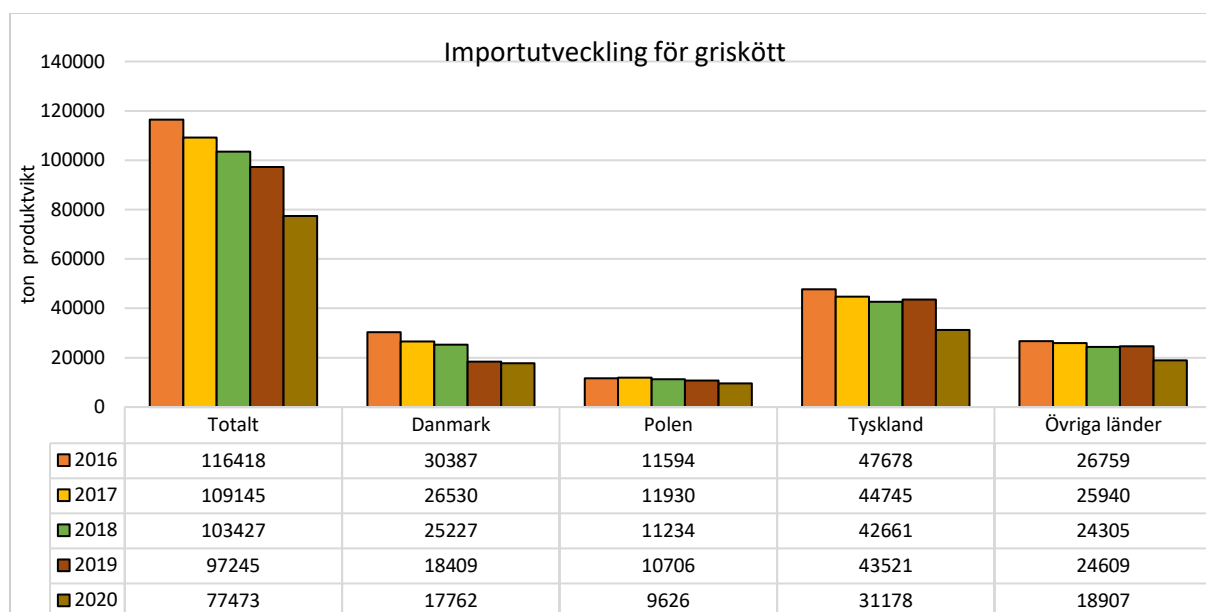
Mellan 1990–1999 var den svenska grisköttsproduktionen lika stor eller större än konsumtionen. Därefter har konsumtionen ökat mer än produktionen. Detta framgår av diagrammet nedan.



Utvecklingen av förhållandet mellan konsumtion och produktion av griskött.

Sedan 1990-talet syns också en ökning av importen av griskött. Däremot har konsumtionen minskat. När totalkonsumtion överstiger den totala produktionen är marknadsandelen lägre än 100 procent. För 2020 motsvarade den svenska totalproduktionen av griskött 80,4 procent av den svenska totalkonsumtionen (Jordbruksverkets statistikdatabas, 2021).

Den svenska importen av griskött sker framför allt från Danmark, Polen och Tyskland. Tabellen nedan visar importutvecklingen för griskött under 2016–2020 (Jordbruksverkets statistikdatabas, 2021).



3.2 Sveriges marknadsandel för nötkött (1980-2020)

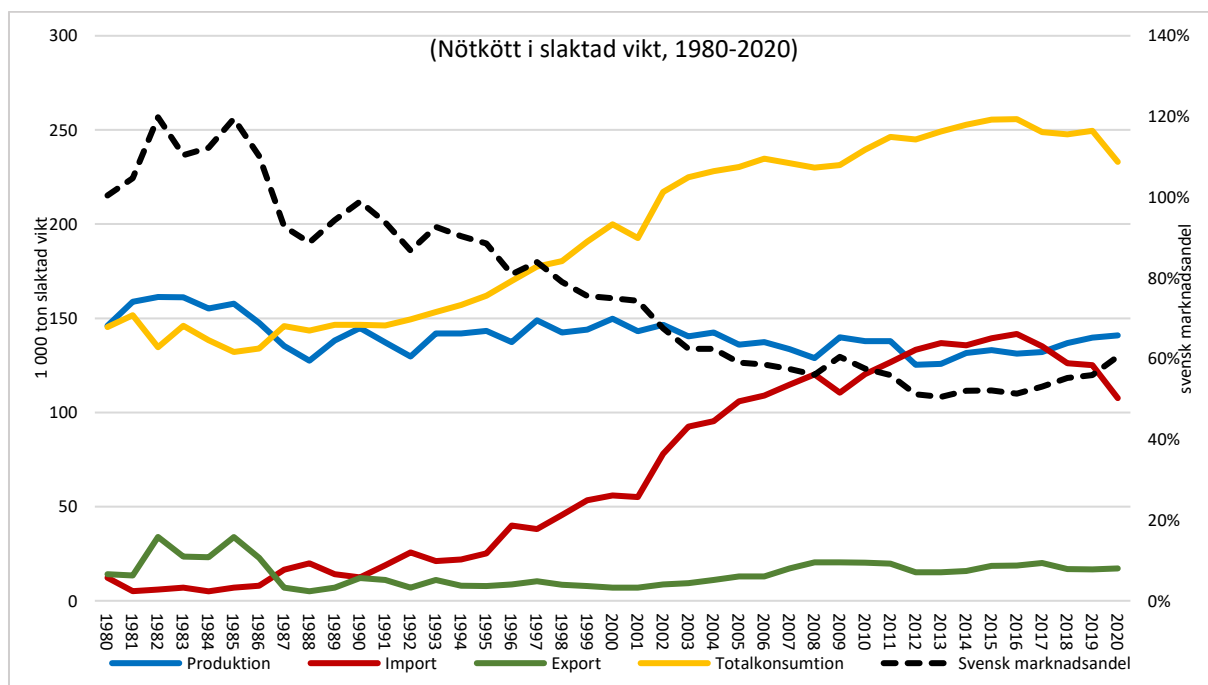
Nötkött är benämningen på kött som kommer från ko, tjur och ungnöt. I Sverige äter vi alltmer importerat nötkött jämfört med på 1980-talet. Totalkonsumtionen av nötkött har ökat från 145 300 ton 1980, till 233 000 ton 2020. Med anledning av att Sveriges produktionskapacitet inte kunde matcha efterfrågan under perioden har en ökad import av nötkött skett. År 1980 importerade Sverige 12 300 ton nötkött medan siffran för 2020 ökat till 107 700 ton (Jordbruksverkets statistikdatabas, 2021).

Vi exporterar ungefär lika mycket nöt som gris, men importen av nöt är större. Beräkning för hela perioden visar också att den svenska marknadsandelen för nötkött har minskat markant, från 100 procent 1980, till ungefär 60 procent 2020.

Nötkött	Produktion 1000 ton	Import 1000 ton	Export 1000 ton	Totalkonsumtion 1000 ton	Svensk marknadsandel	Totalkonsumtion kg/capita
1980	146,0	12,3	14,1	145,3	100,4%	17,5
1985	157,8	7,0	33,9	132,1	119,4%	15,8
1990	144,9	12,5	12,1	146,5	98,9%	17,0
1995	143,3	25,3	7,8	161,9	88,5%	18,3
2000	149,8	55,9	7,0	199,8	75,0%	22,5
2005	135,9	106,0	12,9	230,4	59,0%	25,5
2010	137,8	120,4	20,2	239,5	57,5%	25,5
2015	133,1	139,4	18,5	255,5	52,1%	26,1
2016	131,3	141,7	18,7	255,7	51,3%	25,8
2017	132,1	135,2	20,0	248,8	53,1%	24,7
2018	136,9	126,2	16,9	247,7	55,3%	24,3
2019	139,7	125,2	16,7	249,6	56,0%	24,3
2020	141,0	107,7	17,2	233,0	60,5%	22,5

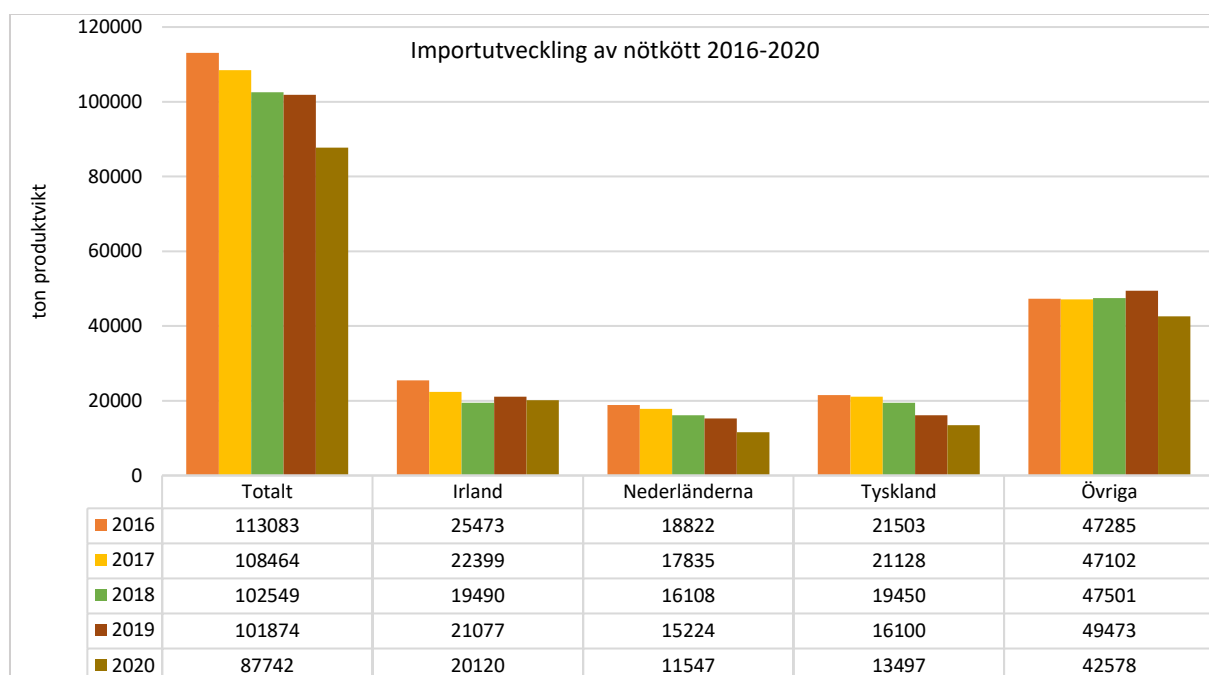
Produktion, totalkonsumtion, import och export av nötkött i Sverige från 1980-talet fram till 2020. 1000 ton slaktad vikt. Källa: Jordbruksverkets statistikdatabas (2021).

Av följande diagram framgår tydligt hur Sveriges import av nötkött från andra länder har ökat sedan 1986. Importen har dock minskat något från 2016, vilket påverkar marknadsandelen (svartstreckad linje).



Linjediagrammet förtydligar förhållandet mellan konsumtion och inhemsk produktion för nötkött, och hur det har förändrats över tid. Jordbruksverkets statistikdatabas (2021).

Det importerade nötköttet kommer delvis från helt andra marknader än grisköttet. Irland, Nederländerna och Tyskland är de främsta importländerna för nötkött, men även kategorin Övriga länder är stor.



3.3 Sveriges marknadsandel för matfågel (1990-2020)

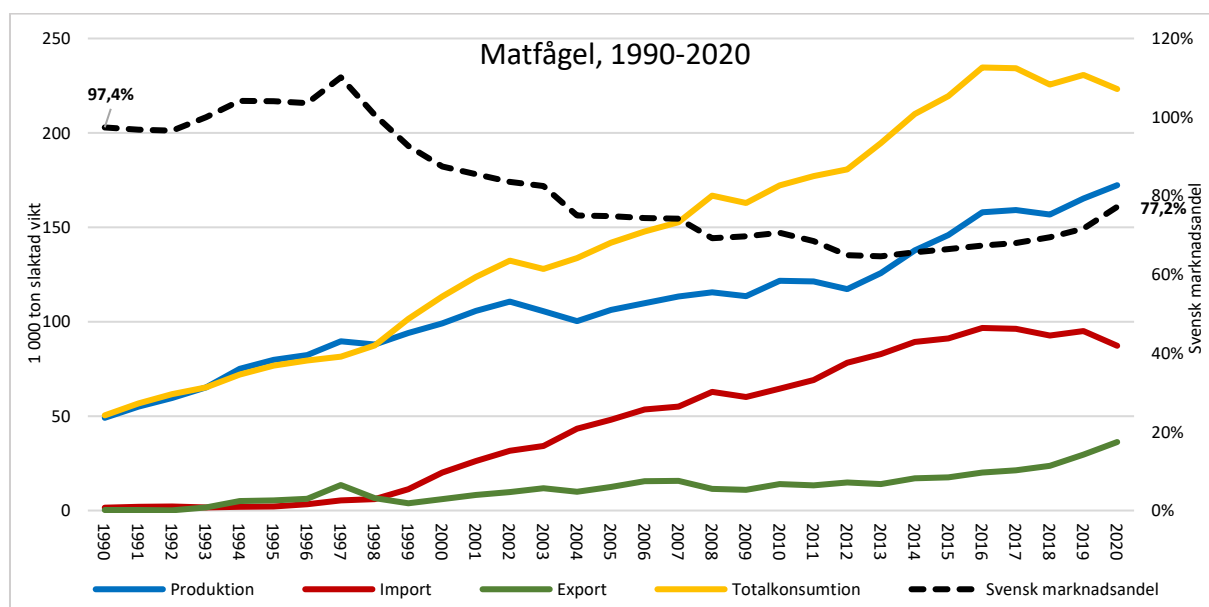
Tabellen nedan visar att produktionen av matfågel ökade under perioden 1990–2020, även om en minskad produktion kan noteras enstaka år. Den svenska marknadsandelen försvagades första halvan av perioden, till följd av att importen ökade mer än produktionen. Sedan 2014 har dock den svenska marknadsandelen ökat varje år (Jordbruksverkets statistikdatabas, 2021)

Matfågel	Produktion 1000 ton	Import 1000 ton	Export 1000 ton	Totalkonsumtion 1000 ton	Svensk marknadsandel	Totalkonsumtion kg/capita
1990	49,1	1,5	0,2	50,4	97,4%	5,9
1995	79,8	2,2	5,3	76,7	104,0%	8,7
2000	99,1	20,2	6,0	113,3	87,5%	12,8
2005	106,2	48,1	12,5	141,9	74,9%	15,7
2010	121,7	64,5	13,9	172,3	70,6%	18,4
2015	145,9	91,2	17,6	219,5	66,5%	22,4
2016	158,0	96,7	20,1	234,6	67,3%	23,6
2017	159,2	96,2	21,2	234,2	68,0%	23,3
2018	156,7	92,6	23,7	225,6	69,5%	22,2
2019	165,2	95,1	29,7	230,7	71,6%	22,4
2020	172,3	87,2	36,3	223,2	77,2%	21,5

Källa: Jordbruksverket, Statistiska centralbyrån och Svensk Fågel

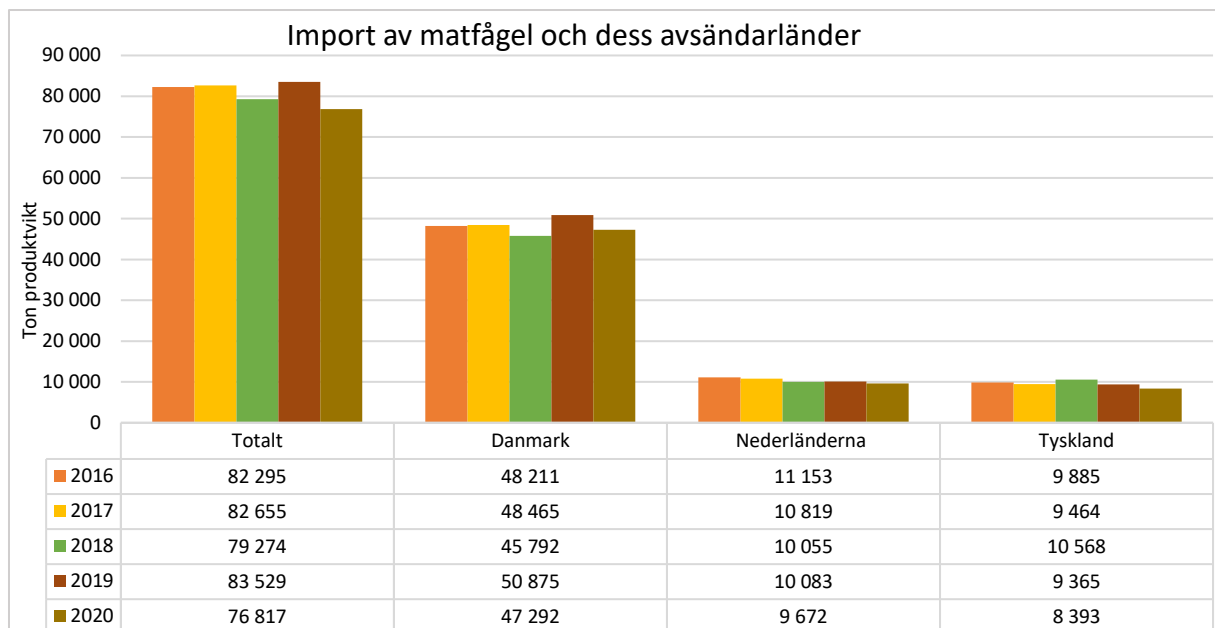
I beräkningarna för Sveriges marknadsandel för matfågel ingår kyckling, kalkon, värphöns, avelsdjur samt gås och anka. Kyckling dominerar stort i statistiken för matfågel och viss statistik visar enbart utvecklingen för kyckling (Jordbruksverkets statistikdatabas, 2021).

Figuren nedan visar marknadsutvecklingen i ett längre perspektiv sedan 1990. Både produktionen och totalkonsumtionen samt importen och exporten av matfågel bildar sedan slutet av 1990-talet ett ökat gap där totalkonsumtionen ökat mer än produktionen och importen ökat mer än exporten. På senare år har dock gapet minskat samtidigt som kurvan för den svenska marknadsandelen stiger, vilket tyder på ökad preferens för svensk matfågel. Här ser vi att den svenska marknadsandelen för matfågel har minskat från 97,4 procent 1990, till 77,2 procent 2020.



Produktion, totalkonsumtion, import och export av matfågel i Sverige från 1990-talet fram till 2020. Källa: Jordbruksverkets statistikdatabas (2021).

Exporten har också ökat men i mindre omfattning, från i princip noll till 36 300 ton år 2020. Fram till 2000 var Sverige i princip självförsörjande på kyckling och exporten var ungefär lika stor som importen. Det i särklass största landet för import av matfågel är Danmark, import sker även från Nederländerna och Tyskland (Jordbruksverkets statistikdatabas, 2021).



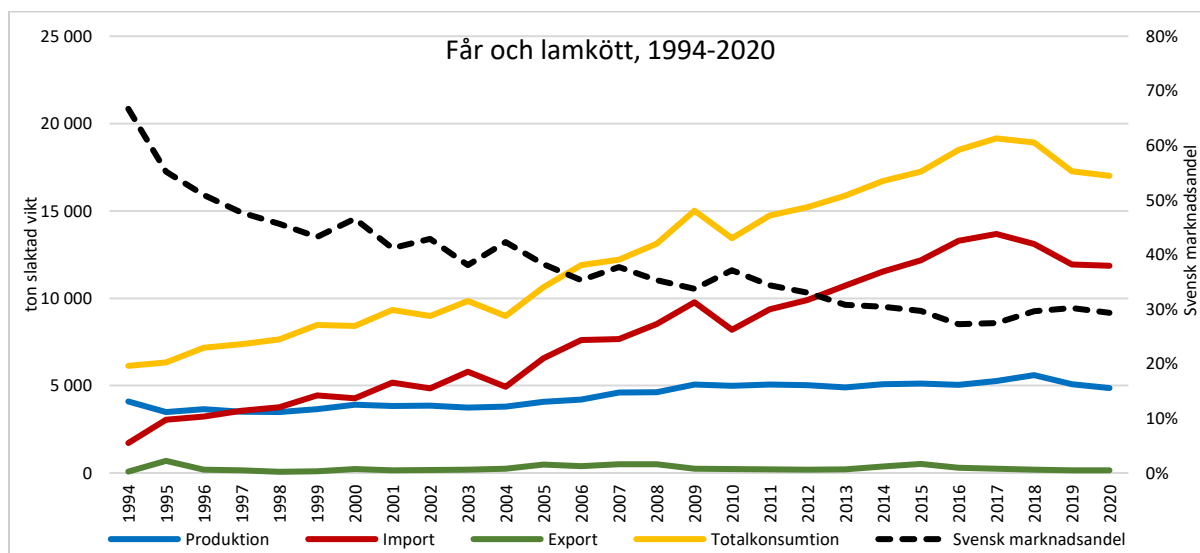
3.4 Sveriges marknadsandel för får- och lammkött (1994-2020)

Den svenska produktionen av får och lamm är liten. Vi äter också lite får- och lammkött, endast ca 1,6 kg per person och år, varav endast 30 procent är producerat i Sverige (Branschorganisationen Svenskt kött, 2020). Under Sveriges första år som medlem i EU (1995) sjönk produktionen av får- och lammkött men har därefter stigit för att 2005 ligga på ungefär samma nivå som före anslutningen till EU. Därefter ökade produktionen varje år för att 2010 minska något. Mellan 2005–2010 ökade konsumtionen av får- och lammkött snabbare än produktionen. Det växande underskottet har till största del täckts av import från andra länder (Jordbruksverkets statistikdatabas, 2021).

Får och lamm	Produktion 1000 ton	Import 1000 ton	Export 1000 ton	Totalkonsumtion 1000 ton	Svensk marknadsandel	Totalkonsumtion kg/capita
1994	4 090	1 717	75	6 132	66,7%	0,70
1995	3 490	3 055	695	6 326	55,2%	0,72
2000	3 917	4 279	227	8 412	46,6%	0,95
2005	4 067	6 573	475	10 627	38,3%	1,18
2010	4 993	8 205	226	13 437	37,2%	1,43
2015	5 120	12 171	525	17 242	29,7%	1,76
2016	5 040	13 282	297	18 493	27,3%	1,86
2017	5 260	13 681	243	19 152	27,5%	1,90
2018	5 600	13 105	197	18 911	29,6%	1,86
2019	5 090	11 925	158	17 273	30,2%	1,64
2020	4 860	11 868	146	17 005	29,3%	1,60

Källa: Jordbruksverket och Statistiska centralbyrån

Den svenska totalkonsumtionen av får- och lammkött har haft en procentuell ökning sedan inträdet i EU 1995, men ligger trots det på låga nivåer jämfört med övriga köttslag. Det framgår också av figuren nedan att den ökade totalkonsumtionen (gula linjen) tätt följer importens utveckling (röda linjen). Import av får- och lammkött sker framför allt ifrån Irland, Nederländerna och Nya Zeeland.



Produktion, totalkonsumtion, import och export av "får och lammkött", ton slaktad vikt i Sverige från 1994-talet fram till 2020. Källa: Jordbruksverkets statistikdatabas (2021)

3.5 En sammanfattning av den svenska marknadsandelen

Sedan EU-inträdet har den svenska köttimporten ökat och den svenska marknadsandelen för kött har minskat mer eller mindre för samtliga större köttslag. Det blir tydligt i följande sammanställning, där utvecklingen från 1995 och 2000 bör uppmärksammas. Den internationella konkurrensen skärptes i och med EU, en utveckling som framför allt drivits fram av prisskillnader på kött mellan Sverige och andra EU-länder, även om ett behov av att säkra tillgången och bredda utbudet av kött också har spelat in (Jordbruksverket, 2021a).

Under de senaste åren har siffrorna vänt uppåt igen, vilket bland annat beror på att konsumenterna idag värderar svenska mervärden kopplat till miljö, livsmedelssäkerhet och djurvälstånd i högre grad (Jordbruksverket, 2021a).

Tabellen följer på nästa sida.

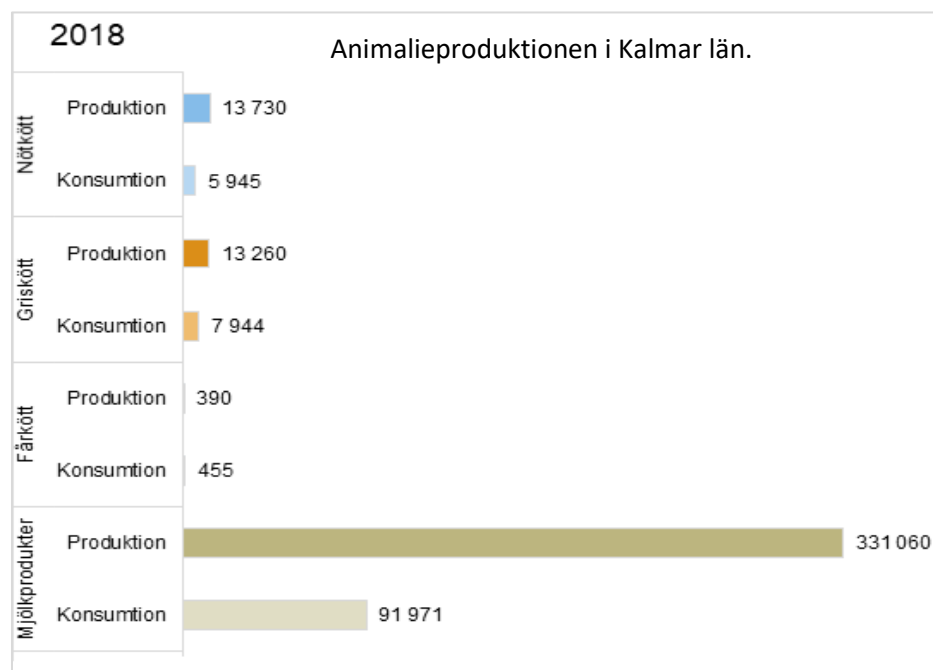
År	Nötkött	Griskött	Lammkött	Matfågel
1995	89,2%	97,6%	55,2%	104,0%
2000	75,4%	87,1%	46,6%	87,5%
2005	59,4%	84,9%	38,3%	74,9%
2010	57,9%	75,7%	37,2%	70,6%
2015	52,6%	69,6%	29,7%	66,4%
2016	51,6%	69,9%	27,3%	67,3%
2017	53,4%	72,9%	27,5%	68,0%
2018	55,6%	75,4%	29,6%	69,7%
2019	56,4%	76,4%	30,2%	71,6%
2020	60,0%	80,4%	29,3%	75,9%

Svensk marknadsandel för nött-, gris- och lammkött samt matfågel, 1995–2020

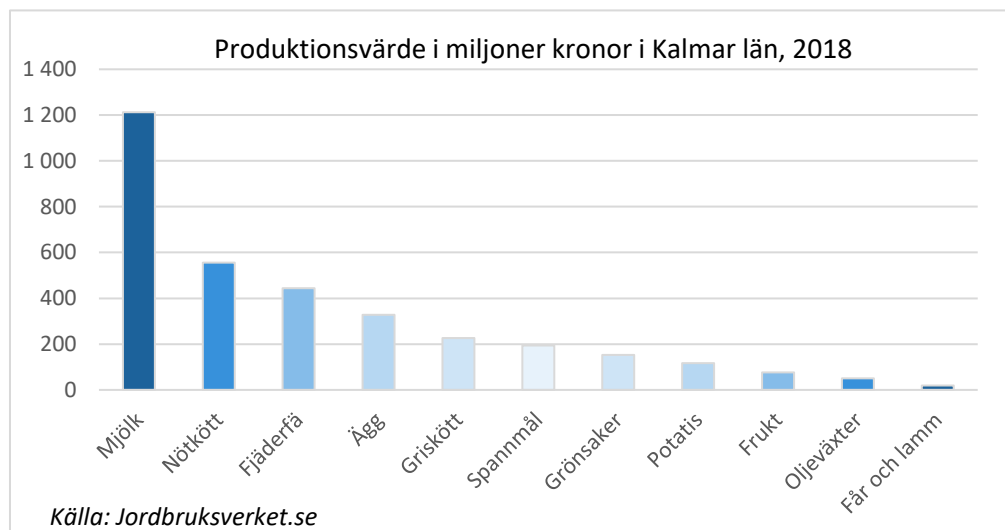
Källa: Jordbruksverket.se

4. Kalmar läns marknadsandel av kött

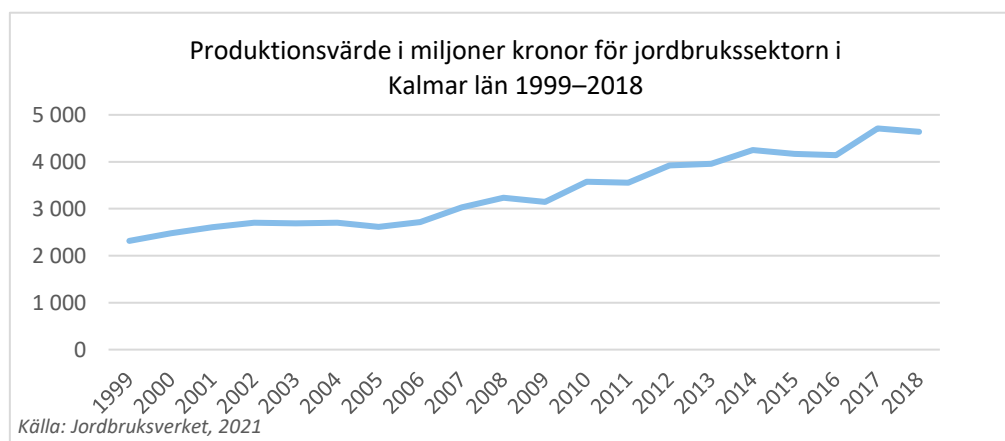
Som vi har nämnt är Kalmar län en förhållandevis stor producent av animaliska produkter. Vi producerar betydligt mer än vi konsumerar, vilket innebär att stora delar av produktionen säljs utanför regionen. För att få fram en indikation på hur det ser ut i länet, divideras produktionen i Kalmar län med konsumtionen i länet.



En stor skillnad mellan Kalmar län och Sveriges övriga län är att tillväxten i Kalmar län i huvudsak gäller animalieprodukter, såsom mjölk, nötkött, kyckling och ägg. Tillväxten i övriga Sverige är till stor del spannmål och oljeväxter (Jordbruksverket, 2020). I länet stod mjölk, nötkött, kyckling och ägg för den största andelen av produktionsvärdet 2018. Produktionsvärdet för jordbrukssektorn i producentpriser, det vill säga utan stöd och ersättningar, ökade med 100 procent i Kalmar län mellan 1999–2018 (Jordbruksverket, 2020).



Diagrammet visar produktionsvärdet inom jordbrukssektorn i miljoner kronor för mjölk, nötkött, matfågel, ägg, griskött, spannmål, grönsaker, potatis, frukt, oljeväxter samt får- och lammkött i Kalmar län under 2018.

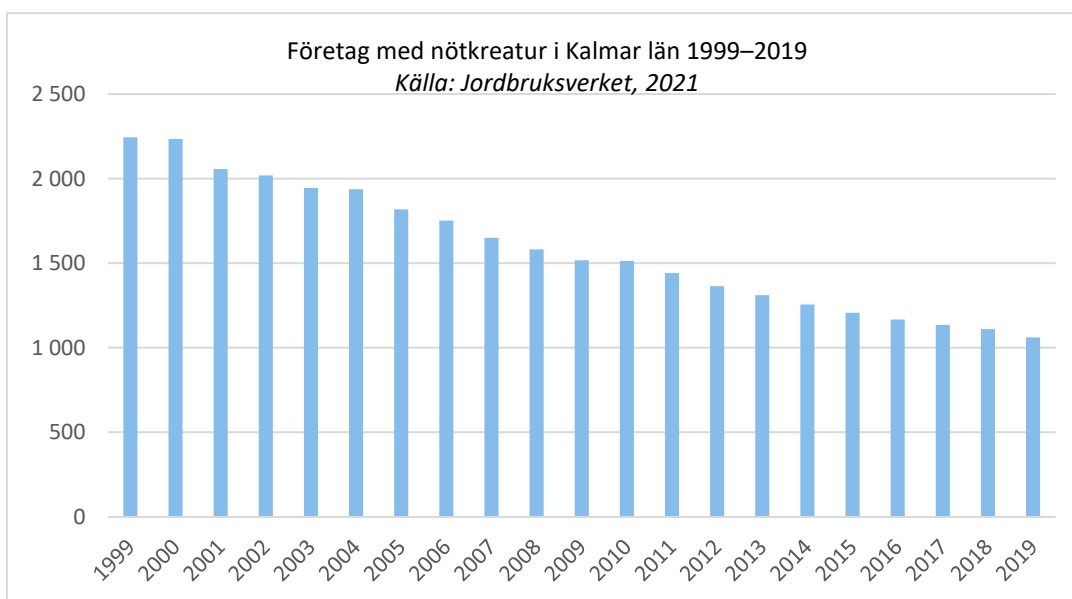
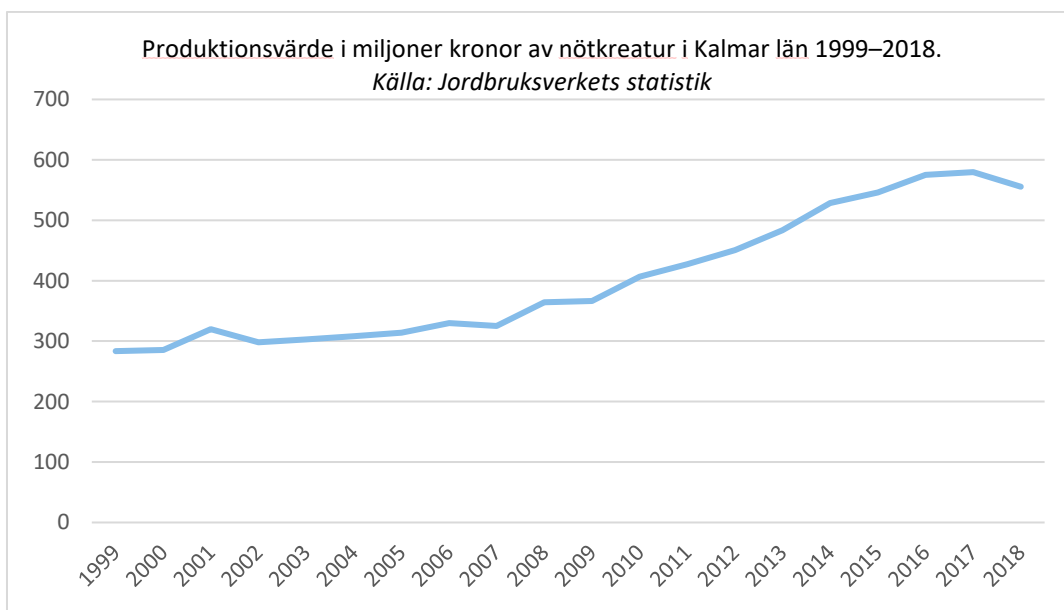


Diagrammet visar en utveckling av produktionsvärdet inom jordbrukssektorn i miljoner kronor i Kalmar län 1999 – 2018.

4.1 Nötköttproduktion i Kalmar län

Kalmar län står för ungefär en tiondel av landets nötköttproduktion och produktionsvärdet i länet ökade med 96 procent under 1999 – 2019 (Jordbruksverkets statistikdatabas, 2021).

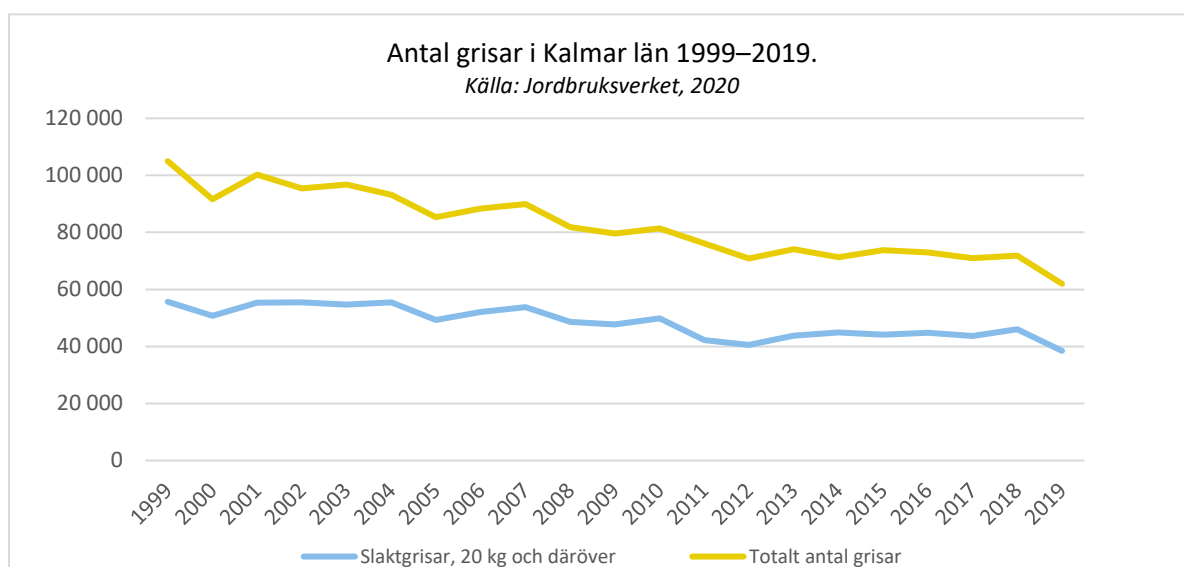
Under de senaste tjugo åren har antalet företag med nötkreatur i länet minskat med ca 50 procent enligt tabellen nedan. Minskningen i antalet djur motsvarar ungefär en (1) procent (1999 – 2019), vilket innebär att respektive produktionsenhet är större idag. Under 2016-2019 ökade dock antalet slaktade nötkreatur i Kalmar län med 4 procent (Jordbruksverkets statistikdatabas, 2021).



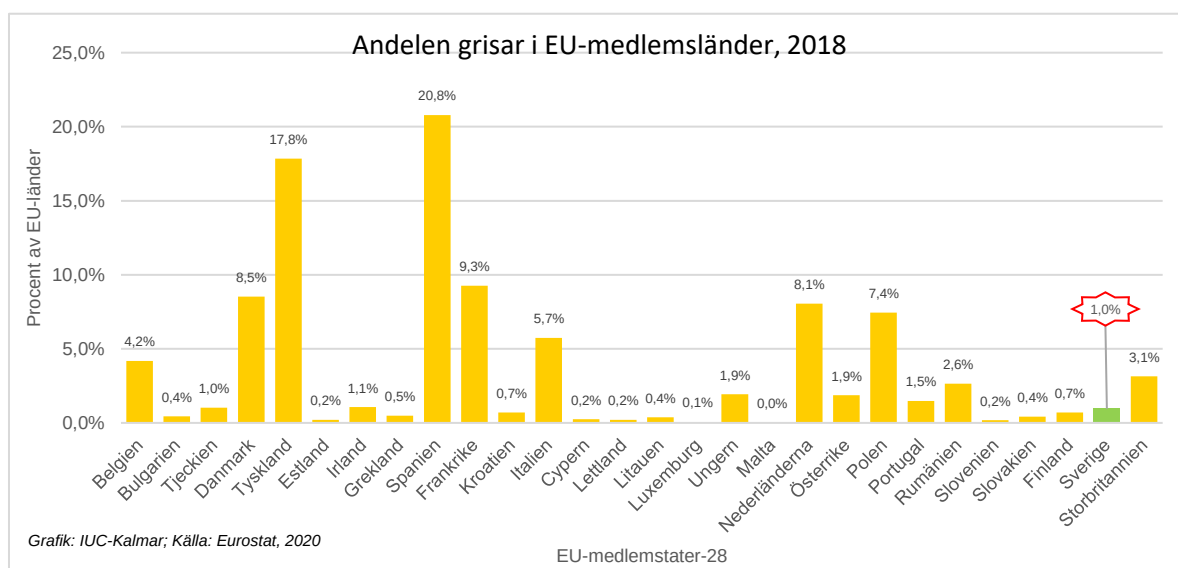
4.2 Grisköttsproduktion i Kalmar län

I Sverige återfinns ungefär en (1) procent av alla grisar i Europa och antalet har minskat över tid; från ungefär 1 607 000 år 2010 till ungefär 1 417 000 år 2018 (Jordbruksverket, 2020).

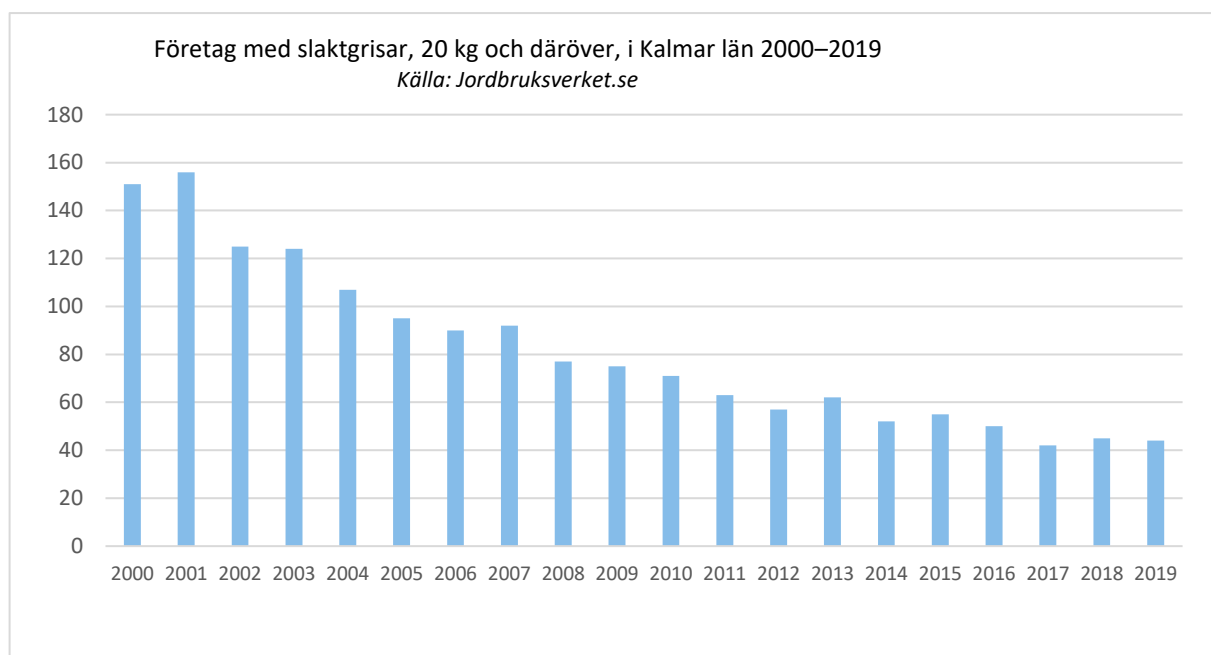
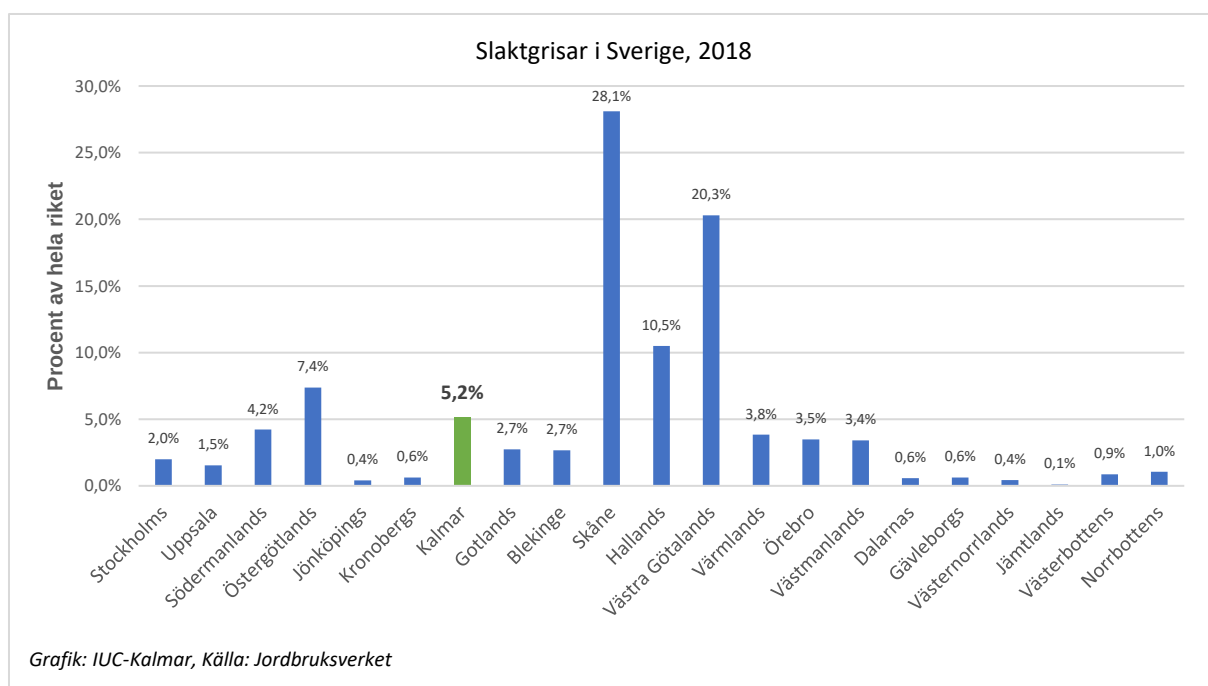
Regional statistik från Jordbruksverket (2020) visar att även antalet grisar i Kalmar län minskade mellan 1999–2019, vilket framgår av diagrammet nedan. I Kalmar län minskade antalet slaktgrisar med 31 procent, det totala antalet grisar med 41 procent mellan 1999 – 2019. Antalet företag med slaktgris i länet minskade också, från 151 till 44 under tidsperioden 2000 – 2019, vilket motsvarar en minskning med 71 procent. Kalmar län svarar nu för 5,2 procent av alla slaktgrisar i Sverige.



I Europa är framför allt Spanien, Tyskland, Danmark, Nederländerna och Polen stora grisproducenter.



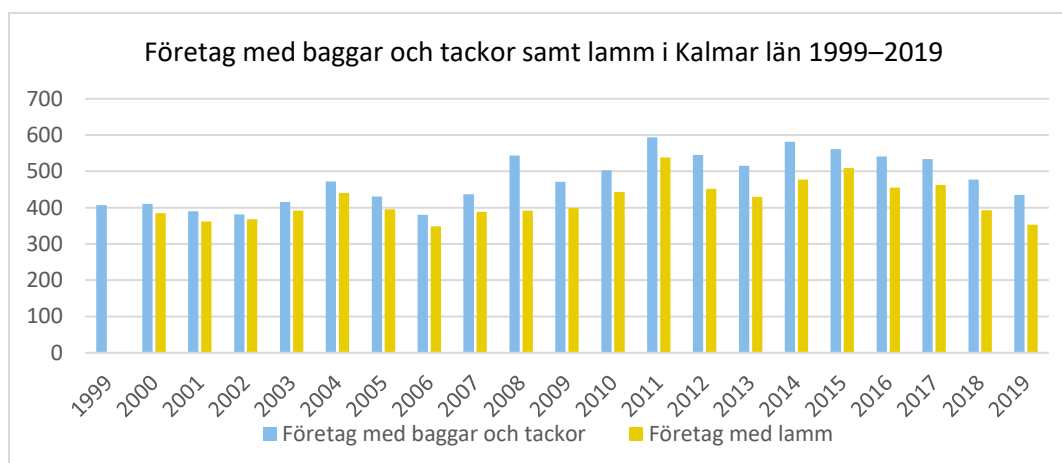
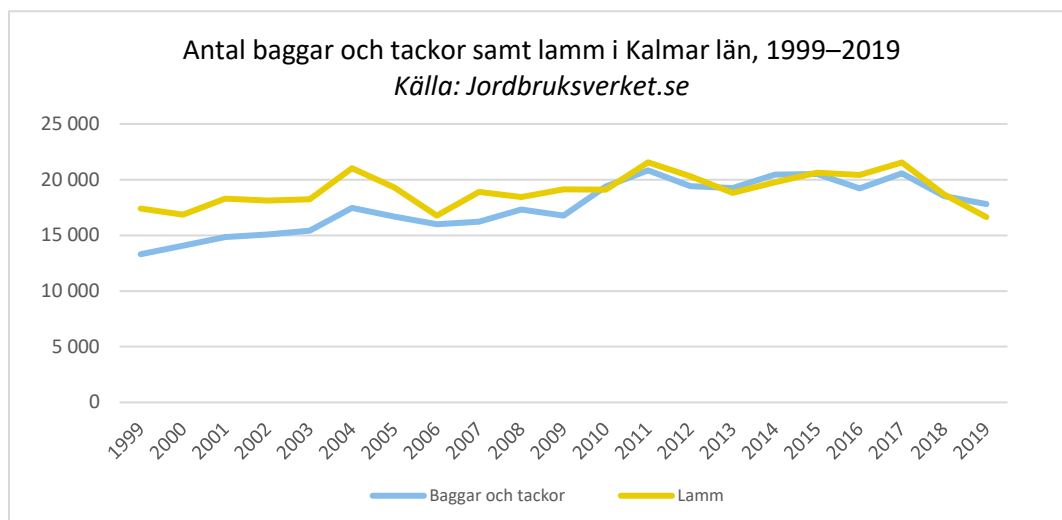
I Sverige är det framför allt Skåne, Västra Götaland och Halland som är stora grisproducenter. Kalmar län svarar för 5,2 procent av samtliga slaktgrisar i Sverige. För mer kunskap, se Jordbruksverkets marknadsrapport för gris från 2022.



4.3 Får- och lammköttproduktion i Kalmar län

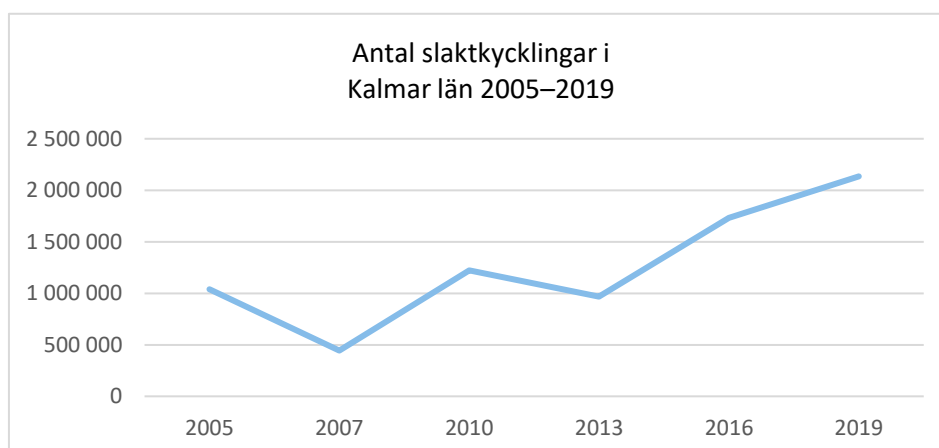
Den svenska får- och lammköttproduktionen är relativt liten, men trots det har Kalmar län ungefär 6,3 procent av Sveriges baggar och tackor (2019). Enligt regional statistik från Jordbruksverket (2020) ökade antalet baggar, får och lamm med cirka 27 procent i Kalmar län under perioden 1999 – 2019 (Jordbruksverket, 2020). Antalet företag med baggar och tackor i

Kalmar län ökade med knappt 7 procent under tidsperioden, medan antalet företag med lamm minskade med 8 procent under samma period (Jordbruksverket, 2020).



4.4 Matfågel i Kalmar län

Mellan 2005 och 2019 ökade antalet slaktkycklingar i länet med mer än hundra procent, från ungefär 1,1 miljon till 2,2 miljoner slaktkycklingar per omgång (Jordbruksverket, 2020). Det bör förtydligas att det föds upp 7 omgångar varje år, vilket innebär att 15 miljoner slaktkycklingar produceras i Kalmar län varje år. För mer fakta, se Jordbruksverkets marknadsrapport om matfågel från 2022.



5. Konsument och trender

I rapportens resterande del tittar vi närmare på vad forskningen säger om köttkvalitet, kött ur ett konsumentperspektiv, inklusive trender och kött på restaurang, samt det svenska köttets mervärden.

5.1 Köttkvalitet

Enligt svenska livsmedelslagstiftningen definieras kött som skelettmuskulatur från däggdjur eller fågel, med naturligt förenad fett- och bindväv och från vilket större senor avlägsnats.

Kött får inte heller ha en fetthalt på över 25 procent för att definieras som kött. Köttkvalitet är ett annat begrepp inom livsmedelsindustrin. Köttkvalitet är ett oklart och varierande begrepp som kan betyda olika saker för olika människor. Förvirringen kring begreppet köttkvalitet är inte förvånande eftersom en del av befolkningen har olika uppfattningar, baserat på eget tycke, smak och preferenser. Enligt Anders H Karlsson, professor i köttvetenskap finns två extrema definitioner. Den första definitionen utgår ifrån den subjektiva uppfattningen, ett tyckande, och innebär att köttkvaliteten inte kan definieras, utan bara kan kännas igen. Den andra definitionen utgår ifrån den objektiva uppfattningen, såsom mätningar, och innebär i stället att köttkvaliteten enbart kan mätas med laboriemetoder eller instrument (Karlsson, A, 2016).

Uppfattning om köttkvalitet kan också variera mellan primärproducent, slakteri, köttbearbetning och konsument. För en primärproducent är viktiga faktorer vikt, fettansamling, foderutnyttjande och tillväxthastighet. För ett slakteri är i stället renhet, kön, ålder, marmorering och spårbarhet några exempel på viktiga faktorer för att bedöma köttets kvalitet. För personer som arbetar med köttbearbetningen är centrala faktorer i stället vätskehållande förmåga, pH-värde samt hållbarhet (Karlsson, A, 2016).

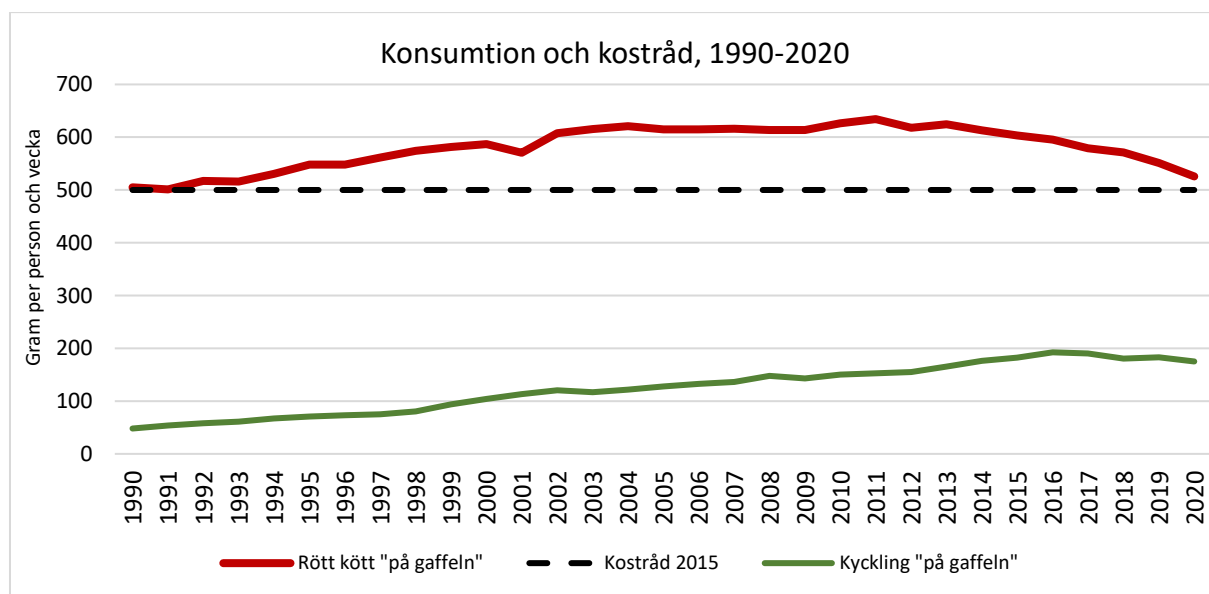
När det gäller konsumentens uppfattning om kvalitén på köttet, kan uppfattningen delas in i yttre respektive inre faktorer. De yttre faktorerna berör djurvälstånd, spårbarhet, huruvida köttet är ekologiskt samt hur tillgången för utomhusvistelse har sett ut för djuret under uppfödningen. Konsumentens inre faktorer, för att bedöma köttkvaliteten, kan ses utifrån följande tre tidpunkter: vid köptillfället, vid tillberedning samt vid ätandet av det aktuella köttet. Vid köptillfället är färg, fetthalt, droppsvinn samt näringssammansättning viktiga faktorer. Vid beredandet av köttet är i stället lukt, krympning och koksvinn viktiga faktorer för att konsumenten ska kunna bedöma köttkvaliteten. Vid den tredje och sista tidpunkten, då konsumenten förtär köttet, är mörhet, saftighet, arom och smak centrala faktorer för att

konsumenten ska kunna bedöma köttets kvalitet (Karlsson, A, 2016). Oavsett preferens är det viktigt att köttet kommer från ett friskt djur.

5.2 Köttkonsumtion med koppling till livsmedelsverkets kostråd

Som tidigare nämnt finns det siffror och statistik för olika nivåer av köttkonsumtionen. Inte sällan framställs totalkonsumtionen eller förbrukningen som representativ för vad konsumenterna faktiskt äter, vilket inte är helt korrekt. Det finns ingen officiell siffra över hur stor den verkliga konsumtionen av kött faktiskt är. Istället representeras och beräknas den verkliga konsumtionen av kött utifrån Livsmedelsverkets matvaneundersökningar och Jordbruksverkets beräkningar (Jordbruksverket, 2021f) (Naturvårdsverket, 2020).

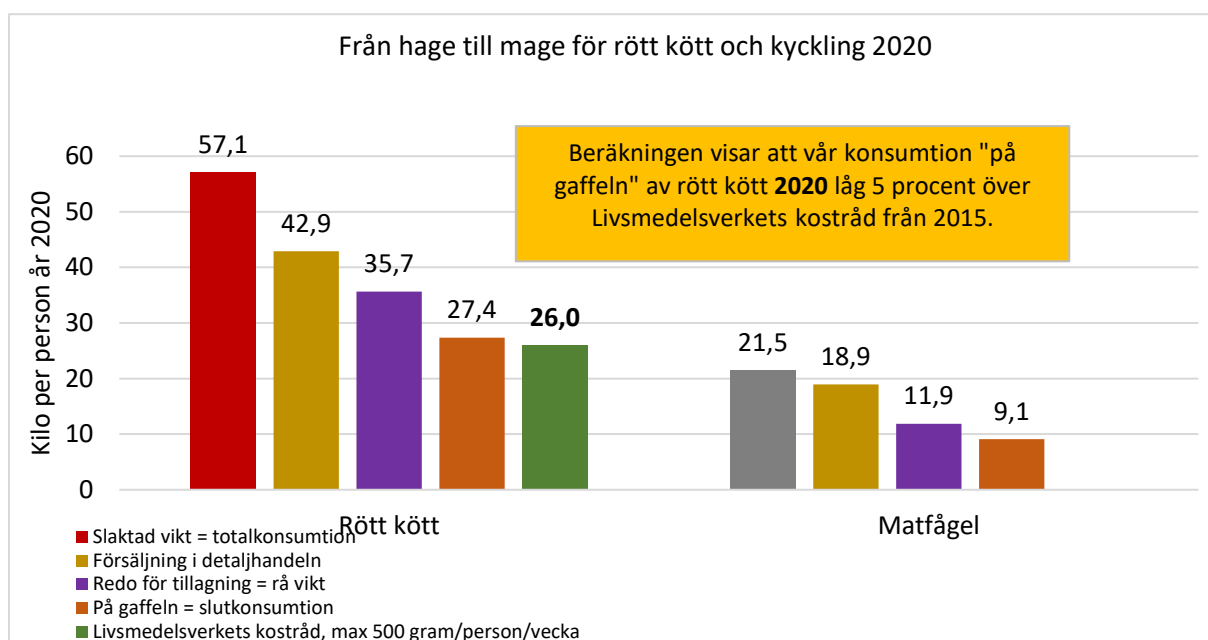
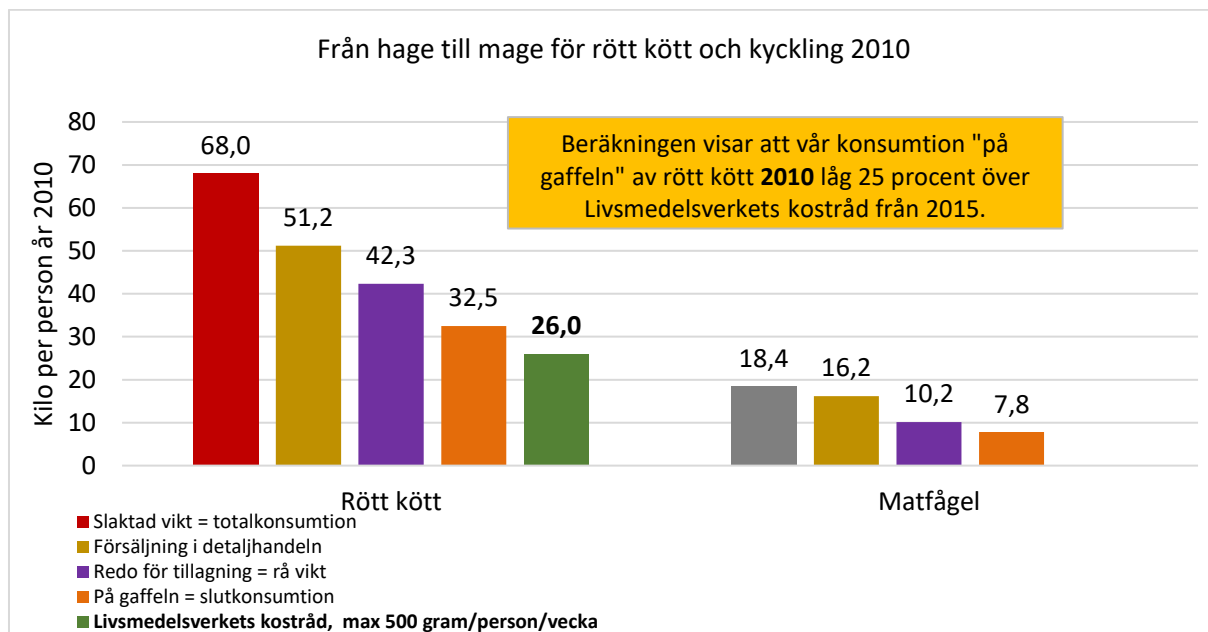
Den verkliga konsumtionen av kött kan jämföras med Livsmedelsverkets kostråd (Livsmedelsverket, 2020a). Enligt dessa rekommendationer bör man inte äta mer än 500 gram rött kött och charkprodukter per vecka (Livsmedelsverket, 2021). Med utgångspunkt ifrån 2010 års förhållande mellan totalkonsumtion och verkliga konsumtion av nöt, gris, lamm samt övrigt kött, kan ett teoretiskt förhållande mellan den verkliga konsumtionen och dessa kostråd räknas fram (Jordbruksverket, 2021f). Se diagrammet nedan.



Källa (Jordbruksverket, 2020)

Jordbruksverket gjorde under 2010 en beräkning av den historiska relationen mellan Livsmedelsverkets kostråd och den verkliga köttkonsumtionen. Beräkningen visar att svenskarnas verkliga konsumtion av rött kött 2010 låg 25 procent över livsmedelsverket kostråd (Jordbruksverket 2021f). I beräkningen för 2020 hade indexerat resultatet från matvaneundersökningen 2011, utifrån hur totalkonsumtionen av kött utvecklats sedan dess. Till följd av minskad köttkonsumtion och en ökad andel matfågel sjönk dock den verkliga

konsumtionen till 27,4 kilo per capita 2020, vilket är 5 procent mer än vad Livsmedelsverket rekommenderar (Jordbruksverket, 2021g).



Figurerna ovan illustrerar konsumtionen av kött i fem steg under år 2010 respektive 2020 (Jordbruksverket.se).

5.3. Faktorer som påverkar konsumentens val av köttslag och ursprung

Det finns flera faktorer som påverkar konsumentens konsumtion av kött, men det är svårt att gradera vilka faktorer som påverkar mest (Lannhard Öberg, 2017). Följande lyfts fram av Lannhard Öberg, i syfte att förklara utvecklingen av köttkonsumtionen:

1. **Konjunktur, disponibel inkomst samt prisutvecklingen på samtliga köttslag**
benämns här som några av de faktorer som påverkar vår konsumtion av kött. När hushållen får det sämre ekonomiskt ställt eller när priserna på kött ökar påtagligt, brukar det märkas genom en ökad andel importerat och därmed billigare kött i konsumtion. Efterfrågan på samtliga köttslag påverkas därmed av en försämrad ekonomi och prishöjningar.
2. **Rådande mattrender.** Influenser kommer från hela världen via andra länder, media, snabbmat etc. Olika dieter, såsom LCHF och vegetarianism påverkas t.ex. av trender.
3. **Värderingar som växlar med tiden.** Hit hör aspekter som hållbarhet, miljö, djuretik och hälsa. Här ryms till exempel den senaste tidens utveckling mot mer svenskt kött.
4. **Produktutveckling.** Köttbranschens utveckling av produkter, som i sin tur passar olika konsumentgrupper, såsom familjen som vill laga snabb mat, ensamhushållet eller den som vill laga mat från grunden.
5. **Personliga värderingar.** En faktor som väger tyngre idag än tidigare. Vi ser bland annat att tjejer väljer vegetarisk mat i större utsträckning än killar.

Enligt Lannhard Öberg (2017) var längre tillbaka i tiden priset en mer avgörande faktor för konsumenternas köttkonsumtion. Idag är i stället värderingar kopplat till hållbarhet, miljö, djuretik och hälsa en mer central och avgörande faktor, som styr vilket köttslag konsumenten väljer.

5.4 Svensk köttkonsumtion på restauranger i Sverige.

I Sverige är majoriteten av allt kött som serveras på restauranger importerat. Det visar uppgifter från Naturskyddsföreningen (2021) som 2017 genomförde en undersökning med några av Sveriges största grossister. I vissa fall är så mycket som 90 procent av köttet importerat. Ett importerat köttslag innebär generellt sett att djuren vuxit upp med sämre djurvälstånd, mindre bete, mer antibiotika och att det används mer bekämpningsmedel till fodret än jämfört med om djuret blivit uppfött i Sverige (Naturskyddsföreningen, 2021).

I den framtagna undersökningen av Naturskyddsföreningen (2017), kontaktades fyra av Sveriges största grossister: Martin & Servera, Axfood Snabbgross, Svensk Snabbgross och Svensk Cater. Siffrorna gäller försäljning till restauranger och krogar och baseras på vad grossisterna själva uppgett. Samtliga grossister importerar kött från länder både inom och utanför Europa. Med den privata marknaden menas restauranger och krogar i privat regi till skillnad ifrån servering i offentlig verksamhet, såsom skolor och sjukhus. Resultatet av

intervjuerna visar att samtliga grossister är enade i frågan om att inte utesluta producenter med köttslag som importeras ifrån andra länder. Urvalet baseras i stället på att den enskilda producenten lever upp till grossistens egna krav. Det kan handla om köttetslagets kvalitet, pris, tillgång, säkerhet eller hållbarhet (Naturskyddsföreningen, 2021). I tabellen nedan presenteras de fyra grossisterna i undersökningen.

Martin & Servera Andelen importerat kött som säljs till restauranger: 55 % Andelen svenskt kött som säljs till restauranger: 45 % Andelen ekologiskt kött som säljs till restauranger: 10 % Marknadsandelar på den privata marknaden: 22 %
Axfood Snabbgross Andelen importerat kött som säljs till restauranger: 90 % Andelen svenskt kött som säljs till restauranger: 10 % Andelen ekologiskt kött som säljs till restauranger: 3 % Marknadsandelar på den privata marknaden: 14 %
Svensk Cater Andelen importerat kött som säljs till restauranger: 85 % Andelen svenskt kött som säljs till restauranger: 15 % Andelen ekologiskt kött som säljs till restauranger: 5 % Marknadsandelar på den privata marknaden: 15 %
Menigo Andelen importerat kött som säljs till restauranger: 75 % Andelen svenskt kött som säljs till restauranger: 25 % Andelen ekologiskt kött som säljs till restauranger: 4 % Marknadsandelar på den privata marknaden: 15 %
*Om kartläggningen: Naturskyddsföreningen kontaktade under 2017 fyra av Sveriges största grossister. Siffrorna gäller försäljning till restauranger och krogar och baseras på vad grossisterna själva uppgett. Samtliga grossister importerar kött från länder både inom och utanför EU. Med den privata marknaden menas restauranger och krogar i privat regi till skillnad från servering i offentlig verksamhet, som skolor och sjukhus (Naturskyddsföreningen, 2021).

5.4.1 Svensk köttkonsumtion på hamburgerkedjor i Sverige

En undersökning från Naturskyddsföreningen (2017) visar att mycket av det köttslaget som de stora hamburgerkedjorna i Sverige serverar också är importerat. Av Naturskyddsföreningens undersökning framgår att hamburgerkedjan Max har och har haft svenskt kött redan från start 1968. Max är än idag den enda rikstäckande hamburgerkedjan som erbjuder svenskt nötkött, kyckling och bacon. Sibylla använder sig av svenskt köttslag som motsvarar 65 procent, medan den resterande andelen som serveras är importerat. I undersökningen uppger hamburgerkedjan McDonalds att cirka 45 procent av köttslaget som serveras är svenskt, medan den resterande andelen är importerat ifrån Polen. Slutligen visar

undersökning att hamburgerkedjan Burger King endast har importerat köttslag; nöt från Italien, kyckling från Frankrike och Tyskland. Siffrorna framgår av tabellen nedan (Land Lantbruk, 2018).

McDonalds	ca 45 % av kött kommer från Sverige, ca 55 % importerat kött. Mjölken är 100% svensk och ekologisk
Burger King	Burger King erbjuder inget svenskt kött, utan det köps in från Italien, Tyskland och Frankrike mjölken är 100% svensk och ekologisk
Max	Max är den enda rikstäckande burgarkedjan som bara använder svenskt nötkött, kyckling och bacon. Mjölken är 100% svensk och ekologisk
Sibylla	På Sibylla är cirka 65 procent av den kött råvara som används i produktionen från Sverige, resten importeras från Finland, Tyskland, Danmark, Holland och Irland. Mjölken är 100% svensk och ekologisk
Källa: (Land Lantbruk, 2018).	

5.5 Svensk köttkonsumtion under pandemiåret 2020

En majoritet av den svenska befolkningen prioriterar svenskt kött. Konsumtionen av importerat kött sjönk med 14 procent under pandemiåret 2020, jämfört med 2 procent under året dessförinnan (Johansson, 2021). Detta ska också jämföras med det faktum att den *totala* köttkonsumtionen hos den svenska befolkningen har minskat sedan 2014. Att andelen svenskt kött ökar generellt, tror man beror på att allt fler värdesätter lägre klimatpåverkan, god djuromsorg och låg antibiotikaanvändning (Johansson, 2021). Ökningen under pandemiåret 2020, tror man istället beror på social isolering och hemarbete, vilket har fört med sig att fler människor ätit hemma i stället för på restauranger eller i skol- och personalmatsalar. I köttdisken väljer majoriteten av kunderna köttslag av svenskt ursprung, däremot när maten serveras på restaurang tycks inte ursprunget vara lika viktigt menar Johansson (2021).

5.6 Konsumenternas intresse för köttets ursprungsland

Livsmedelsverket fick i uppdrag av regeringen 2021 att ta fram underlag för en svensk anmälan till EU-kommissionen om ursprungsinformation för köttslag på restaurang och i storhushåll (Regeringen, 2021). Till följd av regeringens uppdrag genomförde Orio Group en undersökning bland konsumenter som skulle ge en bild av konsumenternas inställning till köttets ursprungsinformation på restauranger samt om denna information skulle innebära en kvalitetshöjning (Origo Group, 2020). Undersökningens² resultat kan sammanfattas i åtta nedanstående punkter:

- Åtta av tio respondenter anser att det är viktigt eller mycket viktigt att restauranger anger ursprungsland för det kött som serveras.
- Kvinnor anser i högre grad än män att det är mycket viktigt att restauranger anger ursprungsland för kött, medan män i högre grad svarar att det är mindre viktigt.
- De främsta anledningarna till att konsumenterna tycker att det är viktigt att restauranger anger ursprungsland för det kött som serveras är att det hjälper matgästen att bedöma köttets miljö- och klimatpåverkan samt att undvika kött som hen tror är mindre säkert.
- Drygt sju av tio konsumenter äter kött varje dag eller fler gånger i veckan.
- Totalt uppger 58 procent av konsumenterna att de äter på restaurang minst en gång i månaden normalt sett.
- Konsumenterna vill helst ha information om köttets ursprungsland direkt på menyn.
- Sex av tio konsumenter brukar någon gång fråga restaurangens personal om köttets ursprungsland när de funderar på att välja kött.
- Muntlig information om köttets ursprung från personalen på restaurang är mycket viktig bland de som har lägre utbildning.

Avslutningsvis visade undersökningen att konsumenten är positiv till information om ursprungsland för kött på restaurang, vilket kan motivera restaurangägaren att servera mer svenskt kött (Origo Group, 2020). Resultaten presenteras i sin helhet på Livsmedelsverket.se, genom sökning på ”Konsumenters intresse för information om ursprungsland för kött på restaurang 2021”.

² Undersökningen genomfördes under perioden januari till mars 2021 av Orio Group. Respondenterna i undersökningen var 1000 stycken till antalet och samtliga var mellan 18–80 år gamla.

6. Mervärden hos svenskt kött

Det svenska köttets mervärden handlar bland annat om höga krav på djurskydd, smittskydd och djurhälsa. Mervärden som är knutna till växtodling är också viktiga för djurens hälsa och välmående, vilket understöds av djurskyddslagen (Riksdagen, 2021:175) som lyfter fram att djuren ska ges tillräckligt med foder och vatten av god kvalitet (Jordbruksverket, 2021i).

Enligt Jordbruksverket (2021i) finns det stora skillnader mellan djurhållningen i Sverige jämfört med länder i övriga Europa. Bland annat är de svenska djurskyddsbestämmelserna mer långtgående jämfört med i andra europeiska länder. Till de svenska mervärdena för kött inkluderas exempelvis minskad stress och obehag hos djuren under hela uppfödningen, vilket ger djuren större möjlighet att agera och bete sig på ett naturligt sätt (Jordbruksverket, 2021i).

Enligt **branschorganisationen Svenskt kött (2020)** finns det följande sex anledningar till att välja svenskt kött eller kyckling:

1. Sverige har ett ambitiöst djurskydd.
2. Sverige har en låg användning av antibiotika.
3. Den svenska köttproduktionen har låg klimatpåverkan
4. Den svenska köttproduktionen bidrar till fler naturvårdare, dvs. betande djur.
5. Den svenska köttproduktionen bidrar även till ett minskat svinn då hela djuret omsorgsfullt tas omhand.
6. Den svenska köttproduktionen är resurssmart, vilket innebär att djuren har gott om betesmark, samtidigt som det finns goda förutsättningar för foderproduktion och vatten (Branschorganisationen Svenskt kött, 2020).

Här beskrivs dessa anledningar närmare:

6.1 Ett ambitiöst djurskydd

EU har några av världens tyngsta regleringsnormer för djurskydd, samt en lagstiftning om djurskydd som fastställer minimistandarder. Nationella eller regionala regeringar kan dock anta strängare regler. Detta förutsatt att reglerna är förenliga med bestämmelserna i fördraget (European Court of Auditor, 2018). De varierande regleringarna har resulterat i att det förekommer olika regler avseende djurskyddet i Europas olika medlemsländer. Nedan tar rapporten upp särskilda djurskyddsbestämmelser utifrån svensk djurskyddslagstiftning för grisar, nötkreatur samt kyckling.

6.1.1. Skillnader i djurskyddskrav för grisar i Sverige än jämfört med i EU:s medlemsländer
I jämförelse med de minimikrav som ställs i EU:s gemensamma djurskyddslagstiftning för grisar, är den svenska djurskyddslagstiftningen i stället mer omfattande och krävande (Jordbruksverket, 2021i).

Svanskupering

Svanskupering på grisar är inte tillåtet i Sverige (Wallgren, 2019). I Sverige ska en sugga med smågrisar hållas på en area om minst 6 kvadratmeter, samt ha kontinuerlig tillgång till halm och vatten och vistas i en miljö som främjar ett naturligt beteende. Om grisarna däremot hålls för trångt eller inte har tillgång till halm eller annat strömedel, är risken stor att grisarna börjar bita på varandras svansar, vilket i sin tur leder till svanskupering (Branschorganisationen Svenskt kött, 2020).

Enligt EU:s djurskyddslagstiftning får svanskupering ske, men endast om det finns bevis för att grisarna orsakar varandra skada. Problemet med att grisarna biter på varandras svansar måste dock i första hand lösas med andra åtgärder än kupering. I många EU länder svanskuperas ändå grisar rutinmässigt (Wallgren, 2019).

	Sverige	Danmark	Tyskland
Andel svanskuperade grisar	0 % Förbud	99.2 % Kupering tillåts vid behov	99.2 % Kupering tillåts vid behov
Fixering av sugga	Ej tillåtet	Tillåtet, en vecka innan grisning fram till 4 veckor efter betäckning (80x2 dagar) fixerade 45% av livstid	Tillåtet, en vecka innan grisning fram till 4 veckor efter betäckning (80x2 dagar) fixerade 45% av livstid
Utrymme för sugga med smågrisar	6m ²	4m ²	4m ²
Krav på strö	Ja	Nej**	Nej**

Stallmiljöer

I svenska grisstallar är grisionsboxen större och suggan får inte fixeras. Hon ska ha möjlighet att röra sig fritt samt utföra sitt bobyggnadsbeteende. I Sverige ska även

växande grisar, så kallade tillväxt- och slaktgrisar, få större ytor jämfört med EU:s bestämmelser. I anslutning till stallarna ska det även finnas en sjukbox för att kunna rehabilitera sjuka djur (Jordbruksverket.se, 2021j). I de svenska djurskyddsbestämmelserna finns även begränsningar om hur små stallen får vara vid uppfödning av slaktgrisar (Jordbruksverket.se, 2021j). Stallmiljöerna har en central roll i de svenska djurskyddsbestämmelserna. Det finns särskilda gränsvärden i de svenska djurskyddsbestämmelserna för koldioxid, gödselgaser och buller. Om dessa kan man läsa i Jordbruksverkets *Skötsel och stallmiljö för grisar*. Samtliga stallar i Sverige ska också ha fönster för insläpp av dagsljus (Jordbruksverket.se, 2021j).

Bedövning vi kastrering

För att undvika galtsmak kastreras de flesta grisar vid en ålder av två till sju dagar. Kastrering sker i Sverige och så även i många andra EU-länder. I Sverige är det sedan den 1 januari 2016 ett lagkrav att grisen alltid ska vara bedövad vid kirurgisk kastrering (Djurensrätt, 2015). Lagkravet finns däremot inte med i EU:s gemensamma djurskyddslagstiftning. I de flesta EU-länder har grisbranschen undertecknat en frivillig överenskommelse om att ge smärtlindring efter kirurgisk kastrering hos gris.

Smärtlindringsmetoden som används för grisar tar inte bort den fullständiga smärtan, som vid en bedövning, utan i stället lindrar det endast smärtorna. Det finns även länder inom EU som valt att inte kastrera sina grisar, utan slaktar då i stället grisarna vid en lägre kroppsvikt för att undvika galtsmak (Johnsson, 2016). I Sverige bedövas även grisarna för att undvika lidandet vid slakttillfället (Fjelkner, 2020).

Avvänjning av griskultingar

Enligt svenska djurskyddsbestämmelser ska grisar hållas i par eller grupp, eftersom de är sociala djur (Jordbruksverket, 2014). Det finns även en grundregel som säger att griskultingar ska dias via suggan i minst 28 dagar (Jordbruksverket.se, 2021j). En avvänjning av griskultingar kan tillåtas vid en lägre ditid än 28 dagar, under förutsättning att samtliga griskultingar i kullen uppfyller särskilda krav. Två av kraven är att högst tio procent av kulingarna i kullen får vara yngre än 26 dagar samt att ingen gris får vara yngre än 21 dagar när de avvänjs. I det tredje kravet uppges att kullen måste vara ansluten till ett särskilt hälsokontrollprogram för griskultingar, som hanteras i enlighet med en djurhälsoveterinär för att säkerställa smågrisarnas hälsa och välfärd. Kullen av smågrisar måste, för det fjärde, vara med i ett biosäkerhetsprogram och ha

den högsta smittsäkerhetsnivån enligt programmet (Jordbruksverket.se, 2021j). Skälet till att dessa särskilda krav ställs är med anledning av att en tidig avvänjning kan påverka smågrisarnas hälsa och välfärd negativt. En alltför tidig avvänjning ökar risken för att smågrisarna får diarré och sämre tillväxt. En tidig avvänjningsålder kan dessutom öka risken för beteendestörningar som exempelvis flank- och öronsugning. EU:s minimigräns är 21 dagar.

Transporttiden

Slutligen berörs transporttiden, från stall till slakteri. I Sverige får transporten till ett slakteri inte överskrida åtta timmar, medan djurtransporten i andra EU-länder inte har tidsbegränsningar (Jordbruksverket, 2019).

6.1.2. Skillnader i djurskyddskrav för nötkreatur i Sverige jämfört med EU:s medlemsländer

Utomhusvistelse

I Sverige finns det krav på att nötkreatur ska vistas utomhus under sommaren (Jordbruksverket, 2021k). Anledningen till detta är att en stor del av djurens välfärd är beroende av möjligheten till ett naturligt betesbeteende samt möjligheten att kunna motionera fritt. Det finns olika bestämmelser för nötkreaturens utomhusvistelse, beroende på om djuren ska hållas för mjölk- eller köttproduktion. I djurskyddskraven för nötkreaturs utomhusvistelse styrs antalet dagar utomhus av närheten till goda klimatförutsättningar såsom temperatur, grönområden och säkerhetsaspekter (Jordbruksverket, 2021k).

Nötkreatur för köttproduktion ska vara ute under betessäsongen och ha tillgång till bete eller annan utevistelse hela dygnet, det vill säga under minst 24 timmar i sträck.

Nötkreatur för mjölkproduktion ska vara ute på bete under betessäsongen och ha tillgång till bete minst 6 timmar i sträck varje dygn (Jordbruksverket, 2021k).

Betessäsongens längd varierar mellan norra, mellersta och södra Sverige. Läs mer om detta under Jordbruksverkets sida för Skötsel och stallmiljö för nötkreatur (Jordbruksverket, 2021k).

Den sociala kontakten är central i den svenska lagstadgade djurhållning, därför ska kor få vistas tillsammans med andra nötkreatur för att tillgodose deras behov av social

kontakt. I den svenska lagstadgade djurhållningen uppges även att korna ska vara tillfredsställande rena och i gott hull, och att vid kalvning ska kvigan få genomföra kalvningen lösgående (Jordbruksverket, 2021l).

Gödkalvsuppfödning

I flertalet europeiska länder förekommer gödkalvsuppfödning, vilket innebär att kalvar huvudsakligen föds upp på mjölk eller mjölkersättning med lågt järninnehåll, samt kraftfoder. Syftet med att ge kalvarna mjölk med lågt järninnehåll är att hålla järnnivån låg i blodet och musklerna, vilket bidrar till att köttet blir ljusare än normalt. Inom de europeiska djurskyddslagstiftning finns det bestämmelser som säger att kalvar måste få minst 50 gram grovfoder, såsom hö och ensilage, vid åtta veckors ålder som sedan ökas successivt. Dock är 50 gram grovfoder en avsevärt mindre mängd än vad kalvar äter i normalfallet vid denna ålder. I Sverige ska samtliga kalvar, över två veckors ålder, ha fri tillgång till grovfoder. Detta för att matsmältningsorganen hos kalvarna ska kunna utvecklas normalt. Gödkalvsuppfödning, som nämns ovan, förekommer alltså inte i Sverige (Gård & Djurhälsan, 2016).

Höga krav på komfort

De svenska djurskyddsbestämmelserna ställer också högre krav på komfort för djuren, jämfört med de europeiska bestämmelserna. Ett exempel är att kalvar, upp till en månads ålder, ska få strö i boxen och att kalvar upp till fyra månaders ålder, inte får hållas i helspaltboxar med betonggolv (Branschorganisationen svenskt kött, 2020).

Bedövning vid slakt

Den näst sista djurbestämmelsen gällande nötkreatur som beaktas i den underliggande rapporten berör slakttillfället. I Sverige bedövas samtliga nötkreatur vid slakt för att undvika lidande. Religiös slakt, såsom halal, är tillåten endast om djuret är bedövat (Jordbruksverket, 2021m).

Transporttid

Slutligen berörs transporttiden från stall till slakteri. I Sverige är transporten till ett slakteri detsamma för nötkreatur som för grisar. Transporttiden får inte överskrida åtta timmar, medan djurtransporten i andra EU-länder inte har några förekommande tidsbegränsningar (Jordbruksverket, 2019) . I övriga djurskyddskrav för nötkreatur förekommer en hel del

skillnader mellan nationerna enligt tabellen nedan (Branschorganisationen svenskt kött, 2020).

<i>Skillnader i djurskyddskrav mellan Sverige, Danmark, Tyskland och Irland.</i>				
	Sverige	Danmark	Tyskland	Irland
Svansspetskupering	Ej tillåtet	-	Tillåtet t.o.m. 3 månaders ålder på tjurkalvar, ej kotor	Ej tillåtet, undantagsfall
Kastrering	Ska utföras av veterinär, obligatorisk bedövning	Bedövningskrav måste göras kirurgiskt efter 1 månads ålder	Får ske utan bedövning till och 4 veckors ålder	Bedövningskrav efter 6 månaders ålder
Bete	Beteskrav (gäller ej kalvar under 6 mån och tjurar)	Beteskrav för kvigor som hålls uppbundna eller på spaltgolv	Inga beteskrav, (ett fåtal förbundsländer har rastningsstöd)	Inga beteskrav (men bete vanligast)
Ligghallskrav (Vintertid)	Ja (fåtal dispenser finns villkorade mot deltagande i kontrollprogram)	Ja, dock inte för djur av viss ras (HC, AA, Hf och Galloway)	Nej, djur ska erbjudas tillräckligt skydd så att de kan upprätthålla hälsan	Nej, inte för äldre djur
<i>Källa: (Branschorganisationen svenskt kött, 2020)</i>				

Tabellen visar flera skillnader i djurskyddskrav för nötkreatur i Sverige och några andra EU-länder.

6.1.3. Skillnader i djurkrav för matfågel i Sverige än jämfört med i EU:s medlemsländer

Djurtäthet i svensk kycklingproduktion

Det som skiljer svensk kycklingproduktion från produktion inom övriga Europa är bland annat djurtäthet, det vill säga hur många kycklingar som hålls per kvadratmeter (Jordbruksverket, 2021n). En kycklingproducent som är med i det svenska kontrollprogrammet för djurvälstånd får hålla upp till 36 kilo kyckling per kvadratmeter. Detta vid den tidpunkten när kycklingarna är färdiga för slakt. En kycklingproducent som inte är ansluten till programmet får hålla upp till 20 kilo kyckling per kvadratmeter (Lindow, o.a., 2016). I många andra europeiska länder tillåts kycklingproducenten hålla upp till 42 kilo kyckling per kvadratmeter utan särskilda djurskydds- och smittskyddsvillkor (Lindow, o.a., 2016).

Näbbtrimning

Ett annat exempel på skillnad mellan Sverige och EU är att näbbtrimning inte är tillåtet i Sverige (Svensk fågel, 2020). Näbbtrimning innebär att en del av näbben tas bort, i syfte att förhindra fjäderplockning och kannibalism. Ingreppet kan innebära ett stort obehag för

kycklingen och kan ge kronisk överkänslighet i den övre näbbhalvan. Näbbtrimning görs utomlands främst på kycklingar som ska bli värphöns eller användas som föräldradjur till kycklingar som föds upp för matproduktion (Lindow, o.a., 2016).

6.2 Låg antibiotikaanvändning för djur i Sverige

Antibiotikaanvändningen för djur i Sverige är den lägsta i Europa, vilket är den andra orsaken till att välja svenskt kött enligt Svenskt kött. Antibiotika används för att behandla infektioner som orsakas av bakterier. Antibiotikaresistens innebär att bakterier utvecklar en motståndskraft mot antibiotika, och inträffar när mikroorganismer såsom bland annat bakterier, svampar, virus och parasiter förändras när mikroorganismerna utsätts för antimikrobiella läkemedel, exempelvis antibiotika. (Folkhälsomyndigheten, 2020).

Antibiotikaresistens är ett allvarligt och växande folkhälsoproblem både i Sverige och i andra delar av världen, och vanligt förekommande över tid. En hög toleransnivå mot antibiotikamedel och bakterier kan uppstå i samband med att kroppens celler bildar fler antikroppar, och det har visat sig att den växande antibiotikaresistensen grundar sig i en kraftig överanvändning av antibiotika (SVA, Statens veterinärmedicinska anstalt, 2020).

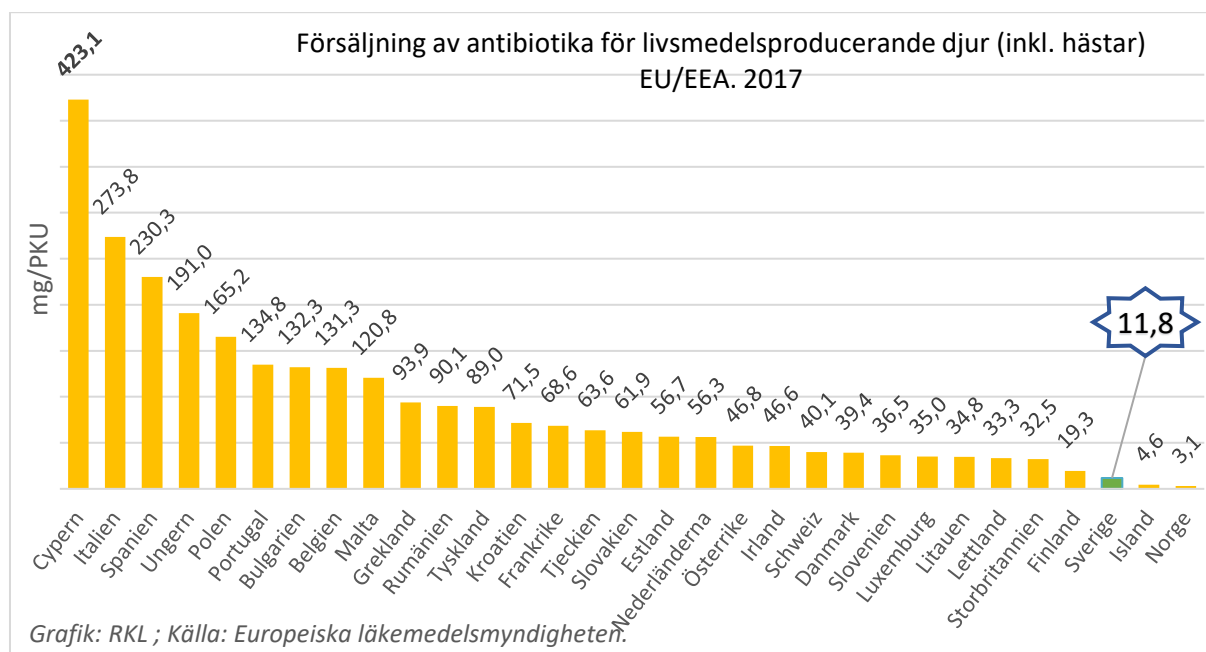
I Sverige används en betydligt mindre mängd antibiotika till djur än till människor. Under 2018 användes cirka 60 ton antibiotika till människor i Sverige medan endast cirka 10 ton användes till djur (Jordbruksverket, 2020). Traditionen om att arbeta förebyggande för att hålla djuren friska, samt en tidig medvetenhet om resistensproblematiken är bidragande faktorer till den låga användningen av antibiotika till djur i Sverige (Jordbruksverket, 2020).

Sverige var, 1986, det första landet i världen att förbjuda all användning av antibiotika till djur i tillväxtfrämjande syfte (Världsnaturfonden, 2016). Sverige var sedan delaktig i att samma förbud infördes i hela Europa 2006. I många andra länder utanför Europa är antibiotikaanvändningen, i syfte att få ökad tillväxt hos djuren, fortfarande tillåten (SVA, Statens veterinärmedicinska anstalt, 2020).

Den europeiska läkemedelsmyndigheten (ECDC) sammanställer och rapporterar statistik över försäljning av antibiotika för djur i olika europeiska länder. Skillnaderna mellan länder är mycket stora. Sverige, Finland, Island och Norge har de lägsta siffrorna. Siffrorna för Sverige är ungefär 12mg / PKU. PKU motsvarar den sammanlagda levandevikten av djur i ett land i kilo (SVA, Statens veterinärmedicinska anstalt, 2020).

I många länder är medicinering av hela djurgrupper via foder eller vatten mycket vanligare än i Sverige. Sverige och övriga nordiska länder utmärker sig också genom att penicillin är det

antibiotikum som dominerar. Penicillin har ett smalt spektrum och har därför en begränsad påverkan på resistensläget. I majoriteten av övriga EU-länder är det i stället vanligare med tetracykliner (SVA, Statens veterinärmedicinska anstalt, 2020). För mer information om antibiotikaresistens, se till exempel forskning.se



Försäljning av antibiotika för djur i EU/EEA uttryckt i mg aktiv substans per populationskorrektionsenhet (PKU). (Europeiska läkemedelsmyndigheten, 2017).

6.2.1. Zoonotiska Sjukdomar

Antibiotikaresistenta bakterier kan överföras mellan människor och djur. Zoonoser är benämningen på sjukdomar eller infektioner som på ett naturligt sätt kan spridas mellan djur och människor. Zoonoser orsakas av olika typer av smittämnen såsom virus, bakterier, svampar och parasiter. Överföringen från djur till människa kan ske på olika sätt. Ett sätt är via livsmedel, i synnerhet livsmedel med animaliskt ursprung. Ett andra sätt är via direktkontakt med det smittbärande djuret. Den tredje smittvägen är igenom indirekt kontakt, vilket innebär att människan även kan smittas av en sjukdom genom exempelvis insektsbett (Jordbruksverket, 2021o).

Vid många zoonoser är djuren inte sjuka, utan endast bärare av smittan. I Sverige förebyggs och bekämpas flera zoonoser genom ett samarbete mellan branschorganisation och myndigheter. Ett fåtal exempel på zoonoser är campylobakter hos kyckling samt salmonella hos flera olika djurslag (Jordbruksverket, 2018).

6.3. Övriga skäl

6.3.1. Låg klimatpåverkan

Den tredje anledningen till att välja svenskt kött enligt Branschorganisationen Svenskt kött (2020) är att den svenska köttproduktionen har en låg klimatpåverkan. En förklaring till att Sverige ligger i framkant avseende livsmedelsproduktionens klimatpåverkan är våra goda möjligheter till bete, bra förutsättningar för foderproduktion och mycket vatten (Lantbrukarnas Riksförbund, 2022)

6.3.2. Bidrar till fler naturvårdare

Som tidigare nämnts har vi goda betesmöjligheter i Sverige, vilket gör att varje kvadratmeter betad hagmark blir av stor betydelse för svensk djurvelfärd och biologisk mångfald. Det har visat sig att endast en kvadratmeter kan rymma upp till 60 olika växter som kan ha en stor betydelse för insekter, fjärilar och småfåglar (Lantbrukarnas Riksförbund, 2022). Enligt Naturvårdsverket (2020) krävs insatser på samtliga nivåer i samhället för att lyckas bevara biologisk mångfald och kulturmiljöpåverkan, varav köttproduktion på betesmarker är en.

6.3.3. Minskat svinn

Minskat svinn nämns som den femte anledningen till att välja svenskt kött, av Branschföreningen Svenskt kött. Detta förutsätter att man tar tillvara hela djuret och använder även de mindre populära styckdetaljerna. Huruvida detta skiljer sig från övriga Europa omnämns inte, men vi vet sedan tidigare att svensk köttproduktion exporterar en hel del av sådana köttdetaljer som vi inte själva äter (Branschorganisationen svenskt kött, 2020).

6.3.4. Mer resurssmart

När trycket på världens resurser ökar behöver köttproduktionen ske där den är hållbar. I Sverige finns plats för fler djur, då vi har gott om betesmark och vatten. Det mesta djuren äter kommer från gräs och grödor i närområdet. Kor och grisar äter också restprodukter från livsmedelstillverkning och tar på så vis tillvara på matsvinn. För att minska transporter och utsläpp globalt är det viktigt att djuren får foder som produceras i Sverige (Branschorganisationen Svenskt kött, 2020).

Referenser

- Lannhard Öberg, Å. (2017). *Hur mycket kött äter vi egentligen?* Jönköping: Jordbruksverket.
- Lannhard Öberg, Å. (2020). *Marknadsrapport griskött - utvecklingen till och med 2019*. Jönköping: Jordbruksverket.
- Lindow, K., Elofsson, H., Gertzell, M., Markensten, T., Bång, M., & Carlsson Ross, C. (2016). *Mervärden i svensk kycklingproduktion*. Jönköping: Jordbruksverket.
- Arla Foods. (2021). *Kalmar mejeri*. Hämtat från Arla.se: <https://www.arla.se/om-arla/mejerier/kalmar-mejeri/>
- Branschorganisationen svenskt kött. (2020). *6 anledningar att vilja svenskt kött*. Hämtat från Svensktkott.se: <https://svensktkott.se/6-anledningar-att-valja-svenskt-kott/>
- Branschorganisationen Svenskt kött. (2020). *6 anledningar att välja svenskt kött*. Hämtat från Svensktkott.se: <https://svensktkott.se/6-anledningar-att-valja-svenskt-kott/>
- Branschorganisationen Svenskt kött. (2020). *Hur mycket kött äter vi egentligen?* Hämtat från Branschorganisationen Svenskt kött: <https://svensktkott.se/aktuellt/hur-mycket-kott-ater-vi-egentligen/>
- Branschorganisationen svenskt kött. (2020). *Uppfödning av kalv*. Hämtat från Svensktkott.se: <https://svensktkott.se/om-kott/djuruppfodning/uppfodning-av-kalv/>
- Djurensrätt. (2015). *Obedövad griskastrering förbjuds i Sverige från 1 januari 2016*. Hämtat från Djurensratt.se: <https://www.djurensratt.se/blogg/obedovad-griskastrering-forbjuds-i-sverige-fran-1-januari-2016>
- Eidstedt, M. (2020). *Direktkonsumtion och totalkonsumtion av kött*. Hämtat från Jordbruket i siffror: <https://jordbruketisiffror.wordpress.com/definitioner/direktkonsumtion-och-totalkonsumtion-av-kott/>
- European Court of Auditor. (den 09 01 2018). Hämtat från Animal welfare in the EU: <https://www.eca.europa.eu/en/Pages/DocItem.aspx?did=44717> 2020
- Fjelkner, J. (2020). *Kastrationens vara eller icke vara*. Hämtat från Grisföretagaren.se: <https://www.grisforetagaren.se/artikel/2225327/kastrationens-vara-eller-icke-vara.html>
- Folkhälsomyndigheten. (2020). *Antibiotika och antibiotikaresistens*. Hämtat från Folkhälsomyndigheten.se: <https://www.folkhalsomyndigheten.se/smittskydd-beredskap/antibiotika-och-antibiotikaresistens/>
- Gård & Djurhälsan. (2016). *Sverige har EU:s bästa djurskyddsregler*. Hämtat från Gard&djurhalsan.se: <https://www.gardochdjurhalsan.se/sverige-har-eus-basta-djurskyddsregler-2/>
- Isaksson, T., & Gunnarsson, C. (2019). *Samverkan mellan akademi och livsmedelsföretag – för ökad innovation och utveckling i Kalmar län*. Kalmar: Region Kalmar län.
- Johansson, L. (2021). *Svenskt när konsumenten själv får välja*. Hämtat från Landlantbruk.se: <https://www.landlantbruk.se/ledare/svenskt-nar-konsumenten-sjalv-far-valja/>

- Johnsson, K. (2016). *Grisar måste nu bedövas vid kastrering*. Hämtat från Ja.se:
<https://www.ja.se/artikel/49351/grisar-maste-nu-bedovas-vid-kastrering.html>
- Jordbruksverket. (2014). *Djurskyddsbestämmelser - Gris*. Jönköping: Jordbruksverket.
- Jordbruksverket. (den 19 09 2018). *Jordbruksverket.se*. Hämtat från Smitta mellan människa och djur:
<https://djur.jordbruksverket.se/amnesomraden/djur/sjukdomarochsmittskydd/smittamellan-manniskaochdjurzoonoser.4.4eea2b6311f3b931ba4800032.html> den 02 07 2020
- Jordbruksverket*. (den 11 12 2019). Hämtat från Mervärden hos svenskt kött och kyckling:
<https://djur.jordbruksverket.se/amnesomraden/konsument/svenskamervarden/mervardenhossvensktkottochkyckling.4.3ec93f5a1556be131d11500b.html> 2020
- Jordbruksverket*. (2019). Hämtat från Mervärden hos svenskt kött och kyckling:
<https://djur.jordbruksverket.se/amnesomraden/konsument/svenskamervarden/mervardenhossvensktkottochkyckling.4.3ec93f5a1556be131d11500b.html> 2020
- Jordbruksverket. (2019). *Statens jordbruksverks föreskrifter och allmänna råd SJVFS 2019:7*. Jordbruksverket.
- Jordbruksverket. (2020). *Antibiotikaresistens*. Hämtat från Jordbruksverket.se:
<https://jordbruksverket.se/djur/djurskydd-smittskydd-djurhalsa-och-folkhalsa/antibiotikaresistens>
- Jordbruksverket. (2020). *Livsmedelskedjan i Kalmar län. Fakta och statistik om produktion och konsumtion*. Hämtat från Jordbruksverket.se: <https://jordbruksverket.se/mat-och-drycker/livsmedelsstrategi-for-sverige/statistik-om-livsmedelskedjan>
- Jordbruksverket. (2020a). *Priser och marknadsinformation för livsmedel*. Hämtat från Jordbruksverket.se: <https://jordbruksverket.se/mat-och-drycker/handel-och-marknad/priser-och-marknadsinformation-for-livsmedel>
- Jordbruksverket. (2020b). *Konsumtion och förbrukning av kött*. Hämtat från Djur.jordbruksverket.se:
<https://djur.jordbruksverket.se/amnesomraden/konsument/livsmedelskonsumtionisiffror/kottkonsumtionen.4.465e4964142dbfe44705198.html>
- Jordbruksverket. (2021). *Konsumtion och svenska marknadsandel*. Hämtat från Jordbruksverket.se:
<https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:e5vAOWBuNRAJ:https://jordbruksverket.se/download/18.382598821783902f1ef924e/1622551664108/Konsumtion-svensk-marknadsandel.xlsx+&cd=1&hl=sv&ct=clnk&gl=se>
- Jordbruksverket. (2021a). *Konsumtion av kött*. Hämtat från Jordbruksverket.se:
<https://jordbruksverket.se/mat-och-drycker/hallbar-produktion-och-konsumtion-av-mat/konsumtion-av-kott>
- Jordbruksverket. (2021b). *Totalkonsumtion av kött*. Hämtat från Jordbruksverket.se:
<https://jordbruksverket.se/mat-och-drycker/hallbar-produktion-och-konsumtion-av-mat/konsumtion-av-kott>
- Jordbruksverket. (2021c). *Direktkonsumtion av kött*. Hämtat från Jordbruksverket.se:
<https://jordbruksverket.se/mat-och-drycker/hallbar-produktion-och-konsumtion-av-mat/konsumtion-av-kott>

- Jordbruksverket. (2021d). *Så här har totalkonsumtionen förändrats*. Hämtat från Jordbruksverket.se: <https://jordbruksverket.se/mat-och-drycker/hallbar-produktion-och-konsumtion-av-mat/konsumtion-av-kott>
- Jordbruksverket. (2021e). *Svensk totalkonsumtion av kött i ett internationellt perspektiv*. Hämtat från Jordbruksverket.se: <https://jordbruksverket.se/mat-och-drycker/hallbar-produktion-och-konsumtion-av-mat/konsumtion-av-kott#h-Svensk>
- Jordbruksverket. (2021f). *Konsumtion av tillagat kött*. Hämtat från Jordbruksverket.se: <https://jordbruksverket.se/mat-och-drycker/hallbar-produktion-och-konsumtion-av-mat/konsumtion-av-kott>
- Jordbruksverket. (2021g). *Många missförstånd kring vår köttkonsumtion*. Hämtat från Jordbruksverket.se: <https://jordbruksverket.se/mat-och-drycker/hallbar-produktion-och-konsumtion-av-mat/konsumtion-av-kott>
- Jordbruksverket. (2021i). *Mervärden hos svensk mat*. Hämtat från Jordbruksverket.se: <https://jordbruksverket.se/mat-och-drycker/hallbar-produktion-och-konsumtion-av-mat/mervarden-hos-svensk-mat#h-Battredjurskydd>
- Jordbruksverket. (2021k). *Bete och utomhusvistelse*. Hämtat från Jordbruksverket.se: <https://jordbruksverket.se/djur/lantbruksdjur/notkreatur/skotsel-och-stallmiljo#h-Beteochutevistelse>
- Jordbruksverket. (2021l). *Så sköter du din nötkreatur*. Hämtat från Jordbruksverket.se: <https://jordbruksverket.se/djur/lantbruksdjur/notkreatur/skotsel-och-stallmiljo#h-Beteochutevistelse>
- Jordbruksverket. (2021m). *Halalslakt är tillåten om djuren är bedövade*. Hämtat från Jordbruksverket.se: <https://jordbruksverket.se/djur/djurtransportorer-och-slakterier/religios-slakt>
- Jordbruksverket. (2021n). *Kycklingproduktion*. Hämtat från Jordbruksverket.se: <https://jordbruksverket.se/mat-och-drycker/hallbar-produktion-och-konsumtion-av-mat/mervarden-hos-svensk-mat#h-Kycklingproduktion>
- Jordbruksverket. (2021o). *Smittskydd och djurhälsa i Sverige*. Hämtat från Jordbruksverket.se: <https://jordbruksverket.se/djur/djurskydd-smittskydd-djurhalsa-och-folkhalsa/smittskydd-och-djurhalsa-i-sverige>
- Jordbruksverket.se. (2021j). *Skötsel och stallmiljö för grisar*. Hämtat från Jordbruksverket.se: <https://jordbruksverket.se/djur/lantbruksdjur/grisar/skotsel-och-stallmiljo#h-Stallmiljoforgrisar%20>.
- Jordbruksverkets statistikdatabas. (2021). Hämtat från <https://jordbruksverket.se/e-tjanster-databaser-och-appar/ovriga-e-tjanster-och-databaser/statistikdatabasen>
- Karlsson, A. (2016). *Köttkonsumtion - forskningens drivkraft*. Skara: Svenska Lantbruksuniversitet.
- Karlsson, A. H. (03 2016). köttkvalitet, vad är det? *kötttriksdag*. visby. Hämtat från <http://www.notkottsproducenter.se/wp-content/uploads/2016/03/K%C3%B6ttkvalitet-%E2%80%93vad-%C3%A4r-det.pdf> den 25 06 2020

- Land Lantbruk. (2018). Hämtat från Så bra är hamburgerkedjorna på att använda svensk mat:
<https://www.landlantbruk.se/lantbruk/sa-bra-ar-hamburgerkedjorna-pa-att-anvanda-svensk-mat/>
- Lannhard Öberg. (2017). *På tal om jordbruk. Hur mycket kött äter vi egentligen?* Jordbruksverket.
- Lannhard Öberg, Å. (2020). *Marknadsrapport nötkött - utvecklingen till och med 2019*. Jönköping: Jordbruksverket.
- Lantbrukarnas Riksförbund. (2014). *Möjligheterna för livsmedelsproduktion i Kalmar län 2030*. Lantbrukarnas riksförbund.
- Lantbrukarnas Riksförbund. (den 06 10 2022). *40 frågor och svar om mat och klimat*. Hämtat från Lrf.se: <https://www.lrf.se/mitt-lrf/engagera-dig-och-paverka/tank-om/opinionssatsning/bra-argument-for-att-valja-svenskt/40-fragor-och-svar-om-mat-och-klimat/>
- Livsmedelsverket. (den 17 06 2020). Hämtat från kött och chark:
<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/miljo/miljosmarta-matval2/kott>
- Livsmedelsverket. (2020a). *Kostråd*. Hämtat från Livsmedelsverket.se:
<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad>
- Livsmedelsverket. (2020b). *Kontrollen i livsmedelskedjan*. Hämtat från Livsmedelsverket.se:
<https://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/nkp-webben/saharutfarskontrollen/livsmedelskedjan>
- Livsmedelsverket. (2021). *Kött och chark - råd*. Hämtat från Livsmedelsverket.se:
<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad/rad-om-bra-mat-hitta-ditt-satt/kott-och-chark>
- Livsmedelsverket. (2021h). *Uppdrag att ta fram underlag för en svensk anmälan till kommissionen om ursprungsinformation för kött på restaurang och i storhushåll*. Hämtat från Livsmedelsverket.se: <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/redovisade-regeringsuppdrag/uppdrag-att-ta-fram-underlag-for-en-svensk-anmalan-till-kommissionen-om-ursprungsinformation-for-kott-pa-restaurang-och-i-storhushall>
- Lunden, B. (2020). *Förädlingsvärde*. Hämtat från Björnlunden.se:
https://www.bjornlunden.se/f%C3%B6retagande/f%C3%B6r%C3%A4dlingsv%C3%A4rde__1139
- Naturskyddsföreningen. (2021). *Importerat kött vanligast på svenska restauranger*. Hämtat från Naturskyddsföreningen.se: <https://www.naturskyddsforeningen.se/artiklar/importerat-kott-vanligast-pa-svenska-restaurange/>
- Naturvårdsverket. (2020). *Svensk konsumtion av köttprodukter per person*. Hämtat från Naturvårdsverket.se: <https://www.naturvardsverket.se/Sa-mar-miljon/Statistik-A-O/Kottprodukter-konsumtion-per-person/>
- Origo Group. (2020). *Konsumenters intresse för information om ursprungsland för kött på restaurang 2021*. Origo Group.
- Regeringen. (2021). *Uppdrag att ta fram underlag för en svensk anmälan till kommissionen om ursprungsinformation för kött på restaurang och i storhushåll*. Stockholm: Regeringen.

- SVA, Statens veterinärmedicinska anstalt. (2020). Hämtat från Försäljning av antibiotika för djur:
<https://www.sva.se/media/p43fun3z/faktablad-antibiotikaf%C3%B6rs%C3%A4ljning-sverige-2019.pdf>
- Svensk fågel. (2020). *Myter och fakta om svensk kyckling*. Hämtat från Svenskfågel.se:
<https://svenskfagel.se/myter-och-fakta-om-svensk-kyckling/>
- Världsnaturfonden. (2016). *Kött och antibiotika*. Hämtat från wwf.se: <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/kottguiden/kott-och-antibiotika/>
- Wallgren, T. (2019). *Halm bör kunna ersätta svanskupering på grisar även i EU*. Uppsala: Svenska Lantbruksuniversitet.