

GYNNA FINLÄNSK MAT PÅ KOMMUNERNAS TALLRIKAR

Den offentliga måltidsservicen har fantastiska möjligheter att främja finländsk och lokala matkultur samt regional ekonomi, jordbruk och livsmedelsproduktion.

I anbudsfrågor är det värt att beakta att det finländska regelverket ställer högre krav på många produkter än i andra EU-länder i medeltal. Ett bra exempel på detta är den finländska matproduktionen, som är fri från salmonella, grisarna har knorr och produktionsdjur ges antibiotika enbart för att behandla sjuka djur tillskillnad från den mer allmänna användningen i Mellaneuropa. Den finländska användningen av bekämpnings- och växtskyddsmedel är dessutom väldigt liten i internationell jämförelse.

För att öka den finländska matens andel i måltidsservicen behövs företag och producenter av alla storlekar, även partihandels leverantörer. För stora helheter finns det sällan många anbudsgivare. Enligt EU:s upphandlingsdirektiv är det skäl att dela upp upphandlingen i mindre delar. Om man inte delar upp upphandlingen bör detta kunna motiveras. Alla livsmedelsgrupper behöver inte upphandlas samtidigt, utan exempelvis kan man i år upphandla bröd och i nästa år köttprodukter.

1. **Skriv in inhemsk mat och dess användning i upphandlingsanvisningarna och i måltidsservicens verksamhetsplan**

Uppdatera kommunens upphandlingsanvisning i enlighet med upphandlingsstrategin. I anvisningarna antecknas de målsättningar som skall beaktas gällande användningen av inhemsk mat.

Exempel: "I livsmedelsupphandlingar föredrar vi närproducerade och inhemska produkter. Grönsaker, rotsaker, bröd, potatis, spannmålsprodukter samt kött och köttfärdingar, mjölk och mjölkprodukter samt ägg är inhemska."

2. **Ta inhemsk mat i beaktande redan i planeringen av matlistan**

Matlistan är i nyckelposition – dess planering är avgörande för vilken och hurudan mat som serveras i kommunen. Planera matlistorna så att de sporrar till användningen av finländsk mat och råvaror.

3. **Fungerande dialog och tillgång till information möjliggör finländsk mat**

Förutseende kartläggning av livsmedelsmarknaden ger god information om det utbud och den kvalitet som finns att tillgå. Kontakten mellan kommunen och livsmedelssektorns företag, lantbrukarna, organisationer och andra aktörer är avgörande. Exempelvis kan regelbundna träffar mellan branschens aktörer ordnas. Informera tydligt och i god tid om kommande upphandlingar, inte enbart i HILMA.

4. **Inhemsk mat förverkligas när det i upphandlingen tas i bruk tydliga kvalitetskriterier**

De produktgruppsvisa allmänna kvalitetskriterier som ingår i kommunens upphandlingsanvisningar måste bearbetas noggrant genom att dra nytta av nätverksskunnande. Överenskomna kvalitets-kriterier kan alltid användas i upphandling. Stödmaterial och tips finns i t.ex. Närmatsguiden: www.narmatsguiden.fi.

5. **Inhemsk mat förtjänar uppföljning på kommunal nivå**

Som stöd för beslutsfattandet kan ett pålitligt uppföljningssystem byggas upp, så att exempelvis kommunfullmäktige och/eller något annat förtroendeorgan årligen får information om vilken slags mat som serveras i kommunen.

För en produkt som upphandlas definieras minimikrav, vilka leverantören måste uppfylla. Produktens upphandlingskriterier är mer detaljerade krav som ställs på produkten och vilka sätts i prioritetsordning och/eller poängsätts enligt dess betydelse och beroende på upphandlingsmetoden. Denna tabell innehåller några exempel på upphandlingskriterier, vilka enligt vissa förutsättningar kan användas uttryckligen för att upphandla inhemsk mat. Använd Närmatsguiden (www.lahisopas.fi) som stöd för upphandlingen.

| PRODUKTGRUPP | UPPHANDL.KRITERIUM | MÅTARE |
|-------------------------|--------------------------------|---|
| Mjök och mjölkprodukter | Ursprung och produktionssätt | I utfodringen har inte använts genmodifierade ingredienser. På gården bokförs användningen av antibiotika för produktionsdjur. |
| | Säkerhet och djurens välmående | Varje parti gårdsmjök som mottagits av inrättningen har undersökts med tanke på spår av mikrobiella läkemedelsrester. Hantering och dokumentation av kvalitetskedjan. Produktionsgården hör till programmet för kontroll av salmonella. Mjölkkor hålls inte fjättrade året runt. Kalvar hålls inte fjättrade. Kalvar ges råmjök eller motsvarande preparat inom sex timmar efter födseln. |
| Nötkött | Ursprung | Information om ursprungsland, även gällande tilläggsparter. Spårbarhet till gården och genom slaktpartiets dokumentationssystem. |
| | Säkerhet och djurens välmående | Produktionsgården hör till programmet för kontroll av salmonella. För djurens uppfödning har inte använts antibiotika i förebyggande syfte (profylaktiskt). På gården bokförs användningen av antibiotika för produktionsdjur. Kalvar ges råmjök eller motsvarande preparat inom sex timmar efter födseln. Kalvar hålls inte fjättrade. Slakttransporten av djur sker direkt från uppfödningssplatsen till slakteriet utan mellanstationer. Tjurar har inte kastrerats. |
| Svinkött | Ursprung och spårbarhet | Svinköttets produktionskedja från gården till produktionsanläggningen kan spåras och bevisas. |
| | Säkerhet och djurens välmående | Produktionsgården hör till programmet för kontroll av salmonella. I svinuppfödningen har grisarnas svansar inte kuperats. För djurens uppfödning har inte använts antibiotika i förebyggande syfte (profylaktiskt). Vid kastrering av unggaltar används smärtlindring. Slakttransporten av djur sker direkt från uppfödningssplatsen till slakteriet utan mellanstationer. På gården bokförs användningen av antibiotika för produktionsdjur. |

| | | |
|---|---|---|
| Broiler- och kalkonkött kalkkunan liha | Ursprung, produktionssätt, säkerhet och djurens välmående | Produktionsgården hör till programmet för kontroll av salmonella. Filéstrimlor av broiler/kalkon ska vara märkta med information om uppfödaren. I produktionen har näbben på broilrar/kalkoner inte klippts. I uppfödningen har inte använts antibiotika i förebyggande syfte (profylaktiskt). Slaktransporten av djur sker direkt från uppfödningplatsen till slakteriet utan mellanstationer. På gården bokförs användningen av antibiotika för produktionsdjur. |
| Köttprodukter | Ursprung | Information om ursprungsland för huvudråvaran, dokumentation om huvudråvaran. Information om ursprungsland för kött som har tillräts. |
| Hönsägg | Ursprung | Information om ursprung, så att ursprunget för ägg/äggprodukter kan spåras till producenten. |
| | Säkerhet | Produktionsgården hör till programmet för kontroll av salmonella. I uppfödningen har inte använts antibiotika i förebyggande syfte (profylaktiskt). På gården bokförs användningen av antibiotika för produktionsdjur. I hönsäggsproduktionen har hönornas näbbar inte klippts. |
| Spannmåls- produkter | Ursprung | Information om råvarans ursprungsland och produktens förädlingsland, t.ex. var har havregrynsens havre odlats och var är produkten förädlad. |
| | Miljöansvar | Ej brådmognats med glyfosat. |
| Bröd och bageriprodukter | Ursprung | Information om huvudråvarans ursprungsland. |
| | Färsighet | Brödet/bageriprodukten får inte vara fryst. Brödet har bakats inom max. 24 timmar innan leveransen. |
| Potatis, potatisprodukter | Ursprung | Information om ursprungsland och odlingsgård. |
| | Färsighet | Potatisen har skalats inom max. 24 timmar innan leveransen. |
| Rotsaker och grönsaker | Ursprung | Ursprungslandet måste uppges. Information om odlingsområdet/plockningsområdet. |
| | Säkerhet | Rivna och skurna råvaror bör vara fria från tillsatsämnen. De leverantörer som väljs bör kunna redogöra för produkternas GMO-frihet. |
| | Färsighet | Max tre dygn från skörd av färska grönsaker till leverans. |
| Bär, frukter och safter | Ursprung | Ursprungslandet måste uppges, huvudråvarans ursprungsland måste uppges. |
| | Säkerhet | Bör kunna användas utan upphettning. |
| Näringsfetter | Miljöansvar | Fetter som är fria från palm- och palmkärnolja samt majsolja. |