

Vi ser till att skillnaden märks

KRAV-aktuellt

NYHETSREVE TILL FÖRETAG ANSLUTNA TILL KRAV

DECEMBER 2006

Kampanj för ekologiskt kött gav ökad efterfrågan



Ekologiskt kött



Det märks att naturen är med



Hallå Åke Johansson!

– affärsområdesansvarig för färskvaror hos Servera:

Lokalt i norr satsar ni på ekologiskt kött och har slutit avtal med det småskaliga slakteriet Norrbottensgården. Har efterfrågan ökat eftersom ni gör den här satsningen nu?

– Ja, det börjar hända en del inom den offentliga sektorn runt de nationella målen. Fler och fler frågor efter ekologiskt.

– Allt ekologiskt kött som Norrbottensgården får fram tar vi hand om och vi har avsättning för alla delar av djuret.

Tror du att efterfrågan på ekologiskt kommer att öka ännu mer?

– Ja, men det ekologiska säljer sig inte självt, man får marknadsföra det.

– Och på kött- och charksidan gäller det inte minst att göra sortimentet tillgängligt.

Vilka framtidsplaner har ni för det ekologiska sortimentet?

– Vi ska kunna presentera ett brett sortiment. Vi försöker vara med och påverka och vi kommer att fortsätta och ta steg för steg, år för år.

KRAV-aktuellt

Redaktör: Solweig Wall Ellström
solweig.wall.ellstrom@krav.se
Tel: 018-10 13 20

Formgivning: José Barrios Lancellotti
Ansvarig utgivare: Jessica Elgenstierna
Utgiven av KRAV, Box 1037
751 40 Uppsala
Tel: 018-15 89 00
e-post: info@krav.se - webb: www.krav.se

Repro och tryck: Grafiska Punkten, Växjö



Oacceptabel ny EG-förordning KRAV vädjar till ministern

Före årsskiftet ska ministerrådet fatta beslut om en ny förordning om ekologisk produktion. KRAV anser att de



Jordbruksminister Eskil Erlandsson

nya reglerna i sin nuvarande utformning innebär ett dråpslag mot utvecklingen och att EU inte har lyssnat på kritiken från konsumenter, miljöorganisationer, handel, förädlare och primärproducenter. Nu planerar EU att beslut ska fattas redan före årsskiftet.

Därför har KRAV skrivit ett bråd-

skande brev till Sveriges jordbruksminister Eskil Erlandsson med en vädjan:
– Gör allt som står i din makt så att förslaget inte går igenom i befintlig form.

I brevet skriver KRAV att det krävs en bred förankring med de verksamma inom sektorn för att en ny förordning om ekologisk produktion ska fungera väl och att en ny förordning inte får stressas fram.

KRAV menar att följande frågor är särskilt viktiga:

- Olika intressenter ska kunna påverka utformningen av förordningen.
- Det ska vara möjligt att marknadsföra ekologiska ingredienser utan ytterligare förbehåll – även inom restaurang och storhushåll.
- Att hela den dynamiska kraften i enskilda märkningar tillåts.
- Att förslaget om en obligatorisk märkning med en EU-symbol stoppas.

Aranea Certifiering har överklagat länsrättens dom

KRAV tog fram regler för registrering av KRAV-godkända ingredienser i en produkt som i övrigt är konventionell. Men Livsmedelsverket förbjöd KRAVs dotterbolag Aranea Certifiering att certifiera enligt dessa regler och så gjorde också länsrätten. Nu har Aranea överklagat domen.

Länsrätten anser i likhet med Livsmedelsverket att det finns en allvarlig risk att en svensk köpare vilseleds och tror att produkten är KRAV-godkänd och därmed också ekologisk enligt Rådets förordning (EEG) nr 2092/91. Domen innebär till exempel att produkter som "Vår finaste filmjolk, hallon" inte får märkas med att den är

gjord av KRAV-godkänd mjölk eftersom hallonen inte är KRAV-godkänd.

Aranea vill få prövat om domen är en rimlig tolkning av förordningen och har därför begärt prövningstillstånd i Kammarrätten. Araneas överklagan innehåller flera argument. Ett är att ordet KRAV är ett registrerat varumärke. KRAV ekonomisk förening har rätt att ge ordet KRAV en viss betydelse för konsumenterna utan att förordningstexten 2092/91 styr, så länge det görs på ett tydligt och begripligt vis. Aranea menar att den aktuella märkningen inte är vilseledande för konsumenterna.

Regler

Ändringar i reglerna för 2007

Med förra numret av KRAV-aktuell fick du reglerna som börjar gälla januari 2007. Nu har vi redan infört några rättelser och mindre ändringar i dem. Det har vi gjort för att regelverket ska uppfylla IFOAMs regler*. De tre viktigaste tilläggen är följande:

- KRAV-godkända produkter får inte märkas med texten ”GMO-fri”, men det är tillåtet att skriva att produktionen och förädlingen gjorts utan användning av GMO. Tillägget har fått en egen regel med numret 1.1.2.15, vilket innebär att de följande reglerna under 1.1.2 nu har fått högre nummer jämfört med den tryckta versionen.
- Man ska öka diversiteten i perenna odlingar genom att till exempel plantera in träd av andra arter. Tillägget som gjorts i regel 4.4.1 berör främst fruktodlare.
- Bikupor ska företrädesvis bestå av material med naturligt ursprung. Tillägget som gjorts i regel 6.1.16 är ett krav både i IFOAMs regler och enligt EU-förordningen (EEG) nr 2092/91. Eftersom många svenska bikupor består av frigolit som isolering mot källden kan detta bli ett problem i Sverige. KRAV arbetar för att påverka både IFOAM och EU-förordningen för att kravet ska tas bort.



På nästa sida hittar du fler regeländringar. Alla ändringar som gjorts hittar du under Regler på KRAVs webbplats www.krav.se.

* IFOAM Basic Standards. IFOAM är den internationella ekologiska paraplyorganisationen.

Ett hänsynsfullt fiske ger en extra krydda till den KRAV-märkta sillen.



Abba först med KRAV-märkt sill

Nu har den första KRAV-märkta sillinläggningen kommit. Lagom till julens sillsäsong har Abba Seafoods KRAV-märkta senapssill lanserats både i butik och för restaurang och storhushåll.

– KRAV står för bra miljö och det vill vi som marknadsledare stödja, säger Karin Bjerhem, produktchef för Abba sill i ett pressmeddelande.

– Det som är bra för havet är bra för oss och vi vill bidra till att det skapas en långsiktig och balanserad skörd av råvarutillgången. Därför tog vi fram en KRAV-märkt sill så snart det blev möjligt.

Att valet föll på senapssill beror på att det är en av de mest populära sillinläggningarna. Varje år säljs 2,8 miljoner burkar senapssill varav mer än hälften kommer från Abba.

När det gäller KRAV-märkt från hav och sjö har det tidigare endast funnits räkor och odlad lax i butik. Men i våras godkände KRAV sillbestånden i Skagerack och Kattegatt och det blev därmed för första gången möjligt att ta

fram en KRAV-märkt sillinläggning.

– Det här är en historisk händelse för KRAV. Nu blir det lätt för konsumenterna att välja fisk med miljöprofil. Vi hoppas att det här bara är början och att det inom några år kommer att finnas många fler KRAV-märkta fiskprodukter, säger Marc Wester, ansvarig för fiskefrågor vid KRAV.

KRAV-märkningen innebär att sillen fiskas i bestånd som KRAV har bedömt klarar sig långsiktigt. För att säkerställa att fisken tas från dessa bestånd ställs krav på spårbarhet. Vidare ställs miljökrav på båtar, fiskemetoder och redskap. Maskorna i näten ska till exempel vara tillräckligt stora för att släppa igenom småfisk. När det gäller en färdig produkt som Abbas senapssill ställs även miljökrav på övriga ingredienser och på tillverkningen.

Regler

Nu får du handla med andra årets karensårsfoder

Från och med nu är det möjligt att handla med foder som producerats under det andra årets karensårsodling. KRAV har ändrat reglerna för att underlätta för marknaden att få fram mer foder till KRAV-godkända djur. Skälet till att ändringen införs omedelbart är att fodersituationen för KRAV-certifierade djurbesättningar är besvärlig på många håll.

Det inköpta karensårsfodret ska ha odlats på mark där karenstiden påbörjades senast 12 månader innan skörd och det ska ha en särskild märkning. Det får utgöra maximalt 30 procent av foderstaten.

Precis som förut får karensfodret totalt utgöra högst 60 procent av det årliga foderintaget. Skillnaden är att du nu kan köpa in hälften av denna mängd.

Följande regler har ändrats eller lagts till i KRAVs regler, upplaga januari 2007, men de får tillämpas redan nu: (1.2.1.1 och 1.2.1.2) (4.1.1 och 4.1.3) (5.1.5 och 5.3.2 och 5.3.8) samt (11.1.2 och 11.2.4).

Dessutom finns två nya definitioner av "karensårsodling" respektive "foder från karensårsodling". Uppdaterade regler hittar du på KRAVs webbplats <http://jan07.regler.krav.se>

Konventionellt foder

För dig som är KRAV-ansluten och har certifierad djurhållning gäller än så länge KRAVs regler om maximalt fem procent konventionellt foder till idisslare. Möjligheten att använda mer konventionellt grovfoder på grund av de exceptionella väderförhållandena i somras gäller enbart för producenter som har ekostöd utan att ha ekologiskt certifierad produktion.

Just nu undersöker Jordbruksverket vad som ska gälla för certifierad ekologisk produktion. Ett förslag har varit ute på remiss och en ny remissrunda väntas. Beslut kommer inte att fattas förrän omkring 25 november.

KRAV avvaktar nu verkets beslut för att se på vilket sätt det går att underlätta för dem av er som drabbats av vädrets makter.



Världen enligt Laban

Bilvägen slutar där någonstans, mellan Sigfride och evigheten. Vid Östersjöns gråblå vatten som nästan smetar ihop med himmeln, för dagen disigt blek.

Ingen reser oberörd till denna plats. Somliga väljer att stanna. Kanske för en pratstund med Laban. Han har förstås nått om tid att prata, men är du ute i goda avsikter så kommer han nog ut på trappan till sitt bageri, med mjöl på glasögonen och svett i pannan.

– Du hittade precis rätt, kanske han säger.

För det är inte lätt att finna vägen till Labans i Sigfride. Gotland har hundratals små vägar som vinglar fram över landskapet.

Här hos Laban, på öns södra del, är träden låga och kutiga och terrängen torr i högsommarhettan. Laban Bergström har bakat bröd sedan fyra på morgonen och nu, när klockan är tre, tar han sig en kaffe i skuggan utanför ladugården.

Men det är inte djur som hörs stöka därinne, utan Labans personal som slutför dagens arbetspass. Ladugården är numera bageri, och var till alldeles nyligen också kvarn. Nu är all kvarnverksamhet flyttad till Roma, i hjärtat av Gotland.

– Det blev för nära hem, säger Laban och syftar på att bostadshuset ligger tvärsöver gården.

Han som redan jobbar på tok för mycket kunde inte ha både kvarn och bageri på krypavstånd från köksbordet.

– Så fort jag hade en stund över gick jag in och malde. Det är ju inte hälsosamt i längden.

Men flytten till Roma har även praktiska och ekonomiska förtecken. Labans kvarn hade växt ur sin kostym och för mjölnaren från Sigfride var det bara framåt som gällde. Han köpte valskvarnen i Roma för att klara ökad efterfrågan på gotländskt KRAV-märkt kvalitetsmjöl, och på specialiteten stenmalet dinkelmjöl.

– Dinkeln är överlägsen i smak och kvalitet, predikar Laban bakom glasögonen och börjar redogöra för fenomenet Gotland.

– Den här ön har blivit ett varumärke som är intimt förknippat med sol bad och semester. Folk åker hit och har det bra, och när de sedan kommer



Bilder fr v: Där vägen mot Faludden blir som allra smalast, innan den tar slut, ligger Laban Bergströms bageri och före detta kvarn. Utsikten är typiskt gotländsk, med de numera allt vanligare vindkraftverken i horisonten.

Laban Bergström började sin karriär som mjölnare med att mala på en antik väderkvarn. Nu är han en välkänd profil i sin bransch och har lämnat väderkvarnen för modernare lokaler.

hem till vardagen igen och går och handlar, så kanske de hittar en produkt från Gotland och då kommer hela associationskarusellen igång och den där varan blir en symbol för den härliga ledigheten.

Bagaren plirar i motljuset, ser allvarlig ut och fortsätter:

– Men om den där korven, eller sylten eller vad det är sedan smakar trist, så kommer ju den positiva känslan av Gotland att solkas, eller hur? Vad jag menar är att Gotland som varumärke måste värdas av alla som verkar på den här ön, oavsett om de serverar mat till sommargäster eller om de levererar till fastlandet. Så länge Gotland är ett argument för att folk ska köpa produkten, så ska produkten också hålla god kvalitet.

Laban Bergström är noga med innehållet, och han har höga förväntningar på sig. Företaget bär hans eget namn och Laban själv är avbildad på varje brödpåse, stolt leende. Med en sådan offensivt självutlämnande kampanj vill det till att brödet också

är gott. En del av den goda smaken tillskriver Laban de ekologiska råvarorna.

– Jag mår bättre i själen av att arbeta med ekologiskt, för jag vet att det är gott. Det får väl bli mitt bidrag till en bättre värld; att mala mjöl på KRAV-märkt spannmål så att några bönder kan ställa om till ekologisk odling. Var och en får väl bidra med något, för vi måste vara rädda om det vi har.

Brödet som har bakats i Sigfride går raka vägen till butiker på ön och på fastlandet. En stor del lämnar bageriet som degämnen, för att sedan bakas i butik. Laban valde tidigt att hoppa på bake-off-trenden. Ett smart drag har det visat sig. Försäljningen ökar och frysrummet intill Labans bageri är proppat med halvfärdiga brödklumpar.

Laban är övertygad om att fler företagare skulle kunna få till ekologiska storsäljare, om bara folk vågade ta risken.

Text och foto: Jakob Falkerby

KRAVMÄRKT

Detta är en förkortad version av en artikel i konsumenttidningen KRAVMÄRKT. Gratis provexemplar av KRAVMÄRKT kan du beställa under rubriken Konsument på KRAVs webbplats: www.krav.se.

Miljö

Livet i vattendragen hotas av kemiska bekämpningsmedel

Det står helt klart att det finns bekämpningsmedel i bäckar och åar i jordbrukslandskapet i södra Sverige. Risken finns också att vattenlevande organismer kan skadas av dessa.

Förra året fanns det bekämpningsmedelsrester i samtliga prover som togs i två år i Skåne samt i jordbruksbäckar i Östergötland, Västergötland, Halland och Skåne. Forskarna vid SLU (Sveriges lantbruksuniversitet) som gjorde undersökningarna på uppdrag av Naturvårdsverket hittade sammanlagt 57 olika substanser i bäckarna. Och i de två skånska åarna hittade de varje gång 10-22 olika substanser.

21 av bekämpningsmedlen fanns vid ett eller flera tillfällen i halter som var högre än de riktvärden som finns för ytvatten. Riktvärdena talar om vilken den högsta halten är som ett ämne kan ha utan att någon vattenlevande organism skadas. Även i grundvatten och regnvatten hittade forskarna bekämpningsmedelsrester. I grundvattenproverna fanns spår av elva substanser och i regnvattnet 38.



8 argument för ekologiskt!

TV-kocken Leila Lindholm unnar sig ekologiskt för att det känns bättre. Hon vill också inspirera människor att ha kul i köket. Detta berättar hon om i KRAVs nya konsumentbroschyr.

I broschyren som har praktiskt fickformat får du också åtta handfasta argument för varför ekologisk mat är bra.

Broschyren som producerats med stöd från Jordbruksverket kan beställas från KRAV.

Positivt möte om att nå 25-procentsmålet

Hur ska vi nå 25 procent ekologiskt i offentliga storhushåll till 2010?

Många positiva idéer kom fram när nästan hundra personer samlades för att diskutera den frågan. Goda och inspirerande exempel lyftes fram från kommuner och landsting som lyckats komma långt. Flera enheter klarar redan nu 25 procent eller har kommit en god bit på väg. En del av dem har fått extra tillskott i budgeten, andra inte.

Mötet som arrangerades av Ekologiskt Forum i samarbete med Ekocentrum hölls i oktober på KSLA. Bland deltagarna fanns många inköpare och kostchefer från hela landet, men också ett antal grossister och producenter. Både Servera och ICA Meny kunde redovisa ökad försäljning av sitt ekologiska sortiment. De har också



tydligt märkt ett större intresse för ekologiska livsmedel.

I och med att den offentliga sektorn gör upphandlingar som sedan styr deras inköp blev en slutsats att mycket hänger på hur anbuds-förfarandet och avtalsskrivandet genomförs. Det är till exempel viktigt att de ekologiska produkterna som man har i upphandlingsavtalet verkligen handlas. En väg kan vara att smala ner i upphandlingsavtalen så att det för vissa produkter bara finns ekologiskt att välja på.

Om man jobbar målmedvetet och långsiktigt behöver varken budgeten eller politiska beslut vara avgörande för resultatet. Ekologisk mat kan till exempel vara en konkurrensfördel för en skola. Det gäller att koppla hälsa, mat och miljö till en helhet.

KRAV-godkänd slakt återupptas i norr

Ett tjugotal lantbrukare i Norrbotten och Västerbotten kan nu återigen få slakten av sina djur utförd enligt KRAVs regler. Sedan ett par års tid har de KRAV-godkända djuren i de fyra nordligaste länen skickats till slakt som konventionella eftersom det inte funnits någon möjlighet till KRAV-godkänd slakt.

För att lösa det problemet startades projektet "Ekologiskt kött i Norr" av Hushållningssällskapet i Västerbotten. Genom projektarbetet som finansieras av Jordbruksverket hittades bondeägda Norrbottensgårdens slakteri. De var redo att utföra KRAV-godkänd slakt om det dök upp någon köpare.

– Vi var tvungna att hitta köparen, säger Hushållningssällskapetets projektledare Hilda Runsten. Och det gjorde

de. Servera R&S var intresserade. Och nu har säljare och köpare sammanförts.

– De lyckades hitta en bra affär, säger Hilda Runsten och berättar att Servera inte bara köper in vissa delar av djuren utan alla.

Ett problem inom den ekologiska slakten brukar annars vara att vissa delar efterfrågas betydligt mer än andra, vilket innebär att en del av djuren säljs som konventionellt kött.

Till att börja med är det nötdjur som slaktas och det innebär att ett 20-tal lantbrukare i Norrbotten och Västerbotten nu kan leverera 280 djur per år.

I Jämtland och Västernorrland väntar bönderna fortfarande på en lösning.

... men på Gotland upphör den KRAV-godkända lammslakten

Från och med nästa år kommer det inte att produceras något KRAV-godkänt lammkött på Gotland, i alla fall inte i Swedish Meats regi. Företaget har sagt upp kontrakten med de KRAV-godkända lammproducenterna från den första januari 2007.

När beskedet om nedläggningen kom gick KRAV ut med ett pressmeddelande som berättade om hur de 18 uppfödarna av KRAV-godkända lamm övergivits. I meddelandet säger KRAVs vd Lena Söderberg följande:

– Naturligtvis måste Swedish Meats göra sina egna affärsmässiga bedömningar, men det känns onekligen som om Swedish Meats gör helt andra bedömningar än huvuddelen av livs-

medelsmarknaden som nu hårdtsatsar. Vi står i början av en stark ekologisk konsumtionstrend, både i Sverige och internationellt.

Så gott som omedelbart hörde såväl press som radio av sig och resultatet blev flera inslag. I Gotlands Tidningar kunde man bland annat läsa att skolorna inte kan få tag på KRAV-godkänt kött från Gotland, men att de gärna skulle vilja det. Enligt tidningen säger kostchefen Inger Göthberg att kommunen gärna skulle köpa KRAV-godkänt kött av de gotländska producenterna, men då måste de lägga anbud och erbjuda leveranser. Inga sådana har kommit in.

Kampanj för ekologiskt kött gav ökad efterfrågan



I de butiker som deltog i kampanjen ”Det märks att naturen är med” ökade försäljningen av ekologiska kött- och charkprodukter markant.

Under nio veckor med start i september har butikerna satsat på att lyfta fram det ekologiska kött- och charksortimentet. Det har skett i kampanjen ”Det märks att naturen är med”. Ett litet märke med samma text kunde ses på förpackningar i köttdiskarna och så har det varit annonser i veckoblad samt en del pr-verksamhet. Och visst har det gett resultat! Försäljningen av ekologiska kött- och charkprodukter ökade markant under veckorna. Coop Sverige vars tre kampanjveckor hunnit genomföras när detta skrivs sålde till exempel 54 procent mer. Resultaten från de övriga deltagarna får vi återkomma med.

Kampanjen är ett samarbete mel-

lan Swedish Meats, Coop, Ica och Axfood samt föreningen Ekokött som organiserar Sveriges ekologiska köttproducenter. Kampanjen har finansierats med 800 000 i stöd från EU samt med lika stor insats från de deltagande företagen tillsammans. För att klara leveranserna har butikskedjorna delat upp tiden mellan sig och kampanjat under olika veckor. ICA Kvantum och Hemköp har deltagit samt Coop Konsum, Coop Forum och Coop Nära.

Något som varit mycket positivt för Swedish Meats är att beställningarna gällt många olika artiklar. På så vis har en större del av slaktkroppen kunnat säljas som ekologisk.

På kampanjens webbplats kan man ta reda på mer om hur smaken, hälsan och naturen påverkas av att man väljer ekologiskt kött. Adressen är www.ekologisktkott.se

Notiser

Förening för ekologisk kampanj

En ideell förening med namnet ”Mer ekologisk mat” har bildats för att driva en bred kampanj för ökad efterfrågan på ekologisk mat i Sverige.

Kampanjledare är Ulf Kamne. Från KRAV deltar Solweig Wall Ellström i styrelsen.

Du når Ulf Kamne på e-post: ulf.kamne@ekolantbruk.se
telefon: 031-13 07 50,
0708-11 41 26.

Nytt varumärke med många mervärden

Under det nyligen lanserade varumärket Upplandsbondens säljs produkter med en kombination av mervärden. Första produkten är ekologiskt naturbeteskött från djur som fötts upp i Uppland och som slaktats, styckats och hängmörats på ett uppländskt småskaligt slakteri. Sedan är planerna att andra produkter ska säljas med varumärket i den takt som de kan produceras på ekologiska gårdar och på små och medelstora livsmedelsföretag runt om i Uppland.

Varumärket ägs av lantbrukare och småskaliga producenter med KRAV-godkänd produktion. Efter att först ha startat en ideell förening bildade de i våras en ekonomisk förening som idag har ett 20-tal medlemmar. Föreningens verksamhet har fått starthjälp av statligt



stöd från LBU-programmet och stöd från LRF, men drivs i stort på affärsmässiga villkor.

I handelsledet sker försäljningen i samarbete med Coop Forum. Upplandsbondens kommer också att leverera direkt till restauranger och sälja köttet i egna gårdsbutiker.

Tema ekologiskt på Interfood

De företag som satsar på ekologiska livsmedel kommer att ha stora konkurrensfördelar i framtiden. Det säger Peter Berggren, business manager på Svenska Mässan i ett pressmeddelande.

Interfood, som är mötesplats för den svenska måltidsbranschen och arrangeras av Svenska Mässan, kommer nästa år att ha ekologiskt som tema. Peter Berggren räknar med 300 utställare och 20 000 besökare. Det ekologiska temat ska genomsyra hela mässan, men en ekologisk stad kommer

också att byggas upp. Ambitionen är att ett hundratal små och medelstora ekologiska utställare tar plats i den.

Mässan sker i samarbete med Länsstyrelsen Västra Götalands län, KRAV, Ekologiska Lantbrukarna, Lantbrukarnas Riksförbund, Hushållningssällskapet och Ekologiskt marknadscentrum.

Tid: 4-6 september 2007

Plats: Svenska Mässan i Göteborg

Telefon: 031-708 80 00

E-post: info@interfood.se

Seminarium

Ekologiskt så in i Sverige

– Livsmedelstillverkarna står inför nya utmaningar när konsumenterna i dagligvaruhandel och på restaurang i allt större utsträckning efterfrågar ekologiskt.



Foto: Jakob Falckenby

Det skriver arrangörerna till seminariet "Ekologiskt så in i Sverige". Seminariet vänder sig till alla inom livsmedelsindustrin, dagligvaruhandeln och måltidsindustrin som vill ta sin del av denna ökande marknad.

Arrangörer är tidningarna Restaurang och storkök (rs.), FastFood, Fri Köpenskap och Recykling & Miljöteknik i samarbete med Svenska Mässan, Interfood och KRAV.

Tid: 5 december 2006

Plats: Svenska mässan i Göteborg
Anmälan och frågor till Irene Blom

telefon: 08-670 41 31,

e-post: irene.b@mentoronline.se

Enklare handel

Ett möte om enklare internationell handel med ekologiska produkter anordnades av IFOAM* samt FN-organen FAO och UNCTAD i oktober. Ett stort antal länder och organisationer, däribland KRAV, var representerade.

Mötet rekommenderade världens stater att använda erkända standarder från Codex Alimentarius* och IFOAM** när de beviljar importtillstånd för ekologiska produkter. Om rekommendationen blir verklighet skulle det till exempel bli väsentligt enklare att

exportera ekologiska produkter till USA.

Mötet som hölls i Sverige är en del i en längre process som kallas International Taskforce on Harmonization in Organic Agriculture (ITF). Läs mer om ITF på www.unctad.org/trade_env/ITF-organic



Johan Cejje

* Codex Alimentarius är ett FN-organ som utvecklar standarder för livsmedelsmarknaden. Standarderna syftar till att skydda konsumenterna och att utveckla handeln.

** IFOAM är den internationella paraplyorganisationen för den ekologiska rörelsen. Läs mer om IFOAM på www.ifoam.org.

Sveriges snyggaste SRB-ko är KRAV-godkänd

Kossan 556 Önska från Hedesunda blev Grand Champion i klassen röda SRB* på Elmia-mässan i oktober. Hon tillhör till vardags en KRAV-godkänd mjölkbe-

sättning som ägs av bröderna Nils-Erik och Lennart Walleräng.

Bröderna Walleräng har haft KRAV-godkänd mjölkproduktion sedan 1999.

* SRB står för svensk röd och vit boskap.



Ny medlem

KRAV välkomnar Coop Sverige AB som ny medlem. Coop Sverige är ett dotterbolag i Coop Norden och svarar för cirka 60 procent av den konsumentkooperativa dagligvaruhandeln i Sverige.

KRAV som är en ekonomisk förening har nu 28 medlemsorganisationer.

www.krav.se



KRAV-märket är känt av 96 procent av befolkningen och står för bra miljö, god djursorg, god hälsa och socialt ansvar. Märket finns på närmare 4 000 ekologiska matvaror. Märket visar att varan är producerad enligt KRAV:s regler, utan kemiska bekämpningsmedel, konstgödsel, GMO eller onaturliga tillsatser.