

Insändare, HBL
publ. 5.9.2015

Ska det finnas finländskt kött i framtiden?

Jag börjar med att framhålla hur viktigt det är för oss köttproducenter att våra djur mår bra. God skötsel och välmående djur tummar vi inte på, det är grundförutsättningar för att verksamheten ska fungera. Och så är det ett faktum att köttet som grillas nu under sensommaren kommer från ett produktionsdjur. Det kan vara ett djur som fått växa och må bra enligt finländska krav eller ett djur vars ursprung och förhållanden vi varken känner till, kan spåra eller påverka.

Alla vi konsumenter har ett stort ansvar, för den mest avgörande faktorn vid köpögonblicket för de flesta är priset och frågan är vad man får för det. Produktionsdjur har mer eller mindre utrymme att röra sig på, det har leksaker så som träkäppar och strö – eller inga alls, de får vård och medicinering när de insjuknar eller så matas de med antibiotika, de tas omhand i eget bås om de uppvisar symptom på stress eller så kuperas svansarna för att symptom inte ska synas.

Vi har i Finland högre produktionskrav för köttdjur än i EU överlag. Trots att vi sedan 1995 producerat för en gemensam marknad har vi finländska producenter under senaste decennium sällan uppnått EU:s medelproducentpris, det priset som vi får ut av marknaden.

I Sverige har man en djurskyddslagstiftning som är jämförbar med den i Finland. Den är sträng. Och liksom i Finland har man i Sverige inte haft ”råd” att till offentliga kök köpa in kött som är producerat enligt de egna lagstadgade kraven. Det hela har lett till att köttproduktionen flytt till länder där djurskyddskraven och produktionskostnaderna är lägre samt inkomsterna högre. Nu är Sverige långt beroende av importerat kött, producerat enligt lägre djurskyddskrav och kanske i sämre arbetsförhållanden. Nu har svenska politikerna dock vaknat och man vill lagstiftningsvägen gå inför att mat som serveras i offentliga kök uppfyller landets lagstadgade produktionskrav.

I Finland förnyades djurskyddsförordningen för svinsektorn senast 2012 då utrymmeskraven skärptes rejält. Våra utrymmeskrav ligger långt över EU:s minimikrav och är till vissa delar stängare än i Sverige. Samtidigt svävar diskussionerna om offentlig matupphandling i samma banor, men är det möjligt att luckra upp upphandlingslagen i Sverige är det möjligt även i Finland. För vad vore väl bättre än att i offentliga kök servera mat som producerats enligt egna krav och som det offentliga även till en del redan investerat i.

Tillbaka till djurskyddslagen. Den är mycket aktuell just nu. Om beredningen och lagstiftarna ser att man skapar bättre djurvälstånd genom att skärpa kraven ytterligare, ta bort frivilliga åtgärder, fortsättningsvis minska på ersättningen för vissa åtgärder och samtidigt fortsättningsvis ignorera betydelsen av produktionskrav i den offentliga upphandlingen kommer vi att gå samma väg tillmötes som Sverige. Skenhelighet förbättrar varken produktionsdjurens eller producenternas välfärd och hälsa.

Vi producenter är förespråkare för djurens välfärd och hälsa. Det förverkligas inte gratis. Det kostar pengar, tid och hela våra väsen. Vi förverkligar våra drömyrken och till det behöver vi de rätta verktygen. I ärlighetens namn är vår företagsverksamhet långt reglerad av lagar och

styrd av olika myndigheter, men också handelskedjorna och konsumenternas val. Därför behöver vi upplysta beredare, beslutsfattare, butiksägare och konsumenter.

Tomas Långgård
grisproducent
SLC styrelsemedlem
Ordförande för SLC:s slaktdjursutskott