



Guide till ansvarsfull livsmedelsupp- handling:

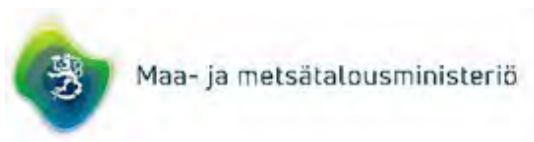
- rekommendationer blir till krav och
jämförelsegrunder

Version 3.0
Publicerad 6/2023

Innehåll

1.	INLEDNING	1
1.1.	GUIDENS UPPBYGGNAD OCH INNEHÅLL	1
1.2.	ANVÄNDNING AV GUIDEN VID KONKURRENSUTSÄTTNING AV LIVSMEDELSTJÄNSTER	1
2.	ANVÄNDNING AV ANSVARIGHETSKRITERIER OCH GUIDE	2
2.1.	URVAL AV KRITERIER.....	2
2.2.	NIVÅN PÅ KRITERIERNA SAMT MOTIVERING TILL OCH STYRKANDE AV DEM.....	3
2.3.	STYRKANDE.....	3
2.4.	UPPFÖLJNING UNDER KONTRAKTSTIDEN	3
2.5.	HÄLFTEN AV DE EUTROFIERANDE UTSLÄPPEN TILL VATTENDRAGEN I FINLAND HÄRRÖR FRÅN JORDBRUKET	4
2.6.	LIVSMEDELSPRODUKTIONEN PÅVERKAR DEN BIOLOGISKA MÅNGFALDEN	4
2.7.	VATTENBRIST ÄR EN ALLT VIKTIGARE FRÅGA FÖR DEN GLOBALA LIVSMEDELSFÖRSÖRJNINGEN	5
2.8.	PRIMÄRPRODUKTION OCH PRODUKTIONSEFFEKTIVITET VIKTIGA FÖR ATT MINSKA MATPRODUKTIONENS MILJÖPÅVERKAN	5
2.9.	EKOLOGISK PRODUKTION HAR POSITIVA KONSEKVENSER FÖR MÅNGFALDEN	6
3.	LIVSMEDELSPRODUKTIONENS HÅLLBARHETSEFFEKTER	6
3.1.	LIVSMEDELSPRODUKTIONENS HÅLLBARHETSEFFEKTER	6
3.2.	EN DRYG FJÄRDEDEL AV FINLANDS UTSLÄPP AV VÄXTHUSGASER HÄRRÖR FRÅN MATPRODUKTIONEN	7
3.3.	ATT ANVÄNDA KOLDIOXIDAVTRYCKSJÄMFÖRELSER SOM ETT RIKTMÄRKE FÖR LIVSMEDELSUPPHANDLING ÄR ÄN SÅ LÄNGE UTMANANDE.....	7
3.4.	HÄLFTEN AV DE EUTROFIERANDE UTSLÄPPEN TILL VATTENDRAGEN I FINLAND HÄRRÖR FRÅN JORDBRUKET	8
3.5.	MATPRODUKTIONEN PÅVERKAR DEN BIOLOGISKA MÅNGFALDEN.....	8
3.6.	VATTENKNAPPHEIT ÄR EN ALLT VIKTIGARE FRÅGA FÖR DEN GLOBALA LIVSMEDELSTRYGGHETEN.....	9
3.7.	PRIMÄRPRODUKTIONEN OCH PRODUKTIONSEFFEKTIVITET VIKTIGA FÖR ATT MINSKA MATPRODUKTIONENS MILJÖPÅVERKAN	9
3.8.	EKOLOGISK PRODUKTION HAR POSITIVA KONSEKVENSER FÖR MÅNGFALDEN	10
4.	DJURVÄLFÄRD OCH DJURHÄLSA	11
4.1.	DJURSUKDOMSSITUATIONEN I FINLAND ÄR GOD OCH DET ANVÄNDS LITE ANTIBIOTIKA	12
5.	LIVSMEDELSSÄKERHET	12
5.1.	SALMONELLAKONTROLLPROGRAMMET	13
5.2.	LIVSMEDELSSÄKERHETSRISKER I ANSLUTNING TILL ANVÄNDNINGEN AV VÄXTSKYDDSMEDEL.....	14
6.	NÄRINGSKVALITET.....	14
7.	SOCIALT ANSVAR.....	15
7.1.	DET GLOBALA JORDBRUKET ÄR FÖRENAT MED OLIKA BROTT MOT DE MÄNSKLIGA RÄTTIGHETERNA	15
7.2.	VID UPPHANDLING LÖNAR DET SIG ATT UTNYTTJA CERTIFIERINGAR OCH AUDITERINGSSYSTEM FÖR SOCIALT ANSVAR	16
7.3.	SYSSELSÄTTNING GENOM UPPHANDLING	17
	PRODUKTINFORMATIONSBLAD: GRÖNSAKER, FRUKT OCH SPANNMÅL, OLJEVÄXTER OCH ÄTBARA FETTER	18
	KRITERIER: GRÖNSAKER, FRUKT OCH SPANNMÅL, OLJEVÄXTER OCH ÄTBARA FETTER	22
	PRODUKTINFORMATIONSBLAD: KAFFE, TE OCH KAKAO	36
	KRITERIER: KAFFE, TE OCH KAKAO	38
	PRODUKTINFORMATIONSBLAD: FLÄSKKÖTT OCH FLÄSKKÖTTSPRODUKTER	40
	KRITERIER: FLÄSKKÖTT OCH FLÄSKKÖTTSPRODUKTER	43
	PRODUKTINFORMATIONSBLAD: FJÄDERFÄKÖTT, FJÄDERFÄKÖTTSPRODUKTER, ÄGG OCH ÄGGPRODUKTER.....	54
	KRITERIER: FJÄDERFÄKÖTT, FJÄDERFÄKÖTTSPRODUKTER, ÄGG OCH ÄGGPRODUKTER.....	57
	PRODUKTINFORMATIONSBLAD: NÖTKÖTT OCH NÖTKÖTTSPRODUKTER	70
	KRITERIER: NÖTKÖTT OCH NÖTKÖTTSPRODUKTER	74
	PRODUKTINFORMATIONSBLAD: MJÖLK OCH MJÖLKPRODUKTER	84

KRITERIER: MJÖLK OCH MJÖLKPRODUKTER	87
PRODUKTINFORMATIONSBLAG: FISK OCH FISKPRODUKTER	96
KRITERIER: FISK OCH FISKPRODUKTER	99
KÄLLOR OCH YTTERLIGARE INFORMATION	105
BILAGA 1 VAL AV RÅVAROR	109
BILAGA 2 GEMENSAMT UTVECKLANDE AV KRITERIER 2017	111



Guiden har uppdaterats av Motiva Oy 6/2023. I den senaste uppdateringen 12/2020 och produktionen av bakgrundsmaterial har Naturresursinstitutet, Livsmedelsverket, Institutet för hälsa och välfärd, Rättvis handel rf samt jord- och skogsbruksministeriet medverkat. Offentliga upphandlare, företag i livsmedelsbranschen, forskningsinstitut, miljöorganisationer samt andra intressentgrupper har haft möjlighet att kommentera kriterierna för ansvarsfullhet i samband med uppdateringsarbetet.

Arbetet har finansierats av jord- och skogsbruksministeriet

1. Inledning

I den nationella strategin för offentlig upphandling (2020) ingår ett mål om hållbar och ansvarsfull upphandling av livsmedel och måltidstjänster. I statsrådets principbeslut om strategin (2020) ingår dessutom närmare riktlinjer som fastställer vad som eftersträvas med ansvarsfull upphandling av livsmedel och måltidstjänster och hur målen ska uppnås.

Ett hållbart livsmedelssystem utgör grunden för en tryggad livsmedelsförsörjning. Klimatförändringar, förlust av biologisk mångfald samt krissituationer kan i betydande grad försämra livsmedelstryggheten även i Finland. Med god försörjningsberedskap tryggas den självförsörjning inom livsmedelsproduktionen som krissituationer förutsätter. Vid upphandling av livsmedel och måltidstjänster ska man använda upphandlingskriterier som främjar goda odlingsmetoder ur ett miljöperspektiv, livsmedelssäkerhet, näringsrik kost samt djurens välbefinnande och hälsa och som samtidigt främjar hållbar livsmedelsförsörjning och ekologisk hållbarhet.

1.1. Guidens uppbyggnad och innehåll

Guiden hjälper aktörer inom den offentliga sektorn att upphandla ansvarsfullt producerade livsmedel. Guiden är ett nyttigt redskap även för kommunala beslutsfattare, livsmedelsproducenter och aktörer inom den privata sektorn. Detta är en uppdaterad version av en guide som publicerades 2017 och uppdaterades 2020.

Guiden är uppbyggd enligt följande:

- Avsnitt två innehåller information om användning, tillämpning och övervakning av guiden samt ansvarighetskriterier.
- Avsnitt tre ger bakgrundsinformation om de viktigaste hållbarhetseffekterna av livsmedelsproduktion: miljöpåverkan, djurskydd och hälsa, livsmedelssäkerhet, näringskvalitet och socialt ansvar.
- I det fjärde avsnittet hittar du förslag på upphandlingskriterier i det separata avsnittet för varje produktgrupp. För varje produktgrupp hittar du mer detaljerad ansvarsinformation relaterad till respektive produktgrupp.

Guiden innehåller ansvarighetskriterier och upphandlingsriktlinjer för följande produktgrupper:

- grönsaker, bär, frukt, spannmål, oljor och ätbara fetter,
- kaffe, te och kakao,
- fläskkött och fläskkötsprodukter,
- fjäderfä och fjäderfäprodukter, ägg och äggprodukter,
- nötkött och nötkötsprodukter,
- mjölk och mjölkprodukter,
- fisk och fiskprodukter.

1.2. Användning av guiden vid konkurrensutsättning av livsmedelstjänster

Guiden kan också användas vid konkurrensutsättning av måltidstjänster så att man följer hur guidens kriterier uppfylls som en del av uppföljningen av kontraktet under kontraktperioden. Det är bra att knyta användningen av guidens kriterier till kontraktsvillkoren för upphandlingen av måltidstjänster som en del av planeringen av matlistor. I anbudsbegäran kan man också använda en preliminär plan för matlistorna som ett element, som antingen poängsätts eller utgör ett minimikrav. Genom planeringen av matlistorna kan man avsevärt påverka en ansvarsfull livsmedelsupphandling. I menyplaneringen kan mer uppmärksamhet ägnas åt mängden vegetarisk mat, samt åt säsongsbetonad och lokal matkultur.

Läs även följande guider mer detaljerat:

- [Guide för upphandling av närmat \(pdf\)](#)
- [Guide för upphandling av ansvarsfulla måltidstjänster \(Jord- och skogsbruksministeriet 12/2021\)](#)

2. Användning av ansvarighetskriterier och guide

I guiden har man presenterat kriterier för ansvarsfullhet som kan användas som

- minimikriterier,
- jämförelsegrund för bästa pris-kvalitetförhållande
- eller kontraktsvillkor i anbudsbegäran.

I guiden presenteras kriterier för ansvarsfullhet på två nivåer: kriterier för grundnivå och föregångarnivå.

Upphandlingslagen och beaktande av miljöpåverkan

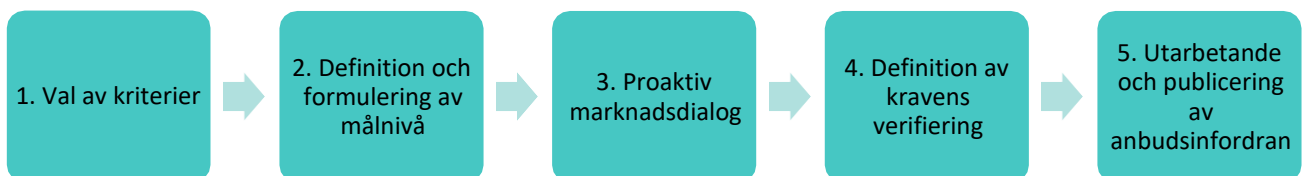
Enligt den gällande upphandlingslagen (1397/2016) ska hänsynen till miljökonsekvenserna inom offentliga upphandlingar bygga på en livscykelbedömning. Detta innebär att den upphandlande enheten kan beakta faktorer som berör en fas i livscykeln för föremålet för upphandlingen, exempelvis produktionsprocessen, även när dessa faktorer inte är en del av föremålet för upphandlingen (§ 94).

Detta förutsätter att miljökraven som berör processerna och metoderna ska kopplas till föremålet för upphandlingen och stå i rätt proportion till kontraktets värde och de mål som ska uppnås. En upphandlande enhet kan därmed kräva exempelvis en miljövänlig produktionsmetod när kravet är kopplat till föremålet för upphandlingen. Enligt EU-domstolens rättspraxis är sådana krav på produktionsmetoden exempelvis produktion av livsmedel genom ekologiskt jordbruk och produktion av el från förnybara energikällor.

Tillämpningen av kriterierna för ansvarsfullhet ligger på den upphandlande enhetens eget ansvar. Det rekommenderas att man ber om juridisk rådgivning i enskilda fall. Den [rådgivande enheten för offentlig upphandling](#) tillhandahåller kostnadsfri juridisk rådgivning om [offentlig upphandling](#).

2.1. Urval av kriterier

Den upphandlande parten granskar och fastställer alltid nivån på själva kriterierna utifrån sina egna mål och behov samt resurser, marknadskartläggning och dialog.



1. Välj först de kriterier som är relevanta och viktiga för er

Kriterierna för ansvarsfullhet i denna guide är kopplade till produktens viktigaste konsekvenser. Upphandlaren kan välja ett av dessa kriterier, en del av dem eller samtliga exempelvis på följande sätt:

- Vilka är de viktigaste målen och effekterna ur ansvarssynpunkt i din organisation ? Vilka egenskaper är viktiga för just er?
- Erfarenhet och kunskap: Har vi precis börjat använda ansvarighetskriterier eller har vi redan erfarenhet av att använda dem?

Om ni använder kriterier för ansvarsfullhet för första gången rekommenderar vi att ni exempelvis börjar med några kriterier så att ni får erfarenhet av användningen av dem. Under nästa upphandling kan ni ta med nya perspektiv på ansvarsfullhet och/eller höja kravnivån på de kriterier som redan används.

2. Kontrollera målnivån för, och utformningen av, de utvalda kriterierna

Kriterierna i tabellen och deras tröskelvärden är förslag som kan justeras upp eller ner efter egna mål, behov och marknadsläget. Redigera också språk, formatering, etc. för att passa den specifika anbudsfrågan.

3. För en dialog med marknaden innan upphandlingen

Genom en dialog tar man reda på om anbudsgivarna kan uppfylla och verifiera de upphandlingskrav som skisserats upp i upphandlingen i fråga och i marknadsområdet, om det finns alternativa produkter eller tjänster, om det finns tillräckligt med anbudsgivare på marknaden etc. Marknadsläget kan variera stort mellan olika regioner, andra krav i upphandlingen eller upphandlingens storleksklass. Genom en dialog får anbudsgivarna information om möjliga mål och kriterier och hinner på det sättet förbereda sig bättre när det gäller att verifiera dessa, exempelvis genom att säkerställa intyg från produktkedjan. Därför rekommenderar vi inte att man kopierar/direkt tillämpar de kriterier som presenteras i guiden för en egen upphandling utan kartläggning av marknaden.

Man kan också skicka en preliminär anbudsbegäran till potentiella anbudsgivare som de kan lämna in kommentarer till i god tid innan anbudsbegäran offentliggörs. Om det under kommentarsrundan framgår att kravnivån i just det här fallet är för hög eller låg eller det är problematiskt att bevisa uppfyllandet av kraven, kan den ändras.

I synnerhet kriterierna för föregångarnivån ska användas med noggrant övervägande av upphandlingens art, värde och kvalitet. Att sätta upp för stränga kriterier i mindre upphandlingar kan stå i strid med principerna i upphandlingslagen.

4. Bestäm och definiera i er anbudsbegäran hur kraven ska bevisas i praktiken

5. Upprätta en anbudsbegäran och offentliggör den

2.2. Nivån på kriterierna samt motivering till och styrkande av dem

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
<p>Genomförande av upphandling</p> <p>Den grundläggande nivån är en rekommendation för kriterier för livsmedlets ansvarsfullhet.</p> <p>Dessa kriterier är</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. viktiga när det gäller ansvarsfullhet, 2. enkla att använda och styrka, 3. tillgången på produkterna och tjänsterna är i allmänhet god. 	<p>Genomförande av upphandling</p> <p>Beroende på fallet, antingen till den upphandlande enheten eller till företaget, med strängare krav.</p> <p>Den upphandlande enheten kan vid behov även sikta på en högre nivå än grundnivån. På föregångarnivå finns det två typiska kriterier för ansvarsfullhet:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Samma kriterier som på grundnivån, men strängare. b) Nya kriterier som ännu inte finns på grundnivån. <p>Dessa kriterier för ansvarsfullhet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passar upphandlare som vill skaffa de bästa produkterna på marknaden • Begränsar marknaderna mer än kriterierna på grundnivån och kräver därför en större insats och en aktiv dialog med anbudsgivarna redan i projektets planeringsfas för att kartlägga marknadsläget. <p>En upphandlande enhet får fastställa jämförelsegrunder för pris/kvalitet avseende kvalitativa, sociala, miljömässiga eller sociala aspekter eller innovativa egenskaper. Jämförelsegrunderna ska kopplas till föremålet för upphandlingen enligt 94§, de får inte ge den upphandlande enheten obegränsad valfrihet och de måste vara icke-diskriminerande och trygga möjligheten till verklig konkurrens. Den upphandlande enheten ska fastställa jämförelseskriterierna på ett sådant sätt att anbudsgivaren kan kontrollera de uppgifter som grundar sig på dem i syfte att jämföra anbud.</p>	<p>Motivering till kriterier</p> <p>Motiveringen till användningen av kriterierna står i detta fält. Bakgrunden till kriterierna kan exempelvis vara rådets eller kommissionens förordning, vilket förtydligas här. Som bakgrund har man även angett uppgifter om bakgrunden till det aktuella ansvarsfullhetsperspektivet och dess betydelse till stöd för upphandlingen.</p>	<p>Styrkande av kriterier</p> <p>De uppställda kriterierna måste kunna verifieras på ett tillförlitligt sätt. Mer ingående information om verifiering och dess olika nivåer finns under punkt 7.3 styrkande.</p>

2.3. Styrkande

Verifiering av de fastställda kraven och jämförelsekriterierna är viktigt vid offentlig upphandling. Kontroll kan krävas i olika skeden av upphandlingen: anbudsinfördran, begäran om kontroll från den anbudsgivare som tilldelats kontraktet eller exempelvis ett planerat kontrollvillkor under kontraktstiden. För att presentera rätt sätt att verifiera kraven krävs det en dialog mellan beställaren och leverantören. Anbudsgivaren måste ge information om hur kraven uppfylls i anbudsfasen, vid ingående av kontrakt och i uppföljningen under kontraktstiden. Det rekommenderas att man utnyttjar detta så att upphandlingen inte blir en alltför stor administrativ börda för anbudsgivarna och beställaren.

Följande verifieringsmetoder föreslås i guidens kriterier:

- **Leverantörens försäkran:** Leverantören försäkrar att kravet uppfylls exempelvis genom att kryssa i rutan Ja.
- **Leverantörens beskrivning:** Leverantören beskriver skriftligen hur kravet uppfylls enligt eget vetande.
- **Eget uttalande:** Leverantören ger information som man kan kontrollera utan att gå in i företagets företagshemligheter, exempelvis nationella databaser och produktinformation. I detta ingår också miljömärkningar av typ II enligt standarden ISO 14021, det vill säga miljöuttalanden.
- **Intyg från tredje part:** En oberoende tredje part ger en skriftlig försäkran om att produkten, tjänsten eller processen i fråga uppfyller eller är bättre än den önskade kravnivån.
- **Intyg från ackrediterad tredje part:** En ackrediterad, oberoende tredje part ger en skriftlig försäkran om att produkten, tjänsten eller processen i fråga uppfyller eller är bättre än den önskade kravnivån. Intyg från en ackrediterad tredje part kan antingen gälla produkten eller organisationens kvalitetssystem.

Leverantörens kostnader för verifiering varierar. Hur lätt det är att få intyg varierar också i livsmedelskedjan, även beroende på företagets storlek. Det är en bra idé att fastställa verifieringskravet i enlighet med betydelsen av upphandlingskriteriet i fråga.

2.4. Uppföljning under kontraktstiden

Vid upphandling av livsmedel är det, utöver de enskilda upphandlingskriterierna, särskilt värt att fokusera på att målet med anbudstävlingen är det bästa möjliga kontraktet, som definierar ramen för samarbetet mellan leverantören och kunden, vad samarbetet gäller, vad kunden vill beställa och hur eventuella tvister kan lösas. Kontraktet måste möjliggöra användning och genomförande av exakt den typ av livsmedels- eller livsmedelstjänster som den förvärvande parten har i egen vision eller strategi.

Kontraktstiden omfattar vanligtvis flera år, så det är väsentligt att kontraktet är bra och fungerar. Allt som man vill ska följas under kontraktstiden ska vara inskrivet i kontraktet. Det talas generellt om särskilda villkor i kontraktet, inklusive övervakning av miljöpåverkan. Det är därför lämpligt att i kontraktet tydligt ange vilken produkt eller produktgrupp som uppfyller de kriterier som anges i anbudsinfördran och som kommer att kontrolleras under kontraktstiden. Övervakning och kontroll under kontraktstiden kommer att underlättas om anbudsinfördran redan åtföljs av en beskrivning av samarbetsmodellen, de uppgifter som ska övervakas, samt tidtabellerna och ansvaret mellan kunden och tillverkaren under kontraktstiden.

Det är lämpligt att använda ett mer detaljerat övervakningsformulär som bilaga till kontraktet, där kontrollen av de kriterier som anges i anbudsinfordran specificeras med avseende på bland annat följande frågor:

- Senast när: Här kan man använda en övergångstid eller på grund av den administrativa bördan rytmisera verifieringen av olika produkter över en längre tid.
- På vilket sätt: Skriftligt på det sätt som beställaren anger exempelvis med en viss märkning, i enlighet med en viss standard eller genom att direkt kräva märkningen eller standarden i fråga.
- Samarbete och lämpliga förberedelser för uppföljningsmöten inklusive presentation och verifiering på eget initiativ av nya och/eller ersättande produkter som uppfyller kriterierna.
- Sanktion: Om verifieringen inte lyckas på det sätt som nämns i punkterna ovan.

Det är väsentligt att iaktta kontraktet och använda uppföljningsblanketten som ett led i samarbetet under kontraktperioden. Denna fungerar som en värdefull kunskapskälla när man ska förbereda en ny konkurrensutsättning.

3. Livsmedelsproduktionens hållbarhetseffekter

3.1. Livsmedelsproduktionens miljöpåverkan

Med miljöpåverkan avses i denna guide viktiga miljökonsekvenser under livscykeln som vanligtvis orsakas av livsmedelsproduktionskedjan. Miljökonsekvenserna är flerdimensionella och varierar bland annat beroende på produktionsområde. I jämförelsen av livsmedlens miljökonsekvenser är det också viktigt att beakta skillnader i produkternas användningsändamål och näringsvärde. Guiden strävar efter att beskriva viktiga perspektiv på olika produktgruppers miljöpåverkan samt lyfta fram viktiga miljöaspekter som bakgrundsinformation och utgångspunkt för upphandlingen.

Miljöpåverkan från produktionen av olika livsmedel kan mätas med många olika indikatorer. De viktigaste indikatorerna för livsmedelsproduktionens miljöpåverkan kan betraktas som klimatpåverkan, det vill säga koldioxidavtryck, övergödning av vatten, förlust av biologisk mångfald och vattenavtryck, som kortfattat diskuteras i denna guide. Annan miljöpåverkan från produktionen kan vara försurning, ekotoxitet, utsläpp av fina partiklar och produktion av fotokemiskt ozon i troposfären, uttunning av ozonskiktet, joniserande strålning samt exempelvis förbrukning av naturresurser. I guiden behandlas växtskyddsmedel och växtskydd som en egen punkt. Frågor om djurvälstånd räknas inte till miljökonsekvenserna, utan de behandlas separat.

Matproduktionens miljöpåverkan uppstår i huvudsak inom primärproduktionen till följd av olika produktionsrelaterade biologiska processer. Odlingsmark avger utsläpp av dikväveoxid till luften och utsläpp av näringsämnen till vattendrag samt metanutsläpp till följd av idisslaresmatsmältning och våmjäsning samt gödselhantering. Det största globala hotet gällande minskad biologisk mångfald kopplat till jordbruket är förändringar i markanvändningen, det vill säga markområden med värdefull mångfald som röjs för odlingsbruk, exempelvis regnskogsområden som tas i bruk för matproduktion. Detta har också stor inverkan på utsläppen av växthusgaser. Efter primärproduktionen har det störst betydelse för produkternas miljöavtryck (exempelvis klimat, eutrofiering, vattenavtryck) hur effektivt primärproduktionens värdefulla råvaror kan förädlas till slutprodukter och överföras till konsumtion genom att minimera råvaru- och matsvinnet i samtliga faser av kedjan. Också förpackningar och transporter som används i produktionskedjan har miljökonsekvenser, men deras betydelse för matprodukternas miljöpåverkan är relativt liten.

3.2. En dryg fjärdedel av Finlands utsläpp av växthusgaser härrör från matproduktionen

Livsmedelsproduktionskedjan står för uppskattningsvis 25–30 procent av Finlands alla utsläpp av växthusgaser. Ungefär en fjärdedel av världens utsläpp av växthusgaser beror på livsmedelssystemet, och klimatförändringen är en av samhällets mest kritiska miljöhot. Klimatuppvärmningen leder bland annat till att havsytan stiger, att nederbörden minskar och glaciärerna krymper samt till att extrema väderfenomen blir vanligare.

Till följd av de miljöförändringar som orsakas av utsläppen av växthusgaser kan också förhållandena för jordbruket förändras. Klimatförändringar är också en viktig faktor som påverkar den biologiska mångfalden, exempelvis genom uppvärmning av livsmiljöer och extremväder. Upphandling som minskar klimatförändringen kan således också ses som upphandling som främjar biologisk mångfald.

Matproduktionens klimatpåverkan, det vill säga klimatavtrycket, mäter och beskriver de sammanlagda utsläppen av växthusgaser från leveranskedjorna bakom produkterna, från tillverkningen av primärproduktionens insatsvaror, såsom gödselmedel, ända till måltidstjänstföretaget, butiken eller konsumtionen.

Växthusgasutsläppen består av koldioxid, metan och dikväveoxid samt utsläpp av köldmedier, som var och en omvandlas till koldioxidekvivalentkilogram (CO₂-ekv-kg) per en viss produktmängd.

Allmänt kan man säga att ju mindre det absoluta klimatavtrycket från primärproduktionen av en produkt är, desto relativt sett större betydelse för det produktvisa klimatavtrycket har de industriella processningarna i kedjan, exempelvis långa transporter och förpackningarna, även om primärproduktionens andel fortfarande är betydande även i detta fall. Även den mängd energi som används i produktionskedjan och energikällan påverkar klimatavtrycket, vilket framhävs särskilt i fråga om växthusproduktionen.

Hälften av vårt jordbruks klimatpåverkan uppstår på torvjordar, trots att de företräder endast drygt 10 procent av vår åkerareal. I Finland utvecklas som bäst vallproduktion och kolbindande jordbruksmetoder, med vilkas hjälp man försöker binda koldioxid som frigörs från mineralvallar och mineraljordar i marken. Dessa utsläpp från markanvändningssektorn syns inte i de produktspecifika klimatavtryckskalkylerna. Inte heller i guidens nöt- eller mjölkproduktskort eller miljökriterier tas torvjordarna upp, och inte heller andra motsvarande förändringar i markens kolförråd.

Eftersom markanvändningssektorns utsläpp ännu inte beaktas i kalkylerna, är jämförelsen av konventionella och ekologiska produkters klimatavtryck inte entydig.

3.3. Att använda koldioxidavtrycksjämförelser som ett riktmärke för livsmedelsupphandling är än så länge utmanande

Företag och leveranskedjor fastställer numera allt oftare klimatavtrycken av leveranskedjorna för sina livsmedelsprodukter, foder eller gödselmedel, men det är utmanande att jämföra dessa talvärden. Vissa av koldioxidavtrycksbestämningarna för livsmedel är mycket detaljerade och baseras på faktiska indata från kedjor, exempelvis på produktion och processer på olika gårdar, men vissa av beräkningarna är på en mer allmän nivå, baserat på variabla generaliserande sekundära datakällor. När det gäller jämförelse är variationen i beskrivningen och noggrannheten hos de källdata som används i beräkningen ett stort problem, vilket också orsakar variabilitet och felaktighet i resultaten. Livsmedels klimatavtryck som fastställts i olika undersökningar är alltså i princip inte direkt jämförbara, eftersom det finns stora skillnader i beräkningsmetoderna när det gäller exempelvis systemavgränsningar, allokeringen av utsläpp till biprodukter, de s.k. kompensationskalkylerna och primärproduktionens kalkylmodeller, källuppgifterna för kalkylerna samt särskilt uppskattningarna av förändringar i markanvändningen och förändringar i markens kolförråd.

De nuvarande klimatavtryckskalkylerna beaktar i allmänhet inte förändringar i markens kolförråd, och inte stora klimatutsläpp från torvjordar, och inte heller exempelvis eventuell kolbindning som i vissa situationer förekommer på mineraljordar.

3.4. Hälften av de eutrofierande utsläppen till vattendragen i Finland härrör från jordbruket

Livsmedlens inverkan på eutrofieringen av vattendragen beror i hög grad på åkerodlingen. Eutrofieringen påskyndas bland annat tillväxten av cyanobakterier och orsakar syrebrist i vattendragen. Av den kväve- och fosforbelastning som eutrofierar vattendragen i Finland uppskattas över 50 procent bero på jordbruket. Största delen av belastningen från jordbruket beror på den stora foderodlingsareal som behövs för djurproduktionen.

Energiproduktionsprocesserna och utsläppen av kväveoxid (NO_x) från transporterna samt den ammoniak som frigörs från djurgödseln ökar också livsmedelsproduktionens eutrofierande inverkan på vattendragen.

Eutrofieringen är ett mycket lokalt och regionalt problem, vilket gör den till en storhet som är ännu svårare att jämföra globalt mellan olika produkter och produktionsformer än klimatavtrycket.

Finlands egna nationella metoder att beräkna eutrofieringen från livsmedel, vilka beaktar de lokala produktionsförhållandena, och de resultat som publicerats enligt dem avviker mycket från de allmänna beräkningsmetoder som används internationellt. Hos oss bidrar i synnerhet fosfor från åkrarna till eutrofieringen av Skärgårdshavet. De mindre insjöarna lider också av eutrofiering.

På Skärgårdshavets avrinningsområde är en av de viktigaste metoderna att påverka belastningen att minska åkrarnas fosforhalter. Trots att gödslingen har minskat till mindre än hälften jämfört med nivån 1990, räcker det länge innan halterna minskar på åkrarna. Att gödsla åkrarna endast i enlighet med växternas näringsbehov är ett effektivt sätt att permanent minska risken för belastning från löslig fosfor.

3.5. Matproduktionen påverkar den biologiska mångfalden

Över en tredjedel av jordens landareal används redan för matproduktion och största delen av detta för produktion av husdjursfoder. Matproduktionen är ett av de största hoten mot den alarmerande utarmningen av den biologiska mångfalden.

Globalt är en av de viktigaste orsakerna till att mångfalden utarmas avskogningen, som beror på bland annat röjningen av ny jordbruksmark. Dessa förändringar i markanvändningen är särskilt kritiska för den biologiska mångfalden när man röjer unika livsmiljöer med synnerligen mångsidig natur, såsom regnskogar eller andra värdefulla miljöer med motsvarande mångfald, för att producera mat.

I Finland syns de negativa konsekvenserna för den biologiska mångfalden särskilt när vi äter kött från djur för vilkas betesgång regnskog har röjts eller för vilkas uppfödning och utfodring av soja från regnskogsområden har använts. Bland annat palmolja, kaffe och kakao produceras ofta i områden där regnskogen skövats, vilket orsakar avskogning och förlust av biologisk mångfald.

Inom den finländska köttproduktionen har soja redan delvis ersatts med andra proteinkällor inom fläskköttproduktionen och i utfodringen av nötkreatur har man nästan helt avstått från soja. Det är inte alldeles enkelt att följa användningen av soja och konsekvenserna av den för den biologiska mångfalden genom köttkedjorna, trots att det har utvecklats och i tämligen stor utsträckning införts olika standarder och kvalitetscertifikat för att beskriva den.

För markens bördighet och markorganismernas mångsidighet är det bra att använda agroekologiska odlingsmetoder som ökar markens kolförråd, exempelvis mångsidig växtföljd samt insådda grödor och fånggrödor. Andra åtgärder för att förbättra den biologiska mångfalden i primärproduktionen är gräsrensor

och sluttningar, buffertremsor och biologisk bekämpning. Att minska användningen av bekämpningsmedel, minska användningen av antibiotika och minska användningen av andra naturligt skadliga föreningar som tungmetaller och hormoner minskar livsmedelsproduktionens inverkan på den biologiska mångfalden.

Betande djur hjälper också till att upprätthålla livsmiljöer som är viktiga för många arter.

Utöver förlusten av ekosystem och artmångfald finns också en genetisk försämring av den biologiska mångfalden. Detta kan exempelvis uppnås genom att använda en mängd olika växtsorter och genom att skydda inhemska raser och traditionella biotoper.

Metoden för att definiera mångfalden avviker från de föregående miljökonsekvenskategorierna. Det är därför en utmaning att samla in uppgifter om biologisk mångfald och forskning, då statistiska uppgifter om hela värdekedjan ofta är mycket begränsade. Detta gör det svårt att ta hänsyn till den biologiska mångfalden och utvärdera den vid offentlig upphandling. Ett viktigt utvecklingsområde skulle vara att utveckla kvaliteten på, kvantiteten av och tillgången till information om biologisk mångfald.

Vid främjandet av den biologiska mångfalden spelar det öppna informationsflödet längs hela värdekedjan för en produkt en särskilt viktig roll. Utan möjlighet att kontrollera och verifiera ursprungslandet eller ursprungsregionen och de val som görs i primärproduktionen kommer köparen av livsmedlet inte att ha tillräcklig insyn i produktens egenskaper. Olika certifieringar kan vara till hjälp för transparenta inköp, men de certifieringar som används måste vara tillförlitliga och transparenta när det gäller deras förutsättningar. Kriterierna kan också utvecklas gradvis genom en inledande skyldighet att säkerställa insyn i produktionskedjan för vissa identifierade högriskprodukter eller råvaror och, i takt med att förfarandet blir mer utbrett och information blir tillgänglig, fastställa mål för ökad insyn i produktionskedjorna för råvaror.

3.6. Vattenknapphet är en allt viktigare fråga för den globala livsmedelstryggheten

Vattnet har stor betydelse för de livsupprätthållande processerna. Vatten behövs i alla sådana processer på jorden som är av betydelse för människans välfärd. Vattenknapphet är en av de viktigaste frågorna för den globala livsmedelstryggheten. Vattenkriser är ett av de största miljöproblem som hotar vår planet. Av den globala användningen av sötvatten beror 70 procent på livsmedelssystemet. Det moderna vattenavtryckskonceptet, där vattenknapphet är en faktor, mäter mängden använt vatten i förhållande till de regionala vattenresurserna, det vill säga tillgången på vatten. Man talar om vattenknapphet eller vattenstress, som bägge beskriver vattenanvändningen i förhållande till vattenresurserna.

Med tanke på vattenavtrycket är det väsentligaste vilka vattenresurser det finns i matproduktionsområdena och inom jordbruket. Vattenknapphet och torka har under det innevarande decenniet orsakat allt större oro i exempelvis Europa, särskilt därför att Europa på lång sikt hotas av obalans mellan efterfrågan och tillgång på vatten. Finlands vattenresurser hör däremot till de rikligaste i världen. För livsmedel finns det för närvarande mycket knapphändigt med produktspecifik vattenavtrycksinformation enligt AWARE-metoden, som mäter livsmedelsprodukters vattenavtryck och där vattenknapphet är en faktor. Därför är det tills vidare svårt att göra jämförelser på produktnivå mellan livsmedel av olika ursprung.

3.7. Primärproduktionen och produktionseffektivitet viktiga för att minska matproduktionens miljöpåverkan

Primärproduktionen och dess hållbara effektivitet står i centrum för uppkomsten och minskandet av miljökonsekvenser. Det väsentliga är med vilket fodernyttoförhållande produktionsdjuren effektivast fås att växa friska och välmående, det vill säga med vilken fodersammansättning och fodermängd kött och mjölk kan produceras, så att miljökonsekvenserna samtidigt minimeras. Dessutom är det centralt hur effektivt och rättidigt mat- och foderväxter kan utnyttja de näringsämnen som är bundna i gödselmedel och gröngödslingsväxter. Det är också viktigt att odlingsmarkens bördighet är så god som möjligt, så att skördarna

är så stora som möjligt och de miljökonsekvenser som hänför sig till produkterna därigenom så små som möjligt.

De ovannämnda faktorerna påverkar alla indirekt det klimatavtryck och den eutrofiering som produktionskedjan orsakar. Storleken på primärproduktionens koldioxidavtryck har också stor inverkan på hur mycket av den energi som används i olika skeden av produktionskedjan som produceras med förnybar energi och hur mycket som produceras med fossila energikällor. De största förändringarna som kan göras för att minimera effekterna av livsmedel och dess konsumtion på miljön är att utveckla primärproduktionens produktionsmetoder och öka en mångsidig användning av växtprodukter samt minska köttkonsumtionen.

3.8. Ekologisk produktion har positiva konsekvenser för mångfalden

Ekologisk produktion är en noggrant övervakad, certifierad produktionsmetod som baseras på europeisk lagstiftning om ekologisk produktion. Målet för den nationella strategin för offentligupphandling och det nationella programmet för utveckling av ekobranschen är att öka den ekologiska andelen till 25 procent av den offentliga upphandlingen av livsmedel före 2030. Målet är i linje med Europeiska kommissionens mål att främja ekobranschen.

Ekologisk primärproduktion baserar sig på att återanvända näringsämnen, upprätthålla markens bördighet och biologisk mångfald samt att undvika att använda icke-förnybara naturresurser. Inom ekologisk djurproduktion strävar man efter att möjliggöra arttypiskt beteende hos djuren och att förebygga sjukdomar.

Inom ekologisk djurproduktion iakttas den nationella djurskyddslagstiftningen och villkoren för ekologisk djurproduktion, som kan ställa strängare krav på verksamheten än djurskyddslagstiftningen.

Fördelarna för produktionsdjuren med ekologisk produktion hänför sig framför allt till det utrymme som djuren förfogar över, uppfödning utan uppbindning, möjlighet till utevistelse, de ingrepp som utförs på djuren samt utfodringen av unga djur. Inom till exempel ekologisk produktion är minimiutrymmeskravet per djur större än i nationell lagstiftning och djurens sovplats ska alltid vara torr med torrströ. Ekologiska djur ska få komma ut på bete eller i rastgård sommartid eller året runt, beroende på djurarten. Man försöker undvika ingrepp på djuren och vid smärtsamma ingrepp som anses nödvändiga (exempelvis avhorning, kastrering av smågrisar) används alltid ändamålsenlig smärtlindring. I unga djurs kost ska alltid ingå naturmjölk.

Inom ekologisk produktion strävar man efter att förebygga sjukdomar och skador hos djur med goda uppväxtförhållanden och skötselrutiner. På samma sätt som vid konventionell produktion ska sjuka djur inom ekologisk produktion omedelbart få ändamålsenlig vård. Villkoren för ekologisk produktion har kritiserats för att det anges en årlig övre gräns för antalet gånger ett djur kan få medicinsk behandling, och när den överskrids mister djuret sin ekostatus och övergångsskedet måste börja om från början.

Inom ekologisk produktion är det förbjudet att använda handelsgödsel och kraftfoder, syntetiska bekämpningsmedel, genmodifierade (GM) råvaror och att bestråla produkterna. Exempelvis den ekotoxiska belastningen på miljön från produktionen av ekologiska produkter är mindre än från konventionella produkter, vilket har en positiv inverkan på jordbruksmiljöns biologiska mångfald. Det har uppställts strikta gränser för de livsmedelstillsatser och tillsatsämnen samt kemiskt framställda syntetiska råvaror som är tillåtna vid processning av ekologiska livsmedel.

Den grundläggande principen är att gynna ämnen som förekommer naturligt i naturen och trygga naturens, människornas och djurens välfärd. Utifrån dessa utgångspunkter kunde man tänka att ekologisk produktion kategoriskt och automatiskt är ett alternativ som belastar miljön mindre än konventionell produktion. Så enkelt är det ändå inte. Beräknad per areal är belastningen på klimatet och eutrofieringen av vattendragen från ekologisk produktion vanligtvis mindre än från konventionell produktion. För närliggande vatten eller vatten i behov av särskilt skydd är mindre arealbelastning en positiv sak. Vid ekologisk produktion är skördenivåerna och avkastningsnivåerna vanligtvis dock klart lägre än vid konventionell produktion. Av denna orsak kan belastningstalet per producerad enhet, exempelvis klimatavtrycket eller eutrofieringspotentialen,

för ekologiska produkter vara på samma nivå eller högre än för konventionella produkter. Får man med i beräkningen förändringarna i markens kolförråd kan det eventuellt ändra uppfattningen om klimatavtryckens storlek eller åtminstone jämna ut jämförelsen till ekobranschens fördel. Den växtföljd som används vid ekologisk produktion påverkar dessutom samtidigt hela växtföljdens växtartssortiment och skördenivå, och detta syns vanligtvis inte i sådana klimatavtrycks- eller eutrofieringskalkyler som de som avses ovan. God ekologisk växtföljdspraxis kan utnyttjas även på konventionella gårdar när man ser om markens bördighet och försöker minska beroendet av kemiska växtskyddsmedel. Hållbart utökade skördenivåer skulle förbättra den ekologiska produktionens miljöeffektivitet.

4. Djurvälstånd och djurhälsa

Den nationella delegationen för produktionsdjurens välbefinnande definierar välfärd som djurets upplevelse av sitt eget psykiska och fysiska tillstånd. Med begreppet djurvälstånd beskrivs hur djuret mår, och det kan variera från bra till dåligt. Djurs välfärd påverkas av deras möjligheter att anpassa sig till händelser och förhållanden i omgivningen. Ett djurs välfärd försämras om det inte lyckas anpassa sig eller anpassningsförsöken orsakar fortlöpande eller kraftig stress, påfrestning, beteendestörningar eller hälsomässiga olägenheter hos djuret. Djurs välfärd kan påverkas av de förhållanden under vilka de hålls, skötsel, hantering och avel.

Kriterierna för djurvälstånd kan enligt Welfare Quality Network listas på följande sätt:

Principer	Kriterier
Väl närda	1. Ej utdragen hunger
	2. Ej utdragen törst
Väl inhysta	3. Bekväm viloplats
	4. Lagom temperatur
	5. Lätt att röra sig
God hälsa	6. Inga skador
	7. Inga sjukdomar
	8. Ingen smärta till följd av ingrepp
Sunda beteenden	9. Möjlighet att ge uttryck åt socialt beteende
	10. Möjlighet att ge uttryck åt annat beteende
	11. Gott förhållande mellan människa och djur
	12. Positivt känsloläge

Vid olika produktionssätt framhävs olika välfärdsproblem hos djuren. Djurens välfärd omfattar hela livscykeln, också transport och slakt. Vid all djurproduktion är det avgörande för djurens välfärd hur människan behandlar och sköter djuren. Diskussionen om djurens välbefinnande hämmas ofta av att företrädare för djurnäringarna och konsumenterna lägger olika stor vikt vid olika aspekter av djurens välbefinnande. Det är också svårt att jämföra djurskyddsnivån mellan olika länder, då det är svårt att få fram information som möjliggör jämförelser.

Hunger och törst är i regel inget problem inom finländsk djurproduktion. Enligt vår nuvarande nationella lagstiftning (247/1996) måste ett djur som omhändertas ges mat och dryck av god kvalitet. Inom vissa produktionsformer har djuren inte alltid fortlöpande tillgång till dricksvatten. I vissa produktionsfaser kan födan vara otillräcklig i förhållande till djurets behov (broilermödrar och sinsugor). I Finland godkände riksdagen den 1 mars 2023 lagförslagen i regeringsförslag HE 186/2022 vp, det vill säga att den nuvarande djurskyddslagen (247/1996) blir till lagen om djurvälstånd. Lagarna träder i kraft den 1 januari 2024.

Minimivillkoren för uppfödning definieras också i nationell lagstiftning. De uppfyller inte alltid konsumenternas önskemål och djurens behov. En viktig orsak till detta är att exempelvis större uppfödningssutrymme och bättre liggbekvämlighet kräver investeringar. I bästa fall går ekonomi och djurskydd hand i hand. Till exempel är uppfödning av nötkreatur i icke-isolerade och därför billiga byggnader ett bra alternativ med tanke på djurens

välbefinnande, men kräver fungerande hantering av strö.

Det är viktigt att eftersträva arttypiskt socialt och annat beteende så att djurvälståndet tillgodoses på ett ändamålsenligt sätt i uppfödningförhållandena. Det innebär att djuren har så låg nivå som möjligt av aggressivt beteende, onormalt beteende eller rädsloreaktioner. Det sistnämnda påverkas på ett avgörande sätt av förhållandet mellan djuren och skötarna. På sistone har också djurens möjligheter att uppleva positiva känslolägen betonats, vilket främjas av exempelvis en stimulerande livsmiljö. Dessa omständigheter minskar också behovet av medicinering.

Det är svårt att jämföra nivån på välfärden mellan olika djurarter. Hos olika arter framhävs olika välfärdsfaktorer och det är svårt att värdesätta dem. Utmaningen är densamma när man ska jämföra olika produktionssätt inom samma art.

4.1. Djursjukdomssituationen i Finland är god och det används lite antibiotika

I Finland har branschens frivilliga åtgärder bidragit till att vi saknar många djursjukdomar som är vanliga på andra håll. Medicinering av produktionsdjur med bland annat antibiotika är betydligt mindre vanligt än i Syd- och Centraleuropa, där läkemedel även används i förebyggande syfte. Djurens hälsa ETT rf följer frivilligt strängare krav på produktionsdjurens välfärd och hälsa än vad som står i lagstiftningen. Verktygen omfattar övervakningssystemet för nötkreatursgårdar, Naseva, och klassificeringsregistret för grisgårdar, Sikava, samt expertgrupper för fjäderfä hälsa (egna grupper för kött- och äggproduktion).

Mer än 95 % av den mjölk, det nötkött och det fläskkött som produceras i Finland produceras på gårdar som tillhör Naseva eller Sikava. Båda systemen har ISO9001-kvalitetsledningcertifiering.

5. Livsmedelssäkerhet

Livsmedelstillsynen består av aktörernas egenkontroll och myndighetstillsyn. I Finland ansvarar livsmedelsföretagarna för att de livsmedel som de producerar, bearbetar, tillverkar, förpackar, transporterar, importerar, lagrar och saluför är säkra och att de på andra sätt uppfyller kraven. För detta ändamål måste livsmedelsföretagaren ha ett lämpligt egenkontrollsystem för sin verksamhet. Tillsynens uppgift är främst att säkerställa att egenkontrollen fungerar och att stödja företagen i säkerhetsfrågor.

Risker förknippade med livsmedel kan vara bland annat:

- Med mat eller dricksvatten kan följa mikrober eller mikroorganismer som kan orsaka smittsamma sjukdomar eller matförgiftning.
- I maten kan det finnas naturliga skadliga ämnen, såsom baljväxters lectin.
- Med maten kan man också få olika miljöföroreningar eller kemiska ämnen, såsom dioxin, metylkvicksilver, tillsatsämnen, rester av växtskyddsmedel osv.

Med livsmedelssäkerhet avses i dessa kriterier mikrobiologisk livsmedelssäkerhet, livsmedelssäkerhet i anslutning till de kemiska och fysikaliska processerna och produktionsmetoderna samt livsmedelssäkerhet i anslutning till livsmedelns sammansättning.

För att säkerställa konsumenternas säkerhet genomför Europeiska unionens medlemsländer årligen ett program för övervakning av främmande ämnen i animaliska livsmedel (det s.k. nationella programmet för övervakning av främmande ämnen).

Inom ramen för programmet övervakas att inga förbjudna ämnen används i uppfödningen av produktionsdjur och att livsmedel inte innehåller rester av läkemedel, som är tillåtna för medicinering av djur, som överskrider gränsvärdena enligt lagstiftningen. Inom ramen för programmet följs också förekomsten och halterna av miljögifter i livsmedel.

Enligt publikationen Livsmedelssäkerhet i Finland 2019 har den inhemska livsmedelsproduktionen god riskhantering för kemiska risker och inga rester av växtskyddsmedel, veterinärmedicinska läkemedel, miljögifter eller andra kemiska ämnen som är skadliga för människors hälsa i livsmedlen. De inhemska livsmedlens mikrobiologiska säkerhet är på en hög nivå i internationell jämförelse.

I en internationell jämförelse har finländsk livsmedelsproduktion många verifierbara styrkor, exempelvis ringa användning av antibiotika vid medicineringen av produktionsdjur och nästan obefintlig förekomst av salmonella. Dessutom urskiljer sig den goda situationen beträffande exempelvis djur- och växtsjukdomar till Finlands fördel i en internationell jämförelse. På grund av den ringa förekomsten av växtsjukdomar är behovet av att använda växtskyddsmedel mindre i Finland än exempelvis i de stora europeiska matproducentländerna.

I Finland har från och med 2002 pågått ett program för uppföljning av antibiotikaresistens, FINRES- Vet. Inom ramen för programmet undersöker man känsligheten för antibiotika hos sjukdomsalstrande bakterier som sprider sig mellan djur och människor, det vill säga zoonosbakterier, vissa bakterier som orsakar sjukdomar hos djur samt indikatorbakterier. Under de senaste åren har förekomsten av resistenta bakterier ökat och resistensmekanismerna har snabbt blivit mångsidigare. Den ökande antibiotikaresistensen ökar prevalensen, dödligheten och sjukvårdskostnaderna för människor och djur. Antibiotikaresistens har blivit ett av de allvarligaste hoten mot den medicinska och den veterinärmedicinska vetenskapen.

Antibiotikaresistens är också ett stort hot mot den biologiska mångfalden. Antibiotikaresistenta mikrobstammar modifierar naturliga mikrobiella samhällen och påverkar exempelvis de mikrobiella processerna i jordmånen och vattendragen.

De viktigaste sätten att hantera mikrobläkemedelsresistens anses vara kontrollerad användning av mikrobläkemedel och att hålla behovet av att använda mikrobläkemedel så lågt som möjligt. De första rekommendationerna om användning av mikrobläkemedel för de viktigaste infektions- och smittsamma djursjukdomarna gavs redan 1996 i Finland. I Finland får inga antibiotika ges till djur i djurfoder, och djur ordineras endast läkemedel för ett behov som identifierats av en veterinär. Utanför EU är det dock vanligt med överanvändning av antibiotika vid högeffektiva produktionsanläggningar. USA och Kina är de största användarna av antimikrobiella produkter i boskapsuppfödningen.

Via foder kan skadliga ämnen, exempelvis växtskyddsmedel, mögeltoxiner eller sjukdomsalstrande mikrober nå djur och animaliska produkter. I Finland får främmande ämnen inte förekomma i djurfoder utöver de gränsvärden som fastställs i lagstiftningen. Salmonellabakterier får inte förekomma i foder. Animaliska foder ska uppfylla hygienkraven.

Akkumulering av skadliga ämnen i jorden äventyrar livsmedlens kvalitet och skapar en börda för vattenförekomsterna. Kadmium i fosforgödselmedel är den mest betydande skadliga metallen som kommer in i livsmedelskedjan, särskilt när man använder sedimentära fosformineraler, som bryts bland annat i Nordafrika.

5.1. Salmonellakontrollprogrammet

Infektioner orsakade av salmonellabakterier är ett stort folkhälsoproblem i hela världen. De nordiska länderna utgör ett undantag. Situationen har förblivit betydligt bättre i Finland, Sverige och Norge än i övriga världen.

I Finland säkerställs låg salmonellaförekomst delvis med hjälp av det nationella programmet för kontroll av salmonella. Nötkreatur, svin och fjäderfä samt kött av dessa som omfattas av bekämpningsprogrammet för salmonella, och ägg. Finland har inom ramen för programmet förbundit sig till att hålla salmonellanivån under en procent per djurart.

5.2. Livsmedelssäkerhetsrisker i anslutning till användningen av växtskyddsmedel

Växtskyddet är en väsentlig del av växtproduktionen. Växter skyddas från växtskadegörare (skadedjur, växtsjukdomar, ogräs) och från andra miljöfaktorer som är skadliga för tillväxten. Ansvarsfullt växtskydd säkerställer en kvantitativt och kvalitativt god skörd, där det inte finns växtskadegörare som skadar användningen som livsmedel, för konsumenten skadliga föreningar som de ger upphov till, exempelvis mycotoxiner eller rester av växtskyddsmedel. Ansvarsfullt växtskydd ska beakta människors hälsa och miljöns sundhet.

Användningen av växtskyddsmedel har negativa effekter på den biologiska mångfalden, som är beroende av de ämnen och de mängder som används. Kontrollerad och riktad användning av växtskyddsmedel kan minska negativa effekter utan att avsevärt minska avkastningen. I ekologisk produktion är användningen av syntetiska växtskyddsmedel förbjuden och belastningen på miljön mindre.

I Europeiska unionen ska växtskyddet genomföras i enlighet med det integrerade växtskyddet (IPM) från och med 2014. Med IPM avses övervägd och planmässig gemensam användning av alla tillgängliga växtskyddsmedel i enlighet med den rådande situationen, varmed man hindrar växtskadegörarpopulationer från att utvecklas, håller användningen av växtskydds- och andra kontrollmetoder på en ekologiskt och ekonomiskt godtagbar nivå och minimerar riskerna för människors hälsa och miljön.

Icke-kemiska växtskyddsmedel enligt IPM:s principer är exempelvis:

- Förebyggande metoder: bland annat växtföljd, certifieratförökningsmaterial, skadegörarresistenta sorter, rätt såningstid, insädd gröda, fånggröda och marktäckare, god bördighet hos marken, träda, blommande växter som lockar pollinerare och andra organismer som används för biologisk bekämpning samt andra habitatfläckar med växter och livsmiljöer som ökar den biologiska mångfalden.
- Icke-kemiska bekämpningsmetoder: bland annat organismer som används för biologisk bekämpning och biobaserade bekämpningspreparat, massfångst med fällor, florväv som hindrar skadegörare från att nå växtbestånden, uppluckring, bränning, ångning eller bekämpning av ogräs med (biologiskt nedbrytbar) marktäckning, robotrensare.
- Konstaterande av behov av kemisk bekämpning med hjälp av exempelvis prognosmodeller eller observation.

IPM tillåter att kemiska växtskyddsmedel används, men bara för konstaterade behov. Kemiska växtskyddsmedel som når utanför målväxterna kan skada miljön och dess biota. Inte heller i de skyddade växterna får det bli kvar rester som kan medföra risker för människor.

Gränsvärdena för rester av växtskyddsmedel i livsmedel eller miljön får inte överskridas i någon händelse. EU har lagstiftning om användningen av växtskyddsmedel på flera områden och efterlevnaden av den övervakas av flera myndigheter. I Finland styrs livsmedelssäkerheten av lagstiftning som övervakas noggrant i samarbete mellan myndigheterna och företagets egenkontroll.

6. Näringskvalitet

Till ansvarsfull livsmedelsupphandling hör att främja människors välfärd och hälsa och att möjliggöra en hälsofrämjande kost inom offentliga måltidstjänster. Offentlig livsmedels- och måltidstjänstupphandling spelar en central roll för att främja god näring, hälsa och välfärd hos befolkningen. Den mångsidiga, övervägande vegetariska kost som anges i näringsrekommendationerna stödjer också hållbarhetsmålen om den följs. Livsmedelshälsa och ansvar går hand i hand.

När det gäller livsmedelsanskaffning måste näringskvaliteten hos måltidens beståndsdelar (måltidskomponenter) som definieras i kostrekommendationerna för olika målgrupper kontrolleras och fastställas som absoluta minimikrav. Härigenom säkerställs att den offererade maten motsvarar näringsrekommendationernas krav på näringsinnehåll.

Säker mat för befolkningen består av en mångsidig kost som främjar hälsan och som består av högkvalitativa och säkra livsmedel som hanterats hygieniskt och korrekt samt en diet och den mängd mat som passar varje individs egen situation. Med hjälp av kosten kan vi förebygga uppkomsten av riskfaktorer med anknytning till våra folksjukdomar, såsom hjärt- och kärlsjukdomar. De största orosmomenten när det gäller kost och hälsa i Finland är salt, mättat fett och tillsatt socker samt ett överdrivet energiintag. Vi får också i oss mindre fibrer än rekommendationerna, och mera fibrer skulle förbättra kosten som helhet, vara bra för socker- och fettämnesomsättningen samt förebygga uppkomsten av tarmcancer. Ett centralt problem är en för energirik kost och för liten konsumtion av grönsaker och å andra sidan riklig konsumtion av rött kött.

De hållbarhetsmål som anges i denna handbok för upphandling av livsmedel skulle i stor utsträckning uppnås i praktiken genom att följa kostrekommendationerna. Detta kan exempelvis uppnås genom att öka användningen av grönsaker, rotfrukter, svamp, baljväxter och bär (med beaktande av säsongprodukter), potatis, fisk (särskilt sjöfisk), rypsolja, vegetabiliskt margarin (med beaktande av hållbarheten hos den palmolja som används), fullkornsprodukter (fibrerika inhemska spannmål, särskilt råg, havre och korn, och kosttillskott gjorda av dessa) och genom måttlig användning av rött kött och köttprodukter (se figur 1). BILAGA 1). Mer information finns i näringsrekommendationerna nedan. Det är väsentligt att samordna kostrekommendationerna och de kriterier för ansvarsfullhet som utarbetats för olika livsmedelsgrupper.

Kostrekommendationer för småbarnspedagogiken, den grundläggande utbildningen, yrkes- och gymnasieutbildningen, högskolebespisningen samt bespisningen inom vård och omsorg vilka styr livsmedelsupphandlingen: [Statens näringsdelegations rekommendationer >>](#)

Grunder att bevilja Hjärtmärket till produkter: [Produktgruppvis information om de krav som Hjärtmärket ställer på livsmedlens näringskvalitet >>](#)

Utöver Hjärtmärket-produkterna godkänns alla sådana livsmedel som uppfyller motsvarande kriterier men som tillverkaren inte har ansökt om Hjärtmärket för som inslag i en måltid enligt rekommendationen.

7. Socialt ansvar

I tillväxtländer är jordbruket en viktig inkomstkälla och över två tredjedelar av befolkningen i fattiga länder arbetar inom jordbruket. Globala leveranskedjor kan skapa tillväxt, sysselsättning, kompetens och tekniköverföring när företagen producerar behövliga produkter och tjänster, sysselsätter och betalar skatter. Å andra sidan kan man i leveranskedjan bryta mot barns, odlares, arbetstagares och samfunds rättigheter. I produktionskedjorna i tillväxtländer förekommer brott mot de mänskliga rättigheterna, såsom utnyttjande av barnarbetskraft, tvångsarbete och diskriminering samt löner som inte räcker till att leva på.

7.1. Det globala jordbruket är förenat med olika brott mot de mänskliga rättigheterna

Med utnyttjande av barnarbetskraft avses arbete som utförs av minderåriga barn och som är skadligt för deras hälsa eller stör eller hindrar deras skolgång. Av olika branscher utnyttjas barnarbete mest inom jordbruket: 98 miljoner barn arbetar inom jordbruket. För fattiga familjer är utnyttjande av barnarbete fortfarande ett sätt att klara sig på landsbygden i fattiga länder. Barn som arbetar får vanligtvis inte gå i skola och får inte tillräckligt med föda eller omsorg.

Med tvångsarbete avses åter arbete eller tjänster som en människa tvingas att utföra mot sin vilja under hot om straff. Tvångsarbete kan också vara förenat med människohandel. Inom jordbruket och fisket bedöms 2,7 miljoner människor vara i tvångsarbete. Människohandel och tvångsarbete förekommer bland annat inom skörd och produktion av säsongprodukter, där skördesäsongerna är korta och behovet av arbetskraft tillfälligt. Risken för att hamna i tvångsarbete är särskilt stor för gästarbetare, som tillfälligt har flyttat till ett annat land efter arbete. Framför allt gästarbetare från fattiga länder som ofta saknar språkkunskaper befinner sig i en synnerligen utsatt ställning på sin nya boningsort, eftersom de saknar såväl personliga som sociala skyddsnet. Exempelvis på bananplantagerna i Dominikanska republiken är upp till 65 procent av arbetstagarna haitiska gästarbetare.

Det vanligaste brottet inom det globala jordbruket är en inkomstnivå som inte räcker till att leva på. Lönen borde räcka till näringsrik mat, boende och andra grundläggande behov och så borde man också kunna spara litet. För en stor del av arbetstagarna i tillväxtländer räcker lönen inte till att leva på. Ungefär var femte person i världen lever i fattigdom trots att hen arbetar.

Kvinnorna utgör en betydande del av jordbruksarbetskraften i tillväxtländer. Ändå är det svårt för kvinnor att nå ledande poster, äga land eller få sin röst hörd. Kvinnorna upplever också sexuell misshandel och våld i arbetet.

Motstridiga intressen mellan lokalförvaltning, storföretag och lokalbefolkning i anslutning till markanvändningen leder ofta till markkonflikter och markrofferi. Med markrofferi avses långvarigt förvärv eller arrende av mark, där den befolkning som tidigare använt marken utsätts för allvarliga oegentligheter eller människorättskränkningar. Markrofferifall präglas ofta av att det saknas frivilligt och kunskapsbaserat förhandssamtycke från den lokalbefolkning som drabbas av konsekvenserna, och de sociala, ekonomiska och miljömässiga konsekvenserna har inte beaktats eller bedömts. Kontrakt om förvärv eller arrende av mark är vanligtvis inte offentliga och de personer som drabbas av konsekvenserna av markanvändningen har inte haft möjlighet att vara med och utarbeta kontrakten.

I Europa hänför sig de största sociala problemen ofta till arbetsförhållandena och lönen för arbetskraft som hämtats eller kommit hit från andra länder. Gästarbetares arbetskontrakt är ofta muntliga och gästarbetarnas brist på språkkunskaper och otrygga ställning gör att de lätt blir utnyttjade.

7.2. Vid upphandling lönar det sig att utnyttja certifieringar och auditeringssystem för socialt ansvar

Inom den offentliga sektorn föreligger skyldighet att säkerställa att de mänskliga rättigheterna och arbetslivets grundläggande rättigheter tillgodoses allt starkare och mångsidigare i affärsverksamheten. Detta ansvar har förtydligats av de vägledande principer för företag och mänskliga rättigheter som FN antog 2011 och enligt vilka staten är skyldig att skydda människor från människorättskränkningar som begås av företag och andra. För att den offentliga sektorn ska fullgöra sina skyldigheter är det viktigt att man vid upphandling strävar efter att undvika negativa konsekvenser för de mänskliga rättigheterna genom hela produktionskedjan. Detta har också beaktats i den nationella strategin för offentlig upphandling där man som en indikator på social hållbarhet har valt upphandlande enheter som vid upphandling främjar respekten för de mänskliga rättigheterna samt de grundläggande rättigheterna.

Den ökande efterfrågan på hållbarhetscertifierade produkter har lett till en ökad andel jordbruksmark. Ungefär en fjärdedel av världens kaffe- och kakaoareal är certifierad i enlighet med standarderna för hållbar utveckling. Genom certifiering och auditering av det sociala ansvaret försöker man svara på brister i ratificeringen eller genomförandet av internationella kontrakt som gäller de mänskliga rättigheterna och särskilt rättigheterna i arbetslivet. Å sin sida innefattar vissa av de sociala ansvars-certifieringarna, såsom Fairtrade, även miljökrav och krav gällande hänsyn till biologisk mångfald.

Vid offentlig upphandling borde man i högre grad utnyttja auditerings- och certifieringssystem för socialt ansvar. Det finns dock skillnader mellan certifieringarna av ansvarsfullhet och de är viktigt att offentliga upphandlare känner till kriterierna för olika system och kan förutsätta att kriterierna för de mest ambitiösa systemen iakttas.

Tredjeparts-certifiering är det mest tillförlitliga redskapet för övervakning av socialt ansvar i riskländer. Det finns många fördelar med system för tredjeparts-auditering och -certifiering: kriterierna är vanligtvis offentliga, de minskar antalet överlappande auditeringar på gårdar och i fabriker som är föremål för tillsyn samt erbjuder intressentgrupper olika möjligheter att framföra besvär och få sin röst hörd.

7.3. Sysselsättning genom upphandling

Sysselsättningen är ett sätt att beakta sociala aspekter vid offentlig upphandling. Offentlig upphandling kan fungera som ett verktyg såväl för att höja sysselsättningsgraden som för att sysselsätta personer med svag ställning på arbetsmarknaden genom att ställa ett sysselsättningsvillkor för upphandlingskontraktet.

Med sysselsättningsvillkor avses ett särskilt villkor som tas in i anbudsbegäran och upphandlingskontraktet vid offentlig upphandling och som förpliktar kontraktsparten att sysselsätta personer med svag ställning på arbetsmarknaden, exempelvis partiellt arbetsföra eller unga som inleder sin arbetskarriär.

Ett sysselsättningsvillkor är ett särskilt villkor enligt upphandlingslagen (98 §) och villkoret ska anges i upphandlingsannonsen, inbjudan att förhandla eller förfrågningsunderlaget.

Pilotförsök med sysselsättningsvillkor vid upphandling har genomförts särskilt i städerna Helsingfors, Vanda, Esbo och Uleåborg från och med 2015 i över 50 upphandlingar som gällt såväl tjänster och entreprenader som varor.

Sysselsättningsvillkor lämpar sig bäst för tillräckligt stora och långvariga kontrakt.

Samarbete mellan upphandlande aktörer och sysselsättningstjänster spelar en viktig roll för ett lyckat genomförande. Erfarenheterna visar att serviceproducenter svarar på anbudsbegäran i enlighet med förväntningarna. Marknadsdialog som föregår anbudsbegäran är dock även ur denna synvinkel väsentlig för att upphandlingen ska lyckas. Företagen förhåller sig i princip förståeligt och praktiskt till att använda sysselsättningsvillkoret.

Ett mål för den nationella upphandlingsstrategin är att främja sysselsättningen för dem som befinner sig i en svagare ställning på arbetsmarknaden med hjälp av upphandlingar som är lämpliga för ändamålet. I den nationella upphandlingsstrategin har följande indikatorer angetts för detta: 1. Antal upphandlande enheter som utnyttjar ett sysselsättningsvillkor i sina upphandlingar, 2. Arbetstillfällen och lärokontraktplatser som har skapats genom utnyttjande av ett sysselsättningsvillkor.

I kompetenscentret KEINOs webbtjänst finns självstudiematerial om ämnet:

[Upphandla och sysselsätt! Självstudiematerial för anställning genom offentlig upphandling \(pdf\)](#)

Under arbets- och näringsministeriets ledning pågick ett program för att öka sysselsättningen genom upphandling, i syfte att se till att den offentliga upphandlingen stöder sysselsättningen ännu bättre. Projektet koordineras av Finlands kommunförbund.

[Sysselsättning genom upphandling – Kommunförbundet](#)

**Grönsaker, Frukt
och Spannmål,
Oljeväxter och
Ljeväxter och
Ätbara fetter**

PRODUKTGRUPPENS STÖRSTA KLIMAT- OCH MILJÖPÅVERKAN

Både ur hälso- och miljöperspektiv vore det bra med en mångsidig ökning av produkter från växtriket på tallriken.

De viktigaste miljökonsekvenserna av vegetabilisk produktion, liksom av all livsmedelsproduktion, inkluderar övergödning och utsläpp av växthusgaser, samt vattenavtrycket. Dessutom kan produktionen påverka den biologiska mångfalden, särskilt om tropiska skogar som är rika på biologisk mångfald röjs för livsmedelsgrödor. Dessutom kan betydande mängder växtskyddsmedel återfinnas i produkter från växtriket, och i högeffektiva produktionsområden kan växtskyddsmedlens effekter vara synliga i jordmånen och vattendragen.

De ovan beskrivna miljöverkningarna som varierar beroende på olika produkter och produktgrupper och även beroende på i vilken regionproduktionen sker och hur produktionen utförs i praktiken. Frilandsproduktion, växthusproduktion och bär eller svampar som fås från naturen har väldigt olika miljöpåverkan.

Med tanke på eutrofiering och utsläpp är vilt växande produkter typiskt de som skapar minst utsläpp. Bland kolhydratkällorna och -tillbehören är potatis det mest miljövänliga alternativet.

En ökning av efterfrågan på en enskild globalt odlad produkt kan ibland leda till en stor mängd röjning, exempelvis av regnskog, för ny jordbruksproduktion, vilket kan öka miljöpåverkan avsevärt. Avokado och palmolja är goda exempel på detta.

Optimera användningen av insatsvaror (exempelvis kalkning, gödsling, växtskyddsmedel) och främja markens fertilitet och kolbindning i marken.

grödornas avkastning är fortsatt hög samtidigt som miljöpåverkan minskar.

Klimatpåverkan

De mest typiska orsakerna till klimatavtryck inom frilandsodling är primärproduktionen, utsläppen av dikväveoxid från marken samt produktionskedjorna för gödselmedel och bränslen. Det finns många faktorer som påverkar utsläppen av dikväveoxid, exempelvis klimatet, jordmånen, produktionsmedlen, odlingstekniken med mera. Ibland är livsmedelsindustrins processer relativt betydelsefullare, exempelvis kan brödbak i ugnen avsevärt öka brödets klimatpåverkan beroende på vilka energikällor som används. I regel är det inte möjligt att jämföra det genomsnittliga koldioxidavtrycket från växtproduktionen mellan Finland och andra länder med aktuella uppgifter.

Vid produktionen av växthusgrönsaker orsakas det största koldioxidavtrycket av den energiförbrukning som krävs för uppvärmning och belysning av växthus. Inhemska växthusgrönsakers klimatavtryck kan vara två till fyra gånger större jämfört med en produkt som transporterats från Spanien. Om en finländsk gurka, tomat eller peppar produceras med förnybar energi kan dess koldioxidavtryck vara lika litet som de som importeras från södra Europa. Förnybara energikällor används i allt högre grad för uppvärmning av växthusen i Finland. Klimatavtrycket beror särskilt på vilken energikälla odlaren använder och hur effektiv energiförbrukningen är.

Effekter på biologisk mångfald

I fråga om biologisk mångfald är den viktigaste faktorn vilken produktionsmiljöprodukterna kommer från. Den största förlusten av mångfald uppstår när tropiska regnskogar med högt biologiskt mångfaldsvärde skövlas för att möta behoven hos växtodlingsområden. Regional koncentration av produktionen leder inte bara till en förminskning av odlingsområdet utan också till en minskning av antalet vilda arter och livsmiljöer i området.

Till exempel kan regnskogar rensas för produktion av palmoljetråd, vilket minskar den biologiska mångfalden och väsentligt ökar klimatpåverkan av både palmolja och dess margarinprodukter. Samma problem finns även inom kakao- och kaffeodling.

Europeiska kommissionen har offentliggjort förslag till förordningar för att förhindra att vissa produkter som orsakar avskogning kommer in på EU:s marknad samt för att utveckla deras leveranskedjor. När det gäller livsmedel kommer de nya reglerna att gälla soja, palmolja, kaffe, kakao och nötboskap. Enligt aktuell information kommer dessa produkter att kräva en leverantörs försäkran om att produkten inte har orsakat avskogning.

Att kräva information om ursprungsland och spårbarhet och undvika produkter från högriskområden är ett sätt att förstå och minska riskerna för förlust av biologisk mångfald.

I Finland är det viktigaste sättet att bevara den biologiska mångfalden exempelvis att öka arealen av förvaltade traditionella biotoper och antalet öppna och halvöppna livsmiljöer utanför åkrar som används aktivt. Primärproduktionsmetoder som är bra för markvegetationen, såsom växtföljd och bas- och fångstgrödor, bidrar i allmänhet också till att förbättra markorganismernas biologiska mångfald.

Eutrofiska näringsutsläpp från jordbruket undergräver i sin tur mångfalden i akvatiska ekosystem. Det är därför viktigt att minska avrinningen av näringsämnen och spridningen av växtskyddsmedel i vattenförekomsterna genom att minska användningen av gödselmedel och växtskyddsmedel och utveckla en bättre riktning av dessa, öka skyddszoner och vegetationstäckning samt rusta upp våtmarker och flodmynningar.

Vattenavtryck

Med tanke på vattenavtrycket och vattenknappheten är det viktiga hurdana regionala vattenresurser det finns för växtodling. Variationen mellan olika regioner är mycket stor. Exempelvis i Finland, Sverige och Centraleuropa är vattenresurserna i huvudsak ganska goda, vilket innebär att växtodlingens vattenavtryck i dessa områden är betydligt mindre än exempelvis vid Medelhavet eller i Mellan- och Nordamerika, Afrika eller Mellanöstern.

Med tanke på vattenavtrycket är finsk tomat ett bättre val än importerad tomat från Sydeuropa. Till exempel är vattenavtrycket för spansk tomat till och med 90 gånger större än för tomat producerad i Finland.

Den minskning och förorening av grundvattenreserver som primärproduktionen orsakar utgör ett stort hot på regnfattiga områden. På områden där odlingar måste vattnas mycket, som exempelvis vid Medelhavet, bör särskild uppmärksamhet fästas vid användningen av grundvattenreserverna.

Eutrofierande utsläpp i vattendragen

Det är främst odlingsområdenas läge som avgör mängden näringsbelastning som når vattendragen. Frilandsodling, spannmål, oljeväxter och produktion av frilandsgroänsaker orsakar spridd näringsbelastning på vattendragen, och globalt är det just åkerbruket som skapar störst eutrofierande belastning. Däremot är det möjligt att återvinna näringsämnen i växthusproduktionen. Detta är dock ännu inte så vanligt på andra ställen än i Holland, där det är obligatoriskt.

Livsmedelssäkerhet

Det har bevisats att resthalterna i finska växthusgroänsaker fortfarande är mindre än i importprodukter (exempelvis Spanien eller Holland), även om gränsvärdet för högsta tillåtna resthalter inte överskrids i de sistnämnda. Multirester i grönsaker

är vanligare ju längre söder importlandet ligger. I Europeiska unionen måste växtskyddet genomföras i enlighet med integrerat växtskydd (IPM) (se inledningen).

Försummelse av växtskyddet kan leda till att produkten innehåller växtskadegörare som hindrar livsmedelsbruk och kan skapa kemiska föreningar, exempelvis mycotoxiner, som är skadliga för konsumenten.

Användningen av kemiska växtskyddsmedel är störst i länder där det odlas mycket specialväxter, exempelvis frukter och vindruvor, som behöver mycket växtskydd och där växtskyddsmedel används flera gånger per år. Mest växtskyddsmedel används i Kina och Israel.

Användningen av växtskyddsmedel per hektar är minst i Norden, där också behovet av bekämpning i allmänhet är mindre än i Centraleuropa. Spanska, italienska och holländska tomater innehåller oftare rester av bekämpningsmedel än finska tomater.

Andelen produkter med multiresthalter växer ju längre söderut man kommer, men när det gäller enskilda ämnen överskrider inte heller dessa produkter gränsvärdet för högsta tillåtna resthalter. Vad gäller frekvensen av bekämpningsmedelsrester är finska tomater ett bättre val än sydeuropeiska och holländska tomater, men även i de sistnämnda anses resthalterna i nuläget vara på säker nivå, åtminstone vid mätning av enskilda ämnens resthalter. Den högsta tillåtna resthaltsnivån har överskridits flest gånger i jordgubbar, äpplen och sallader. I grönsaker odlade i Finland har hittats endast en liten mängd bekämpningsmedelsrester.

Kemisk behandling av grönsaker och frukter efter skörden är tillåten i många länder. Detta ökar risken för rester. I Finland är kemiska behandlingar inte tillåtna, men lagerhållbarheten säkerställs genom

adekvata skördemetoder, lagringsförhållanden eller biobaserade behandlingar.

Inom ekologisk produktion är användning av syntetiska kemiska växtskyddsmedel inte tillåten. I växtskyddet används förebyggande åtgärder och biobaserade växtskyddspreparat samt bekämpningsorganismer.

Ett av de viktigaste sätten att garantera livsmedels-säkerheten är att kräva information om ursprung och spårbarhet.

Socialt ansvar

I samband med produktion och plockning av grönsaker, frukter, bär och oljeväxter förekommer många sociala problem: dåliga arbetsförhållanden, låg lönenivå och till och med förhållanden som påminner om tvångsarbete. Odling av tropiska frukter ger arbete åt miljoner plantagearbetare och småbrukare. Största delen av produktionen sker utan certifiering, och på ocertifierade jordbruk finns stora problem.

En utmaning i fråga om arbetstagarnas rättigheter och utveckling av deras levnadsförhållanden är i många länder otillräckliga inkomster, eftersom den lagstadgade minimilönen som arbetstagarna får inte räcker till arbetstagarnas och deras familjers grundläggande behov. Då priset på bananer har sjunkit på världsmarknaden har prissänkningen överförs på producenterna, och det pris de får ha rasat samtidigt som produktions- och levnadskostnaderna stigit betydligt.

Också i Finland har det förekommit uppenbara fall av utnyttjande av anställda vid bärplockning och annat säsongarbete inom jordbruket som omfattar utländska arbetstagare.

Specialgranskning av bananen

Bananen är den populäraste frukten i Finland. Inom bananproduktionen – på såväl plantager som småbruk – behövs mer extern arbetskraft än för många andra produkter. Många arbetsgivare anställer hela tiden personer i korta anställningsförhållanden, vilket ger dem möjlighet att slippa betala lagstadgade förmåner, och hindrar arbetstagarna från att organisera sig och tillsammans förhandla om bättre arbetsförhållanden och förmåner. På många bananplantager arbetar också fattiga gästarbetare, som ofta saknar officiella dokument. På grund av detta vågar de sällan klaga på låga löner eller anmäla missförhållanden eller förhandla om löner. Inom bananodlingar har även förekommit användning av barnarbetskraft.

Kvinnor som arbetar på bananodlingar blir ofta diskriminerade, arbetar med uppgifter som inte kräver utbildning och får låg lön. Andelen kvinnor på latinamerikanska bananodlingar har minskat till under tio procent av arbetskraften, eftersom arbetsgivarna inte erbjuder moderskapsförmåner. En kvinna kan avskedas på grund av graviditet och i Costa Rica och Peru måste en kvinna bevisa att hon inte är gravid för att få jobb på en banangård.

Småbrukare är i den mest sårbara positionen i fråga om orättvist handelsbruk. De är tvungna att godkänna köparnas villkor och exportfirmorna kräver regelbundet att de ska betala tilläggskostnader. Priser och kontrakt förhandlas främst så att kontrakten är korta och många importörer använder kontraktsklausuler som ger köparen möjlighet att säga upp kontraktet, vilket innebär att risken för osålda bananer överförs från köparna till exportörerna och särskilt till producenterna.

Det används mycket bekämpningsmedel på bananplantager för att bekämpa skadedjur och sjukdomar, vilket gör att jordbruksarbetarna och småbrukarna blir starkt exponerade för kemikalier. De anställda har mycket lite kunskap om hälsoriskerna med

bekämpningsmedel på grund av otillräcklig utbildning, läs- och skrivkunnighet, av andra skäl eller på grund kemikaliemärkning av kemikalier på främmande språk. Många av de kemikalier som används är förbjudna i Europa, eftersom de är så farliga.

Trots att stora mängder bekämpningsmedel används på bananplantager riskeras inte konsumenternas hälsa. Bananskal är tjockt, och även om skalet innehåller bekämpningsmedelsrester påverkar detta inte de ätbara delarna av frukten. Växtskyddsmedel skadar också den biologiska mångfalden och ökar markens ekotoxicitet. I ekologisk produktion är användningen av syntetiska bekämpningsmedel förbjuden och belastningen på miljön är mindre. Detsamma gäller hälsoriskerna för jordbrukare.

Specialgranskning av palmoljeodling

Palmoljeproduktion kräver mycket odlingsmark och arbetskraft. Produktionen sker i tropiska klimatzonens länder: Indonesien och Malaysia producerar tillsammans över 85 procent av den palmolja som finns på världsmarknaden. Enbart i Indonesien sysselsätter palmoljeproduktion 16 miljoner människor.

I samband med produktionen averkas regnskog och ursprungsbefolkningens jordrättigheter kränks. På odlingarna används också ofta barn- och tvångsarbetskraft och olagligt låga löner.

På grund av en ökad efterfrågan utvidgas odlingsområdet för palmolja hela tiden. Det finns ändå en begränsad mängd mark som lämpar sig för produktion: palmolja tävlar om mark med regnskogar och lokala invånare. Storföretagens, lokalbefolkningens och lokala myndigheternas motstridiga intressen har lett till otaliga markkonflikter och markrofferi.

I Malaysia är största delen av arbetstagarna på palmoljeplantagerna gästarbetare, och från deras lön subtraheras ofta höga rekryteringsavgifter. Många arbetstagare skuldsätter sig i sina hemländer för att betala

rekryteraren samt täcka resekostnaderna, som de tror att de ska kunna betala tillbaka så fort de får lön.

I verkligheten tar det flera år att betala tillbaka skulderna. De arbetstagare som kommer till Malaysia vet oftast inte vad de kommer att få i lön, eftersom de inte erbjuds några arbetskontrakt alls eller inte på deras eget språk. Deras pass kan konfiskeras och facklig organisering hindras. Gästarbetarnas position försvåras av att de ofta är helt beroende av sina arbetsgivare.

Kriterier: Grönsaker, bär, frukt, spannmål, oljor och ätbara fetter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Anmälan om ursprungsland för grönsaker, bär eller frukt			
<p>1. Ursprungslandet för grönsaken/bären/frukten ska anges.</p> <p>Ursprungsland: det land där produkten har odlats.</p>	<p>2. Leverantören åtar sig att under kontraktperioden lämna uppgifter om grönsakens, bärens eller fruktproduktens ursprung per parti, som ska kunna spåras tillbaka till produktionsanläggningen.</p>	<p>Livsmedlets ursprungsland ska anges på förpackningen om det kan vilseleda konsumenten om ursprungslandet inte anges. Exempelvis frysta bär kan vara förpackade i Finland men odlade utomlands. Spårbarheten hos råvarorna i de produkter som offereras, exempelvis ursprung, ska kunna utredas i enlighet med principerna och kraven i livsmedelslagstiftningen. Det lagstadgade kravet i 14 § i livsmedelslagen (297/2021) är att produkten ska kunna spåras till den som förpackar produkten. Angivelse av produktionsanläggningen tar spårbarheten i kedjan ett steg längre.</p> <p>Genom att kräva uppgiften om ursprungsland förbättras möjligheterna att garantera en produkts livsmedelssäkerhet.</p>	<p>1 & 2. Leverantörens beskrivning</p> <p>Du kan också verifiera ursprungslandet, exempelvis med ett intyg som innehåller den obligatoriska informationen om ursprungslandet.</p>

1.2 Anmälan om spannmåls ursprungsland			
<p>1. Spannmålets ursprungsland ska anges.</p> <p>Ursprungsland: det land där produkten har odlats.</p> <p>ELLER</p> <p>Ursprungslandet för alla spannmålsråvaror i produkten ska anges.</p> <p>Ursprungsland: det land där produkten har odlats.</p>	<p>2. Leverantören åtar sig att under kontraktperioden lämna uppgifter om ursprunget för varje parti spannmålsråvara i produkten som skall kunna spåras till fabriken.</p>	<p>Livsmedlets ursprungsland ska anges på förpackningen om det kan vilseleda konsumenten om ursprungslandet inte anges. Exempelvis frysta bär kan vara förpackade i Finland men odlade utomlands. Spårbarheten hos råvarorna i de produkter som offereras, exempelvis ursprung, ska kunna utredas i enlighet med principerna och kraven i livsmedelslagstiftningen.</p> <p>Det lagstadgade kravet i 14 § i livsmedelslagen (297/2021) är att produkten ska kunna spåras till den som förpackar produkten. Anmälan om kvarnen tar kedjans spårbarhet ett steg vidare.</p> <p>Att kräva information om ursprungslandet förbättrar möjligheterna att garantera produktens livsmedelssäkerhet</p>	<p>1 & 2. Leverantörens beskrivning</p> <p>Du kan också verifiera ursprungslandet, exempelvis med ett intyg som innehåller den obligatoriska informationen om ursprungslandet.</p>

1.3 Anmälan om ursprungsland för växtbaserade produkter			
<p>1. Ursprungslandet för huvudråvaran i den växtbaserade produkten ska anges.</p> <p>Ursprungsland: det land där produkten har odlats.</p>		<p>Livsmedlets ursprungsland ska anges på förpackningen om det kan vilseleda konsumenten om ursprungslandet inte anges. Exempelvis frysta bär kan vara förpackade i Finland men odlade utomlands. Spårbarheten av råvarorna i de erbjudna produkterna, exempelvis ursprunget, måste kontrolleras i enlighet med principerna och kraven i 14 § i livsmedelslagen (297/2021), det är ett lagkrav att produkten kan spåras till förpackaren.</p> <p>Angivelse av produktionsanläggningen tar spårbarheten i kedjan ett steg längre.</p> <p>En växtbaserad produkt kan exempelvis vara havrebaserade drycker.</p>	<p>1 & 2. Leverantörens beskrivning</p> <p>Du kan också verifiera ursprungslandet, exempelvis med ett intyg som innehåller den obligatoriska informationen om ursprungslandet.</p>
1.4 Användning av vatten i växtproduktion			
	<p>2. Förbrukningen av och kvaliteten på bevattnings- och tvättvatten följs. Vattenanvändningen äventyrar inte vattenresurserna, varken när det gäller uttag av vatten eller det vatten som avleds från produktionen.</p>	<p>Användningen av rent vatten för bevattning och produkttillverkning förbrukar en betydande del av de tillgängliga vattenresurserna i många länder. Vatten som avleds från produktionen (bevattningssvinn eller gråvatten eller avloppsvatten) kan ha stor betydelse för föroreningen av vattenresurser.</p>	<p>2. Beskrivning av leverantören av de vattenresurser som ska användas och rening av avloppsvatten från produktion. Beskrivningen innehåller riskbedömningar och en handlingsplan vid risker. Beskrivningen kan också verifieras genom kvalitets- eller certifieringssystem för av vattenanvändning (exempelvis Laatutarha, IP Sigill Kasvikset eller GLOBALG.A.P.).</p>

1.5 Användning av bär utan upphettning			
<p>1. I sortimentet bör det också finnas bär som kan användas utan upphettning eller kokning.</p>	<p>2. Bären ska kunna användas utan upphettning eller kokning.</p>	<p>Livsmedelsverket rekommenderar att man endast använder utländska bär som är tillräckligt upphettade för att förhindra virusinfektioner.</p> <p>Virus kan hamna i bären exempelvis som en följd av att förorenat vatten används. Djupfrysning håller virusen vid liv och infektionsdugliga. Om bären efter upptining används som sådana eller om de inte upphettats tillräckligt, förintas inte virusen.</p>	<p>1 & 2. Leverantörens försäkran.</p>
1.6 Efterbehandling av färska produkter			
<p>1. Färska rotfrukter/potatis behandlas inte efter skörd med bestrålning, kemiska vaxer eller växtskyddsmedel.</p>	<p>2. Färska grönsaker, bär och frukter bearbetas inte efter skörd med bestrålning, kemiska vaxer eller växtskyddsmedel.</p>	<p>Olika efterbehandlingsmetoder kan användas efter skörd för att skydda vissa frukter, potatis och rotfrukter från infektioner såsom svampsjukdomar. Dessutom kan man öka hållbarheten genom efterbehandlingsmetoder under transport och lagring.</p> <p>Ekologiskt godkända oljor är tillåtna i Finland.</p> <p>Detta kriterium gäller endast färska varor.</p>	<p>1 & 2. Certifierings- eller kvalitetssystem, exempelvis Laatutarha eller annat motsvarande.</p>

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Minskning av primärproduktionens miljöpåverkan			
<p>1. Leverantören ska ha mätvärden och övervakning baserade på minskad miljöpåverkan och/eller åtgärder för att minska miljöpåverkan i minst tre av följande kategorier: avfallshantering, biologisk mångfald, energianvändning, näringsutsläpp, markkvalitet och kolmängd samt vattenanvändning.</p>		<p>För att minska miljöpåverkan krävs övervakning och utvärdering av verksamheten. Dokumentering ger möjlighet att upptäcka avvikelser och vidta korrigerande åtgärder. Indikatorerna för produktionens miljöpåverkan är mångahanda: exempelvis avfallshantering, biologisk mångfald, energianvändning, näringsutsläpp, markkvalitet och kolhalt samt vattenanvändning. Produktionen bör identifiera och utveckla kritiska punkter för sig själv.</p>	<p>1. Certifiering eller kvalitetssystem, exempelvis Quality Garden, IP Sigill Vegetables, Organic Certificate, GLOBAL G.A.P. eller något liknande.</p>
2.2 Användning av förnybar energi vid växthusbolag			
<p>1. Minst XX % av växthusbolagets värmeenergi produceras med förnybara energikällor.</p>	<p>2. Växthusbolagets el produceras med förnybara energikällor.</p> <p>Beställaren kan vid behov be om en redogörelse över elens ursprung under kontraktperioden.</p>	<p>I växthusproduktionen står energiförbrukningen för den största miljöbelastningen (el och värme).</p> <p>I växthus behövs det uppvärmning året om, men i synnerhet under vintern. Med valet av energikälla kan man påverka klimatavtrycket från produktion i växthus. Vid växthusodling året om går det åt mest el till ljus. Dessutom kan andra automatiserade processer förbruka el.</p> <p>Procentandelen ska kontrolleras med den upphandlande enheten vid varje upphandling för sig utifrån resultatet av marknadsdialogen. Hos enskilda</p>	<p>1. Leverantörens försäkran.</p> <p>Verifiering av elens ursprung exempelvis med ursprungsgarantibevis.</p>

		företag kan procentandelen av elen som produceras med förnybar energi uppgå till hela 100 procent.	
2.3 Säker användning av gödselprodukter vid odling			
1. Kadmiumhalten i det använda fosforgödselmedlet överensstämmer med EU:s förordning om gödselprodukter (2019/1009) <137 mg Cd/kg fosfor.	2. Det använda fosforgödselmedlets kadmiumhalt motsvarar det undantag som används i Finland (<50 mg Cd/kg fosfor). Gödselprodukter som härrör från avloppsslam har inte på fem år använts på åkrar där grönsakerna/bären kommer ifrån.	<p>Gödselprodukter kan överföra både näring och föreningar till människor, mark och miljö. De skadliga metallerna i oorganiska gödselmedel kommer från de mineraler som används vid tillverkningen.</p> <p>Med organiska gödselprodukter överförs skadliga metaller och skadliga organiska ämnen som ingår i råvarorna. Av de skadliga metallerna kan det största hotet mot livsmedelskvaliteten och miljön anses vara kadmium som kommer in i livsmedelskedjan fosforgödselmedel med hög kadmiumhalt.</p> <p>Enligt EU:s förordning om gödselprodukter (2019/1009) får man till oorganiska makronäringsgödselmedel tillfoga en märkning om låg halt av kadmium om mängden är under 20 mg Cd/ kg fosfor. De organiska föroreningarnas roll i återvunna gödselmedel diskuteras och användningen av gödselprodukter som härrör från avloppsslam är i allmänhet förbjuden vid produktion av grönsaker och bär.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran. På begäran, information om gödselmedel som köpts och används utanför EU.</p> <p>2. Leverantörsdeklaration och inköpsinformation om förvärvade och använda gödselmedel, om produktionslandet tillåter användning av oorganiska gödselmedel med hög kadmiumhalt, det vill säga >50 mg Cd/kg P.</p>

2.4 Ansvarsfulla växtskyddsmetoder			
<p>1. Producenten av grönsaker/bär/spannmål följer principerna för det integrerade växtskyddet (IPM). Producenten använder minst en förebyggande och/eller icke-kemisk växtskyddsmetod vid odling av kontraktprodukten.</p>	<p>2. Producenten av grönsaker/bär/spannmål följer principerna för det integrerade växtskyddet (IPM). Vid odling av kontraktprodukten använder producenten minst två förebyggande och/eller icke-kemiska metoder för växtskydd.</p>	<p>I enlighet med EU-lagstiftningen måste växtskyddet genomföras åtminstone i enlighet med principerna för integrerat växtskydd för att inte skada människors hälsa och miljön. Kärnan i ett ansvarsfullt växtskydd är att förebygga, att gynna icke-kemiska växtskyddsmetoder samt att använda bekämpningsmedel sparsamt och på ett noggrant inriktat sätt när det är nödvändigt att använda dem.</p> <p>Obs! Om du inte vill att några syntetiska metoder för växtskydd ska användas vid odling av produkten, behöver du ekologiska certifierade produkter.</p>	<p>1 & 2. Leverantören har en beskrivning eller plan för egenkontroll som dokumenterar växtskyddsplanen, växtskyddsåtgärder och indikatorer (exempelvis förteckning över icke-kemiska metoder, nivåer för användning av bekämpningsmedel i förhållande till de högsta tillåtna användningsnivåerna, resultat av eventuella restprover, skyddsåtgärder för nyttoorganismer).</p> <p>ELLER</p> <p>Leverantören har förbundit sig till ett kvalitetssystem eller certifiering (exempelvis Laataraha, IP Sigill Vegetables, GLOBALG.A.P) eller liknande med krav och/eller mätare för ansvar för växtskyddsåtgärder, enligt ovan.</p> <p>ELLER</p> <p>Leverantören har förbundit sig till Finlands miljökompensationssystem, som innehåller krav och/eller indikatorer på ansvarsfulla växtskyddsåtgärder, på det sätt som anges ovan.</p>

2.5 Åtgärder för att främja biologisk mångfald i primärproduktionen			
	<p>2. Urvalet måste omfatta produkter vars primärproduktion omfattar åtgärder för att främja den biologiska mångfalden och som har kontrollerats genom revisioner eller certifierats av en tredje part.</p>	<p>Matproduktionens mest betydande negativa effekter som inverkar på den biologiska mångfalden uppstår i primärproduktionen. Å andra sidan kan den biologiska mångfalden betydande stöttas genom olika åtgärder som görs i primärproduktionen, t.ex. via växelbruk och genom att odla sortblandningar samt markförbättrings- och fånggrödor. Det ökar den biologiska populationens mångfald i jordmånen, vilket ökar jordhälsan och även främjar jordmånens förmåga till koldioxidbindning och kolinlagring. Gräsremsor, vägrenar, skyddszoner, skogsdungar och buskar erbjuder å sina sida livsmiljöer för många djur och insekter. Pollinerarnas mångfald igen förbättrar produktionens ekologiska effektivitet. Många av de tidigare nämnda åtgärderna hjälper även till att förebygga erosion. Som följd av klimatförändringen ökar regnen i Finland, vilket leder till att sediment och näringsämnen i ökad grad sköljs i vattendrag.</p>	<p>Tredjepartscertifiering såsom ekologisk certifiering, IP Sigill Kasvikset, GLOBALG.A.P.:n BioDiversity Add-on, Sustainably Grown, eller motsvarande, eller Laatutarha-revisionsintyg om revisionen är baserad på Laatutarha version 2023 eller senare.</p>

2.6 Förbud mot användning av palmolja i livsmedelsprodukter			
<p>1. Produkten innehåller inte palmolja eller palmkärnolja.</p>		<p>Palmolja odlas delvis på torvmarker som har röjts i regnskogar. Detta två- eller tredubblar palmoljans klimatpåverkan jämfört med andra oljor. I margariner är koncentrationen av palmolja proportionell med storleken på klimatpåverkan.</p> <p>Det är viktigt att genom marknadsdialogen identifiera i vilka produktgrupper och mer exakt på vilka produkter kriteriet ska tillämpas. Till exempel selektivt vissa pålägg eller vissa bageriprodukter. Se även kriterium 2.7 för ett förslag om hur vi om produkten använder palmolja kan säkerställa dess ansvarsfullhet.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran.</p>
2.7 Användning av certifierad palmolja i livsmedelsprodukter			
<p>1. Om produkten använder palmolja eller palmkärnolja måste den härröra från ett produktionssystem som främjar åtminstone följande åtgärder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (Se kriterium 3.1) • Naturliga regnskogar har inte avverkats till odlingsmark. • Hotade djurarter skyddas på plantageområdena. • Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas. 	<p>2. Om produkten innehåller palmolja eller palmkärnolja ska åtminstone följande åtgärder vidtas i produktionsprocessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (Se kriterium 3.1) • Naturliga regnskogar har inte avverkats till odlingsmark. • Hotade djurarter skyddas på plantageområdena. • Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas. 	<p>Palmolja odlas delvis på torvmarker som har röjts i regnskogar. Detta två- eller tredubblar palmoljans klimatpåverkan jämfört med andra oljor. I margariner är koncentrationen av palmolja proportionell med storleken på klimatpåverkan.</p> <p>Exempelvis i RSPO-certifikatets kriterier beaktas bland annat genomsådlighet, miljöansvar och skydd av den biologiska mångfalden samt skyldighet till kontinuerlig förbättring av verksamheten och ekonomisk hållbarhet på lång sikt.</p>	<p>2. Certifieringssystem såsom Round Table for Sustainable Palm Oil (RSPO): Segregated eller Identity preserved eller motsvarande.</p>

2.7 Användning av certifierad palmolja i livsmedelsprodukter			
<p>Leverantören säkerställer detta antingen genom att köpa certifikat som stödjer produktionen av ansvarsfull palmolja (Book and Claim-modellen) eller så att leverantören köper den behövliga mängden certifieradpalmolja (Mass balance-modellen).</p>	<p>Detta säkerställs med en separat produktionskedja (Segregated eller Identity Preserved-modeller).</p>	<p>I RSPO-certifieringen finns fyra uppföljningsmekanismer:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Book and Claim-modellen: Genom att köpa dessa certifieringar stöder företagen produktionen av hållbar palmolja, men den palmolja som används i produkten kan vara ocertifierad palmolja. 2. Massbalans (MassBalance): En del av den använda palmoljan är ansvarsfullt producerad palmolja. Leverantören förbinder sig att köpa den mängd certifierad palmolja som behövs i produkterna, trots att hela denna certifierade mängd inte används i produkten. 3. Separat behandlad palmolja (Segregated): All använd palmolja bör användas och produceras ansvarsfullt. Oljan kan inte nödvändigtvis spåras på plantagenivå, eftersom den palmolja som används i produkten har blandats med andra certifierade palmoljelager. 4. Spårbarhet för hela kedjan (Identity preserved): Kedjan kan spåras direkt till den certifierade anläggningen, och den köps också direkt därifrån. 	

2.8 Användning av certifierad soja i en livsmedelsprodukt			
	<p>Den sojabaserade komponenten i produkten ska vara verifierbart spårbar i hela leveranskedjan eller ha ett intyg som säkerställer att åtminstone följande punkter är uppfyllda:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hållbar användning av bekämpningsmedel och vattenresurser • att lokal och nationell lagstiftning följs • goda arbetsförhållanden för arbetstagarna (se kriterium 3.1) • hänsyn till urinvånares rättigheter och traditionella odlingsmetoder. 	<p>Soja produceras runt om i världen. Endast en bråkdel av den soja som produceras för livsmedelsanvändning. Det mesta produceras som djurfoder, som sedan hamnar på konsumentens bord.</p> <p>Produktionen av soja för livsmedelsändamål innebär samma risker som produktionen av djurfoder. Sojabönsodling i tropiska regionen kan orsaka exempelvis förändrad markanvändning och avskogning. Detta kan bland annat leda till en minskning av den biologiska mångfalden samt erosion.</p> <p>Ursprungslandet och produktionskedjan för soja som framställs för livsmedelsbruk kan vara lättare att fastställa än för soja som framställs för foderproduktion.</p>	<p>2. Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra eller något annat certifikat som uppfyller kriterierna</p>
2.9 Variabilitet bland arter			
<p>1. Minst XX % av produkterna är av variabla sorter.</p>		<p>En aspekt av den biologiska mångfalden är den genetiska mångfalden. Den kan stödjas genom att köpa olika arter/sorter och produkter gjorda av dem. Dessutom kan köparen i sina anskaffningar gynna inhemska arter och jordbruksarter i respektive livsmedelsproduktionsområde.</p> <p>Kravet kan exempelvis tillämpas på förvärv av olika frukter, exempelvis äpplen. Procentsatsen ska anges i marknadsdialogen med grossisterna.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran.</p>

2.10 Ekologisk produktion			
	<p>2. Grönsaker/bär/frukt/spannmål är ekologiska enligt definitionen i förordning (EU) 2018/848.</p>	<p>Enligt förordning (EU) 2018/848 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter är ekologisk produktion ett integrerat system för jordbruks- och livsmedelsproduktion som kombinerar bästa miljöpraxis, avancerad biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning och produktion av höga djurskyddsstandarder.</p> <p>Minskad betesmark för boskap och användning av växtskyddsmedel vid odling av grödor minskar den biologiska mångfalden och försämrar levnadsvillkoren för insekter och fåglar. Ekologisk produktion kräver utomhusbete och syntetiska bekämpningsmedel får inte användas. Ekologisk produktion kräver också växtföljd, vilket förbättrar artens mångfald av jordbiota och skyddar mot växtsjukdomar. Överflödet av växtarter i ekologisk produktion har också en positiv inverkan på antalet pollinatörer.</p> <p>Ekocertifiering tjänar också till att verifiera flera ansvarighetskriterier. Det kan exempelvis användas för att verifiera en produkts ursprung, liksom åtgärder som minskar miljöpåverkan och ökar den biologiska mångfalden i primärproduktionen och kräver växtföljd.</p> <p>Mer information om upphandling av ekologiska produkter.</p>	<p>2. Certifiering som uppfyller den ekologiska definitionen enligt förordningen, exempelvis EU:s ekologiska logotyp Europalövet eller tillsynsmyndighetens ekocertifikat.</p>

2.11 Oljeväxtbaserad produkt - ekologisk produktion			
	<p>Den vegetabiliska olja som används i produkten är ekologiskt producerad enligt definitionen i förordning (EU) 2018/848.</p>	<p>Enligt förordning (EU) 2018/848 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter är ekologisk produktion ett integrerat system för jordbruks- och livsmedelsproduktion som kombinerar bästa miljöpraxis, avancerad biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning och produktion av höga djurskyddsstandarder.</p> <p>Minskad betesmark för boskap och användning av växtskyddsmedel vid odling av grödor minskar den biologiska mångfalden och försämrar levnadsvillkoren för insekter och fåglar. Ekologisk produktion kräver utomhusbete och syntetiska bekämpningsmedel får inte användas. Ekologisk produktion kräver också växtföljd, vilket förbättrar artens överflöd av jordbiota och skyddar mot växtsjukdomar. Överflödet av växtarter i ekologisk produktion har också en positiv inverkan på antalet pollinatörer.</p> <p>Ekologisk certifiering tjänar också till att verifiera flera ansvarighetskriterier. Det kan exempelvis användas för att verifiera en produkts ursprung, liksom åtgärder som minskar miljöpåverkan och ökar den biologiska mångfalden i primärproduktionen och kräver växtföljd.</p> <p>Mer information om upphandling av ekologiska produkter.</p>	<p>2. Certifiering som uppfyller den ekologiska definitionen enligt förordningen, exempelvis EU:s ekologiska logotyp Europalövet eller tillsynsmyndighetens ekocertifikat.</p>

3. SOCIALT ANSVAR

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter 1. Leverantören ska ha policyer eller etablerade tillvägagångssätt för att förebygga och/eller minska sociala olägenheter inom minst tre av följande kategorier: arbetsförhållanden, arbetstid, lönenivå, arbetstagarnas organisering, tvångsarbete, människohandel och utnyttjande av barnarbete.	2. Till producenterna betalas ett pris som täcker deras kostnader för en hållbar produktion, exempelvis en lagenlig lönenivå som stegvis stiger till en nivå som är tillräcklig att leva på, trygga arbetsförhållanden och rätt att ansluta sig till fackföreningsrörelsen.	Med hjälp av det sociala kriteriet kan man främja tillgodoseendet av arbetstagarnas rättigheter och de mänskliga rättigheterna inom produktionen. När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under kontraktperioden.	1. Leverantörens försäkran där kontraktssleverantören på begäran ska rapportera de åtgärder med vilkas hjälp leverantören försöker förebygga och/eller minska sociala olägenheter. 2. En tredje parts intyg om att produkten beviljats exempelvis märkningen rättvis handel eller motsvarande certifikat eller utredning.

Kaffe, te och kakao

SOCIALT ANSVAR

Problemen kring socialt ansvar är väldigt likadana i fråga om kaffe, te och kakao. I detta produktinformationskort ligger fokus på kaffe.

Globalt odlas det kaffe på cirka 10 miljoner hektar. Kaffe är en av världens mest omsatta råvaror och anses ur ekonomisk synvinkel vara en av de viktigaste råvarorna. De största produktionsländerna är Brasilien, Vietnam, Indonesien och Etiopien. Största delen av det kaffe som produceras i världen är fortfarande ocertifierat, vilket innebär att det finns många sociala, människorättsliga och miljörisker.

Riskerna är delvis olika beroende på om kaffet produceras på storgods eller på småbrukares gårdar. Kaffeodling ger inkomster och försörjer många människor, men en stor del av dem lever och arbetar under dåliga förhållanden.

Största delen av det te som säljs i Finland kommer från plantager där underbetald arbetskraft arbetar under mycket utmanande förhållanden.

Största delen av den kakao vi konsumerar kommer från Västafrika. Småbrukare som odlar kakao är mycket fattiga och har ofta inte råd att anställa arbetskraft till sina gårdar. Därför kan deras barn inte alltid gå i skola, eftersom de är tvungna att arbeta på familjens gård. Det är vanligt att barnarbetskraft används på kakaogårdar.

Arbetslagarnas förhållanden på storgods

Sociala risker på storgods är osäkra anställningsförhållanden, säsongarbetarnas rättigheter, låga löner och långa arbetsdagar samt hälso- och säkerhetsrisker. Eftersom det behövs mycket arbetskraft under skördetiden, men mindre vid andra tider, är det vanligt att använda säsongarbetskraft. I vissa fall är säsongarbetarna tvungna att betala ett rekryteringsarvode som kan vara så mycket som en tredje del av lönen. Eftersom säsongarbetarna saknar

anställningstrygghet och anställningsförhållanden vågar de sällan klaga, anmäla missförhållanden eller förhandla om löner. På gårdarna används dessutom kemiska bekämpningsmedel, och oskyddad användning av kemikalier skapar stora förgiftningsrisker för både människor och miljön.

På storgodsen finns också betydande risker för barnarbetskraft och tvångsarbete samt stora brister i fråga om jämställdhet mellan könen, exempelvis betydligt lägre löner för kvinnliga arbetstagare. De som arbetar på kaffeplantager kan också hamna i så kallat skuldslaveri, om de står i skuld till odlingens ägare eller rekryteraren och därför tvingas arbeta för att betala sina skulder. Många arbetsgivare tar ut orimligt höga avgifter för boende, mat, arbetskläder och andra nödvändigheter. Det finns ofta endast en butik på plantagen, vilket medför att ägaren, på grund av bristen på konkurrens, kan ha höga priser. Detta innebär att arbetare ofta köper på kredit och aldrig bli av med sina skulder. Kycklingar föds upp i stora flockar, varvid problem kan uppstå med storleken på flocken i förhållande till det tillgängliga utrymmet. Utomhuskycklingar har möjlighet att gå utomhus, vilket förbättrar stimulansen jämfört med golvhönsier, men kan öka sjukdomstrycket. Inom ekologisk produktion är djurtätheten mindre och hönsen har möjlighet att gå ut.

Arbetslagarnas förhållanden på småbruk

Ungefär 60-70 % av det kaffe som exporteras odlas på småbruk. Eftersom inkomsterna från kaffet främst går till aktörer högre upp i värdekedjan har småbrukare ingen möjlighet att förhandla om priserna. Kaffeodlarnas inkomstnivå ligger oftast under fattigdomsgränsen och inkomsterna skiftar med världsmarknaden.

Familjerna lider av undernäring och analfabetism och det finns risk för användning av barnarbetskraft på gårdarna. Då olika produktionsområden granskas ligger kaffeodling på delad fjärde plats i fråga om användning av barnarbetskraft.

Småbrukarna tjänar inte tillräckligt mycket för att täcka sina grundläggande behov och har endast lite eller inga tillgångar alls att investera i gårdarna, nya kaffeträd eller att utveckla effektivare och mer hållbara odlingsmetoder. Inom kaffeodlingen är det nuförtiden typiskt att den yngre generationen och männen lämnar gårdarna, eftersom de inte kan se en framtid i kaffeodling. Det är de äldre generationerna, kvinnorna och barnen som blir kvar på gårdarna och fortsätter med odlingen. Samtidigt är dock kvinnliga odlare mer sårbara än manliga odlare. De stängs ofta ut från förhandlingarna och har mindre tillgång till information och marknader, vilket gör att de har sämre chanser än manliga odlare att få en tillräcklig inkomst för att täcka sina grundläggande behov.

Hur kan socialt ansvar främjas?

Obestridliga förutsättningar för att förhållandena i produktionskedjorna ska kunna förbättras är genomsådlighet och mer information. En växande efterfrågan på produkter som är certifierade enligt standarderna för hållbar utveckling har lett till att andelen certifierad jordbruksmark vuxit. Ungefär en fjärdedel av världens kaffe- och kakaoarea är certifierad enligt standarderna för hållbar utveckling.

Certifieringar och revisioner av socialt ansvar syftar till att åtgärda brister i ratificeringen eller genomförandet av internationella konventioner om mänskliga rättigheter, särskilt arbetsrättigheter. Många certifieringar av socialt ansvar har också krav på miljöansvar och krav på bevarande av biologisk mångfald och kulturell mångfald.

Tredjepartscertifiering är det mest tillförlitliga redskapet för övervakning av socialt ansvar i riskländer. En tredje parts revisions- och certifieringssystem har ett antal fördelar: deras kriterier är vanligtvis offentliga, de minskar dubbleringen av revisioner på de gårdar och fabriker som är föremål för kontroll och ger intressenterna olika möjligheter att göra klagomål och få sina röster hörda.

Kriterier: Kaffe, te och kakao

1. SOCIALT ANSVAR

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
1. Leverantören ska ha policyer eller etablerade tillvägagångssätt för att förebygga och/eller minska sociala olägenheter inom minst tre av följande kategorier: arbetsförhållanden, arbetstid, lönenivå, arbetstagarnas organisering, tvångsarbete, människohandel och utnyttjande av barnarbete.	2. Till producenterna betalas ett pris som täcker deras kostnader för en hållbar produktion, exempelvis en lagenlig lönenivå som stegvis stiger till en nivå som är tillräcklig att leva på, trygga arbetsförhållanden och rätt att ansluta sig till fackföreningsrörelsen.	Med hjälp av det sociala kriteriet kan man främja tillgodoseendet av arbetstagarnas rättigheter och de mänskliga rättigheterna inom produktionen. När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under kontraktperioden.	1. Leverantörens försäkran där kontraktssleverantören på begäran ska rapportera de åtgärder med vilkas hjälp leverantören försöker förebygga och/eller minska sociala olägenheter. 2. En tredje parts intyg om att produkten beviljats exempelvis märkningen rättvis handel eller motsvarande certifikat eller utredning.

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
<p>2.1 Ekologisk produktion</p>	<p>2. Kaffe/te/kakao är ekologiskt producerat enligt definitionen i den ekologiska förordningen (EU) 2018/848.</p>	<p>Enligt förordning (EU) 2018/848 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter är ekologisk produktion ett integrerat system för jordbruks- och livsmedelsproduktion som kombinerar bästa miljöpraxis, avancerad biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning och produktion av höga djurskyddsstandarder.</p> <p>Minskad betesmark för boskap och användning av växtskyddsmedel vid odling av grödor minskar den biologiska mångfalden och försämrar levnadsvillkoren för insekter och fåglar. Ekologisk produktion kräver utomhusbete och syntetiska bekämpningsmedel får inte användas. Ekologisk produktion kräver också växtföljd, vilket förbättrar artens mångfald av jordbiota och skyddar mot växtsjukdomar. Överflödet av växtarter i ekologisk produktion har också en positiv inverkan på antalet pollinatörer.</p> <p>Ekologisk certifiering tjänar också till att verifiera flera ansvarighetskriterier. Det kan exempelvis användas för att verifiera en produkts ursprung, minska dess miljöpåverkan och förbättra den biologiska mångfalden åtgärder inom primärproduktionen och krav på växelbruk.</p> <p>Mer information om upphandling av ekologiska produkter.</p>	<p>2. Certifiering som uppfyller den ekologiska definitionen enligt förordningen, exempelvis EU:s ekologiska logotyp Europalövet eller tillsynsmyndighetens ekocertifikat.</p>



Svinkött och svinköttsprodukter

PRODUKTGRUPPENS STÖRSTA KLIMAT- OCH MILJÖPÅVERKAN

Klimatpåverkan

Klimatpåverkan per produktkilo är mindre för fläskkött än nötkött, men något högre än för broilerkött. Fläskköttets klimatpåverkan orsakas främst av foderodling och dess utsläpp av dikväveoxid från marken, produktionskedjorna för gödselmedel och bränslen samt bland annat utsläpp från gödselhanteringen och energiförbrukning i byggnaderna som används i animalieproduktionen, och naturligtvis från motsvarande utsläppskällor inom grisproduktionen.

Inom finsk svinuppfödning har vi lyckats minska användningen av soja som råvara för foder. Utländsk soja ersätts i grisfodringen med inhemska proteingrödor som raps, ärtor och bondeböner samt biprodukter från livsmedelsindustrin. Utsläppen från markanvändning och avskogning i samband med produktionen av finskt fläskkött har minskat i och med att soja inte längre importeras från Sydamerika. Sydamerikansk soja ersätts nu av exempelvis nordamerikansk soja med mindre klimatpåverkan. Det går ännu inte att jämföra fläskköttproduktionens genomsnittliga klimatavtryck mellan Finland och övriga länder.

Den största effekten av fläskköttproduktion på den biologiska mångfalden orsakas av soja som används som foder, om den kommer från områden i Sydamerika där skogar har röjts för att ge plats för sojaproduktion. I Finland har ansträngningar gjorts för att minska användningen av soja i utfodringen och göra anskaffningen mer ansvarsfull. Nuförtiden kommer en betydande del av den soja som används i utfodringen i Finland från Nordamerika. Inhemska foderföretag har bidragit till denna utveckling.

Vattenavtryck

Med tanke på vattenavtrycket, där vattenknapphet är en faktor, är det viktiga hurudana regionala vattenresurser som finns i de områden där foder odlas. Exempelvis i Finland, Sverige och Centraleuropa är vattenresurserna i huvudsak ganska goda, vilket innebär att fläskköttproduktionens vattenavtryck i dessa områden är betydligt mindre än i vattenknappa områden, såsom vid Medelhavet.

Eutrofierande utsläpp i vattendragen

Den eutrofierande belastningen per produktkilo är något större för fläskkött än för fjäderfäkött, men mindre än nötköttets eutrofierande belastning. Fläskköttproduktionens eutrofierande belastning beror främst på kväve och fosfor som frigörs vid odlingen av foder för djuren och användningen av gödsel. Gödsel strövs vanligtvis ut på åkrarna. På områden där det finns mycket djurgårdar kan gödselmängden bli så stor att växterna inte kan utnyttja dess näringsämnen, vilket kan leda till eutrofierande näringsflöden till vattendragen. Den eutrofierande inverkan är lokal och svår att jämföra, särskilt globalt.

Djurvälfärd

Tack vare god djurhälsa används mindre antibiotika i Finland än på andra ställen och svinen växer mer effektivt till sin slaktvikt. Finska köttsvin har mer lagstadgat utrymme i sina boxar än köttsvin i Centraleuropa.

Svensen är ett viktigt kommunikationsmedel för svin. I Finland och Sverige behåller köttsvin sin knorr under hela uppfödningen och svanskupering är enligt lag förbjuden i Finland. I andra länder i EU och på andra ställen i världen är det vanligt att för svinen smärtsam svanskupering utförs i början av uppfödningen för att hindra svansbitning. Finländska slaktsvin har också varierande grad av svansbett, om djurens behov inte tillgodoses i tillräcklig

utsträckning.

Inom produktionen av fläskkött uppkommer problem med välbefinnandet exempelvis på grund av för lite stimulans och stundvis hög djurtäthet eller trånga utrymmen. I Finland förutsätter lagstiftningen större levnadsutrymme för köttsvin än minimikravet inom EU. Även variationer i levnadsförhållandena och utfodringen, såsom portionering och fodrets sammansättning, utgör risker för djurets välbefinnande. Problem med välbefinnandet orsakar kultingdöd, svansbitning, hudskador och stereotypiskt beteende. I naturförhållanden använder svinet en stor del av sin tid till att söka mat. Att böka och undersöka är ett endogent behov hos svin, men tillgodoses sällan i nuvarande produktionsförhållanden. Svin är också renliga av naturen och använder olika områden i sin levnadsmiljö till att sova, äta och tömma tarmen.

Det finns lagar och förordningar som reglerar svinstallarnas konstruktion samt förhållandena och stimulansen där. Den lagstadgade nivån är ett minimikrav. Svinens välfärd kan förbättras bland annat genom att fästa uppmärksamhet vid möjligheten till arttypiskt beteende, vilket det inte står något om i lagen. Exempelvis hålls suggor fortfarande ofta i häckar som hindrar dem från att vända på sig mellan avänjning och dräktighet. Även under grisning och amning hålls en stor del av suggorna i häckar. För att möjliggöra arttypiskt beteende är en övergång till dräktighet och grisning utan häckar på gång i Finland.

Utöver konventionell produktion och ekologisk produktion finns produktionssätt som utnyttjar olika uppfödningförhållanden, gruppstorlekar, torrströ, rastning eller grisning. Smågrisarna föds i suggstall. Inom konventionell produktion avväns smågrisarna från suggorna vid ungefär fyra veckors ålder och de fortsätter sin uppväxt på mellanuppfödningen. Köttsvin slaktas vid cirka ett halvt års ålder.

I ekologisk produktion avväjns smågrisar tidigast vid sex veckors ålder och svinen växer långsammare till slaktvikt. På torrströunderlag och inom ekologisk produktion har svinen bättre förutsättningar till arttypiskt beteende, såsom att böka, men dessa produktionsformer är sällsynta i Finland. Inom ekologisk produktion får suggorna grisa fritt och har mer utrymme i boxarna. Under sommarmånaderna får de fritt gå ut. Inom ekologisk produktion är det dock svårare att se till att svinen utfodras enligt deras näringsbehov och att goda uppfödningförhållanden upprätthålls.

Livsmedelssäkerhet

Typiska bakterier för svin är bland annat *Yersinia enterocolitica* och trikin. Svin kan även smittas av salmonella. Antibiotikaresistenta MRSA (meticillinresistent *Staphylococcus aureus*) har blivit vanligare hos köttsvin i världen.

I Finland utförs slaktningsprocessen så att *Yersinia* inte kan nå kött som används som livsmedel. Trikin-, salmonella- och MRSA-smitta hindras med hjälp av god produktions- och foderhygien samt renlighet i svinens miljö.

Trikin har inte hittats i fläskkött i Finland på årtionden. Varje år rapporteras om enskilda salmonellafall i svinstallar, men smittan har inte nått fläskköttet. MRSA hittas årligen bara i några procent av de finska köttsvinen. Genom att hetta upp fläskköttet till en temperatur över +70 grader (temperaturen bör kontrolleras) förstörs trikin, salmonella och MRSA.

Kriterier: Fläskkött och fläskkötsprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET, DJURVÄLFÄRD OCH DJURHÄLSA

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Anmälan om fläskköttets ursprungsland			
1. Fläskköttets ursprungsland ska anges.	<p>2. Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om i vilket land djuret/djuren som köttet kommer ifrån</p> <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppfött • har slaktats • processerat och förpackat ELLER <p>Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om på vilken anläggning (plats) djuret/djuren som köttet kommer ifrån</p> <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppfött och var djuret/djuren har slaktats (slakteri) • processats och förpackats (förädlingsanläggning). 	<p>Nötkött med eget märkningssystem (Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000, kommissionens förordning (EG) nr 1825/2000) och fläskkött, fårkött, getkött och fjäderfäkött (Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1337/2013) ska alltid märkas med ursprungslandet.</p> <p>När det gäller animaliska produkter avser begreppet ursprung det land där produkten helt och hållet har framställts. När det gäller kött betyder detta det land där djuret är fött, uppfött och slaktat.</p> <p>Om flera länder har varit involverade i produktionen av livsmedlet hänvisar man med begreppet till det land där den senaste betydande ekonomiskt motiverade bearbetningen eller behandlingen av produkten har gjorts. Genom att kräva uppgiften om ursprungsland förbättras möjligheterna att garantera en produkts livsmedelssäkerhet.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran. 2. Leverantörens beskrivning</p> <p>Du kan också verifiera ursprungslandet, exempelvis med ett intyg som innehåller den obligatoriska informationen om ursprungslandet.</p>

1.2 Anmälan om köttets ursprungsland på produkten			
<p>1. För produkter som innehåller minst 10 viktprocent kött ska köttets/köttens ursprungsland anges.</p>	<p>2. Ursprungslandet för det eller de köttprodukter som innehåller mer än 10 viktprocent kött ska anges.</p> <p>Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om i vilket land djuret/djuren som köttet kommer ifrån</p> <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppfött • har slaktats • har processerats och förpackats 	<p>Enligt kommissionens förordning 1337/2013 ska man alltid ange ursprungslandet för nötkött, som har ett eget märkningssystem, och fläskkött, lamm- och getkött samt fjäderfäkött.</p> <p>Enligt förordningen hänvisar begreppet ursprung när det gäller animalieprodukter till det land där produkten som helhet är producerad. När det gäller kött betyder detta det land där djuret är fött, uppfött och slaktat.</p> <p>Om flera länder har varit involverade i produktionen av livsmedlet hänvisar man med begreppet till det land där den senaste betydande ekonomiskt motiverade bearbetningen eller behandlingen av produkten har gjorts.</p> <p>Genom att kräva uppgiften om ursprungsland förbättras möjligheterna att garantera en produkts livsmedelssäkerhet.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran. 2. Leverantörens beskrivning</p>

1.3 Produktens salmonellafrihet			
<p>1. Fläskköttet/fläskköttetsprodukten är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I-III eller på motsvarande sätt</p> <p>(Gäller inte Finland och Sverige)</p>	<p>2. Fläskköttet/fläskköttetsprodukten är fria från alla serotyper av salmonella och det importerade livsmedlet har testats i enlighet med bilagorna I-III till kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 eller motsvarande</p> <p>(Gäller inte Finland och Sverige)</p> <p>OCH</p> <p>Leverantören ska på begäran lämna en skriftlig utredning av produktionslandet program för bekämpning av salmonella. Innehålla åtminstone följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> • på vilket sätt salmonella kontrolleras, • vilka salmonellaserotyper kontrollkravet gäller och • salmonellaprevalensen (%) i produktionslandet. <p>(Gäller inte Finland och Sverige)</p>	<p>Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 gäller specialgarantier för salmonella som krävs för vissa försändelser med kött och ägg avsedda för Finland och Sverige.</p> <p>Infektioner orsakade av salmonellabakterier är ett stort folkhälsoproblem i hela världen. De nordiska länderna är ett undantag. Situationen har förblivit betydligt bättre i Finland, Sverige och Norge än i övriga världen. I Finland har man årligen konstaterat något över 1 000 fall av smitta, varav endast cirka 15–20 procent är av inhemskt ursprung. I Finland testas i regel över 2 000 olika salmonellaserotyper.</p> <p>Svingårdarnas hälsoklassificeringsregister Sikava är ISO 9001-certifierat och godkänt som nationellt kvalitetssystem av Livsmedelsverket. Sikava uppfyller kriterierna i artikel 47 i EU-förordning 2022/126.</p>	<p>1.1 Intyg på att man tillhör hälsoklassificeringsregistret för svingårdar, Sikava</p> <p>ELLER</p> <p>1.2 Ett handelsdokument eller certifikat som uppfyller förlagan i bilaga IV i kommissionens förordning (EG) 1688/2005</p> <p>ELLER</p> <p>1.3 Leverantörens övriga utredning om produkterna är fria från alla salmonellaserotyper.</p> <p>2. Utöver ovanstående ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>

1.4 Användning av antimikrobiella medel vid uppfödning			
<p>1. Antimikrobiella läkemedel, exempelvis antibiotika, används enbart för behandling av sjuka djur efter förskrivning och under övervakning av veterinär. Register över användningen av antimikrobiella medel ska bevaras och göras tillgängliga på begäran. Vid medicinsk behandling av svin har inte använts följande antimikrobiella läkemedel som är kritiska för människor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • (Fluoro)kinoloner • och knäets cefalosporiner Kolistin • Nya bredspektriga makrolider eller nya makrolider som försvinner långsamt ur kroppen. 		<p>EU reglerar användningen av djurläkemedel genom EU-förordningar från och med den 28 januari 2022. I Finland kompletterar och specificerar den nationella lagstiftningen den tillämpning som gäller i Finland. Lagen om medicinsk behandling av djur (387/2014, uppdaterad den 28 januari 2022) säkerställer ansvarsfull användning av antimikrobiella medel hos djur.</p> <p>Vissa läkemedel som används för att behandla svåra bakteriesjukdomar hos människor får inte användas på djur över huvud taget. Vissa kritiska antibiotika får endast användas om andra alternativ inte fungerar på grund av exempelvis undersökningsresultat.</p> <p>Lagen kräver också att veterinären själv ska försäkra sig om att det finns ett behov av antibiotika.</p> <p>Djurägaren eller djurhållaren är skyldig att föra register över läkemedel.</p>	<p>1. Ett kvalitetssystem certifierat av tredje part, som garanterar att kriteriet uppfylls. Till exempel ett intyg om tillhörighet till svinhälsoklassificeringsregistret Sikava eller annan liknande kontroll.</p>

1.5 Stympning av grisens svans			
<p>1. Fläskkötet ska komma från ett djur vars svans inte är kuperad för att undvika svansbitning.</p>		<p>Enligt EU-direktivet (2008/120/EG) får svansdockning inte utföras rutinmässigt, utan endast om det finns belägg för skador på suggor eller andra svins öron eller svansar. Innan dessa åtgärder vidtas ska man i enlighet med uppfödningssmiljön och med hänsyn till djurens täthet vidta andra åtgärder för att förhindra svansbett och annat störande beteende.</p> <p>Detta följs systematiskt endast i Finland, Sverige och Norge. Att tillhöra exempelvis hälsoklassificeringsregistret Sikava garanterar att svinens svans inte kuperas i förebyggande syfte. Genom att tillhöra Sikava garanterar man även att svinen får tillräcklig stimulans, vilket minskar den upplevda stressen hos svinen och i sin tur minskar svansbitningen.</p>	<p>1. Ett kvalitetssystem certifierat av tredje part, som garanterar att kriteriet uppfylls. Till exempel ett intyg om tillhörighet till svinhälsoklassificeringsregistret Sikava eller liknande.</p>
1.6 Bedövning av djur före slakt			
<p>1. Svin ska bedövas innan avblodning och djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör.</p>		<p>Åtgärderna vid bedövning regleras i den nationella djurskyddsförordningen (7.6.1996/396) och rådets förordning (EG) nr 1099/2009.</p> <p>Ur djurskyddssynpunkt är syftet med bedövningen är att göra djuret bedövat för avblodning och därmed sammanhängande förfaranden. Djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör och fortsätta vara medvetslöst fram till slutet av avblodningen.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran.</p>

1.6 Bedövning av djur före slakt			
		<p>Bedövning som genomförs med den rätta och lämpliga metoden ökar även arbets säkerheten, gör det enklare att ge injektionen och effektiviserar avblodningen samt förbättrar kvaliteten på djurkroppen så att kramper, blåmärken, blodfläckar och -prickar samt benfrakturer förhindras.</p>	

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Användning av soja som djurfoder			
	<p>2. Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse av vilken minst följande punkter framgår:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hur man har försökt att minska användningen av soja i utfodringen • och/eller hur man kommer att minska den på anläggningen under kontraktperioden genom att ersätta den med exempelvis andra växtproteiner. 	<p>Soja produceras runt om i världen. Den fodersoja som används i Europa odlas bland annat i Syd- och Nordamerika samt i Europa.</p> <p>I tropiska områden kan odling av sojaböner orsaka bland annat att markanvändningen förändras och skogen försvinner. Dessa kan leda till förlust av biologisk mångfald och erosion.</p> <p>Soja i foder kan ersättas med andra proteinväxter, exempelvis bondböner eller ärter.</p>	<p>2. Den utvalda leverantören ska skicka in en redogörelse i början av kontraktperioden eller exempelvis 6 månader efter att kontraktperioden påbörjats.</p>

2.2 Användning av certifierad soja som djurfoder			
	<p>2. Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska sojan vara spårbar i hela leveranskedjan eller så ska det finnas ett certifikat som åtminstone uppfyller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hållbar användning av bekämpningsmedel och vattenresurser • att lokal och nationell lagstiftning följs • goda arbetsförhållanden för arbetstagarna (se kriterium 3.1) • hänsyn till urinvånarnas rättigheter och traditionella odlingsmetoder. 	<p>Soja produceras runt om i världen. Den fodersoja som används i Europa odlas bland annat i Syd- och Nordamerika samt i Europa.</p> <p>Sojabönsodling i tropiska regioner kan dock bland annat orsaka förändrad markanvändning och skogsavverkning. Det kan bland annat leda till en minskning av den biologiska mångfalden samt erosion.</p> <p>Till exempel definierar Round Table on Responsible Soy (RTRS) och ProTerra-standarderna principer och kriterier för ansvarsfull produktion av sojaböner.</p> <p>Dessa standarder garanterar att man i produktionen av sojan har tagit hänsyn till goda arbetsförhållanden, miljöansvar och hållbara jordbruksmetoder.</p>	<p>2. Round Table är ett Responsible Soy (RTRS), ProTerra eller annat intyg som uppfyller grundens krav.</p>
2.3 Användning av palmolja som djurfoder			
	<p>2. Palmolja eller palmkärnolja har inte använts för att utfodra djuren.</p>	<p>Palmolja odlas delvis på torvmarker som har röjts i regnskogar. Detta två- eller tredubblar palmoljans klimatpåverkan jämfört med andra oljor. Dessutom minskar skövling av regnskogar för odling av palmolja den biologiska mångfalden.</p>	<p>2. Leverantörens försäkran.</p>

2.4 Användning av certifierad palmolja som djurfoder			
<p>1. Om palmolja eller palmkärnolja används i djurfoder måste den komma från ett produktionssystem som främjar genomförandet av åtminstone följande åtgärder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (Se kriterium 4.1) • Naturliga regnskogar har inte avverkat till odlingsmark. • Hotade djurarter skyddas på plantageområdena. • Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas. 	<p>2. Om palmolja eller palmkärnolja används för att utfodra djuren, ska åtminstone följande åtgärder genomföras i produktionsprocessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (Se kriterium 4.1) • Naturliga regnskogar har inte avverkat till odlingsmark. • Hotade djurarter skyddas på plantageområdena. • Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas. 	<p>Exempelvis i RSPO-certifikatets kriterier beaktas bland annat genomsådlighet, miljöansvar och skydd av den biologiska mångfalden samt skyldighet till kontinuerlig förbättring av verksamheten och ekonomisk hållbarhet på lång sikt.</p> <p>I RSPO-certifieringen finns fyra uppföljningsmekanismer:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Book and Claim-modellen: Genom att köpa dessa certifieringar stöder företagen produktionen av hållbar palmolja, men den palmolja som används i produkten kan vara ocertifierad palmolja. 2. Massbalans (Mass balance): En del av den använda palmoljan är ansvarsfullt producerad palmolja. Leverantören åtar sig att köpa erforderlig mängd certifierad palmolja, även om inte hela denna certifierade kvantitet används i produkten. 3. Separat behandlad palmolja (Segregated): All palmolja som används är ansvarsfullt producerad. Oljan kan inte nödvändigtvis spåras på plantagenivå, eftersom den palmolja som används i produkten har blandats med andra certifierade palmoljelager. 	<p>1. Tredjeparts-certifiering, exempelvis certifieringssystem som Round Table for Sustainable Palm Oil eller motsvarande.</p> <p>Leverantören säkerställer detta antingen genom att köpa certifikat som stödjer produktionen av ansvarsfull palmolja (Book and Claim-modellen) eller så att leverantören köper den behövliga mängden certifierad palmolja (Mass balance-modellen).</p> <p>2. Tredjeparts-certifiering, exempelvis ett certifieringssystem som Round Table for Sustainable Palm Oil (RSPO) eller motsvarande.</p> <p>Detta säkerställs genom en separat produktionskedja (Segregated eller Identity Preserved-modellerna).</p>

<p>2.4 Användning av certifierad palmolja som djurfoder</p>			
		<p>4. Hela kedjan är spårbar (Identity preserved): Kedjan kan spåras direkt till den certifierade anläggningen, och den köps också direkt därifrån.</p>	
<p>2.5 Livsmedelsförädlarens effektiviseringsplan för energieffektivitet</p>			
	<p>2. Livsmedelsförädlingsföretag har en skriftlig plan för ökad energieffektivitet för varje verksamhetsställe, som åtminstone innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en utsedd ansvarig person för arbetet med energieffektivitet, • energiförbrukningen har identifierats genom utredning och registrering av energiförbrukningen på varje verksamhetsställe för sig enligt energislag (el, värme, bränslen) • ett mål för energibesparing fram till år 2025 har satts upp (MWh), • årlig uppföljningsplan för målen för energibesparingen. <p>Detta kriterium ska användas som begäran om tilläggsuppgifter eller eventuellt kontraktsvillkor, om saken har behandlats i marknadsdialog.</p>	<p>Ansvarsfull och effektiv energiförbrukning minskar koldioxidutsläpp som orsakar klimatförändringar. Den årliga energiförbrukningen inom livsmedelsindustrin år 2020 beräknades uppgå till 4 TWh.</p> <p>Kravet kan uppfyllas genom att exempelvis ingå ett frivilligt kontrakt om energieffektivitet inom åtgärdsprogrammet för livsmedelsindustrin.</p> <p>Med kontrakt om energieffektivitet främjas en effektiv energiförbrukning i Finland. Med sådana uppfyller man målen om en mer effektiv energiförbrukning i energieffektivitetsdirektivet (EED).</p> <p>Mer information om energieffektivitetskontrakt 2017-2025</p>	<p>2. Den utvalda kontraktssleverantören ska skicka in livsmedelsförädlingsföretagets plan för ökad energieffektivitet i början av kontraktperioden eller exempelvis 6 månader efter att kontraktperioden påbörjats.</p> <p>ELLER</p> <p>Man kan även uppfylla kravet om en plan för ökad energieffektivitet i form av en anslutningsakt till ett kontrakt om energieffektivitet.</p>

2.6 Ekologisk produktion			
<p>1. Fläskkött eller fläskkötet i en produkt är ekologiskt enligt definitionen i förordning (EU) 2018/848.</p>		<p>Enligt förordning (EU) 2018/848 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter är ekologisk produktion ett integrerat system för jordbruks- och livsmedelsproduktion som kombinerar bästa miljöpraxis, avancerad biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning och produktion av höga djurskyddsstandarder.</p> <p>Minskad betesmark för boskap och användning av växtskyddsmedel vid odling av grödor minskar den biologiska mångfalden och försämrar levnadsvillkoren för insekter och fåglar. Ekologisk produktion kräver utomhusbete och syntetiska bekämpningsmedel får inte användas. Ekologisk produktion kräver också växtföljd, vilket förbättrar artens mångfald av jordbiota och skyddar mot växtsjukdomar. Överflödet av växtarter i ekologisk produktion har också en positiv inverkan på antalet pollinatörer.</p> <p>Ekocertifiering tjänar också till att verifiera flera ansvarighetskriterier. Det kan exempelvis användas för att verifiera en produkts ursprung, liksom åtgärder som minskar miljöpåverkan och ökar den biologiska mångfalden i primärproduktionen och kräver växtföljd.</p> <p>Mer information om upphandling av ekologiska produkter.</p>	<p>1. Certifiering som uppfyller den ekologiska definitionen enligt förordningen, exempelvis EU:s ekologiska logotyp Europalövet eller tillsynsmyndighetens ekocertifikat.</p>

3. SOCIALT ANSVAR

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>1. Leverantören ska ha policyer eller etablerade tillvägagångssätt för att förebygga och/eller minska sociala olägenheter inom minst tre av följande kategorier: arbetsförhållanden, arbetstid, lönenivå, arbetstagarnas organisering, tvångsarbete, människohandel och utnyttjande av barnarbete.</p>	<p>2. Till producenterna betalas ett pris som täcker deras kostnader för en hållbar produktion, exempelvis en lagenlig lönenivå som stegvis stiger till en nivå som är tillräcklig att leva på, trygga arbetsförhållanden och rätt att ansluta sig till fackföreningsrörelsen.</p>	<p>Med hjälp av det sociala kriteriet kan man främja tillgodoseendet av arbetstagarnas rättigheter och de mänskliga rättigheterna inom produktionen. När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under kontraktperioden.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran där kontraktstleverantören på begäran ska rapportera de åtgärder med vilkas hjälp leverantören försöker förebygga och/eller minska sociala olägenheter.</p> <p>2. En tredje parts intyg om att produkten beviljats exempelvis märkningen rättvis handel eller motsvarande certifikat eller utredning.</p>

**Fjäderfä,
fjäderfäprodukter,
ägg och
äggprodukter**



PRODUKTGRUPPENS STÖRSTA KLIMAT- OCH MILJÖPÅVERKAN

Fjäderfäkött och ägg är mångsidiga näringskällor.

Klimatpåverkan

Klimatpåverkan per produktkilo är något mindre för fjäderfäkött och ägg än för fläskkött. I förhållande till nötkött är fjäderfäköttets klimatpåverkan betydligt mindre. Äggs klimatpåverkan per kilo är mindre än för fjäderfäkött. Fjäderfäköttets och äggens klimatpåverkan orsakas främst av foderodling och dess utsläpp av dikväveoxid från marken, produktionskedjorna för gödsel och bränslen samt bland annat utsläpp från gödselhanteringen och energiförbrukning i byggnaderna som används i animalieproduktionen, och naturligtvis från motsvarande utsläppskällor i produktionsanläggningar för moderhonor och kläckerier.

Produktionsformen påverkar fjäderfäköttets och äggens klimatpåverkan. Äggen från golv- och utomhushöns, och särskilt inom ekologisk produktion, har något större klimatavtryck än produktionen i inredda burar. Detta beror på att foderanvändningen är effektivare inom produktionen i inredda burar. Också mindre effektiv odling av foderväxter ökar den ekologiska produktionens klimatpåverkan. Inom broilerproduktionen har långsamt växande raser större klimatpåverkan än snabbt växande raser. Detta beror på fodereffektiviteten.

Inom finsk fjäderfäproduktion har vi lyckats minska mängden soja som kommer från Sydamerika i utfodringen och därmed minskar utsläppen med anknytning till markanvändning och avskogning inom finsk fjäderfäproduktion. Fjäderfäproduktionen är ändå beroende av användningen av soja. Sojabönsfoder som används i Finland är numera till stor del

från Nordamerika, där betydande förändringar i markanvändningen inte har skett i samma utsträckning som i Sydamerika. Med de data som finns tillgängliga i dag går det inte att jämföra fjäderfäprodukters genomsnittliga klimatavtryck mellan Finland och importländer.

Den huvudsakliga inverkan av fjäderfäproduktion på den biologiska mångfalden orsakas av soja som används som foder, om den kommer från områden i Sydamerika där skogar har röjts för att ge plats åt sojaproduktion. I Finland har användningen av soja skötts mer på ett mer ansvarsfullt sätt, vilket innebär att anskaffningen har flyttats från Sydamerika till Nordamerika. Inhemska foderföretag har bidragit till denna utveckling.

Vattenavtryck

Med tanke på vattenavtrycket, där vattenknapphet är en faktor, är det viktiga hurudana regionala vattenresurser som finns i de områden där foder odlas. Exempelvis i Finland, Sverige och Centraleuropa är vattenresurserna i huvudsak ganska goda, vilket innebär att fjäderfäproduktionens vattenavtryck i dessa områden är betydligt mindre än i vattenknappa områden, såsom vid Medelhavet.

Eutrofierande utsläpp i vattendragen

Den eutrofierande belastningen per produktkilo är något mindre för fjäderfäkött och ägg än för fläskkött och betydligt mindre än nötköttets eutrofierande belastning. Äggens eutrofierande belastning är mindre än fjäderfäköttets belastning. Fjäderfäköttets och äggens eutrofierande belastning beror främst på odling av foder samt kväve och fosfor som frigörs vid hantering och användning av gödsel. De eutrofierande utsläppen från ekologisk produktion är i allmänhet större än utsläppen från konventionell produktion, vilket beror på skillnader i foderanvändningens och foderväxtproduktionens effektivitetsnivå. Eutrofiska utsläpp från långsamt växande slaktkycklingar är också

högre på grund av lägre fodereffektivitet.

Gödsel strös vanligtvis ut på åkrarna. På områden där det finns mycket djurgårdar kan gödselmängden bli så stor att växterna inte kan utnyttja dess näring, vilket kan leda till eutrofierande näringsflöden till vattendragen. De eutrofierande konsekvenserna är mycket lokala och regionala och därmed svåra att jämföra globalt.

Djurvälfärd

Fjäderfäuppfödning regleras av EU och nationell lagstiftning. I Finland används torv ofta som torrströ för broilrar, vilket förbättrar hälsan hos fåglarnas trampdynor. Det uppfödningssystem som används i Finland, som innebär att alla flockens fåglar tas in i uppfödningstrymmet och slaktas samtidigt (all in – all out), främjar fjäderfäns hälsa, eftersom olika fågelflockar då inte är i kontakt med varandra och mikrober därmed inte kan spridas mellan flockarna. Tack vare goda uppfödningförhållanden är dödligheten i Finland liten i jämförelse med andra länder.

Förutom från Europa importeras fjäderfäkött till Finland från Asien och Sydamerika, mest från Thailand och Brasilien. Det är svårt att få information om olika länders lagstiftning. I vissa länder löser man beteendemässiga problem som beror på dåliga förhållanden exempelvis genom att trimma näbben hos värphöns. Finland har förbjudit näbbtrimning.

Inom uppfödningen har utfodring, förhållanden och skötsel betydande inverkan på fjäderfäns välbefinnande. Exempelvis kan dålig luftkvalitet och olämplig luftfuktighet utsätta fåglarna för problem med välbefinnandet, så som skador på trampdynorna, luftvägsinfektioner, fjäderplockning och till och med kannibalism.

Torrströmmaterial, tillgång till vaglar och olika plattformar och möjlighet att picka, bada och flyga, samt för värphönstillgång till reden, påverkar hur väl djuren kan tillfredsställa sina arttypiska beteenden, såsom kroppsvård och undersökning. Stora problem med välbefinnandet orsakas exempelvis av hög djurtäthet, trånga utrymmen eller för lite stimulans. Hur fjäderfä vänjs vid människor samt hur skötaren uppträder har stor inverkan på fjäderfäns potentiella rädsla för människor som i värsta fall kan leda till panikreaktioner.

Basen för fjäderfäproduktionen är modergenerationen, vilket avser moderhönor och moderkalkoner som lägger de ägg som blir de egentliga produktionsdjuren. För att säkerställa framgångsrik värpning växer i synnerhet broilermödrar med begränsad utfodring. Vilket skapar en känsla av hunger. Moderhönorna ruvar inte äggen, utan detta görs i maskiner. Inom äggproduktionen avlivs nykläckta tuppår. De dagsgamla kycklingarna transporteras från kläckerierna till uppfödningsgårdar.

Fåglar som föds upp för köttproduktion (bland annat broiler) lever i flockar med upp till tiotusentals fåglar. Broilrar slaktas vid fem-sex veckors ålder och kalkoner vid 14–17 veckors ålder. Under goda förhållanden inom konventionell produktion i Finland kan alltför snabb tillväxt hos fåglarna orsaka svag benstomme och svagheter i bildningen av cirkulationsorganen, och därför kontrolleras tillväxten, hälsan och foderförbrukningen noggrant och vid behov begränsas alltför snabb tillväxt genom att ändra fodrets sammansättning. Inom ekologisk produktion och uppfödning utomhus används långsamt växande djurbestånd. I Europa har vissa gårdar övergått till att använda långsamt växande raser för att öka djurens välbefinnande. Långsamt växande raser har större miljöpåverkan på grund av längre uppfödningstid. I äggproduktionen växer kycklingarna till läggningsålder (15–17 veckor) i kycklinghus, varifrån de transporteras till hönsen. Hönsen värper vanligtvis ägg i ett år, varefter de avlivs på äggproduktionsgårdarna.

Produktionsmetoderna har en avgörande inverkan på hönsens välbefinnande. I inredda burar, vars antal minskar i Finland, lever hönsen i små burar med nätgolv. Brist på utrymme och svårighet att förverkliga arttypiskt beteende skapar betydande problem med välbefinnandet i inredda burar. I golvhönshus uppföds hönsen i stora flockar, vilket kan orsaka problem på grund av flockens storlek i förhållande till det utrymme hönsen förfogar över. Utehöns har möjlighet att gå ut, vilket berikar deras miljö i jämförelse med golvhöns, men kan öka antalet sjukdomar hos hönsen. Inom ekologisk produktion är djurtätheten mindre och hönsen har möjlighet att gå ut.

Livsmedelssäkerhet

Tack vare god djurhälsa används mindre antibiotika i Finland än på andra ställen och produktionen är effektiv. Salmonellasituationen är betydligt bättre i Finland och övriga nordiska länder än i de flesta andra EU-länder.

Låg salmonellaprevalens har säkrats med ett nationellt salmonellakontrollprogram. Det är därför tryggt att äta även råa finska hönsägg. Rått kött måste ändå hanteras på ett hygieniskt sätt.

Salmonella- och campylobacterinfektioner är därför sällsynta hos fjäderfä i Finland. Båda kan ha allvarlig hälsopåverkan ifall de smittar människor, men hos fåglar orsakar de endast lindriga symptom och smittade fåglar kan ofta till och med vara symptomfria. Campylobacter eller salmonella utgör alltså ingen risk för fåglarnas välbefinnande, men på grund av deras inverkan på människors hälsa övervakas smitta hos fjäderfä noggrant.

För att förhindra fågelinfluensasmitta har jord- och skogsbruksministeriet bestämt om utgångsförbud för fjäderfä på våren. Detta för att hindra kontakt mellan fjäderfä och vilda fåglar (flyttfåglar). Fåglarnas influensavirus kan smitta människor.

En person kan bli smittad av en smittad fågel eller av material eller miljöer som är förorenade med fågelspillning.

Socialt ansvar

Världens största exportör av fjäderfä är Brasilien vars produktion ökat på grund av utländsk efterfrågan. Brasilien är också en av världens största sojaproducenter och brasiliansk sojakross används också för att tillfredsställa proteinbehovet hos fjäderfä.

I Brasilien sker olaglig röjning av regnskog till odlingsmark för sojaböna i reservat och ursprungsbefolkningens områden. Inte bara klimatet utan också lokala invånare som mister sin mark lider av detta.

I samband med markrofferi förekommer ofta våld, hot och trakasserier. Ursprungsbefolkningen och naturskyddsområdenas ursprungliga invånare är rädda och i värsta fall blir de tvungna att fly från sina hem utan att våga återvända.

Arbetsrätten försummas ofta. Många arbetstagare saknar lagligt arbetskontrakt och sjukförsäkring. En del av gästarbetarna lever i skuldslaveri och arbetar för mat och boende.

Broilerköttindustrins arbetstagare lider också av arbetsrelaterade belastningssjukdomar. Var fjärde arbetstagare i branschen lider av yrkessjukdomar och olycksfall. I värsta fall förstör smärta i de övre extremiteterna samt förlitningar arbetsförmågan.

Kriterier: Fjäderfä, fjäderfäprodukter, ägg och äggprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET, DJURVÄLFÄRD OCH DJURHÄLSA

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
<p>1. Anmälan om ursprungsland för fjäderfäkött</p>			
<p>1. Fjäderfäköttets ursprungsland ska anges.</p>	<p>2. Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om i vilket landdjuret som köttet kommer ifrån</p> <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppfött • har slaktats • har processats och förpackats. <p>ELLER</p> <p>Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om på vilken anläggning (plats) djuret/djuren som köttet kommer ifrån</p> <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppfött <p>och var djuret/djuren har</p> <ul style="list-style-type: none"> • slaktats (slakteri) • processats och förpackats (förädlingsanläggning). 	<p>Enligt kommissionens förordning 1337/2013 ska man alltid ange ursprungslandet för nötkött, som har ett eget märkningssystem, och fläskkött, lamm- och getkött samt fjäderfäkött.</p> <p>När det gäller animaliska produkter hänvisar ursprungs begreppet enligt förordningen till det land där produkten har framställts i sin helhet, vilket vid tillämpning på kött innebär det land där djuret har fötts, fötts upp och slaktats. Om flera länder har varit involverade i produktionen av livsmedlet hänvisar man med begreppet till det land där den senaste betydande ekonomiskt motiverade bearbetningen eller behandlingen av produkten har gjorts.</p> <p>Genom att kräva uppgiften om ursprungsland förbättras möjligheterna att garantera en produkts livsmedelssäkerhet.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran. 2. Leverantörsbeskrivning.</p> <p>Du kan också verifiera ursprungslandet, exempelvis med ett intyg som innehåller den obligatoriska informationen om ursprungslandet.</p>

1.2 Anmälan om köttets ursprungsland på produkten			
<p>1. För produkter som innehåller minst 10 viktprocent kött ska köttets/köttens ursprungsland anges.</p>	<p>Ursprungslandet för det eller de köttprodukter som innehåller mer än 10 viktprocent kött eller motsvarande ingredienser ska anges.</p> <p>Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om i vilket land djuret/djuren som köttet kommer ifrån</p> <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppfött • har slaktats • har processerats och förpackats 	<p>Enligt kommissionens förordning 1337/2013 ska man alltid ange ursprungslandet för nötkött, som har ett eget märkningssystem, och fläskkött, lamm- och getkött samt fjäderfäkött.</p> <p>När det gäller animaliska produkter hänvisar ursprungs begreppet enligt förordningen till det land där produkten har framställts i sin helhet, vilket vid tillämpning på kött innebär det land där djuret har fötts, fötts upp och slaktats. Om flera länder har varit involverade i produktionen av livsmedlet hänvisar man med begreppet till det land där den senaste betydande ekonomiskt motiverade bearbetningen eller behandlingen av produkten har gjorts.</p> <p>Genom att kräva uppgiften om ursprungsland förbättras möjligheterna att garantera en produkts livsmedelssäkerhet.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran. 2. Leverantörens beskrivning</p> <p>Du kan också verifiera ursprungslandet, exempelvis med ett intyg som innehåller den obligatoriska informationen om ursprungslandet.</p>

1.3 Produktens salmonellafrihet			
<p>1. Fjäderfäkött/fjäderfäköttprodukter är salmonellafritt från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats i enlighet med bilagorna I–III till kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 eller motsvarande (gäller inte Finland och Sverige).</p>	<p>2. Fjäderfäkött/fjäderfäkött är fritt från salmonella av alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats i enlighet med bilagorna I–III till kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 eller motsvarande (gäller inte Finland och Sverige).</p> <p>OCH</p> <p>Leverantören ger på begäran en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som innehåller minst följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • på vilket sätt salmonella kontrolleras, • vilka salmonellaserotyper kontrollkravet gäller och • salmonellaprevelensen (%) i produktionslandet. <p>(Gäller inte Finland och Sverige)</p>	<p>Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 gäller specialgarantier för salmonella som krävs för vissa försändelser med kött och ägg avsedda för Finland och Sverige.</p> <p>Infektioner orsakade av salmonellabakterier är ett stort folkhälsoproblem i hela världen. De nordiska länderna utgör ett undantag. Situationen har förblivit betydligt bättre i Finland, Sverige och Norge än i övriga världen. I Finland har man årligen konstaterat något över 1 000 fall av smitta, varav endast cirka 15–20 procent är av inhemskt ursprung. I Finland testas i regel över 2 000 olika salmonellaserotyper.</p>	<p>1.1 Ett handelsdokument eller certifikat som uppfyller förlagan i bilaga IV i kommissionens förordning (EG) 1688/2005</p> <p>ELLER</p> <p>1.2 En annan redogörelse från leverantören om att produkterna är fria från alla salmonellaserotyper.</p> <p>2. Utöver ovanstående ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>
1.4 Äggens och äggprodukternas salmonellafrihet			
<p>1. Ägget/äggprodukten är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I–III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och Sverige).</p>	<p>2. Ägget/äggprodukten är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I–III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och Sverige).</p> <p>OCH</p>	<p>Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 gäller specialgarantier för salmonella som krävs för vissa försändelser med kött och ägg avsedda för Finland och Sverige.</p>	<p>1.1 Ett handelsdokument eller certifikat som uppfyller förlagan i bilaga IV i kommissionens förordning (EG) 1688/2005</p> <p>ELLER</p> <p>1.2 En annan redogörelse från leverantören om att produkterna är fria från alla salmonellaserotyper.</p>

1.4 Äggens och äggprodukternas salmonellafrihet			
	<p>Leverantören ger på begäran en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som innehåller minst följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • på vilket sätt salmonella kontrolleras, • vilka salmonellaserotyper kontrollkravet gäller och • salmonellaprevelensen (%) i produktionslandet. <p>(Gäller inte Finland och Sverige)</p>	<p>Infektioner orsakade av salmonellabakterier är ett stort folkhälsoproblem i hela världen. De nordiska länderna utgör ett undantag. Situationen har förblivit betydligt bättre i Finland, Sverige och Norge än i övriga världen. I Finland har man årligen konstaterat något över 1 000 fall av smitta, varav endast cirka 15–20 procent är av inhemskt ursprung. I Finland testas i regel över 2 000 olika salmonellaserotyper.</p>	<p>2. Utöver ovanstående ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>
1.5 Användning av antimikrobiella medel på djur vid uppfödning			
<p>1. Antimikrobiella läkemedel, exempelvis antibiotika, används enbart för behandling av sjuka djur efter förskrivning och under övervakning av veterinär.</p> <p>Följande antimikrobiella medel som är kritiskt viktiga för människor har inte använts vid behandling av fjäderfåflockar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • (Fluoro)kinoloner • och fjärdegenerationens kefalosporiner. • Kolistin. • Nya bredspektriga makrolider eller nya makrolider som försvinner långsamt ur kroppen. 		<p>I Finland säkerställer lagstiftningen (lagen om medicinsk behandling av djur (387/2014)) en ansvarsfull användning av mikrober för användare. Användning av antimikrobiella läkemedel ska registerföras och uppgifterna finnas tillgängliga på begäran.</p> <p>Läkemedel för behandling av vissa allvarliga bakteriesjukdomar hos människor ska inte användas: överhuvudtaget för djuren. Vissa kritiska antibiotika får endast användas om andra alternativ inte fungerar på grund av exempelvis undersökningsresultat. Lagen kräver också att veterinären själv ska försäkra sig om att det finns ett behov av antibiotika.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran, exempelvis register över antimikrobiella läkemedel som getts till produktionsdjur.</p>

1.6 Bedömning av trampdyneinflammation hos slaktkycklingar			
<p>1. Det broilerkött som används i produkten ska komma från en broilerflock hos vilken man följer upp poängtalet för trampdynorna.</p>	<p>2. Det broilerkött som används i produkten ska komma från en broilerflock hos vilken man följer upp poängtalet för trampdynorna, som ska vara < 40.</p> <p>Poängtalet beräknas enligt följande formel: 4) Resultat av bedömning av fotsulan J $J=100 \times (n1 \times 0,5 + n2 \times 2) / n_{tot}$ där</p> <ul style="list-style-type: none"> • n1 är antalet fötter av klass 1 • n2 är antalet fötter av klass 2 • ntot är det totala antalet bedömda fötter. 	<p>I bedömningen av hudinflammation på trampdynorna mäts broilrarnas välbefinnande.</p> <p>Bedömningen av hudinflammation på trampdynorna bygger på EU:s direktiv om slaktkycklingars välbefinnande (2007/43/EG) och den nationella djurskyddslagstiftningen.</p> <p>Beräkningsmallen för poängtalen bygger på statsrådets förordning 375/2011. Bedömningen av broilrarnas fötter är indelad i tre kategorier: under 40 poäng, 40–80 poäng och över 80 poäng. Mindre än 40 poäng/flock betraktas som ett bra resultat. Bedömningen av förekomsten av hudinflammation på trampdynorna görs på alla slaktade flockar på slakteriet. Bedömningen av trampdyneinflammation ska göras genom att minst en fågel av 100 undersöks.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran.</p> <p>2. Uppföljningsuppgifter om poängtalet från bedömningen av hudinflammation på trampdynorna, som lämnas på begäran.</p>
1.7 Slaktkycklingarna och värphönsens näbbtrimning			
<p>1. Broilerköttet ska komma från ett broilerparti vars näbbar inte har behandlats genom exempelvis trimning.</p>		<p>I vissa länder kan man förebygga beteendemässiga problem hos hönorna som beror på förhållandena genom att exempelvis trimma näbben.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran.</p>

1.7 Slaktkycklingarna och värphönsens näbbtrimning			
		<p>Enligt rådets direktiv 2007/43/EG är alla operativa ingrepp som utförs av andra skäl än terapeutiska och diagnostiska och som leder till att en del av kroppen som har känsel skadas eller tas bort eller att benstrukturen förändras förbjudna.</p> <p>Näbbtrimning får tillåtas av medlemsstaterna om alla andra åtgärder för att förhindra fjäderplockning och kannibalism har misslyckats.</p> <p>Finland, Sverige och Norge har förbjudit näbbtrimning helt och hållet.</p>	
1.8 Förbud på näbbtrimning av värphöns			
<p>1. Ägg/äggprodukter måste komma från en gård där näbbarna på värphönsen inte har behandlats, exempelvis genom trunkering.</p>		<p>I vissa länder kan man förebygga beteendemässiga problem hos hönorna som beror på förhållandena genom att exempelvis trimma näbben.</p> <p>Enligt rådets direktiv 2007/43/EG är alla operativa ingrepp som utförs av andra skäl än terapeutiska och diagnostiska och som leder till att en del av kroppen som har känsel skadas eller tas bort eller att benstrukturen förändras förbjudna.</p> <p>Medlemsstaterna får dock tillåta att näbben trimmas om alla andra åtgärder innebär att fjädrarna hackas och förebyggande av kannibalism har genomförts.</p> <p>Finland, Sverige och Norge har förbjudit näbbtrimning helt och hållet.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran.</p>

1.9 Metod för produktion av kyckling			
<p>1. I uppfödningen av broilerpartiet tillämpas principen "på en gång in – på en gång ut", vilket innebär att kycklingarna tas till avdelningen på en gång och slaktas på en gång och inte gallras bort underuppfödningen. Tömning, rengöring, torkning och desinficering ska göras mellan uppfödningpartierna.</p>		<p>"På en gång in – på en gång ut"-uppfödning innebär att man på broileranläggningen verkar avdelningsvis enligt principen om att fylla avdelningen på en gång. Kycklingarna tas till avdelningen på en gång och slaktas på en gång. Mellan uppfödningpartierna töms, rengörs, torkas och desinficeras avdelningarna.</p> <p>Genom att fylla avdelningen på en gång förhindrar man att skadliga mikrober sprids till uppfödningpartiet (exempelvis kampylobakterier) och att rengöring och desinficering kan göras innan nästa parti tas in.</p> <p>I många länder är det vanligt att man använder en gallringsmetod (thinning out). Detta innebär att fåglarna antingen flyttas till en annan hall eller skickas till slakt vid olika tidpunkter. Att flytta djur från en plats till en annan under uppfödning ökar risken för att sprida sjukdomar, ökar stressen som orsakas av djurets aktiviteter och kan också öka insjuknandet av människor.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran.</p>

1.10 Bedövning av djur före slakt			
<p>1. Broilern ska bedövas innan avblodning och djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör.</p>		<p>Åtgärderna vid bedövning regleras i den nationella djurskyddsförordningen (7.6.1996/396) och rådets förordning (EG) nr 1099/2009.</p> <p>Med tanke på djurens välbefinnande är syftet med bedövning att göra djuret okänsligt för avblodning och relaterade förfaranden. Djuret måste förbli medvetslöst och avdomnat till sin död och medvetslösheten måste fortsätta från bedövning till avblodning fram till slutet.</p> <p>Bedövning som genomförs med den rätta och lämpliga metoden ökar även arbets säkerheten, gör det enklare att ge injektionen och effektiviserar avblodningen samt förbättrar kvaliteten på djurkroppen så att kramper, blåmärken, blodfläckar och -prickar samt benfrakturer förhindras.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran.</p>

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
<p>2.1 Användning av soja som djurfoder</p> <p>1. Om foder som innehåller soja används i djurfoder ska sojans ursprungsland anges och leverantören ska på begäran lämna en skriftlig utredning med minst följande uppgifter:</p> <ul style="list-style-type: none"> hur man har försökt att minska användningen av soja i utfodringen <p>och/eller</p> <ul style="list-style-type: none"> gården planerar att under kontraktperioden ersätta det med exempelvis andra vegetabiliska proteiner. 	<p>2. Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska sojan vara spårbar i hela leveranskedjan eller så ska det finnas ett certifikat som åtminstone uppfyller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> hållbar användning av bekämpningsmedel och vattenresurser att lokal och nationell lagstiftning följs goda arbetsförhållanden för arbetstagarna hänsyn till urinvånarens rättigheter och traditionella odlingsmetoder. 	<p>Soja produceras runt om i världen. Den fodersojan som används odlas bland annat i Syd- och Nordamerika samt i Europa.</p> <p>Sojabönsodling i tropiska regioner det kan dock leda till förändrad markanvändning och avskogning. Detta kan bland annat leda till en minskning av den biologiska mångfalden samt erosion. Exempelvis Round Table on Responsible Soy (RTRS) och ProTerras standarder innehåller principer och kriterier för ansvarsfull sojaproduktion. Dessa standarder garanterar att man i produktionen av sojan har tagit hänsyn till arbetsförhållanden, miljöansvar och hållbara jordbruksmetoder.</p> <p>Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra eller annat intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet exempelvis andra växtproteiner.</p>	<p>1. Den valda leverantören måste lämna in en rapport i början av kontraktstiden eller exempelvis 6 månader efter kontraktets början.</p> <p>2. Round Table är ett Responsible Soy (RTRS), ProTerra eller annat intyg som uppfyller grundens krav.</p>
<p>2.3 Användning av palmolja som djurfoder</p>	<p>2. Palmolja eller palmkärnolja har inte använts för att utfodra djuren.</p>	<p>Palmolja odlas delvis på torvmarker som har röjts i regnskogar. Detta ökar klimatpåverkan av palmolja två till tre gånger jämfört med andra oljor.</p>	<p>2. Leverantörens försäkran.</p>

2.4 Användning av certifierad palmolja som djurfoder			
<p>1. Om palmolja eller palmkärnolja används i djurfoder måste den komma från ett produktionssystem som främjar genomförandet av åtminstone följande åtgärder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (Se kriterium 3.1) • Naturliga regnskogar har inte avverkats till odlingsmark. • Hotade djurarter skyddas på plantageområdena. • Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas. 	<p>2. Om palmolja eller palmkärnolja används för att utfodra djuren, ska den härröra från ett produktionssystem, där man främjar åtminstone följande åtgärder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (Se kriterium 3.1) • Naturliga regnskogar har inte avverkats till odlingsmark. • Hotade djurarter skyddas på plantageområdena. • Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas. 	<p>Exempelvis i RSPO-certifikatets kriterier beaktas bland annat genomsådlighet, miljöansvar och skydd av den biologiska mångfalden samt skyldighet till kontinuerlig förbättring av verksamheten och ekonomisk hållbarhet på lång sikt.</p> <p>I RSPO-certifieringen finns fyra uppföljningsmekanismer:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Book and Claim-modellen: Genom att köpa dessa certifikat stödjer företagen produktionen av ansvarsfull palmolja, men den palmolja som använts i produkten kan vara ocertifierad. 2. Massbalans (MassBalance): En del av den använda palmoljan är ansvarsfullt producerad palmolja. Leverantören förbinder sig att köpa den mängd certifierad palmolja som behövs i produkterna, trots att hela denna certifierade mängd inte används i produkten. 3. Separat behandlad palmolja (Segregated): All palmolja som används är ansvarsfullt producerad. Oljan kan inte nödvändigtvis spåras på plantagenivå, eftersom den palmolja som används i produkten har blandats med andra certifierade palmoljelager. 4. Hela kedjan är spårbar (Identity preserved): Kedjan kan spåras direkt till den certifierade anläggningen, och den köps också direkt därifrån. 	<p>1. Tredjepartscertifiering, exempelvis certifieringssystemet Round Table för Sustainable Palm Oil eller motsvarande.</p> <p>Leverantören säkerställer detta antingen genom att köpa certifikat som stödjer produktionen av ansvarsfull palmolja (Book and Claim-modellen) eller så att leverantören köper den behövliga mängden certifierad palmolja (Mass balance-modellen).</p> <p>2. En tredje parts intyg, exempelvis certifieringssystemet Round Table for Sustainable Palm Oil eller motsvarande.</p> <p>Detta säkerställs med en separat produktionskedja (Segregated eller Identity Preserved-modeller).</p>

2.5 Livsmedelsförädlarens effektiviseringsplan för energieffektivitet			
	<p>2. Livsmedelsförädlingsföretag har en skriftlig plan för ökad energieffektivitet för varje verksamhetsställe, som åtminstone innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en utsedd ansvarig person för arbetet med energieffektivitet, • energiförbrukningen har identifierats genom utredning och registrering av energiförbrukningen på varje verksamhetsställe för sig enligt energislag (el, värme, bränslen) • ett mål för energibesparing fram till år 2025 har satts upp (MWh), • årlig uppföljningsplan för målen för energibesparingen. 	<p>Ansvarsfull och effektiv energiförbrukning minskar koldioxidutsläpp som orsakar klimatförändringar. Den årliga energiförbrukningen inom livsmedelsindustrin år 2020 beräknades uppgå till 4 TWh.</p> <p>Kravet kan uppfyllas genom att exempelvis ingå ett frivilligt kontrakt om energieffektivitet inom åtgärdsprogrammet för livsmedelsindustrin.</p> <p>Med kontrakt om energieffektivitet främjas en effektiv energiförbrukning i Finland. Med sådana uppfyller man målen om en mer effektiv energiförbrukning i energieffektivitetsdirektivet (EED).</p> <p>Mer information om energieffektivitetskontrakt 2017–2025</p> <p>Det är viktigt att se över tillämpningen av detta kriterium i samband med marknadsdialogen för att identifiera de produktkategorier som ska tillämpas av kunden.</p>	<p>2. Den utvalda kontraktssleverantören ska skicka in livsmedelsförädlingsföretagets plan för ökad energieffektivitet i början av kontraktperioden eller exempelvis 6 månader efter att kontraktperioden påbörjats.</p> <p>ELLER</p> <p>Man kan även uppfylla kravet om en plan för ökad energieffektivitet i form av en anslutningsakt till ett kontrakt om energieffektivitet.</p>

2.6 Ekologisk produktion			
<p>1. Ägget/äggprodukten är ekologiskt producerad enligt definitionen i förordning (EU) 2018/848.</p>		<p>Förordning (EU) 2018/848 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter ekologisk produktion är ett integrerat system för jordbruksförvaltning och livsmedelsproduktion som kombinerar bästa miljöpraxis, avancerad biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av höga djurskyddsstandarder och produktion.</p> <p>Minskad betesmark för boskap och användning av växtskyddsmedel vid odling av grödor minskar den biologiska mångfalden och försämrar levnadsvillkoren för insekter och fåglar. Ekologisk produktion kräver utomhusbete och syntetiska bekämpningsmedel får inte användas. Ekologisk produktion kräver också växtföljd, vilket förbättrar artens mångfald av jordbiota och skyddar mot växtsjukdomar. Överflödet av växtarter i ekologisk produktion har också en positiv inverkan på antalet pollinatörer.</p> <p>Ekocertifiering tjänar också till att verifiera flera ansvarighetskriterier. Det kan exempelvis användas för att verifiera en produkts ursprung, liksom åtgärder som minskar miljöpåverkan och ökar den biologiska mångfalden i primärproduktionen och kräver växtföljd.</p> <p>Mer information om upphandling av ekologiska produkter.</p>	<p>1. Certifiering som uppfyller den ekologiska definitionen enligt förordningen, exempelvis EU:s ekologiska logotyp Europalövet eller tillsynsmyndighetens ekocertifikat.</p>

3. SOCIALT ANSVAR

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>1. Leverantören ska ha policyer eller etablerade tillvägagångssätt för att förebygga och/eller minska sociala olägenheter inom minst tre av följande kategorier: arbetsförhållanden, arbetstid, lönenivå, arbetstagarnas organisering, tvångsarbete, människohandel och utnyttjande av barnarbete.</p>	<p>2. Till producenterna betalas ett pris som täcker deras kostnader för en hållbar produktion, exempelvis en lagenlig lönenivå som stegvis stiger till en nivå som är tillräcklig att leva på, trygga arbetsförhållanden och rätt att ansluta sig till fackföreningsrörelsen.</p>	<p>Med hjälp av det sociala kriteriet kan man främja tillgodoseendet av arbetstagarnas rättigheter och de mänskliga rättigheterna inom produktionen. När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under kontraktperioden.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran där kontraktssleverantören på begäran ska rapportera de åtgärder med vilkas hjälp leverantören försöker förebygga och/eller minska sociala olägenheter.</p> <p>2. En tredje parts intyg om att produkten beviljats exempelvis märkningen rättvis handel eller motsvarande certifikat eller utredning.</p>

Nötkött och nötköttsprodukter



**PRODUKTGRUPPENS STÖRSTA KLIMAT-
OCH MILJÖPÅVERKAN**

Nötkött är en mångsidig näringskälla i kosten. Fördelen med nötkreatur är att de kan utnyttja vall som inte fungerar som näring för människor och biprodukter från livsmedelsindustrin som foder samt att de möjliggör matproduktion även i karga områden där produktion av matväxter inte lyckas lika bra som vallproduktion.

Klimatpåverkan

Jämfört med klimatpåverkan från fläskkött och broiler har nötkött betydligt större klimatavtryck per köttkilo. Nötköttets klimatavtryck är större särskilt på grund av att det under idisslars matsmältning bildas metan, som är en stark växthusgas, och att deras foderbehov är stort i jämförelse med andra djur. Produktionen av foder orsakar betydande utsläpp av växthusgaser. De orsakas av kväveutsläpp från marken och produktionskedjorna för gödselmedel och bränslen, liksom exempelvis utsläpp från gödselbehandling och energiförbrukning i boskapsuppfödningar och, naturligtvis, motsvarande utsläppskällor i moderproduktionen. För att producera foder för nötkreatur behövs förhållandevis stor åkerareal. Globalt frigörs kol från marken i och med att skogsmarker röjs för odling av foder till nötkreatur och för spridning av gödsel. Särskilt röjning av regnskogar till sojaodling och betesmark för nötkreatur ökar nötköttets klimatavtryck på ett betydande sätt. Inom finsk nötköttsproduktion används knappt någon soja alls som foder. I Finland röjs dock fortfarande en del skog till åkrar för nötköttsproduktionen. Detta ökar produktionens klimatavtryck, särskilt om de områden som röjs är torvmark.

Nötkött från mjölkkraser har betydligt mindre klimatavtryck än köttkraser, eftersom en del av utsläppen från mjölkkraser fördelas över mjölkproduktionen. 80 procent av inhemskt kött

är nötkött av mejeriraser, medan sydamerikanskt kött, exempelvis, typiskt är av köttkras. Till Finland importeras nötkött främst från Tyskland, Polen, Danmark, Sverige och Holland. Det finns inte heltäckande jämförbara forskningsrön som skulle göra det möjligt att jämföra klimatavtrycket från inhemskt och importerat nötkött. Forskning har visat att regnskogsområden (exempelvis Brasilien) eller länder där avkastningen och kvaliteten på foderproduktionen är lägre har en högre klimatpåverkan av importerat nötkött än europeiskt nötkött. Kraftigt betesbaserad produktion i Sydamerika ökar också exempelvis utsläpp av lustgas och metan från matsmältningen på grund av den långsamma tillväxten av nötkreatur. Det kan dock också finnas stora skillnader mellan finskt och europeiskt nötkött, exempelvis beroende på fodersammansättningen. Med den data som finns tillgänglig i dag går det inte att jämföra nötköttsproduktionens genomsnittliga klimatavtryck mellan Finland och importländer.

Effekter på biologisk mångfald

Nötkreatur som betar utomhus är bra för naturens mångfald. I nuläget betar endast en liten del av nötkreaturen i Finland ute. Betesgång är vanligare hos nötkreatur av köttkraser. Ekologisk lagstiftning kräver att ekologiska nötkreatur, såsom ekologiska mjölkkor eller ekologiska nötkreatur uppfödda för kött, får beta dagligen mellan juni och september. Den danska produktionen har infört obligatorisk betesmöjlighet för alla nötkreatur, bland annat för att skydda mångfalden. Globalt sett är nötköttsproduktionen ofta skadlig, till exempel på grund av överbetning, och mångfaldsmässigt på grund av sydamerikansk soja som används mycket som proteinkälla för nötköttsfoder i världen, och majsensilage, som används i många länder. Finland använder väldigt lite ensilage av soja eller majs för utfodring av nötkreatur, och därför är vår situation bättre när det gäller biodiversitet bättre än i många andra länder. För att förbättra den biologiska mångfalden borde vi främja

kontrollerad betesmark. Undersökningar har visat att den biologiska mångfalden i fråga om fåglar är större på ekologiska djurgårdar än inom konventionellproduktion. Även konventionell gräsmark, där marken inte odlas upprepade gånger, förbättrar levnadsvillkoren för exempelvis vissa fågelarter och markorganismer.

Vattenavtryck

Med tanke på nötköttets vattenavtryck, där vattenknapphet är en faktor, är det viktigt hurudana vattenresurser det finns i de områden där foder odlas och nötkreatur hålls. Till exempel i Finland, Sverige och Centraleuropa är vattenresurserna i huvudsak ganska goda, vilket innebär att nötköttsproduktionens vattenavtryck i dessa områden är betydligt mindre än i vattenknappa områden, såsom vid Medelhavet. Brasilien lider inte av vattenknapphet, men där röjs regnskogar för att skapa stora betesområden för nötköttsproduktion. När regnskogarna minskar förändras avdunstningen och nederbörden, och därmed vattnets kretslopp och klimatet på hela kontinenten.

Eutrofierande utsläpp i vattendragen

Eutrofiska utsläpp från nötkött orsakas huvudsakligen av kväve och fosfor som frigörs vid odling av djurfoder och vid bearbetning och användning av gödsel. Nötkött belastar typiskt miljön mer per köttkilo än andra djurs kött. Detta beror på att nötkreatur förbrukar mer foder och utnyttjar fodret mindre effektivt. Å andra sidan förhindrar den vall som nötkreaturen använder erosion och utsköljning av näringsämnen bättre än ettåriga växter. De eutrofierande konsekvenserna är mycket lokala till sin natur och med den data som finns tillgänglig i dag är det därför svårt att jämföra dem globalt, exempelvis mellan Finland och importländer. På områden där nötkreatur föds upp finns i mycket stora mängder (exempelvis i Nordamerika) ökar risken för erosion och därmed för näringsavrinning.

Djurvälfärd

Ur global synvinkel varierar metoderna för att producera nötkött mycket. Nötkött produceras med produktionsmetoder som enbart grundar sig på betesgång, med metoder där intensivuppfödning och betesgång kombineras (så kallad feedlot-uppfödning) och med intensivuppfödning i ladugårdar med kött nöt. Intensivuppfödning i boxar med spaltgolv eller boxar med fast botten och delvis ströbädd är den dominerande uppfödningens formen i Europa. I Nordamerika är kombinerad uppfödning den vanligaste formen. I EU-länder är det förbjudet att använda hormoner som främjar tillväxten hos produktionsdjur, men i Nordamerika är det vanligt.

Ekologisk nötköttsproduktion har drag som främjar djurens välbefinnande, exempelvis minimikrav på utrymmet, krav på ströbeklätt liggområde samt krav på utomhusvistelse och betesgång. I ekologiska fall har antalet gånger ett djur behandlas en årlig gräns, och om gränsen överskrids förlorar djuret sin ekologiska status. Överlag betonas olika frågor kring välbefinnande i olika produktionsmetoder.

De vanligaste orsakerna till problem med välbefinnandet inom nötköttsproduktionen är hög djurtäthet, hårt eller halt golvmaterial, för stor gruppstorlek, dålig luftkvalitet och ingrepp som orsakar smärta. Konsekvenser inkluderar nedsatt tillväxt, ökad skada och sjuklighet, minskad vila, nedsatt rörelseförmåga, ökad aggression och andra beteendeförändringar. Europeiska unionens gemensamma bestämmelser styr slaktning, slakttransporter och kalvhållning. I övrigt styrs uppfödningen av köttnöt av varje medlemslands nationella lagstiftning. Det är svårt att hitta information om skillnader i lagstiftningen mellan länderna.

Nötkreaturspecifikt beteende uppnås bäst när djuret tillåts beta fritt. I inhemsk produktion görs detta bäst med nötköttsraser av nötkreatur

på am- och dikogårdar. Djuren har tillgång till betesmark och kalvarna får tillbringa sommaren ammade av sina mödrar. Kontakten mellan moder och avkomling är viktig för djurets välbefinnande. Am- och dikokalvar födda på am- och dikogårdar överförs till slutproduktionen i under sex månaders ålder. Mjölkraskalvar som föds på mjölkgårdar separeras från sina mödrar i väldigt ung ålder och tjurkalvarna förs vid ett par veckors ålder till mellanuppfödningens anläggningar. I mellanuppfödningens anläggningarna lever kalvarna i gruppboxar till ett halvt års ålder, först med mjölkutfodring och senare med helt fast foder. Slutgödningen av tjurkalvar sker i grupp i ungefär ett år, antingen i boxar med spaltgolv eller boxar med fast botten och delvis ströbädd. Av dessa är det sistnämnda det bättre alternativet med tanke på djurens välbefinnande.

I Finland används ett elektroniskt system för uppföljning av nötboskapens hälsovård, Naseva. I Naseva är djurens välbefinnande en del av den förebyggande hälso- och sjukvården, och tillhörighet till Naseva garanterar årliga veterinärbesök på gården och en bedömning av djurens välbefinnande i enlighet med principerna i Welfare Quality® Index.

Livsmedelssäkerhet

I Finland är köttnötkreaturens sjukdomssituation med tanke på smittsamma sjukdomar bland de bästa i världen och användningen av antibiotika är välavvägd. I Finland, Sverige, Norge och Island är den totala mängden antibiotika som köps för behandling av produktionsdjur mycket liten i jämförelse med övriga europeiska länder. Antibiotika bör endast användas för att behandla sjuka djur. All användning av antibiotika, särskilt överdriven användning och missbruk, ökar risken för att utveckla antibiotikaresistens. Antibiotikaresistens betyder att bakterien kan stå emot antibiotikans effekt.

Finland och Sverige är engagerade i salmonellafri produktion och hanteringen och användningen av kött är mindre riskfylld än importerat kött. Finland har en nationell lagstiftning om djur och animaliska produkter,

programmet för bekämpning av salmonella och bekämpning av salmonella i foder.

Inom EU ska samma IPM-principer följas inom foderproduktion som inom annan växtproduktion. IPM tillåter kemiska växtskyddsmedel som kan ha risker för livsmedels- och miljösäkerheten. Kemiska bekämpningsmedel ska användas på rätt sätt. Gränsvärdena för bekämpningsmedelsrester får aldrig överskridas i livsmedel eller miljön. Detta gäller också foderproduktion. Inom vallbaserad produktion är användningen av växtskyddsmedel per hektar mindre än i produktion av de flesta ettåriga växter. Mera information om detta finns i produktkortet för grönsaker.

Socialt ansvar

Världens största exportör av nötkött är Brasilien, vars produktion har ökat på grund av utländsk efterfrågan. Köttproduktionen försörjer ungefär 60 miljoner människor i Brasilien.

I samband med nötköttsproduktionen i Brasilien sker omfattande markrofferier och kränkningar av arbetsrätten, och arbetsförhållandena inom köttproduktionen utsätter arbetarna för yrkessjukdomar.

I Brasilien sker olaglig röjning av regnskog till odlingsmark för sojaböna i reservat och ursprungsbefolkningens områden. Inte bara klimatet utan också lokala invånare som mister sin mark lider av detta. I samband med markrofferi förekommer ofta våld, hot och trakasserier. Ursprungsbefolkningen och naturskyddsområdenas ursprungliga invånare är rädda och i värsta fall blir de tvungna att fly från sina hem utan att våga återvända.

Arbetsrätten försummas ofta. Vissa nötkreaturgårdar följer inte Brasiliens arbetslagstiftning. Många arbetstagare saknar lagligt arbetskontrakt och sjukförsäkring. En del av gästarbetarna lever i skuldslaveri och arbetar för mat och boende.

Nötköttindustrins arbetstagare lider också av arbetsrelaterade belastningssjukdomar. Var fjärde arbetstagare i branschen lider av yrkessjukdomar och olycksfall. I värsta fall förstör smärta i de övre extremiteterna samt förslitningar arbetsförmågan.

Kriterier: Nötkött och nötköttsprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET, DJURVÄLFÄRD OCH DJURHÄLSA

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Uppgift om nötköttets ursprungsland			
1. Leverantören ska skriftligen ge information om i vilket landdjuret som köttet kommer ifrån <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppfött • har slaktats • har processats och förpackats. 	2. Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om på vilken anläggning (plats) djuret/djuren som köttet kommer ifrån <ul style="list-style-type: none"> • är fött • är uppfött och var djuret/djuren har <ul style="list-style-type: none"> • slaktats (slakteri) • processats och förpackats (förädlingsanläggning). 	Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 ska det finnas ett registreringsystem för nötkött. Nötköttet ska kunna spåras mellan anläggningarna och leverantörerna och i alla steg i hanteringen och produktionen av köttet i livsmedelslokalerna. Aktörerna ska i varje produktions- och försäljningssteg ha ett system som säkerställer att kontakten mellan nötköttspartiet och det djur eller den djurgrupp det använder bevaras. Att kräva ursprungsinformation förbättrar möjligheterna att garantera en produkts livsmedelssäkerhet och dess potentiella inverkan på den biologiska mångfalden om produktionen sker i områden där exempelvis regnskog röjs för betesmark.	1 & 2. Leverantörens försäkran. Du kan också verifiera ursprungslandet, exempelvis med ett intyg som innehåller den obligatoriska informationen om ursprungslandet.

1.2 Produktens status som fri från salmonella			
<p>1. Nötköttet/nötköttsprodukten är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I–III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och Sverige).</p>	<p>2. Nötkött/nötköttsprodukt är salmonellafritt från alla salmonellaserotyper och de importerade livsmedlen har testats i enlighet med bilaga I till kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005-III eller motsvarande (gäller inte Finland och Sverige).</p> <p>OCH</p> <p>Leverantören ger på begäran en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som innehåller minst följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • på vilket sätt salmonella kontrolleras, • vilka salmonellaserotyper kontrollkravet gäller och • salmonellaprevelensen (%) i produktionslandet. <p>(Gäller inte Finland och Sverige)</p>	<p>Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 gäller specialgarantier för salmonella som krävs för vissa försändelser med kött och ägg avsedda för Finland och Sverige.</p> <p>Infektioner orsakade av salmonellabakterier är ett stort folkhälsoproblem i hela världen. De nordiska länderna utgör ett undantag. Situationen har förblivit betydligt bättre i Finland, Sverige och Norge än i övriga världen. I Finland har man årligen konstaterat något över 1 000 fall av smitta, varav endast cirka 15–20 procent är av inhemskt ursprung. I Finland testas i regel över 2 000 olika salmonellaserotyper.</p>	<p>1.1 Ett handelsdokument eller certifikat som uppfyller förlagan i bilaga IV i kommissionens förordning (EG) 1688/2005</p> <p>ELLER</p> <p>1.2 En annan redogörelse från leverantören om att produkterna är fria från alla salmonellaserotyper.</p> <p>2. Utöver ovanstående ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>

1.3 Användning av antimikrobiella medel på djur vid uppfödning			
<p>1. Antimikrobiella läkemedel, exempelvis antibiotika, används enbart för behandling av sjuka djur efter förskrivning och under övervakning av veterinär. Användning av antimikrobiella läkemedel ska registerföras och uppgifterna finnas tillgängliga på begäran.</p>		<p>I Finland är ansvarsfull användning av antimikrobiella läkemedel (Lagen om medicinsk behandling av djur (387/2014) tryggad genom lag.</p> <p>Vissa läkemedel som används för att behandla svåra bakteriesjukdomar hos människor får inte användas på djur över huvud taget. Vissa kritiska antibiotika får endast användas om andra alternativ inte fungerar på grund av exempelvis undersökningsresultat. Lagen kräver också att veterinären själv ska försäkra sig om att det finns ett behov av antibiotika.</p> <p>Djurets ägare eller innehavare är skyldig att registerföra läkemedel som ges till produktionsdjur.</p>	<p>1. Ett tredjepartscertifikat, exempelvis ett intyg om anknäpning till Naseva, eller annan liknande verifiering som uppfyller kraven i kriteriet.</p>
1.4 Hälsovårdsåtgärder			
<p>1. Nötkött måste vara minst 70 % från djur som har genomgått ett årligt veterinärbesök, inklusive en djurskyddsbedömning. Anläggningen har ett hälsovårdskontrakt med en veterinär och en skriftlig hälsovårdsplan. Vid eventuell avhorning av kalvar har lugnande, bedövning och smärtlindring använts.</p>	<p>2. Nötkött skall till 100 % komma från djur som har genomgått en årlig hälsokontroll utförd av en veterinär som det innehåller också en bedömning av djurens välbefinnande. Anläggningen har ett hälsovårdskontrakt med en veterinär och en skriftlig hälsovårdsplan. Vid eventuell avhorning av kalvar har lugnande, bedövning och smärtlindring använts.</p>	<p>Enligt djurskyddslagen (1996/247) ska produktionsdjurens hälsa följas upp.</p> <p>I Finland innebär detta i praktiken att man tillhör Naseva-systemet för övervakning av hälsovården på boskapsgårdar. På Naseva är djurens välbefinnande en del av den förebyggande hälso- och sjukvården, och tillhörighet till Naseva garanterar ett årligt besök hos veterinären och en bedömning av djurens välbefinnande baserat på Welfare Quality® Index. i enlighet med principerna.</p>	<p>1 & 2. Ett intyg över att man är med i Naseva eller annat motsvarande intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>

1.4 Hälsovårdsåtgärder			
		<p>Med hjälp av hälsovård och planmässig verksamhet förebyggs sjukdomar och skador, eftersträvas så friska djur som möjligt, undviks smittsamma sjukdomar och produktionssjukdomar, och minskas samtidigt behovet av att använda antibiotika. De uppgifter som samlas in i Naseva bidrar till att främja djurens hälsa och välbefinnande. Dessutom kontrolleras och tryggas livsmedlens kvalitet och säkerhet.</p> <p>Avhorning, det vill säga avlägsnande av kalvars hornanlag, sker vanligtvis genom bränning och är ett rutiningrepp på mjölkgårdar och köttgårdar som föder upp tjurar av mjölkkras. Efter avhorning får djuret inga horn. Ingreppet görs för skötarens och djurets egen säkerhet. All smärta i samband med avhorningen går inte att avlägsna, men ingreppet är minst smärtsamt om djuret lugnas, hornanlagets nerver och omgivande hud bedövas och djuret får smärtstillande medicin för behandling av smärtan efteråt.</p>	

1.5 Slakt av djur			
<p>1. Nötkreaturet ska bedövas innan avblodning och djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör.</p>		<p>Åtgärderna vid bedövning regleras i den nationella djurskyddsförordningen (7.6.1996/396) och rådets förordning (EG) nr 1099/2009. Med tanke på djurets välbefinnande är syftet med bedövningen att bedöva djuret inför avblodning och tillhörande ingrepp. Djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör och fortsätta vara medvetslöst fram till slutet av avblodningen. Bedövning som genomförs med den rätta och lämpliga metoden ökar även arbets säkerheten, gör det enklare att ge injektionen och effektiviserar avblodningen.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran.</p>
1.6 Transport av djur för slakt			
<p>1. Leverantörens anmälan om hur stor den av slakttransporterna för nötkött som varar högst 8 timmar och hur stor andel som varar över 8 timmar.</p>		<p>En slakttransport som varar kortare tid är bättre för djuret. När transporttiden förlängs ökar risken för utdragen hunger, törst och temperaturstress samt allvarigare problem med välbefinnandet (svårigheter att röra sig, utmattning, dödlighet). EU har definierat transporter som överskrider 8 timmar som lång transport (EG 1/2005).</p>	<p>1. Leverantörens beskrivning</p>

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Användning av soja som djurfoder	<p>2. Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse av vilken minst följande punkter framgår:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hur man har försökt att minska användningen av soja i utfodringen • och/eller hur man kommer att minska den på anläggningen under kontraktperioden genom att ersätta den med exempelvis andra växtproteiner. 	<p>En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan bland annat leda till förändrad markanvändning och avskogning. Dessa kan bland annat leda till minskad biologisk mångfald och erosion.</p> <p>Soja i foder kan ersättas med andra proteinväxter, exempelvis bondbönor eller ärter.</p>	<p>2. Den utvalda leverantören ska skicka in en redogörelse i början av kontraktperioden eller exempelvis 6 månader efter att kontraktperioden påbörjats.</p>
2.2 Användning av certifierad soja som djurfoder	<p>2. Om foder som innehåller soja används för att utfodra djuren ska sojan vara spårbar i hela leveranskedjan eller så ska det finnas ett certifikat som åtminstone uppfyller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hållbar användning av bekämpningsmedel och vattenresurser • att lokal och nationell lagstiftning följs • goda arbetsförhållanden för arbetstagarna (se kriterium 3.1) • hänsyn till urinvånarens rättigheter och traditionella odlingsmetoder. 	<p>En stor del av den soja som används i Europa importeras från Sydamerika. Sojaodling kan orsaka bland annat förändringar av markanvändningen och avskogning. Detta kan bland annat leda till en ökning av utsläppen av växthusgaser, en minskning av den biologiska mångfalden och erosion.</p> <p>Exempelvis Round Table on Responsible Soy (RTRS) och ProTerras standarder innehåller principer och kriterier för ansvarsfull sojaproduktion.</p> <p>Dessa standarder garanterar att man i produktionen av sojan har tagit hänsyn till arbetsförhållanden, miljöansvar och hållbara jordbruksmetoder.</p>	<p>2. Round Table är ett Responsible Soy (RTRS), ProTerra eller annat intyg som uppfyller grundens krav.</p>

2.2 Användning av palmolja som djurfoder			
	<p>2. Palmolja eller palmkärnolja har inte använts för att utfodra djuren.</p>	<p>Palmolja odlas delvis på torvmarker som har röjts i regnskogar. Detta två- eller tredubblar palmoljans klimatpåverkan jämfört med andra oljor.</p>	<p>2. Leverantörens försäkran.</p>
2.3 Användning av certifierad palmolja som djurfoder			
<p>1. Om palmolja eller palmkärnolja används för att utfodra djuren, ska den härröra från ett produktionssystem, där man främjar åtminstone följande åtgärder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (Se kriterium 3.1) • Naturliga regnskogar har inte avverkats till odlingsmark. • Hotade djurarter skyddas på plantageområdena. • Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas. 	<p>2. Om palmolja eller palmkärnolja används för att utfodra djuren, ska åtminstone följande åtgärder genomföras i produktionsprocessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (Se kriterium 3.1) • Naturliga regnskogar har inte avverkats till odlingsmark. • Hotade djurarter skyddas på plantageområdena. • Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas. 	<p>Exempelvis i RSPO-certifikatets kriterier beaktas bland annat genomsådighet, miljöansvar och skydd av den biologiska mångfalden samt skyldighet till kontinuerlig förbättring av verksamheten och ekonomisk hållbarhet på lång sikt.</p> <p>I RSPO-certifieringen finns fyra uppföljningsmekanismer:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Book and Claim-modellen: Genom att köpa dessa certifieringar stöder företagen produktionen av hållbar palmolja, men den palmolja som används i produkten kan vara ocertifierad palmolja. 2. Massbalans (MassBalance): En del av den använda palmoljan är ansvarsfullt producerad palmolja. Leverantören förbinder sig att köpa den mängd certifierad palmolja som behövs i produkterna, trots att hela denna certifierade mängd inte används i produkten. 	<p>1. Tredje partens intyg, t.ex. certifieringsprogrammet Round Table for Sustainable Palm Oil eller motsvarande.</p> <p>Leverantören försäkras sig om detta genom att köpa certifikat som stöder ansvarsfull produktion av palmolja (Book and Claim -modellen) eller genom att leverantören köper certifierad palmolja den mängd som krävs (Mass balance -modellen).</p> <p>2. Den tredje partens intyg, t.ex. certifieringsprogram, t.ex. Round Table for Sustainable Palm Oil (RSPO) eller annat motsvarande.</p> <p>Detta försäkras med hjälp av en skild produktionskedja (Segregated eller Identity Preserved -modellerna).</p>

2.3 Användning av certifierad palmolja som djurfoder			
		<p>3. Separat behandlad palmolja (Segregated): All palmolja som används är ansvarsfullt producerad. Oljan kan inte nödvändigtvis spåras tillbaka till plantagenivån, då den palmolja som används i produkten har blandats med andra certifierade palmoljelager.</p> <p>4. Hela kedjan är spårbar (Identity preserved): Kedjan kan spåras direkt till den certifierade anläggningen, och den köps också direkt därifrån.</p>	
2.4 Livsmedelsförädlarens effektiviseringsplan för energieffektivitet			
	<p>2. Livsmedelsförädlingsföretag har en skriftlig plan för ökad energieffektivitet för varje verksamhetsställe, som åtminstone innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en utsedd ansvarig person för arbetet med energieffektivitet, • energiförbrukningen har identifierats genom utredning och registrering av energiförbrukningen på varje verksamhetsställe för sig enligt energislag (el, värme, bränslen) • ett mål för energibesparing fram till år 2025 har satts upp (MWh), • årlig uppföljningsplan för målen för energibesparingen. 	<p>Ansvarsfull och effektiv energiförbrukning minskar koldioxidutsläpp som orsakar klimatförändringar. Den årliga energiförbrukningen inom livsmedelsindustrin år 2020 beräknades uppgå till 4 TWh.</p> <p>Kravet kan uppfyllas genom att exempelvis ingå ett frivilligt kontrakt om energieffektivitet inom åtgärdsprogrammet för livsmedelsindustrin.</p> <p>Med kontrakt om energieffektivitet främjas en effektiv energiförbrukning i Finland. Med sådana uppfyller man målen om en mer effektiv energiförbrukning i energieffektivitetsdirektivet (EED).</p>	<p>2. Den utvalda kontraktssleverantören ska skicka in livsmedelsförädlingsföretagets plan för ökad energieffektivitet i början av kontraktperioden eller exempelvis 6 månader efter att kontraktperioden påbörjats.</p> <p>Man kan även uppfylla kravet om en plan för ökad energieffektivitet i form av en anslutningsakt till ett kontrakt om energieffektivitet.</p>

2.4 Livsmedelsförädlarens effektiviseringsplan för energieffektivitet			
		<p>Mer information om energieffektivitetskontrakt 2017–2025</p> <p>Det är viktigt att se över tillämpningen av detta kriterium inom ramen för marknadsdialogen, så att upphandlaren identifierar tillämpliga produktkategorier.</p>	
2.5 Ekologisk produktion			
<p>1. Köttet är ekologiskt producerat enligt definitionen i förordning (EU) 2018/848.</p>		<p>Enligt förordning (EU) 2018/848 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter är ekologisk produktion ett integrerat system för jordbruks- och livsmedelsproduktion som kombinerar bästa miljöpraxis, avancerad biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning och produktion av höga djurskyddsstandarder.</p> <p>Minskad betesmark för boskap och användning av växtskyddsmedel vid odling av grödor minskar den biologiska mångfalden och försämrar levnadsvillkoren för insekter och fåglar. Ekologisk produktion kräver utomhusbete och syntetiska bekämpningsmedel får inte användas. Ekologisk produktion kräver också växtföljd, vilket förbättrar artens mångfald av jordbiota och skyddar mot växtsjukdomar. Överflödet av växtarter i ekologisk produktion har också en positiv inverkan på antalet pollinatörer.</p>	<p>1. Certifiering som uppfyller den ekologiska definitionen enligt förordningen, exempelvis EU:s ekologiska logotyp Euro-bladet eller tillsynsmyndighetens ekologiska certifiering.</p>

2.5 Ekologisk produktion			
		<p>Ekologisk certifiering tjänar också till att verifiera flera ansvarighetskriterier. Det kan exempelvis användas för att verifiera en produkts ursprung samt minska miljökonsekvenserna och åtgärder för att öka den biologiska mångfalden i primärproduktionen och kräva växtföljd.</p> <p>Mer information om inköp av ekologiska produkter.</p>	

3. SOCIALT ANSVAR

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>1. Leverantören ska ha policyer eller etablerade tillvägagångssätt för att förebygga och/eller minska sociala olägenheter inom minst tre av följande kategorier: arbetsförhållanden, arbetstid, lönenivå, arbetstagarnas organisering, tvångsarbete, människohandel och utnyttjande av barnarbete.</p>	<p>2. Till producenterna betalas ett pris som täcker deras kostnader för en hållbar produktion, exempelvis en lagenlig lönenivå som stegvis stiger till en nivå som är tillräcklig att leva på, trygga arbetsförhållanden och rätt att ansluta sig till fackföreningsrörelsen.</p>	<p>Med hjälp av det sociala kriteriet kan man främja tillgodoseendet av arbetstagarnas rättigheter och de mänskliga rättigheterna inom produktionen. När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under kontraktperioden.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran där kontraktstjänaren på begäran ska rapportera de åtgärder med vilkas hjälp leverantören försöker förebygga och/eller minska sociala olägenheter.</p> <p>2. En tredje parts intyg om att produkten beviljats exempelvis märkningen rättvis handel eller motsvarande certifikat eller utredning.</p>

Mjök och mjökprodukter



PRODUKTGRUPPENS STÖRSTA KLIMAT- OCH MILJÖPÅVERKAN

Mjölk och mjölkprodukter är en mångsidig näringskälla i kosten.

Nötkreatur kan utnyttja vall som inte fungerar som näring för människor och biprodukter från livsmedelsindustrin som foder. Detta möjliggör matproduktion även i karga områden där produktion av matväxter inte lyckas lika bra som vallproduktion. I Finland är klimatförhållandena även i nordligare områden gynnsamma för vallodling.

Klimatpåverkan

Mjölk och mjölkprodukter står för ungefär 20 procent av klimatpåverkan från finländarnas kost. Mjölkprodukters klimatavtryck påverkas i synnerhet av den metan som bildas vid kornas matsmältning och av foderproduktionens utsläpp av dikväveoxider från marken. Utsläpp orsakas också av produktionskedjan för gödselmedel och bränslen. I mjölkprodukternas klimatavtryck ingår naturligtvis också motsvarande utsläppskällor inom moderproduktionen.

Med den data som finns tillgänglig i dag är det svårt att jämföra klimatavtrycket eller annan miljöpåverkan från mjölk och mjölkprodukter av olika ursprung. Till den del som mycket soja från områden som är känsliga för förändringar i markanvändningen används vid utfodringen ökar det mjölkprodukternas klimatavtryck. Inom finsk mjölkproduktion används knappt någon soja för att utfodra djuren. Även andra faktorer, exempelvis egenskaper som uppnåtts genom avel och djurhälsan, inverkar på avkastningsnivån och därigenom på miljöpåverkan, exempelvis klimatavtrycket.

Klimatpåverkan av mejeriprodukter per kilo protein är mindre än för nötkött, men ungefär i samma storleksordning som för svin och fjäderfä.

Effekter på biologisk mångfald

Globalt är minskningen av mångfalden orsakad av produktionen av mjölk och mejeriprodukter, där proteinkällan för korna är mycket sydamerikansk soja från regnskogsområdet. I Finland används knappt någon soja för att utfodra korna och därför är situationen hos oss bättre än i många andra länder med tanke på mångfalden.

Vallbaserad mångsidig växtföljd främjar den biologiska mångfalden, så mjölkboskap som utnyttjar vall har en förbättrande inverkan på mångfalden. Det finns preliminära forskningsrön som tyder på att även betesgång har en förbättrande inverkan på mångfalden, men det finns mycket lite forskningsrön om exempelvis inverkan från betande mjölk kreatur inom konventionell produktion. I Finland betar endast en liten del av mjölk kreaturen för närvarande på vallar.

Vattenavtryck

Med tanke på vattenavtrycket, där vattenknapphet är en faktor, är det viktiga hurudana vattenresurser det finns i de områden där man odlar foder. Till exempel i Finland, Sverige och Centraleuropa är vattenresurserna i huvudsak ganska goda, vilket innebär att mjölkproduktionens vattenavtryck i dessa områden är betydligt mindre än i vattenknappa områden, exempelvis vid Medelhavet.

Eutrofierande utsläpp i vattendragen

Merparten av den kväve- och fosforbelastning som eutrofierar de finländska vattendragen orsakas av den foderodling som behövs för djurproduktionen. De relativt sett största eutrofierande utsläppen från mjölk och mjölkprodukter orsakas just av produktionen av det foder som korna behöver, såväl spannmål och vall som ensilage, samt som följd av kväve och fosfor som frigörs vid hantering och användning av gödsel. Produktionens gödande effekterna är mycket lokala och regionala och är därför svåra att jämföra, särskilt på global nivå.

Djurvälstånd

Mjölkkor kan hållas på tre olika sätt: de kan vara uppbundna i båsladugårdar, de kan växa upp fritt i lösdriftsladugårdar eller så kan de nästan helt och hållet beta utomhus. Korna mjölkas vanligtvis 2-3 gånger per dygn. Vid lösdrift är det också möjligt att mjölka korna genom automatmjölkning, varvid kon får bestämma själv när hon ska mjölkas. Betesgång kombineras ofta med uppbinding och lösdrift, medan sådan produktion som enbart baserar sig på betesgång är av mycket ringa omfattning, och förekommer inte alls i Finland på grund av miljöförhållandena.

De huvudsakliga uppfödningförhållandena är bås- eller lösdriftsladugårdar. I Finland är båsladugårdarna antalsmässigt fler än lösdriftsladugårdarna, men utifrån beståndens storlek lever största delen av korna i lösdriftsladugårdar. I Europa varierar andelen som uppföds uppbundna beroende på land, och i vissa länder har man satsat på mycket stora lösdriftsenheter med tusentals djur. I Finland har bestånden förblivit måttligt stora. Ekologisk mjölkproduktion har drag som främjar djurens välbefinnande, exempelvis minimikrav på utrymme, krav på ströbeklätt liggområde samt krav på utomhusvistelse och betesgång. Vid ekologisk produktion finns det en övre gräns för antalet medicinska behandlingar per år och om den överskrids förlorar djuret sin ekostatus.

De vanligaste orsakerna till problem med välbefinnandet inom mjölkproduktionen är hårt och halt golvmaterial, ingrepp som orsakar smärta, uppbinding, ämnesomsättningsstress orsakad av mjölkproduktionen samt tidig avvänjning av kalvar. Välbefinnandeproblem manifesteras som olika skador, såsom hudskador och hälsa, sjukdomar och beteendeförändringar, såsom minskad vila.

Nötkreaturs arttypiska beteende tillgodoses bäst när djuret får beta fritt. I den inhemska och europeiska produktionen lyckas detta bäst vid lösdrift kombinerad med betesgång på sommaren. I blåsladugårdar står och ligger kon bunden på sin egen plats. Vid lösdrift rör sig korna fritt i gruppen och ligger antingen i liggbås eller på ett ströbeklätt liggområde. I såväl bås- som lösdriftsladugårdar kan ett hårt stå- och liggunderlag orsaka hudskador och belasta klövarna.

Mjölproduktion, särskilt i början av mjölkkningsperioden, orsakar kraftiga ämnesomsättningsförändringar hos korna. Till följd av detta är korna känsliga för sjukdomar i början av produktionsperioden. Detta kan dock förebyggas med god skötsel och djurhälsovård.

Ett av de största etiska problemen inom mjölproduktionen är tidig avvänjning av kalvar, som orsakar stress hos såväl modern som kalven, och påverkar kalvens utveckling. Trots det förekommer det tills vidare sällan att kalvarna hålls en längre tid tillsammans med modern eller en diko. Största delen av kvigkalvarna används för att förnya det egna beståndet. Tjurkalvarna säljs för nötköttproduktion.

Avhorning, det vill säga avlägsnande av kalvars hornanlag, sker vanligtvis genom bränning och är ett rutiningrepp på mjölkgårdar och köttgårdar som föder upp tjurar av mjölkkras. Efter avhorning får djuret inga horn. Ingreppet görs för skötarens och djurets egen säkerhet. All smärta i samband med avhorningen går inte att avlägsna, men ingreppet är minst smärtsamt om djuret lugnas, hornanlagets nerver och omgivande hud bedövas och djuret får smärtstillande medicin för behandling av smärtan efteråt.

I Finland finns ett elektroniskt nationellt hälsoövervakningssystem för boskapsuppfödning, Naseva. På Naseva är djurens välbefinnande en del av den förebyggande hälso- och sjukvården, och tillhörighet till Naseva garanterar årliga besök hos veterinären och en

bedömning av djurens välbefinnande i enlighet med principerna i Welfare Quality® Index.

Livsmedelssäkerhet

Finland har strängare hygienkrav på mjölk än andra europeiska länder. Uppfyllandet av kraven följs regelbundet. Endast obehandlad mjölk som uppfyller kraven godkänns för konsumtion.

På andra ställen i världen dricker man alltså även sådan mjölk som inte till alla delar uppfyller kraven på mjölk som duger som livsmedel i Finland och de andra nordiska länderna. I den är cellnivåerna högre än i finsk eller exempelvis norsk mjölk. Låg cell- och bakteriehalt berättar att korna har god spenhälsa och att mjölken är av hög kvalitet.

I Finland undersöks cell- och bakteriehalterna i den obehandlade mjölken från gårdarna minst två gånger i månaden. På gårdar med automatmjölkning är cell- och bakterietalen hos obehandlad mjölk oberoende av gårdsstorleken högre än på gårdar som använder bås- eller stationsmjölkning. På ekologiska gårdar är cell- och bakterietalen hos obehandlad mjölk i genomsnitt högre än på gårdar med konventionell produktion, men det ekologiska produktionssättet inverkar inte i sig på cell- och bakterietalen hos obehandlad mjölk i någon betydande mån, utan denna skillnad förklaras av att de ekologiska gårdarna i genomsnitt är större.

Mjölk som konstateras innehålla rester av antimikrobiella läkemedel, såsom antibiotika, används inte som livsmedel i Finland. Producenterna iakttar noggrant de karenstider som angetts för veterinärmedicinska läkemedel och bestämmer vid behov resterna av antimikrobiella läkemedel på gårdarna. Dessutom undersöks varje mjölkparti som mejerierna tar emot med tanke på rester av antimikrobiella läkemedel. I Finland säkerställs låg förekomst av salmonella med hjälp av det nationella salmonellakontrollprogrammet.

Kriterier: Mjök och mjökprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET, DJURVÄLFÄRD OCH DJURHÄLSA

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Mjölakens ursprungsland			
1. Mjölakens ursprungsland ska anges.		<p>Livsmedlets ursprungsland ska anges på förpackningen om det kan vilseleda konsumenten om ursprungslandet inte anges. Ostar kan exempelvis vara förpackade i Finland, och det räcker därför inte att enbart kontrollera namnet på näringsidkaren utan att kontrollera ursprungslandet.</p> <p>Spårbarheten hos råvarorna i de produkter som offereras, exempelvis ursprung, ska kunna förklaras i enlighet med principerna och kraven i livsmedelslagstiftningen. Livsmedelslagen (297/2021) 14§. Genom att kräva information om ursprungslandet förbättras möjligheterna att garantera produktens livsmedelssäkerhet och den potentiella inverkan på den biologiska mångfalden om produktionen sker i områden där exempelvis regnskogen röjs för betesmark av boskap.</p>	<p>1. Leverantörens beskrivning</p> <p>Du kan också verifiera ursprungslandet, exempelvis med ett intyg som innehåller den obligatoriska informationen om ursprungslandet.</p>

1.2 Angivning av uppgifter för mjölkens spårbarhet			
<p>1. Leverantören förbinder sig att ge information om ursprung för varje varuparti med mjölkprodukter, som ska vara spårbar ända fram till förpackaren.</p>	<p>2. Leverantören förbinder sig att ge information om ursprung för varje varuparti med mjölk/mjölkråvara, som ska vara spårbar ända fram till mejeriet.</p>	<p>Det lagstadgade kravet är att produkten ska kunna spåras till den som förpackar produkten. Angivelse av anläggningen tar spårbarheten i kedjan ett steg längre.</p>	<p>1 & 2. Leverantörens försäkran. Du kan också verifiera ursprungslandet, exempelvis med ett intyg som innehåller den obligatoriska informationen om ursprungslandet. information.</p>
1.3 Användning av antimikrobiella medel på djur vid uppfödning			
<p>1. Det får inte finnas rester av mikrobläkemedel i mjölken/mjölkprodukterna. Antimikrobiella läkemedel, exempelvis antibiotika, används enbart för behandling av sjuka djur efter förskrivning och under övervakning av veterinär.</p> <p>Registrering av antibiotikaanvändning ska föras och göras tillgänglig på begäran.</p>		<p>I Finland är ansvarsfull användning av antimikrobiella läkemedel (Lagen om medicinsk behandling av djur (387/2014) tryggad genom lag.</p> <p>Vissa läkemedel för behandling av allvarliga bakteriella sjukdomar hos människor, såsom antibiotika, får inte användas på djur alls. Vissa kritiska antibiotika får endast användas om andra alternativ inte fungerar på grund av exempelvis undersökningsresultat. Lagen kräver också att veterinären själv ska försäkra sig om att det finns ett behov av antibiotika.</p> <p>Djurets ägare eller innehavare är skyldig att registrera läkemedel som ges till produktionsdjur.</p>	<p>1. Leverantören kan verifiera situationen för sina kontraktproducenter elektroniskt från Naseva.</p> <p>ELLER</p> <p>Annan skriftlig bekräftelse från leverantören att kriteriet är uppfyllt.</p>

1.4 Hälsovårdsåtgärder			
<p>1. Mjölken måste komma från minst 90 % av de djur som har genomgått ett årligt hälsobesök av en veterinär, inklusive en djurskyddsbedömning. Anläggningen har ett hälsovårdskontrakt med en veterinär och en skriftlig hälsovårdsplan. Vid eventuell avhorning av kalvar har lugnande, bedövning och smärtlindring använts.</p>	<p>2. Mjölken ska till 100 procent härröra från djur som årligen varit föremål för veterinärens hälsovårdsbesök, som också omfattar bedömning av djurets välbefinnande. Anläggningen har ett hälsovårdskontrakt med en veterinär och en skriftlig hälsovårdsplan. Vid eventuell avhorning av kalvar har lugnande, bedövning och smärtlindring använts.</p>	<p>Enligt djurskyddslagen (1996/247) ska produktionsdjurens hälsa följas upp.</p> <p>I Finland finns ett elektroniskt system för uppföljning av nötboskapens hälsovård, Naseva.</p> <p>I Naseva är djurens välbefinnande en del av den förebyggande hälso- och sjukvården, och tillhörighet till Naseva garanterar årliga besök hos veterinären och djurens välbefinnande. welfare Quality® Index i enlighet med principerna.</p> <p>Med hjälp av hälsovård och planmässig verksamhet förebyggs sjukdomar och skador, eftersträvas så friska djur som möjligt, undviks smittsamma sjukdomar och produktionssjukdomar, och minskas samtidigt behovet av att använda antibiotika.</p> <p>Avhorning, det vill säga avlägsnande av kalvars hornanlag, sker vanligtvis genom bränning och är ett rutiningrepp på mjölkgårdar och köttgårdar som föder upp tjurar av mjölkkras. Efter avhorning får djuret inga horn. Ingreppet görs för skötarens och djurets egen säkerhet.</p> <p>All smärta i samband med avhorningen går inte att avlägsna, men ingreppet är minst smärtsamt om djuret lugnas, hornanlagets nerver och omgivande hud bedövas och djuret får smärtstillande medicin för behandling av smärtan efteråt.</p>	<p>1 & 2. Ett intyg över att man är med i Naseva eller annat motsvarande intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.</p>

1.5 Fri uppfödning av djur			
<p>1. Minst 60 % av mjölken ska härröra från djur som inte har fötts upp/hållits uppbundna i bås.</p>	<p>2. 100 % av mjölken ska härröra från djur som inte har hållits uppbundna i bås.</p>	<p>Lösdrift erbjuder i genomsnitt bättre förutsättningar för djurvälstånd än uppbundning. Det är lättare att tillgodose beteendemässiga behov i en lösdriftsladugård än i en båsugård. På gården har kon möjlighet att röra sig fritt, att välja en plats att sova, att äta och dricka när den vill, socialisera med andra djur och ta hand om sin päls. Korna har färre spensador och det är lättare att följa deras brunstbeteende.</p> <p>Selvitys nautojen parressa ja pihatossa pidon hyvinvointi- ja talousvaikutuksista, jord- och skogsbruksministeriet.</p>	<p>1 & 2. Leverantörens försäkran.</p>
1.6 Vård av djurens klövar			
<p>1. Minst 70 % av mjölken ska härröra från kor vilkas klövar har skötts regelbundet.</p>	<p>2. Mjölken ska till 100 % härröra från kor vilkas klövar har skötts regelbundet.</p>	<p>Regelbunden funktionell klövvård minskar hälta och klövsjukdomar. Klövvården är regelbunden när klövarna sköts minst 2 ggr/år. Klövsjukdomar är smärtsamma och minskar kornas fertilitet och välbefinnande. Hälta är ett underdiagnostiserat problem. 23 % av de finländska korna haltar och hälta är alltid förenad med smärta.</p>	<p>1 & 2. Leverantörens försäkran.</p>

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
<p>2.1 Användning av soja som djurfoder</p> <p>1. Om foder som innehåller soja används för att utfodra djurenska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse av vilken minst följande punkter framgår:</p> <ul style="list-style-type: none"> hur man har försökt att minska användningen av soja i utfodringen <p>och/eller</p> <ul style="list-style-type: none"> gården planerar att under kontraktperioden ersätta det med exempelvis andra vegetabiliska proteiner. 		<p>Soja produceras runt om i världen. Den fodersoja som används i Europa odlas bland annat i Syd- och Nordamerika samt i Europa.</p> <p>Sojabönsodling i tropiska regioner kan dock bland annat orsaka förändrad markanvändning och skogsavverkning. Det kan bland annat leda till en minskning av den biologiska mångfalden samt erosion.</p> <p>Soja i foder kan ersättas med andra proteinväxter, exempelvis bondbönor eller ärter.</p>	<p>1. Den valda leverantören ska lämna in en rapport i början av kontraktperioden eller exempelvis 6 månader efter att kontraktet har inletts.</p>
<p>2.2 Användning av palmolja som djurfoder</p>	<p>2. Palmolja eller palmkärnolja har inte använts för att utfodra djuren.</p>	<p>Palmolja odlas delvis på torvmarker som har röjts i regnskogar. Detta två- eller tredubblar palmoljans klimatpåverkan jämfört med andra oljor.</p>	<p>2. Leverantörens försäkras.</p>

2.3 Användning av certifierad palmolja som djurfoder			
<p>1. Om palmolja eller palmkärnolja används i djurfoder måste den komma från ett produktionssystem som främjar genomförandet av åtminstone följande åtgärder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (Se kriterium 3.1) • Inga naturliga regnskogar har skördats som jordbruksmark. • Hotade djurarter skyddas på plantageområdena. • Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas. 	<p>2. Om palmolja eller palmkärnolja används för att utfodra djuren, ska åtminstone följande åtgärder genomföras i produktionsprocessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (Se kriterium 3.1) • Naturliga regnskogar har inte avverkats till odlingsmark. • Utrotningshotade arter skyddas i plantageområdena. • Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas. 	<p>Exempelvis i RSPO-certifikatets kriterier beaktas bland annat genomsådlighet, miljöansvar och skydd av den biologiska mångfalden samt skyldighet till kontinuerlig förbättring av verksamheten och ekonomisk hållbarhet på lång sikt.</p> <p>Det finns fyra typer av RSPO-certifiering övervakningsmekanismen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Book and Claim-modellen: Genom att köpa dessa certifikat stödjer företagen produktionen av ansvarsfull palmolja, men den palmolja som använts i produkten kan vara ocertifierad. 2. Massbalans (MassBalance): En del av den använda palmoljan är ansvarsfullt producerad palmolja. Leverantören förbinder sig att köpa den mängd certifierad palmolja som behövs i produkterna, trots att hela denna certifierade mängd inte används i produkten. 3. Separat behandlad palmolja (Segregated): All palmolja som används är ansvarsfullt producerad. Oljan kan inte nödvändigtvis spåras på plantagenivå, eftersom den palmolja som används i produkten har blandats med andra certifierade palmoljelager. 4. Hela kedjan är spårbar (Identity preserved): Kedjan kan spåras direkt till den certifierade anläggningen, och den köps också direkt därifrån. 	<p>1. Tredjeparts-certifiering, exempelvis Round Table for Sustainable Palm Oil för hållbar palmolja eller motsvarande certifieringssystem.</p> <p>Leverantören ska säkerställa detta antingen genom att köpa certifikat till stöd för produktion av hållbar palmolja (Book and Claim-modellen) eller genom att leverantören köper erforderlig mängd certifierad palmolja (Mass balance-modellen).</p> <p>2. En tredje parts intyg, exempelvis certifieringssystemet Round Table for Sustainable Palm Oil (RSPO) eller motsvarande.</p> <p>Detta säkerställs med en separat produktionskedja (Segregated eller Identity Preserved-modeller).</p>

2.4 Livsmedelsförädlarens effektiviseringsplan för energieffektivitet			
	<p>1. Livsmedelsförädlingsföretag har en skriftlig plan för ökad energieffektivitet för varje verksamhetsställe, som åtminstone innehåller följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en utsedd ansvarsperson för energieffektivitetsverksamhet • energiförbrukningen har identifierats genom utredning och registrering av energiförbrukningen på varje verksamhetsställe för sig enligt energislag (el, värme, bränslen) • ett mål för energibesparing fram till år 2025 har satts upp (MWh), • årlig uppföljningsplan för målen för energibesparingen. 	<p>Ansvarsfull och effektiv energiförbrukning minskar koldioxidutsläpp som orsakar klimatförändringar. Den årliga energiförbrukningen inom livsmedelsindustrin år 2019 beräknades uppgå till 4 TWh.</p> <p>Kravet kan uppfyllas genom att exempelvis ingå ett frivilligt kontrakt om energieffektivitet inom åtgärdsprogrammet för livsmedelsindustrin.</p> <p>Med kontrakt om energieffektivitet främjas en effektiv energiförbrukning i Finland. Med sådana uppfyller man målen om en mer effektiv energiförbrukning i energieffektivitetsdirektivet (EED).</p> <p>Mer information om energieffektivitetskontrakt 2017–2025</p> <p>Det är viktigt att se över tillämpningen av detta kriterium i samband med marknadsdialogen för att identifiera de produktkategorier som ska tillämpas av kunden.</p>	<p>Den utvalda kontraktstjänstleverantören ska skicka in livsmedelsförädlingsföretagets plan för ökad energieffektivitet i början av kontraktperioden eller exempelvis 6 månader efter att kontraktperioden påbörjats.</p> <p>Man kan även uppfylla kravet om en plan för ökad energieffektivitet i form av en anslutningsakt till ett kontrakt om energieffektivitet.</p>

2.5 Ekologisk produktion			
<p>1. Mjolk/obehandlad mjolk av produkt är ekologiskt producerad enligt definitionen i förordning (EU) 2018/848.</p>		<p>Enligt förordning (EU) 2018/848 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter är ekologisk produktion ett integrerat system för jordbruks- och livsmedelsproduktion som kombinerar bästa miljöpraxis, avancerad biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning och produktion av höga djurskyddsstandarder.</p> <p>Minskning av betande boskap och användningen av växtskyddsmedel vid odling av grödor minskar den biologiska mångfalden och livsvillkoren för insekter och fåglar. Ekologisk produktion kräver utomhusbete och syntetiska bekämpningsmedel får inte användas. Ekologisk produktion kräver också växtföljd, vilket förbättrar artens mångfald av jordbiota och skyddar mot växtsjukdomar. Överflödet av växtarter i ekologisk produktion har också en positiv inverkan på antalet pollinatörer.</p> <p>Ekocertifiering tjänar också till att verifiera flera ansvarighetskriterier. Det kan exempelvis användas för att verifiera en produkts ursprung, liksom åtgärder som minskar miljöpåverkan och ökar den biologiska mångfalden i primärproduktionen och kräver växtföljd.</p> <p>Mer information om upphandling av ekologiska produkter.</p>	<p>1. Certifiering som uppfyller den ekologiska definitionen enligt förordningen, exempelvis EU:s ekologiska logotyp Europalövet eller tillsynsmyndighetens ekocertifikat.</p>

3. SOCIALT ANSVAR

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>1. Leverantören ska ha policyer eller etablerade tillvägagångssätt för att förebygga och/eller minska sociala olägenheter inom minst tre av följande kategorier: arbetsförhållanden, arbetstid, lönenivå, arbetstagarnas organisering, tvångsarbete, människohandel och utnyttjande av barnarbete.</p>	<p>2. Till producenterna betalas ett pris som täcker deras kostnader för en hållbar produktion, exempelvis en lagenlig lönenivå som stegvis stiger till en nivå som är tillräcklig att leva på, trygga arbetsförhållanden och rätt att ansluta sig till fackföreningsrörelsen.</p>	<p>Med hjälp av det sociala kriteriet kan man främja tillgodoseendet av arbetstagarnas rättigheter och de mänskliga rättigheterna inom produktionen. När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under kontraktperioden.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran där kontraktstleverantören på begäran ska rapportera de åtgärder med vilkas hjälp leverantören försöker förebygga och/eller minska sociala olägenheter.</p> <p>2. En tredje parts intyg om att produkten beviljats exempelvis märkningen rättvis handel eller motsvarande certifikat eller utredning.</p>

Fisk och fiskprodukter

PRODUKTGRUPPENS STÖRSTA KLIMAT- OCH MILJÖPÅVERKAN

Fisk är en mångsidig källa till näringsämnen i kosten, men äts för närvarande i genomsnitt för lite jämfört med näringsrekommendationerna. Ungefär hälften av den fisk som konsumeras i Finland odlas med olika metoder och hälften fiskas med olika metoder, vilket innebär att deras miljöpåverkan också skiljer sig avsevärt från varandra.

Klimatpåverkan

Fiskarnas klimatavtryck, särskilt i fråga om fiskad fisk, är ofta mindre än annan djurproduktion när klimatavtrycket jämförs med den producerade näringshalten. Odlad lax och regnbåges klimatpåverkan per ätbart köttkilo är av samma storleksklass som för broilerkött.

Klimatavtrycket från de flesta vilda fiskar, särskilt sådana som fångas i stora mängder åt gången, kan vara mycket litet. Exempelvis östersjöströmmingens klimatpåverkan är mycket liten, och tillgången på fisken är god. Vildfångade fiskars klimatpåverkan orsakas i första hand av fiskefartygens bränsleförbrukning samt faserna i kedjan efter detta, exempelvis lagring, transporter, processning och kylkedjan. Centralt med tanke på vildfångade fiskars klimatpåverkan är den mängd bränsle som används i förhållande till fångstmängden.

Odlade fiskars klimatpåverkan orsakas åter i stor utsträckning av fiskfoderproduktionen. Fodret har höga protein- och fetthalter, så det innehåller bland annat fiskolja och fiskmjöl, soja och växtoljor. Fiskar utnyttjar fodret effektivare än andra produktionsdjur, vilket bidrar till att minska klimat- och övrig miljöpåverkan. Koldioxidavtrycket från vissa odlade krätdjur kan vara exceptionellt stort, och ibland kan koldioxidavtrycket för odlad fisk, exempelvis med recirkulerande vattenteknik, också öka betydligt jämfört med andra

fiskar.

Särskilt transporten av enskilda färskpartier som hämtas med flygfrakt, exempelvis färsk tonfisk, ökar avsevärt fiskens klimatavtryck. Om fångsterna och transportpartierna av inhemska fiskade arter blir mycket små växer också deras klimatavtryck.

Eutrofierande utsläpp i vattendragen

Vid produktion av odlad fisk genereras eutrofa utsläpp i vattendrag från fiskens avföring. Utsläpp av näringsämnen från fiskodling är ett lokalt problem i Östersjöområdet, men inte lika stort i haven. Man har lyckats minska utsläppen av näringsämnen från fiskodlingen i Finland genom att utveckla fodret och utfodringsmetoderna. Under 2000-talets början har näringsbelastningen från fiskodlingen minskat med cirka 70 procent.

Vid odling i cirkulerande vatten kan en del av näringsämnena tas till vara, exempelvis upp till 70 procent av fosfor. Vilda fiskar ger inte upphov till eutrofierande utsläpp, utan i stället försvinner näringsämnen från vattendragen när de fångas, eftersom fiskarna äter näringsämnen som är bundna i näringsväven. Sålunda kan särskilt inhemsk fisk rekommenderas som födoämne med avseende på minskad eutrofiering. Av denna orsak är även inhemsk odlad regnbåges eutrofieringsbalans noll i nuläget, eftersom man i utfodringen av regnbåge till stor del har övergått till att använda foder som tillverkas av fisk som fångats i Östersjön.

För andra fiskprodukter kan även miljöeffekterna av räkodling vara betydande lokalt.

Livsmedelssäkerhet

Halterna av miljögifter (bland annat dioxiner, kvicksilver, kadmium, bly) i finsk vildfångad fisk har minskat kännbart under 2000-talet. Endast lax, öring och stor sill från Östersjön

har större koncentrationer av miljögifter än rekommendationerna. Enligt THL omkullkastar dock de positiva hälsoeffekterna av att äta fisk eventuella skadliga verkningar. På grund av det metylkvicksilver som ansamlas i gäddor rekommenderas det att man inte äter gädda oftare än 1-2 gånger i månaden och inte alls om man är gravid.

Halterna av miljögifter i odlad fisk är låga, eftersom skadliga ämnen avlägsnas ur fodret under tillverkningsprocessen. Foderproduktionen övervakas också. Foderproduktionen övervakas också. Antibiotikaanvändningen har också nästan helt upphört, särskilt i Finland, men också i Norge.

Globala fiskbestånd och överfiske

Globalt överfiske är ett centralt problem i anslutning till vilda fiskar. Då fångas det så mycket fisk att fiskbestånden inte hinner förnyas. Också i Finland finns det hotade fiskbestånd, men de fångas inte som föda. Vissa fiskemetoder, exempelvis bottentråning, kan betraktas som icke-hållbara, eftersom bottentråning samtidigt förstör livsmiljöer för både fiskar och andra organismer, även om detta inte är ett problem i Finland.

MSC (Marine Stewardship Council) är ett certifikat som garanterar att vildfångad fisk har fiskats på ett ekologiskt hållbart sätt. Hållbart fiske innebär att man lämnar kvar tillräckligt med fisk i havet, att livsmiljöerna respekteras och att det säkerställs att människor som är beroende av fiske får behålla sin näring.

Trål- och ryssjefiske av strömming och vassbuk har fått märkning som MSC-hållbart fiske i Finland. Av dem kan göras MSC-märkt foder. De flesta finländska fiskebestånd är hållbara, och fångsten av dem behöver inte begränsas. Därför har det inte funnits behov av att ansöka om certifiering för hållbart fiske för dem. Det är inte nödvändigt att kräva MSC-

certifiering för inhemska fiskarter. För utländsk vildfångad fisk är det däremot viktigt att kräva certifiering för att säkerställa ansvarsfullhet.

Exempelvis är bestånden av den vanligaste konserverade tonfisken bonito (Katsuwonus) livskraftiga. Dock används fortfarande starkt utrotningshotade arter, så det är bra att säkerställa tonfiskens hållbarhet genom att kräva MSC-certifiering. Det lönar sig också att kräva information om fångstområdet och fångstsätten eller fångstmetoden för sej, som används allmänt. Detta säkerställer en spårbar produktionskedja.

I Finland skulle det finnas en betydande potential att utöka användningen av vilda fiskar, eftersom endast cirka 4 procent av strömmingsfångsten på över 100 miljoner kilo används som livsmedel i Finland. Dessutom kunde fisket av så kallade underutnyttjade fiskar (vassbuk, nors, karpfiskar och småabborrar samt siklöja) utökas avsevärt och fortfarande vara hållbart.

I ett globalt perspektiv är fiskodling det enda produktions sättet för att svara på den ökade efterfrågan på fisk på ett hållbart sätt, eftersom fisket av vilda fiskbestånd knappast kan utökas ytterligare.

ASC (Aquaculture Stewardship Council) är ett certifikat som beviljas fiskodling och odlad fisk. Den visar att fiskodlingen har bedrivits på ett socialt och miljömässigt ansvarsfullt sätt. Ansvarsfullt jordbruk ger exempelvis så lite miljöskador som möjligt och förhindrar att odlad fisk påverkar naturliga populationer. ASC:s kriterier lämpar sig inte för närvarande för bräckt vatten, såsom för fisk som odlats vid finska kusten, så odlad regnbåge från Finland har ännu inte certifikatet, även om produktionen är hållbar.

WWF:s Fiskguide fungerar som ett bra kunskapsunderlag när man ska följa förändringar i bestånden av olika fiskarter och även i övrigt rekommendationerna om vilka fiskar man kan äta. Enligt WWF:s fiskguide är inhemskt

odlad och fångad fisk är i princip ett miljömässigt ansvarsfullt och rekommenderat val.

Naturens mångfald

Fiskets inverkan på den biologiska mångfalden beror till stor del på fiskemetoden och fiskets avsikter samt på tillståndet för det bestånd som skall fiskas. Mer exakta fiskemetoder som skiljer endast fisk av önskad storlek och art, såsom linfiske, är hållbara genom att de kontrollerar mängden fisk som fångas. När det gäller den biologiska mångfalden är det viktigt att bibehålla balansen i fiskbestånden i vattendragen.

Vid anskaffning av odlad fisk är det också viktigt att produktionens inverkan på miljön och samtidigt på den biologiska mångfalden minimeras. Det finns egna certifieringar för hållbar fiskodling, och några av listorna anger också hållbarheten hos odlad fisk, åtminstone för uppfödd art per land.

Socialt ansvar

Globalt sysselsätter fisket 60 miljoner människor. Majoriteten av dem är asiatiska småfiskare och arbetstagare i branschen. Tillväxtländernas andel av den internationella fiskhandeln har ökat till 60 procent av fiskmängden och 54 procent av exportvärdet.

Kränkningar av de mänskliga rättigheterna inom fiskerisektorn är ett globalt problem. Överträdelser av lagstiftningen och den globala efterfrågan på billig fisk och skaldjur är bland de främsta orsakerna till kränkningar av de mänskliga rättigheterna inom fiskerinäringen.

Specialgranskning av tonfisk

Ungefär två tredjedelar av världens tonfiskfångst fiskas i Sydostasien. Som helhet är de största ursprungsländerna för fisk Kina, Norge, Vietnam, Indien, Chile och Thailand. Största delen av produkterna exporteras till västerländska marknader.

Fiskefartyg och fiskfabriker i Thailand utsätts exempelvis för allvarliga kränkningar av de mänskliga rättigheterna, såsom tvångsarbete, slavarbete, människohandel och utnyttjande av barnarbete.

Ett stort antal arbetstagare i den thailändska fiskeindustrin är migrerande arbetstagare från grannländerna. Arbets- och levnadsvillkoren på thailändska fiskebåtar är ofta omänskliga.

Det är ont om utrymme, vatten och mat, en del av fartygen är gamla och farliga och fiskeresorna kan vara flera veckor.

I värsta fall förvärrar de stängda förhållandena på fiskefartygen förhållandena på arbetsplatsen, och arbetstagarna utsätts för våld och exploatering. Sjukvård finns inte, och det finns ingen väg ut ur fartyget under fiskeresan.

Kriterier: Fisk och fiskprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET, DJURHÄLSA

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Att anmäla uppgift om ursprungsland för grönsaker, bär eller frukt			
1. Ursprungsland/havsområde/odlingsland för färsk/fryst fisk ska rapporteras.	2. Ursprungsland/havsområde/odlingsland för den fisk som används till fiskprodukten ska anmälas.	<p>Enligt förordning (EU) nr 1379/2013 ska ursprunget anges på följande sätt:</p> <ul style="list-style-type: none"> För en produkt fiskad i sötvatten anges det ursprungliga vattenområdet och medlemsstaten eller tredje land som produkten kommer ifrån. Det havsområde där produkten har sitt ursprung ska anges för produkter som fångats till havs. När det gäller odlade produkter, anges det land där odlingen (uppfödningen) ägde rum. 	1 & 2. Leverantörens försäkran Du kan också verifiera ursprungslandet, exempelvis med ett intyg som innehåller den obligatoriska informationen om ursprungslandet.
1.2 Fiskens spårbarhet			
1. Minst följande uppgifter/parti ska på begäran anges om fiskpartiet (färskt/djupfryst): <ul style="list-style-type: none"> artens kommersiella och vetenskapliga namn produktionsmetod (fångad/odlad) fångstområde typ av fångstredskap datum för fångst eller vittjande minsta hållbarhetstid 		Rådets förordning om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter (EU) nr 1379/2013 reglerar vilka uppgifter man ska ange om fiskpartiet. Förutom för fisk, kräftdjur och blötdjur som säljs färska eller frysta gäller märkningsskyldigheten även torkad, saltad, rökt och halstrad fisk, kräftdjur och blötdjur.	1. Leverantörens försäkran.

1.3 Spårbarhet för fisk i en fiskprodukt			2. Leverantörens beskrivning
	<p>Om produkten innehåller mer än XX % fisk ska det parti som används för produkten innehålla minst följande uppgifter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produktionsmetod (vild/uppfödning) • fångstområde • artens kommersiella och vetenskapliga namn <p>Procentsatsen (xx) ska anges för varje upphandling på basis av den marknadsdialog som förs av den upphandlande enheten.</p>	<p>Enligt kommissionens förordning (EU) nr 404/2011 om den gemensamma fiskepolitiken är målet ett hållbart fiske i EU:s havsområden.</p> <p>Spårbarhetskraven gäller fiskefartygs och fiskares fångster från havet och för fisk som odlas i havet och levereras som livsmedel. Med hjälp av bestämmelserna säkerställer man att de fångade och odlade fiskarna är producerade på ett lagenligt och hållbart sätt.</p>	
1.4 Förebyggande av spridning av djursjukdomar			
<p>Färsk/fryst fisk: Vattenbruksanläggningen (primärproducenten) ska ha en skriftlig beskrivning av egenkontrollen med minst en beskrivning av följande åtgärder:</p> <p>Åtgärder</p> <ul style="list-style-type: none"> • som syftar till att förhindra spridning av djursjukdomar till anläggningen, • för att följa upp sjukdomssymptom och dödlighet, • för att förhindra spridning av djursjukdomar inom anläggningen och • förhindra ytterligare spridning av sjukdomen från anläggningen till andra anläggningar eller vilda fiskar. 		<p>Enligt djursjukdomslagen (441/2013) ska en primärproducent, exempelvis en vattenbruksanläggning, ha en beskrivning av egenkontroll som bland annat beaktar åtgärder för att förhindra spridning av djursjukdomar.</p>	<p>1. En beskrivning av leverantören, exempelvis en beskrivning av egen övervakning, måste tillhandahållas på begäran.</p>

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 WWF:s fiskeguide			
<p>1. Den fisk/de fiskar som används i fiskprodukten måste finnas på WWF:s fiskeguides gula eller gröna lista.</p>	<p>2. Den fisk som erbjuds/används i fiskprodukten måste vara till 100 % på WWF:s fiskeguides gröna lista.</p>	<p>Rekommendationerna i WWF:s Fiskeguide anger statusen för fiskbeståndet och enligt fångstmetodernas hållbarhet. När det gäller odlad fisk tar rekommendationerna i guiden hänsyn till miljöpåverkan.</p> <p>Rekommendationerna i guiden kan komma att ändras i takt med utvecklingen av fiskbestånden och de senaste vetenskapliga rönen. Enligt guiden bör fisken på den gröna listan gynnas: fiskbestånden är livskraftiga och fångsten eller odlingen orsakar inte betydande miljöskador. Arter märkta med gult kan köpas efter övervägande: fiskbeståndens hållbarhet varierar från region till region, och fiske och odlingsmetoder kan vara skadliga för miljön. Rödmärkta arter bör undvikas: arterna är hotade eller allvarligt överexploaterade, och fiske eller jordbruk kan få förödande miljöeffekter.</p> <p>Obs! Till exempel omfattar den gröna eller gula listan i WWF: s fiskeguide inte odlad norsk lax. Om man vid utformningen av menyn beslutar att erbjuda det, är det viktigt att se till att den produceras så hållbart som möjligt. Se exempelvis kriterium 2.2.</p> <p>Läs mer i WWF:s fiskeguide.</p>	<p>1. & 2. Leverantörens försäkran.</p>

2.2 Vilda fiskbestånds hållbarhet			
<p>1. Vild fisk ska fångas på ett sätt som tar hänsyn till åtminstone följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiskeverksamheten följer lokala och internationella lagar. • Fiskeeffektiviteten är på en nivå som är hållbar för fiskbeståndet och inte överfiskas. • Fiskeverksamheten upprätthåller den miljömässiga mångfalden i de ekosystem som fisket är beroende av. 	<p>2. Den vilda fiskens råvara i fiskprodukten ska fångas på ett sätt som tar hänsyn till åtminstone följande punkter uppfylls:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiskeverksamheten följer lokala och internationella lagar. • Fiskeeffektiviteten är på en nivå som är hållbar för fiskbeståndet och inte överfiskad. • Fiskeverksamheten upprätthåller den miljömässiga mångfalden i de ekosystem som fisket är beroende av. 	<p>Fisket är en stor industri runt om i världen, men överfiske utgör ett hot mot hela ekosystemet.</p> <p>Till exempel kan MSC-miljömärket användas för att säkerställa att en produkts ursprung kan spåras och att fiskemetoderna är i linje med hållbara fiskemetoder.</p>	<p>1. & 2. Leverantörens försäkran (tama vilda fiskar, utom strömming) eller certifiering som uppfyller ett kriterium, exempelvis ett MSC-certifikat eller annan dokumentation som verifierar att kravet uppfylls.</p>
2.3 Hållbar fiskodling			
	<p>2. Den odlade fisken/fiskprodukten ska vara odlad på ett sätt som uppfyller åtminstone följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vattenbruksverksamheten följer lokala och internationella lagar. • Om mer än 1 % av de råvaror som används i fiskfoder kommer från vild fisk måste den vara spårbar. • Antibiotikaanvändning bokförs. • Soja som används som foder är hållbart producerad. 	<p>Den eutrofiska effekten av fiskodling består huvudsakligen av utfodring i odlingsverksamheten och därmed av fiskavföring och delvis av överskottsfoder.</p> <p>Exempelvis syftar ASC-certifieringen till att minska den negativa miljöpåverkan från fiskodling.</p> <p>Soja produceras runt om i världen. Den fodersoja som används i Europa odlas bland annat i Syd- och Nordamerika samt i Europa.</p> <p>Sojabönsodling i tropiska regioner kan dock bland annat orsaka förändrad markanvändning och skogsavverkning. Dessa kan bland annat leda till minskad biologisk mångfald och erosion.</p>	<p>2. En certifiering som uppfyller ett kriterium som ett ASC-certifikat eller annan likvärdig dokumentation som verifierar att ett krav är uppfyllt.</p>

2.4 Användning av vilda fiskar i fiskmassaprodukter			
<p>1. Minst XX % av den fisk som används i fiskmassaprodukter är vild fisk.</p>	<p>2. Fisken som används i fiskmassaprodukten är vild fisk.</p>	<p>Vild fisk, såsom mört, gädda eller sill, borde utnyttjas i större utsträckning inom livsmedelsindustrin. För närvarande är de i stor skala underutnyttjade råvaror. Detta kommer också att ge tillgång till fiskmaterial som annars ofta skulle bli till exempelvis djurfoder eller avfall.</p> <p>Andelen kan vara exempelvis 80 %. Den upphandlande enheten ska precisera detta i marknadsdialogen. Den upphandlande enheten får, om den så önskar, ange vilka fiskarter som ska användas.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran.</p>

3. SOCIALT ANSVAR

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Arbetsrätt och mänskliga rättigheter			
<p>1. Leverantören ska ha policyer eller etablerade tillvägagångssätt för att förebygga och/eller minska sociala olägenheter inom minst tre av följande kategorier: arbetsförhållanden, arbetstid, lönenivå, arbetstagarnas organisering, tvångsarbete, människohandel och utnyttjande av barnarbete.</p>	<p>2. Till producenterna betalas ett pris som täcker deras kostnader för en hållbar produktion, exempelvis en lagenlig lönenivå som stegvis stiger till en nivå som är tillräcklig att leva på, trygga arbetsförhållanden och rätt att ansluta sig till fackföreningsrörelsen.</p>	<p>Med hjälp av det sociala kriteriet kan man främja tillgodoseendet av arbetstagarnas rättigheter och de mänskliga rättigheterna inom produktionen. När det gäller exempelvis importerade livsmedelsprodukter är det ofta svårt att verifiera under vilka arbetsförhållanden man arbetar på anläggningarna. Den upphandlande enheten kan förbehålla sig rätten att kontrollera att de uppställda villkoren uppfylls hos utvalda leverantörer även under kontraktperioden.</p>	<p>1. Leverantörens försäkran där kontraktstleverantören på begäran ska rapportera de åtgärder med vilkas hjälp leverantören försöker förebygga och/eller minska sociala olägenheter.</p> <p>2. En tredje parts intyg om att produkten beviljats exempelvis märkningen rättvis handel eller motsvarande certifikat eller utredning.</p>

KÄLLOR OCH YTTERLIGARE INFORMATION

- **Bananalink.org** – The problem with bananas:
<https://www.bananalink.org.uk/the-problem-with-bananas>
- **Bananalink.org** – Women banana industry:
<http://www.bananalink.org.uk/women-banana-industry>
- **Gaia Consulting Oy, Pellervo Economic Research PPT rf:** Att ta hänsyn till biologisk mångfald vid livsmedelsupphandling:
<https://valtioneuvosto.fi/documents/1410837/1890227/Biodiversiteettikriteerit+elintarvikehankinnoille+lopullinen+20052022.pdf/ed53e906-fce8-5a47-foe4-0965bec71b2f/Biodiversiteettikriteerit+elintarvikehankinnoille+lopullinen+20052022.pdf?t=165345682633>
- **EkoCentria:** Guide för livsmedelsanskaffning:
http://ekocentria.fi/resources/public/sisaltokaruselli/lahiruokaopas2017_ebook.pdf
- **Djurens välfärdscentral i Finland:** God praxis vid slakt av gris (2013):
<http://www.elaintieto.fi/wp-content/uploads/2015/12/HTO-sian-teurastus.pdf>
- **Djurens hälsa ETT rf:** Hälsöövervakningssystem för nötkreatursgårdar:
<https://www.naseva.fi/>
- **Djurens hälsa ETT rf:** Hälsoklassificeringsregistret för svingårdar Sikava:
<https://www.sikava.fi/>
- Djurskyddsförordningen (7.6.1996/396):
<https://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/1996/19960396>
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1379/2013 om en gemensam marknadsordning för fiskeri- och vattenbruksprodukter:
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A32013R1379>
- **FAO** – Bananas facts and figures:
<http://www.fao.org/economic/est/est-commodities/bananas/bananafacts/en/#.XgMy3mgzaUl>
- **FAO** – Food and Agriculture Organization:
<http://www.fao.org/3/cbo665en/CBo665EN.pdf>
- **Finnwatch**
https://finnwatch.org/images/pdf/KaalimaanVartijat_web.pdf
- **Foodispower** – Peeling back the truth on bananas:
<https://foodispower.org/our-food-choices/bananas/>
- **International Labour Organization (ILO)**
https://ilo.org/wcmsp5/groups/public/---dgreports/---stat/documents/publication/wcms_696387.pdf
- **International Labour Organization (ILO)**
https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_norm/---ipec/documents/publication/wcms_716930.pdf
- Kansallinen tuotantoeläinten hyvinvoinnin neuvottelukunta
<https://mmm.fi/tuotantoelainten-hyvinvoinnin-neuvottelukunta>
- **Handelsträdgårdsförbundet rf:** Rapporten Kasvihuonealan vastuullisuus, 11/2016.
<http://www.kauppapuutarhaliitto.fi/tietoa-kasvihuonealasta/vastuullisuus>
- Kommissionens förordning (EG) nr 1337/2013 om angivande av ursprungsland eller härkomstplats:
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/ALL/?uri=CELEX:32013R1337>

- **Luonnonvarakeskus:** Suomalaisen elintarviketuotannon nykytilakartoitus (2017)
- **Maa- ja metsätalousministeriö:** Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden jäljitettävyyksivaatimukset:
<http://mmm.fi/kalat/elinkeinokalatalous/kalastuksen-valvonta-ja-kiintoseuranta/jaljitettavyys>
- **Maa- ja metsätalousministeriö:** Asetus elintarvikehygieniasta (318/2021):
<https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210318>
- **Motiva** Sähkön alkuperä:
<http://www.motiva.fi/sahkonalkupera>
- **Motiva** Tietopankki Ruokapalvelut:
https://www.motiva.fi/julkinen_sektori/kestavat_julkiset_hankinnat/tietopankki/ruokapalvelut
- **Motiva** Energi- och materialsyner:
http://www.motiva.fi/yritykset/energia- ja_materiaalikatselmus
- Rådets förordning (EG) nr 1099/2009 om skydd av djur vid tidpunkten för avlivning:
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/?uri=CELEX%3A32009R1099>
- Neuvoston direktiivi 2007/43/EY lihan tuotantoa varten pidettävien kanojen suojelua koskevista vähimmäisvaatimuksista:
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A32007L0043>
- **One green planet** - The Human and Environmental Impact of Bananas:
<https://www.onegreenplanet.org/animalsandnature/the-human-and-environmental-impact-of-bananas/>
- **Puutarhaliitto:** Laatutarhaohjeisto:
<http://www.puutarhaliitto.fi/index.php?section=116>
- **RSPO:** RSPO supply chains:
<http://www.rspo.org/certification/supply-chains>
- **Ruokatieto:** Jalkapohjat kertovat broilerin terveydestä:
<http://www.ruokatieto.fi/ruokafakta/tilastoja-tietohaarukka/tilastotarinat/jalkapohjat-kertovat-broilerin-terveydesta>
- **Livsmedelsverket – Luomusertifikaatti:**
<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/tuote--ja-toimialakohtaiset-vaatimukset/luomuelintarvikkeet/valvonta/luomusertifikaatti/>
- **Livsmedelsverket:** Vesiviljelylaitosten valvontaopas:
https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/viljelijat/elainten-pito/elainten-terveys/kalanviljelylaitosten-tarkastusopas_vers6_2016.pdf
- **Livsmedelsverket:** Salmonella:
<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikkeiden-turvallisen-kayton-ohjeet/ruokamyrkytykset/ruokamyrkytyksia-aiheuttavia-bakteereja/salmonella/>
- **Livsmedelsverket:** Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys, Eviran ohje 16024/1:
https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/laitokset/liha/ohje_16024_1_fi_2_naudanlihanmerkitseminen.pdf
- **Livsmedelsverket:** Eläinten lääkitsemistä koskeva lainsäädäntö:
<https://www.ruokavirasto.fi/viljelijat/elaintenpito/elainten-laakitseminen/hallittu-laakekaytto/elainten-laakitsemista-koskeva-lainsaadanto/>
- **Livsmedelsverket:** Elintarviketurvallisuus Suomessa 2015:
https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/elintarvikevalvonta/2015/eviran_julkaisu_4_2016.pdf

- **Livsmedelsverket:** Elintarvikkeiden alkuperämerkinnät:
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnaat/>
- **Livsmedelsverket:** Antibioottiresistenssin seuranta:-
<https://www.ruokavirasto.fi/viljelijat/elaintenpito/elainten-laakitseminen/antibioottiresistenssin-seuranta/>
- **Livsmedelsverket:** Alkutuotannon veden laatuvaatimukset
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/veden-laatuvaatimukset/>
- **Suomen Ammattiliittojen Solidaarisuuskeskus – SASK**
<https://www.sask.fi/mita-teeimme/ihmisarvoinen-tyo/>
- **Suomalaiset kehitysjärjestöt – Fingo**
<https://www.fingo.fi/ajankohtaista/uutiset/ilo-lapsityovoimaa-kolmannes-vahemman-kuin-vuonna-2000>
- **Suomen Siipikarjaliitto ry:** Näin kasvatetaan broileri:
<http://www.siipi.net/index.php/broileriyhdistys/naeinkasvatetaanbroileri>
- **Hjärtförbundet** Sydänliiton malliasiakirja ravitsemuslaadun huomioimisesta ruokapalveluiden kilpailutuksessa:
<http://sydanliitto.fi/ruokapalvelut>
- **Hjärtmärket:** Kriterier för tilldelning av produkter:
http://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/elintarviketeollisuus/tuotteet_myontamisperusteet
- **Institutet för hälsa och välfärd:** Från upphandling till jobb!-projektet, självstudiematerial om upphandling till anställning:
<https://www.thl.fi/fi/tutkimus-ja-antuntijatyo/projects-and-prograes/procurement-duunia-handu/självstudiematerial>
- **Arbets- och näringsministeriet:** Guide – Socialt ansvarsfull offentlig upphandling (2013):
<https://tem.fi/sv/socialt-ansvarsfull-offentlig-upphandling>
- **Arbets- och näringsministeriet:**
<https://tem.fi/yritys-ja-ihmisoikeus>
- **Upphandlingsmyndigheten:** Livsmedel och måltidstjänster:
<http://www.upphandlingsmyndigheten.se/hallbarhet/stall-hallbarhetskrav/livsmedel/>
- **Statsrådet – Publikationsarkivet Valto:**
<https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>
- **Statsrådets beslut om kriterier för offentlig upphandling av livsmedel och livsmedelstjänster (2016):**
<http://valtioneuvosto.fi/paatokset/paatos?decisionId=0900908f804cfc99>
- **Statsrådets principbeslut om främjande av hållbara miljö- och energilösningar (cleantech-lösningar) i offentlig upphandling (2013):**
<https://tem.fi/documents/1410877/2795834/VN+principp%C3%A4%C3%A4t%C3%B6s+dur%C3%A4vi+en+ymp%C3%A4rist%C3%B6-+och+energi+framsteg%C3%A4+framsteg%C3%A4+offentlig+upphandling/4295c1e9-7ff5-4d14-abd9-3e9806ebab16>
- **VRN:** Alla rekommendationer från Statens näringsdelegation:
<https://www.ruokavirasto.fi/teemat/terveytta-edista-ruokavalio/kuluttaja--ja-ammattimateriaal/julkaisut/>

- **VRN:** Låt oss äta och lära tillsammans – skollunchrekommendation:
<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-791-6> (finska), <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-812-8> (svenska)
- **Welfare Quality Networkin:**
http://www.welfarequality.net/media/1084/wq_faktablad_10_07_eng2.pdf
- **WWF:** Stora företag, stort ansvar – WWF: s undersökning om sojabönor 2012:
<http://www.wwf.fi/sojaraportti2012>
- **WWF:** WWF:s fiskguide: <https://wwf.fi/kalaopas/>

BILAGA 1 Val av råvaror

Födoämningsgrupp/födoämne	Rekommenderade val
Grönsaker, rotfrukter, frukter och bär, baljväxter och vegetabiliska proteinkomponenter, svamp Potatis	Mångsidigt urval av säsongens produkter som sådana och tillredda. Baljväxter (ärter, bönor), andra vegetabiliska proteinkällor (exempelvis bondböne-, ärt- och havrebaserade produkter).
Spannmålsmat och spannmålsstillbehör	Mångsidiga fullkornsspannmålsrätter (korn, havre, ris, spannmålsblandning, fullkornspasta) samt fullkornsgrot
Bröd	Mångsidiga fullkornsalternativ som innehåller mindre salt (mjukt bröd högst 0,9 g/100 g, knäckebröd högst 1,2 g/100g) fullkornsalternativ (fiber minst 6 g/100 g, knäckebröd minst 10 g/100 g). Brödutbudet är varierat: förutom basutbudet, lokala produkter och hemlagad bakning rullar m.m.
Mjök, laktosfri eller laktosfattig mjölkdryck och surmjök	Fettfri och D-vitaminiserad produkt.
Andra flytande mejeriprodukter/ surmjölkprodukter	Föredrar icke smaksatt yoghurt, skivor och kvark. Välj fettfria alternativ och alternativ som innehåller högst 1 % fett samt alternativ utan tillsatt socker eller som innehåller endast lite tillsatt socker. Högst 10 g/100 g socker i yoghurt och kvarg och högst 12 g/100 g i fil.
Växtbaserade drycker och mellanmåls- och matlagningsprodukter som används på samma sätt som mjölkprodukter	Välj kompletterade (kalcium, D-vitamin, B12-vitamin, jod), osötade växtdrycker (havre-, soja- o.d.). I växtbaserade drycker fett högst 2 %, mättat fett högst 0,4 % och socker högst 5 %. För växtbaserade skedprodukter, högst 5 % fett, högst 1 % mättat fett och högst 10 % socker. I växtbaserade smaksatta drycker fett högst 3 %, mättat fett högst 0,4 % och socker högst 6 %.
Ost	Alternativ med låg fetthalt (högst 17 % fett) som innehåller mindre salt (salt högst 1,2 g/100 g). Obs! Växtbaserade produkter som liknar ost innehåller ofta mycket rikligt med mättat fett.
Fisk*	Beroende på fiskarter ges företräde till sjöfisk och även sill som en del av diversifierad försörjning. Hållbart fiske, miljöledningssystem och certifierad fisk (exempelvis WWF/MSC**).
Broiler och kalkon	Gynna ljust fjäderfäkött.
Rött kött (nöt, svin, får) och malet kött Köttprodukter och korvar	Rött kött används mera sällan än ljust kött. Välj köttprodukter som innehåller mindre fett och salt Påläggs- och matkorvar: Högst 12 g fett per 100 g. Svårt fett upp till 40 % av fettet. Salt högst 1,5 g/100 g. Helköttprodukter: Fett högst 4 g/100 g. Salt högst 2,0 g/100 g.

Fetter (brödfett, matlagning och bakning)	Bland brödfetter bredbart växtfettpålägg som innehåller minst 60 % fett, där minst 30 % av fettets utgör mättat fett. Växtolja, flytande växtolja och margarin som innehåller minst 60 % fett.
Nötter, mandlar och frön***	Obelagda, osaltade och osötade produkter, beroende på art. Den maximala totala rekommenderade användningen är 30 g/dag.

* Rekommenderat fiskfoder: Hänsyn tas till Livsmedelsverkets riktlinjer om urval och användning av fiskarter för unga, fertila och gravida samt ammande kvinnor. <https://www.ruokavirasto.fi/turvallisenkaytonohje>

** WWF:s Fiskguide <https://wwf.fi/kalaopas/> <https://fiskguiden.wwf.se/>

*** Mängdbegränsningen är motiverad framför allt därför att nötter, mandlar och frön innehåller rikligt med energi på grund av sin höga fetthalt. Vissa oljeväxter (såsom lin, solros, pumpa, sesam, hampa och chia) samlar tungmetaller från jorden i sin frön. Därför rekommenderar man att äta oljeväxters frön upp till 2 matskedar (15 g) per dag. <https://www.ruokavirasto.fi/turvallisenkaytonohje>

BILAGA 2 Gemensamt utvecklande av kriterier 2017

I januari 2017 anordnade Motiva arbetsgruppsspecifika workshoppar för gemensamt utvecklande, där man gick igenom första utkastet till kriterierna. På basis av workshopparna utarbetades kriterier för det fortsatta arbetet. Kriterierna skickades ut på en öppen kommentarsrunda den 6 februari 2017. Kommentartiden pågick till den 24 februari 2017.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Spannmål och spannmålsprodukter, matfetter och växtoljor" 10.1.2017 deltog följande organisationer:

Avena Nordic Grain Oy, EkoCentria, Fazer Bageri Ab, Hansel Ab, Lovisa stad, Naturresursinstitutet, MTK, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Reso, Rovaniemi stad, Ruokatieto Yhdistys ry, Institutet för hälsa och välfärd, Vanda stad, Wihuri Oy Aarnio.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Grönsaker och bär" 10.1.2017 deltog följande organisationer: Apetit Ruoka Oy, EkoCentria, Fazer Food Services Oy, Hansel Ab, Rådgivningsenheten för offentlig upphandling /Kommunförbundet, Handelsträdgårdsförbundet rf, Kimmon Vihannes Oy, Naturresursinstitutet, MTK, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Pohjolan Peruna Oy, Rovaniemi stad, Föreningen Matinformation rf, Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SLC r.f., Åbo universitet/Brahea-centret, Vanda stad, Österbottens svenska producentförbund r.f.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Fläskkött och fläskkötsprodukter" 11.1.2017 deltog följande organisationer:

Atria Finland Ab, EkoCentria, Djurens välfärdscentral i Finland, Djurens hälsa ETT, Evira, Fazer Food Services Oy, HKScan Abp, Rådgivningsenheten för offentlig upphandling, Naturresursinstitutet, Jord- och skogsbruksministeriet, MTK, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Rovaniemi stad, Ruokatieto ry, Vanda stad, WWF Finland.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Fjäderfä och fjäderfäprodukter, ägg och äggprodukter" 11.1.2017 deltog följande organisationer:

Atria Finland Ab, EkoCentria, Elintarviketeollisuusliitto ry, Djurens välfärdscentral i Finland, Södra Österbottens sjukvårdsdistrikt, Evira, Fazer Food Services Oy, HKScan Abp, Naturresursinstitutet, jord- och skogsbruksministeriet, MTK, Rovaniemi stad, Föreningen Matinformation rf, Finlands Broilerförening rf, Suomen Siipikarjalitto ry, Vanda stad.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Nötkött och nötköttsprodukter, mjölk och mjölkprodukter" 12.1.2017 deltog följande organisationer:

Atria Finland Ab, EkoCentria, Elintarviketeollisuusliitto ry, Djurens välfärdscentral i Finland, Djurens hälsa ETT rf, Evira, HKScan Abp, Rådgivningsenheten för offentlig upphandling/Kommunförbundet, Naturresursinstitutet, jord- och skogsbruksministeriet, Mjölkelegationen, Motiva Oy, MTK, Osuuskunta Maitosuomi/ETT rf, PATU palvelutukkurit / Kanta- Hämeen Tuoretuote Oy, Förbundet för biffkoupffödare, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Rovaniemi stad, Föreningen Matinformation rf, Institutet för hälsa och välfärd, Vanda stad.

I workshoppen för gemensamt utvecklande av kriterier "Fisk och fiskprodukter" 13.1.2017 deltog följande organisationer: Apetit Ruoka Oy, Riksdagen, EkoCentria, Djurens välfärdscentral i Finland, Evira, Fazer Food Services Finland, Rådgivningsenheten för offentlig upphandling/ Kommunförbundet, Centralförbundet för Fiskerihushållning, Naturresursinstitutet, Motiva Ab, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Pro Kala, Föreningen Matinformation rf, Finlands fiskodlarförbund rf, Vanda stad och WWF Finland.

Guiden är avsedd för upphandlare och beslutsfattare inom den offentliga sektorn, proffs på måltidstjänster, aktörer inom livsmedelssektorn samt andra som är intresserade av dessa frågor.

Guidens kriterier omfattar frågor om djurvälstånd och djurhälsa, livsmedelssäkerhet, miljöpåverkan och socialt ansvarstagande. Med hjälp av guiden kan offentliga upphandlare sätta kriterier för ansvarsfulla livsmedel i enlighet med sina egna mål.

När du gått igenom materialet vet du

- Vad som avses med ansvarsfull livsmedelsupphandling
- Hur du kan upphandla ansvarsfullt producerade livsmedel
- Vilka olika verifieringssätt du kan kräva av anbudsgivare.

Motivas upphandlingstjänst hjälper offentliga upphandlare att lösa frågor som gäller hållbar upphandling. Vi ger råd om hur ansvarsfullhetsaspekter ska prioriteras i upphandlingsverksamheten samt hur de ska beaktas vid upphandling av olika produkter och tjänster.

www.motiva.fi/julkinen_sektori/kestavat_julkiset_hankinnat

Behöver du hjälp med ansvarsfull livsmedelsupphandling?

Ta kontakt: hankintapalvelu@motiva.fi

Motiva erbjuder den offentliga förvaltningen, företag, kommuner och konsumenter information, lösningar och tjänster med vilkas hjälp de kan träffa resurseffektiva, verkningsfulla och hållbara val.

www.motiva.fi