

# Vad betyder "närodlat", "närproducerat" och "lokal mat" för dig och din organisation?

## "FÖRRÄDISKA BEGREPP"



**JAN BERTOFT,**  
**GENERALSEKRE-**  
**TERARE, SVERIGES**  
**KONSUMENTER:**

– Undvik begreppen, de är förrädiska. Många missuppfattar dem och tror att det handlar om ekologiskt, och det gör det inte per automatik. Klimatsmart behöver det inte heller vara; transporterna är bara en mindre del av matens miljöbelastning. Krav eller EU-lövet är bättre; då vet man att maten är ekologiskt producerad.

– Om man vill stödja svenskt

jordbruk och sin egen bygd är ju vars och ens ensak, men det är en annan historia. En tydlig ursprungsmärkning vore bra, med region och gårdsnamn till exempel. Då vet man varifrån maten kommer.

## "SÅ LÅNGT FRÅN NÄRA MAN KAN KOMMA"



**LASSE HELLANDER,**  
**VERKSAMHETS-**  
**LEDARE,**  
**BIODYNAMISKA**  
**FÖRENINGEN:**

– Efterfrågan på ekologiskt producerad mat ökar,

men det är fortfarande bara 3,5 procent av den mat som säljs i Sverige. "Närodlat" och "lokal mat" förvirrar begreppen. Många konsumenter väljer spontant närodlat framför ekologiskt i butikshyllan därför att man tror att det är bättre för miljön och billigare.

– Men konventionellt svenskt jordbruk är så långt ifrån "nära" man kan komma. All konstgödsel och alla bekämpningsmedel importeras, och drygt 80 procent av kraftfodret går till mjölkkor, kycklingar och grisar. Det går åt massor av energi till produktio-

nen, och både konstgödsel och bekämpningsmedel utarmar vår miljö. Hur "klimatsmart", "nära" eller "svenskt" är det?

## "ALLDELES FÖR OTYDLIGT"



**ANNA WRETLING**  
**CLARIN, UTREDARE,**  
**JORDBRUKS-**  
**VERKET:**

– Begreppen är otydliga. Det antyder att det skulle vara småskaligt, men det behöver det inte vara. Kvaliteten behöver inte heller vara bättre. Och var kommer råvaran ifrån? Bären kan vara

långväga ifrån men sylten kokad nära där jag köper den.

- Det är också ett relativt begrepp. Jag som bor i Jönköping tycker inte att något som kommer från Kiruna är närproducerat. Men i ett Europaperspektiv är det ju det. En tydlig ursprungsmärkning är nog det bästa; då får var och en avgöra.

### "BINGO FÖR LOKALT OCH EKOLOGISKT ODLAT"



**MIKAEL ROBERTSSON, MILJÖCHEF, COOP:**

- Närproducerat betyder att det har producerats nära där man köper varan. Det är väl bra, ger fler arbetstillfällen på orten. Men råvaran kan komma

ända från Brasilien, och det tror jag många konsumenterna skulle bli förvånade över om de visste.

- Det är bättre om varan också är lokalt odlad. Är den dessutom ekologiskt odlad är det bingo. Vi har hyllor med lokalt producerad mat i butikerna. Vi märker inte maten särskilt, men det måste vara mat från regionen. Jag tror inte att man kan definiera nära generellt, det måste bestämmas lokalt.

### "TYDLIGHETEN ÄR VIKTIGAST"



**ÅSA DOMEIJ, MILJÖCHEF, AXFOOD:**

- Vi har ingen sådan märkning, den kan betyda

så olika beroende på vilken produkt det är och var man bor. För bröd till exempel vill man att bageriet inte ska vara särskilt långt bort för att det ska kallas lokalt. När det gäller äpplen kan man nog uppfatta svenska äpplen som närproducerade jämfört med äpplen från Argentina eller Chile.

- I PrisXtra-butikerna i Stockholm har vi en ambition att det som säljs som närodlat eller närproducerat inte ska ha hämtats längre bort ifrån än 30 mil. Senap från Uppsala, till exempel, är helt okej att marknadsföras som en lokal produkt. Det är viktigt att man är tydlig med var maten kommer ifrån. För många konsumenterna är det viktigare än att det är lokalt.

### "DET HANDLAR OM ETT BEGRÄNSAT OMRÅDE"



**MARIA SMITH, MILJÖCHEF, ICA:**

- Vi vill vara tydliga mot konsumenten och hoppas att Livsmedels-

sverige kommer fram till en bra definition. Generellt sett handlar begreppen om mat som producerats och ibland även konsumerats inom ett begränsat område. Ica har Torget, en virtuell handelsplats där lokala producenter, odlare och butiker kan mötas. Konsumenten köper nog främst lokal mat för att stötta den egna bygden.

- I Baltikum, där vi också arbetar, är intresset för lokala varor av tradition starkt, större än här.

## "ETT KÄNSLOMÄSSIGT BEGREPP"



**SÖREN PERSSON,  
ARBETAR MED  
LIVSMEDELS-  
FRÅGOR, LRF:**

- "Nära" ska man  
inte försöka re-

glera, det blir bara patetiskt. Det är så olika vad folk lägger i ordet. Stockholmare upplever i princip hela Sverige som nära, men om man bor ute i landet är det väldigt nära som gäller. Nära är inte bara ett geografiskt begrepp utan också ett känslomässigt, och när är "nära" bra? I Skåne är Danmark nära, men där har man ju en annan syn på djurhållning än i Sverige.

- Man skulle kunna definiera "lokalproducerat", men det vik-

tigaste för bonden är att ange ursprung så tydligt som möjligt: land, region, gård. Konsumenterna är mycket mer intresserade av det än tidigare.

## "LUDDIGT OCH IBLAND VILSELEDANDE"



**EMMA HEDGE,  
JURIST, KONSUMENTVERKET:**

- Det går inte  
att ge ett entydigt svar om vad

närodlat innebär. Marknadsföringen är vilseledande om konsumenten genom reklamen får ett intryck av produkten som inte stämmer överens med dess faktiska innehåll. Om det till exempel i reklamen visas en bild på svensk natur antar konsumenten

att produkten är svensk, även om det inte är så.

- "Närproducerat" är ett ännu luddigare begrepp då man inte direkt utlovar att varan kommer från orten. Personligen tycker jag att maten i alla fall ska vara från samma landskap som där den säljs. En produkt som säljs i hela Sverige bör aldrig anges som närodlat.

## "EKOLOGISKT ÄR MEST KLIMATSMART"



**EMELIE HANSSON,  
SAKKUNNIG,  
NATURSKYDDSFÖRENINGEN:**

- De allra flesta av  
dem som köper

närodlat och lokalproducerad mat säger att de gör det för

att man vill minska klimatpåverkan. Men transporterna är en väldigt liten del av det. Om man vill äta klimatsmart ska man äta mer vegetariskt och mindre kött.

- Men det finns ett pedagogiskt värde med att köpa mat som odlats eller producerats lokalt. Det blir tydligare att det finns en produktion bakom maten, människor som har arbetat med den. Maten blir mer värdefull och man slänger mindre. Om vi äter mindre kött och slänger mindre mat halverar vi vår klimatpåverkan. Mest klimatsmart är det om vi köper ekologiskt.