



Guide till ansvarsfull livsmedelsupp- handling:

- rekommendationer blir till krav och
jämförelsegrunder

Version 2.0
Publicerad 12/2020

Innehållsförsteckning

1.	INLEDNING	
2.	LIVSMEDELSPRODUKTIONENS MILJÖPÅVERKAN.....	
2.1.	MATPRODUKTIONENS MILJÖPÅVERKAN UPPSTÅR I HUVUDSAK INOM PRIMÄRPRODUKTIONEN	
2.2.	EFFEKTIV ANVÄNDNING AV RÅVAROR OCH MÄNGDEN MATSVINN INVERKAR PÅ LIVSMEDELSKEDJANS MILJÖPÅVERKAN.....	3
2.3.	EN DRYG FJÄRDEDEL AV FINLANDS UTSLÄPP AV VÄXTHUSGASER HÄRRÖR FRÅN MATPRODUKTIONEN.....	3
2.4.	DET ÄR TILLS VIDARE MYCKET UTMANANDE ATT ANVÄNDA JÄMFÖRELSE AV KLIMATAVTRYCK SOM JÄMFÖRELSEGRUND VID LIVSMEDELSUPPHANDLING	3
2.5.	HÄLFTEN AV DE EUTROFIERANDE UTSLÄPPEN TILL VATTENDRAGEN I FINLAND HÄRRÖR FRÅN JORDBRUKET	
2.6.	MATPRODUKTIONEN PÅVERKAR DEN BIOLOGISKA MÅNGFALDEN.....	
2.7.	VATTENKNAPPHEIT ÄR EN ALLT VIKTIGARE FRÅGA FÖR DEN GLOBALA LIVSMEDELSTRYGGHETEN.....	
2.8.	PRIMÄRPRODUKTIONEN OCH PRODUKTIONSEFFEKTIVITET VIKTIGA FÖR ATT MINSKA MATPRODUKTIONENS MILJÖPÅVERKAN...	
2.9.	EKOLOGISK PRODUKTION HAR POSITIVA KONSEKVENSER FÖR MÅNGFALDEN	6
3.	DJURVÄLFÄRD OCH DJURHÄLSA	
3.1.	DJURSUKDOMSSITUATIONEN I FINLAND ÄR GOD OCH DET ANVÄNDS LITET ANTIBIOTIKA	8
4.	LIVSMEDELSSÄKERHET	8
4.1.	SALMONELLAKONTROLLPROGRAMMET	1
4.2.	LIVSMEDELSSÄKERHETSRIKTER I ANSLUTNING TILL ANVÄNDNINGEN AV VÄXTSKYDDSMEDEL.....	1
5.	NÄRINGSKVALITET	1
6.	SOCIALT ANSVARSTAGANDE.....	1
6.1.	DET GLOBALA JORDBRUKET ÄR FÖRENAT MED OLIKA BROTT MOT DE MÄNSKLIGA RÄTTIGHETERNA	1
6.2.	VID UPPHANDLING LÖNAR DET SIG ATT UTNYTTJA CERTIFIERINGAR OCH AUDITERINGSSYSTEM FÖR SOCIALT ANSVAR	13
6.3.	SYSSELSÄTTNING GENOM UPPHANDLING.....	13
7.	FASTSTÄLLANDE AV KRITERIER FÖR ANSVARSFULLHET MED HJÄLP AV DENNA GUIDE.....	...
7.1.	VAL AV KRITERIER	
7.2.	NIVÅN PÅ KRITERIERNA SAMT MOTIVERING TILL OCH STYRKANDE AV DEM.....	6
7.3.	STYRKANDE	8
8.	UPPFÖLJNING UNDER AVTALSTIDEN	9
	PRODUKTINFORMATIONSKORT: GRÖNSAKER, BÄR, FRUKT OCH SPANNMÅL.....	2
	KRITERIER: GRÖNSAKER, BÄR, FRUKT OCH SPANNMÅL.....	2
	PRODUKTINFORMATIONSKORT: KAFFE, TE OCH KAKAO.....	3
	KRITERIER: KAFFE, TE OCH KAKAO	33
	PRODUKTINFORMATIONSKORT: SVINKÖTT OCH SVINKÖTTSPRODUKTER	36
	KRITERIER: SVINKÖTT OCH SVINKÖTTSPRODUKTER	38
	PRODUKTINFORMATIONSKORT: FJÄDERFÄ, FJÄDERFÄPRODUKTER, ÄGG OCH ÄGGPRODUKTER.....	48
	KRITERIER: FJÄDERFÄ, FJÄDERFÄPRODUKTER, ÄGG OCH ÄGGPRODUKTER	
	PRODUKTINFORMATIONSKORT: NÖTKÖTT OCH NÖTKÖTTSPRODUKTER	6
	KRITERIER: NÖTKÖTT OCH NÖTKÖTTSPRODUKTER.....	6
	PRODUKTINFORMATIONSKORT: MJÖLK OCH MJÖLKPRODUKTER	

KRITERIER: MJÖLK OCH MJÖLKPRODUKTER	7
PRODUKTINFORMATIONSKORT: FISK OCH FISKPRODUKTER	86
KRITERIER: FISK OCH FISKPRODUKTER.....	88
KÄLLOR OCH YTTERLIGARE INFORMATION	93
BILAGA 1 VAL AV RÅVAROR.....	96
BILAGA 2 GEMENSAMT UTVECKLANDE AV KRITERIER 2017.....	98



Maa- ja metsätalousministeriö

I uppdateringen av guiden och produktionen av bakgrundsmaterialet har deltagit Naturresursinstitutet, Livsmedelsverket, Institutet för hälsa och välfärd, Rättvis handel rf samt jord- och skogsbruksministeriet. 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.

Syftet med den här guiden är att hjälpa den offentliga sektorn att köpa in ansvarsfullt producerade livsmedel. Guiden är ett nyttigt redskap även för kommunala beslutsfattare, livsmedelsproducenter och aktörer inom den privata sektorn. Guiden är en uppdaterad version av den guide som publicerades 2017.

Guiden har utökats med bakgrundsinformation om olika produktgruppers miljökonsekvenser, livsmedelssäkerhet och frågor om djurvälstånd.

Den reviderade guiden innehåller kriterier för ansvarsfullhet och vägledning i upphandling inom följande produktgrupper:

- grönsaker, bär, frukt och spannmål,
- kaffe, te och kakao,
- svinkött och svinköttsprodukter,
- fjäderfä och fjäderfäprodukter, ägg och äggprodukter,
- nötkött och nötköttsprodukter,
- mjölk och mjölkprodukter,
- fisk och fiskprodukter.

Dessutom innehåller guiden anvisningar om hur kriterierna ska användas och tillämpas vid upphandling.

Guiden kan också användas vid konkurrensutsättning av måltidstjänster så att man följer hur guidens kriterier uppfylls som en del av uppföljningen av avtalet under avtalsperioden. Det är bra att knyta användningen av guidens kriterier till avtalsvillkoren 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 planeringen av matlistorna kan man fästa större vikt vid mängden vegetarisk mat, mat enligt säsong och den lokala matkulturen. Bekanta dig närmare med exempel på upphandling av närproducerad mat: www.ekocentria.fi/lahiruokaopas

I upphandlingen är det möjligt att beakta produkternas miljöpåverkan under deras livscykel.

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 avtalets 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. Denna typ av krav på produktionsmetod som är tillåtna enligt EU-domstolens rättspraxis är exempelvis produktion av livsmedel med ekologiskt jordbruk och produktion av el med förnybara energikällor.

Vid upphandling av livsmedel lönar det sig att utöver enskilda upphandlingskriterier fokusera särskilt på att målet för anbudsförbandet är ett så bra avtal som möjligt, som gör det möjligt att använda just sådana livsmedel och genomföra just sådana måltidstjänster som ingår i den upphandlande aktörens egen vision eller strategi. Av denna orsak lönar det sig att omsorgsfullt utarbeta det utkast till avtal som åtföljer anbudsbegäran och dess villkor om beaktande och verifiering av miljökonsekvenserna under avtalsperioden. Uppföljningen och verifieringen under avtalsperioden underlättas om anbudsbegäran åtföljs av en beskrivning av vilken samarbetsmodell och vilka uppgifter, tidtabeller och ansvarsförhållanden mellan beställaren och producenten som ska följas under avtalsperioden.

2. 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 mest väsentliga indikationerna på matproduktionens miljöpåverkan kan avses vara klimatpåverkan, dvs. klimatavtrycket, eutrofieringen av vattendrag, försämrad mångfald samt vattenavtrycket, som behandlas i korthet 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.

2.1. Matproduktionens miljöpåverkan uppstår i huvudsak inom primärproduktionen

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 idisslars matsmältning och våmjäsning samt gödselhantering. Det största globala hotet om minskad biologisk mångfald som är kopplat till jordbruket är förändringar i markanvändningen, dvs. 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.

2.2. Effektiv användning av råvaror och mängden matsvinn inverkar på livsmedelskedjans miljöpåverkan

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 i faser av kedjan. Också förpackningar och transporter som används i produktionskedjan har miljökonsekvenser, men deras betydelse för matprodukternas miljöpåverkan är relativt liten.

2.3. 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.

Matproduktionens klimatpåverkan, dvs. klimatavtrycket, mäter och beskriver de sammanlagda utsläppen av växthusgaser från leveranskedjorna bakom produkterna, från tillverkningen av primärproduktionens insatsvaror, såsom gödselmedel, ända till måltidstjänstföretaget, handeln eller konsumtionen. Utsläpp av växthusgaser är 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.

2.4. Det är tills vidare mycket utmanande att använda jämförelser av klimatavtryck som jämförelsegrund vid livsmedelsupphandling

Företag och leveranskedjor fastställer numera allt oftare klimatavtrycken av leveranskedjorna för sina livsmedelsprodukter, foder eller gödselmedel, men det är utmanande att jämföra dessa talvärden. En del

av livsmedlens klimatavtryck är mycket detaljerat fastställda och baserar sig på faktiska källuppgifter om kedjorna, exempelvis olika gårdars produktion och processer, medan en del av kalkylerna är mer allmänna och baserar sig på varierande generaliserande sekundära uppgiftskällor. Med tanke på jämförbarheten är det ett stort problem att källuppgifternas deskriptiva natur och noggrannhet varierar, vilket gör att även resultaten varierar och är inexakta. 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.

2.5. 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 påskyndar 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 transportererna 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.

2.6. Matproduktionen påverkar den biologiska mångfalden

Metoden för att definiera mångfalden avviker från de föregående miljökonsekvenskategorierna. 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 soja från regnskogsområden har använts. Också bland annat palmolja, kaffe och kakao produceras ofta på områden som röjts från regnskog, vilket orsakar avskogning och utarmning av den biologiska mångfalden.

Inom den finländska köttproduktionen har soja redan delvis ersatts med andra proteinkällor inom svinkötsproduktionen 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. Betande djur upprätthåller dessutom livsmiljöer som är viktiga för många arter. Numera talar man mycket om förnyande, regenerativ, s.k. kolinlagrande odling, som också syftar till att binda kol i åkern.

2.7. 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, dvs. 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, så tills vidare är det svårt att göra jämförelser på produktnivå mellan livsmedel av olika ursprung.

2.8. 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 fodernyttförhållande produktionsdjuren effektivast fås att växa friska och välmående, dvs. 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 grüngödslingsväxter. 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. Primärproduktionens klimatavtryck påverkas också i hög grad av hur stor del av den energi som använts i produktionskedjans olika faser som har producerats med förnybar energi och hur stor del som producerats med fossila energikällor. De största förändringarna som kan göras för att minimera miljökonsekvenserna av livsmedel och konsumtionen av dem är att utveckla primärproduktionens produktionsmetoder samt att använda produkter från växtriket på ett mångsidigare sätt och minska köttkonsumtionen.

2.9. Ekologisk produktion har positiva konsekvenser för mångfalden

Ekologisk produktion är en noggrant övervakad, certifierad produktionsmetod som baserar sig på europeisk lagstiftning om ekologisk produktion. Målet för den nationella strategin för offentlig upphandling 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. För upphandlare är det enkelt att få med ekologiska produkter i konkurrensutsättningar, eftersom det –som upphandlingskriterium räcker att produkten produceras ekologiskt och att detta kan verifieras med ekocertifikat.

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 uppbinding, möjlighet till utevistelse, de ingrepp som utförs på djuren samt utfodringen av unga djur. Inom ekologisk produktion är till exempel minimikravet på det utrymme som varje djur förfogar över större än enligt den nationella lagstiftningen och djurens liggområde ska alltid vara beklätt 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 (till exempel 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 förbättrar den ekologiska produktionens miljöeffektivitet.

3. 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 inhygga	3. Bekväm viloplats
	4. Lagom temperatur
God hälsa	5. Lätt att röra sig
	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 livsrytmen, också transport och slakt. Vid all djurproduktion är det avgörande för djurens välfärd hur människan behandlar och sköter djuren. Den offentliga debatten om djurs välfärd försvåras ofta av att företrädarna för djurnäringarna och konsumenterna betonar välfärdens olika delområden olika. Det är också svårt att jämföra nivån på djurvälståndet mellan olika länder, eftersom det är svårt att få uppgifter som möjliggör jämförelser.

Hunger och törst är i regel inget problem inom finländsk djurproduktion. Enligt vår nuvarande nationella lagstiftning ska ett djur i vård ges sådan föda och dryck av god kvalitet som är lämplig för djuret. 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 sinsuggor).

I den nationella lagstiftningen bestäms också minimikraven på uppfödningförhållandena. De motsvarar inte alltid konsumenternas önskemål och djurens behov. En viktig orsak till detta är att till exempel större uppfödningstrymme och bättre liggbekvämlighet kräver investeringar. I bästa fall går ekonomi och djurvälstånd hand i hand. Exempelvis för köttnot är uppfödning i oisolerade och därför förmånliga byggnader ett bra alternativ med tanke på djurens välfärd, men det förutsätter fungerande torrströunderhåll.

Det är viktigt att eftersträva arttypiskt socialt och annat beteende så att djurvälståndet tillgodoses på ett ändamålsenligt sätt i uppfödningförhållandena. Detta betyder att djuren uppvisar så litet aggressivt beteende, onormalt beteende eller skrämnelreaktioner som möjligt. 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.

3.1. Djursjukdomssituationen i Finland är god och det används litet antibiotika

I Finland har man med hjälp av frivilliga åtgärder kommit till en situation i vilken vi är befriade från de flesta allmänna djursjukdomar som förekommer i andra länder. 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. Som verktyg används systemet för uppföljning av nötboskapens hälsovård (Naseva) och registret för hälsoklassificering av svingårdar (Sikava) samt expertgrupperna för fjäderfäns hälsovård (egna grupper för kött- och äggproduktion).

Kvalitetssystemet för svins hälsovård Sikava är det första nationella kvalitetssystemet som Livsmedelsverket godkände. Av ett nationellt kvalitetssystem för livsmedel krävs att det uppfyller kraven i artikel 16 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1305/2013. Vid offentlig konkurrensutsättning kan sådana kvalitetssystem, exempelvis Sikava, som uppfyller kraven i ovannämnda förordning användas som kriterium.

4. Livsmedelssäkerhet

Livsmedelstillsynen består av aktörernas egenkontroll och myndighetstillsyn. I Finland ansvarar aktörer i livsmedelsbranschen för att livsmedel som de producerar, hanterar, tillverkar, förpackar, transporterar, importerar, lagrar och saluför är säkra och i övrigt överensstämmer med föreskrifterna. För detta ska aktörerna ha ett med tanke på verksamheten lämpligt system för egenkontroll. Myndighetstillsynens uppgift är i huvudsak att säkerställa att egenkontrollen fungerar samt 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 finns 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 livsmedlens 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 Elintarviketurvallisuus Suomessa 2019 (Livsmedelssäkerheten i Finland 2019) är hanteringen av den kemiska risken inom den inhemska livsmedelsproduktionen god och det förekommer inga rester av växtskyddsmedel, veterinärmedicinska läkemedel, miljögifter eller andra kemiska ämnen som är farliga 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, till exempel 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, dvs. zoonosbakterier, vissa bakterier som orsakar sjukdomar hos djur samt indikatorbakterier. Under de senaste åren har förekomsten av resistent 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.

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 infektiösa och smittsamma djursjukdomarna gavs redan 1996 i Finland.

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

Skadliga ämnen som anhopas i marken äventyrar livsmedlens kvalitet och belastar vattendragen. Kadmium som ingår i fosforgödselmedel är den viktigaste skadliga metallen som når livsmedelskedjan, framför allt när man använder fosformineraler som härrör från sediment som brutits bland annat i Nordafrika.

4.1. 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. Salmonellakontrollprogrammet omfattar nötkreatur, svin och fjäderfä samt kött och ägg från dem. Finland har inom ramen för programmet förbundit sig till att hålla salmonellanivån under en procent per djurart.

4.2. 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.

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 växtskyddsmetoder 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 miljö.

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

- Förebyggande metoder: bland annat växtföljd, certifierat förökningsmaterial, skadegörarresistenta sorter, rätt såningstid, insädd gröda, fånggröda och marktäckare, god bördighet hos marken, träd, 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 företagens egenkontroll.

5. 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. Hälsosam mat och ansvarsfullhetsaspekter går hand i hand.

Vid livsmedelsupphandling måste den näringskvalitet hos måltidens delar (måltidskomponenterna) som angetts i kostrekommendationerna för olika målgrupper verifieras och fastställas som absolut 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 mål för ansvarsfull livsmedelsupphandling som presenteras i denna upphandlingsguide kan till största delen uppnås i praktiken om kostrekommendationerna följs. De uppnås till exempel genom att öka användning av grönsaker, rotfrukter, svamp, baljväxter och bär (enligt skördesäsong), potatis, fisk (framför allt insjöfisk), rypsolja, vegetabiliskt margarin (med beaktande av att ansvarsfull palmolja används), fullkornsprodukter (fiberrika och näringsrika inhemska spannmål, i synnerhet råg, havre och korn och måltidstillbehör framställda av dem) samt genom att begränsa användningen av rött kött och köttprodukter (se 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 >>](#)

Hjärtmärke: Grunderna för beviljad märkning av produkter: [Produktgruppvis information om de krav som Hjärtmärket ställer på livsmedlens näringskvalitet >>](#)

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

6. Socialt ansvarstagande

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.

6.1. 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 de olika industribranscherna utnyttjas mest barnarbetskraft 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 skyddsnät. 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. Avtalen 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 avtalen.

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

6.2. 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 växande efterfrågan på produkter som är certifierade för hållbar utveckling har lett till att andelen jordbruksmark som är föremål för certifiering har ökat. 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 avtal som gäller de mänskliga rättigheterna och särskilt rättigheterna i arbetslivet.

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.

Tredjepartscertifiering är det mest tillförlitliga redskapet för övervakning av socialt ansvarstagande i riskländer. Det finns många fördelar med system för tredjepartsauditering 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.

6.3. 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 upphandlingsavtalet. Med sysselsättningsvillkor avses ett särskilt villkor som tas in i anbudsbegäran och upphandlingsavtalet vid offentlig upphandling och som förpliktar avtalsparten 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 avtal.

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 läroavtalsplatser som har skapats genom utnyttjande av ett sysselsättningsvillkor.

I kompetenscentrumet KEINOs webbtjänst finns självstudiematerial om

temat: <https://www.hankintakeino.fi/sites/default/files/media/file/Hanki%20ja%20ty%C3%B6list%C3%A4%20verkkokoulutus%20Syyskuu2019%20o.pdf>

Under arbets- och näringsministeriets ledning har det inletts ett program för att påskynda sysselsättningen genom upphandling som syftar till att offentliga upphandlingar allt bättre ska stödja sysselsättningen. Projektet samordnas av Kommunförbundet. <https://www.kommunforbundet.fi/livskraft-och-sysselsattning/sysselsattnings-och-arbetskraftspolitik/sysselsattning-genom-upphandling>.

7. Fastställande av kriterier för ansvarsfullhet med hjälp av denna guide

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

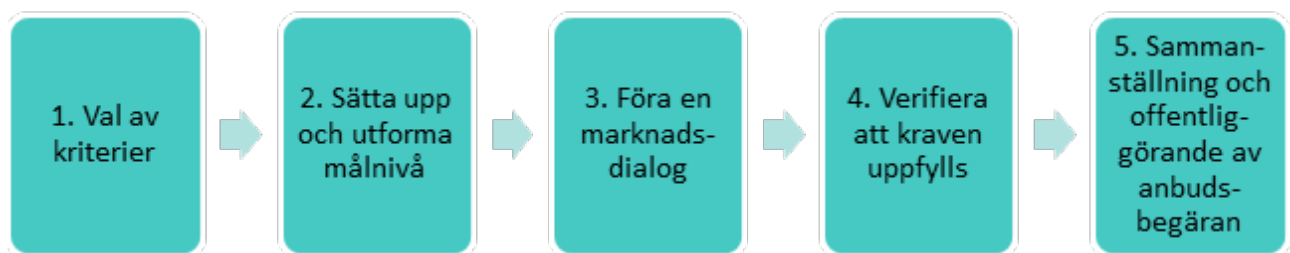
- minimikriterier,
- jämförelsegrund för bästa pris-kvalitetförhållande
- eller avtalsvillkor i anbudsbegäran.

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

Tillämpningen av kriterierna för ansvarsfullhet ligger på den upphandlande enhetens eget ansvar. Det rekommenderas att man ber om juridisk rådgivning i enskilda fall. Avgiftsfri rådgivning i anslutning till upphandlingslagstiftningen ges av rådgivningsenheten för offentlig upphandling, <https://www.upphandling.fi/>

7.1. Val av kriterier

Den upphandlande enheten kontrollerar och fastställer alltid själv nivån på kriterierna utifrån mål, behov, resurser och kartläggning av marknaden.



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 just er organisations viktigaste mål och konsekvenser ur ett ansvarsfullhetsperspektiv? Vilka egenskaper är viktiga för just er?
- Erfarenhet och kunskap: Har vi precis börjat använda kriterierna för ansvarsfullhet eller är vi redan erfarna?

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 som presenteras i tabellen och deras gränsvärden är förslag som kan justeras uppåt eller nedåt beroende på egna mål, behov och marknadssituation. Ändra även språk, utformning etc. så att de passar anbudsbegäran.

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 dem, till exempel 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

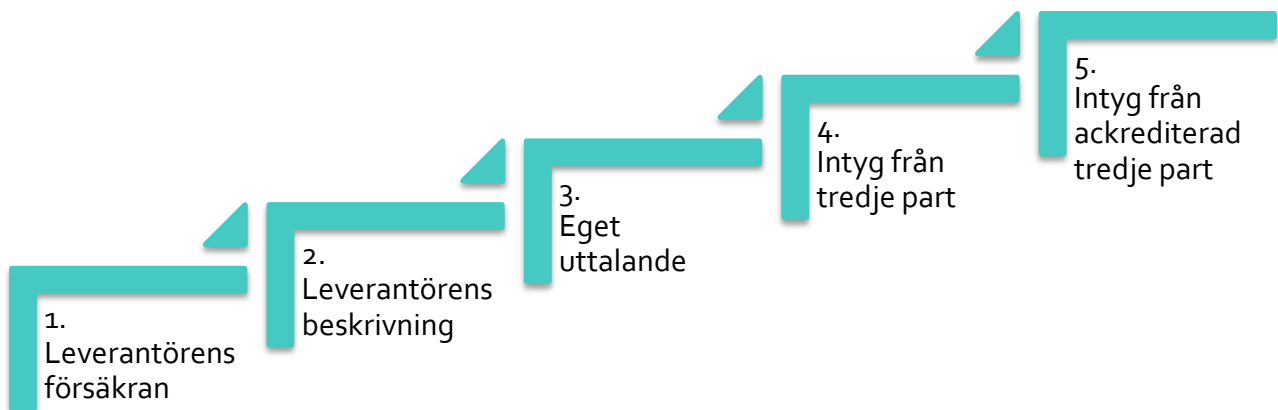
7.2. Nivån på kriterierna samt motivering till och styrkande av dem

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
Genomförande av upphandlingen till minimikrav Grundnivån är en rekommendation på minimikrav för ansvarsfullhet inom livsmedel. Dessa kriterier är 1. viktiga när det gäller ansvarsfullhet, 2. enkla att använda och styrka, 3. tillgången på produkterna och tjänsterna är i allmänhet god.	Genomförande av upphandling a) med strängare krav och/eller b) jämförelsegrunder som främjar marknaden c) med främjande avtalsvillkor Den upphandlande enheten kan vid behov även sikta på en högre nivå än grundnivån. På föregångarnivå finns det två typiska kriterier för ansvarsfullhet: a) samma kriterier som på grundnivån, men strängare b) nya kriterier som ännu inte finns på grundnivån. Dessa kriterier för ansvarsfullhet • passar upphandlare som vill ha 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 • kan ställas så att de uppfylls under avtalsperioden. Den upphandlande enheten kan sätta upp jämförelsegrunder för bästa pris-kvalitetsförhållande som är kopplade till egenskaper som har att göra med kvalitets-, samhälls- eller miljöaspekter, 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 jämförelsegrunderna så att anbudsgivaren	Motivering till kriterier 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.	Styrkande av kriterier 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.

	kan verifiera de uppgifter som bygger på dem för att anbudet ska kunna jämföras.		
--	--	--	--

7.3. Styrkande

Att verifiera de uppställda kraven och jämförelsegrunderna är viktigt i offentliga upphandlingar. Verifiering kan förutsättas i olika faser i upphandlingen (anbudsbegäran, begäran om verifiering från vinnaren, tidtabellslagt verifieringsvillkor under avtalsperioden) varvid de verifieringssteg som presenteras nedan kan utnyttjas på ett mångsidigt sätt. 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 avtal och i uppföljningen under avtalstiden. Det rekommenderas att man utnyttjar detta så att upphandlingen inte blir en alltför stor administrativ börda för anbudsgivarna och beställaren. Olika verifieringsmetoder har olika trovärdighetsgrad, vilket beskrivs i bilden nedan. Ju högre nivå desto större trovärdighet har verifieringsmetoden.



- 1. Leverantörens försäkran:** Leverantören försäkrar att kravet uppfylls exempelvis genom att kryssa i rutan Ja.
- 2. Leverantörens beskrivning:** Leverantören beskriver skriftligen **hur** kravet uppfylls enligt eget vetande.
- 3. 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, dvs. miljöuttalanden.
- 4. 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.
- 5. 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. Kravet på verifiering bör ställas enligt vikten av de aktuella kvalitetskriterierna.

8. Uppföljning under avtalstiden

Målet för konkurrensutsättning är ett bra avtal, som berättar om ramen för leverantörens och beställarens samarbete, vad samarbetet gäller, vad beställaren vill beställa samt hur eventuella meningsskiljaktigheter avgörs. Avtalsperioden omfattar vanligtvis flera år, så det är väsentligt att avtalet är bra och fungerar. Allt som man vill att ska följas under avtalsperioden ska vara inskrivet i avtalet. Man talar vanligtvis om särskilda villkor i avtalet, och till dem hör också uppföljning av miljöpåverkan. På det sätt som presenterades redan i föregående kapitel lönar det sig att skriva in tydligt i avtalet vilken produkt eller produktgrupp de kriterier i anbudsbegäran gäller vilkas uppfyllande kommer att säkerställas under avtalsperioden.

Som bilaga till avtalet är det bra att använda en mer detaljerad uppföljningsblankett där verifieringen av kriterierna enligt anbudsbegäran har specificerats med avseende på bland annat följande:

- 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 genom att använda det sätt som beställaren anger till exempel 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 avtalet och använda uppföljningsblanketten som ett led i samarbetet under avtalsperioden. Denna fungerar som en värdefull kunskapskälla när man ska förbereda en ny konkurrensutsättning.

Grönsaker, bär, frukt och spannmål



PRODUKTGRUPPENS STÖRSTA KLIMAT- OCH MILJÖPÅVERKAN

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

Den mest centrala miljöpåverkan inom grönsaksproduktionen, liksom också annan matproduktion, beror på bland annat eutrofierande utsläpp, växthusgasutsläpp och klimatavtrycket. Dessutom kan produktionen påverka den biologiska mångfalden, särskilt om tropiska skogar med rik biologisk mångfald röjs på grund av odling av näringsväxter. Utöver det kan i produkter från växtriket hittas stora mängder växtskyddsmedelsrester och på intensiva produktionsområden kan växtskyddsmedlens påverkan synas i jordmånen och vattendragen.

Den ovannämnda miljöpåverkan varierar beroende på såväl produkt och produktgrupp som på vilket område produktionen finns och hur produktionen bedrivs 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 i efterfrågan på någon viss globalt odlad produkt kan i vissa fall leda till att det för ny jordbruksproduktion måste röjas exempelvis mycket regnskog, vilket kan öka miljöpåverkan på ett betydande sätt. Avokado och palmolja är goda exempel på detta.

Genom att optimera användningen av produktionsmedel (exempelvis kalkning, gödsling, växtskyddsmedel) och

främja markens bördighet och lagring av kol i marken hålls skördenivån 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. I vissa fall har processerna inom livsmedelsindustrin proportionellt större betydelse, exempelvis kan gräddning av bröd i ugn avsevärt öka brödets klimatpåverkan beroende på vilka energikällor som används. Med den data som finns tillgänglig i dag går det i regel inte att jämföra växtproduktionens genomsnittliga klimatavtryck mellan Finland och andra länder.

I produktionen av växthusgrönsaker är det energiförbrukningen, som behövs för uppvärmning av växthusen samt belysning, som står för största delen av klimatavtrycket. Inhemska växthusgrönsakers klimatavtryck kan vara två till fyra gånger större jämfört med en produkt som transporterats från Spanien. En finsk gurka, tomat eller paprika som produceras med förnybar energi kan ha lika litet klimatavtryck som motsvarande produkter som importerats från Sydeuropa. 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.

Inverkan på den biologiska mångfalden

Med tanke på den biologiska mångfalden är produkternas produktionsmiljö av störst betydelse. Mest mångfald går förlorad då tropiska skogar med rik biologisk mångfald röjs för att skapa växtproduktionsområden. Regional koncentration av produktionen leder till såväl ett smalare odlingsväxsortiment som minskning av vilda arter och

naturtyper på området i fråga.

Exempelvis kan regnskogar röjas för odling av palmoljeträd, vilket minskar mångfalden och avsevärt ökar klimatpåverkan från både palmolja och de margarinprodukter som den används till. Samma problem finns även inom kakao- och kaffeodling.

Vattenavtryck

Med tanke på vattenavtrycket och vattenknappheten är det viktiga hur 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 till exempel 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 frilandsgroddor orsakar spridd näringsbelastning på vattendragen, och globalt är det just åkerbruket som skapar störst eutrofierande belastning. Vid växthusodling är det däremot möjligt att ta

till vara näringsämnen. 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 växthusgrönsaker fortfarande är mindre än i importprodukter (exempelvis Spanien eller Holland), även om gränsvärdet för högsta tillåtna resthalter inte överskrids i de sistnämnda. En annan skillnad är att multiresthalterna är högre ju längre söderut importlandet ligger. Inom Europeiska unionen ska växtskydd utföras i enlighet med det integrerade växtskyddet (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 kemisk behandling inte tillåten, i stället sörjer man för hållbarheten med lämpliga skördemetoder, rätt förvaringsförhållanden eller biobaserad behandling.

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

Socialt ansvarstagande

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.

Även i Finland har det i enskilda fall framkommit problem, inom bärplockning och andra säsongsarbeten inom jordbruket där utländska arbetstagare utnyttjas.

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 rentav 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 avtal förhandlas främst så att avtalen är korta och många importörer använder avtalsklausuler 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. På grund av otillräcklig utbildning, analfabetism eller att märkningarna på kemikalierna är på främmande språk får arbetstagarna mycket lite information om de hälsorisker som bekämpningsmedlen orsakar. 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. Bananskalet är tjockt, och även om där skulle finnas bekämpningsmedelsrester påverkar det inte de ätbara delarna av frukten.

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 avverkas 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 palmoljep-lantagerna 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 och spannmål

1. LIVSMEDELSSÄKERHET

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Ursprung			
1. Grönsakers/bärs/frukts/spannmåls ursprungsland ska anges.	2. Leverantören förbinder sig att ge information om ursprung för varje varuparti med grönsaker/bär/frukt, som ska vara spårbar ända fram till anläggningen. I fråga om spannmål förbinder sig odlaren att ge information om ursprung för varje varuparti med spannmålsråvaror, som ska vara spårbar ända fram till kvarnen.	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 17 § i livsmedelslagen (23/2006) är att produkten ska kunna spåras till den som förpackar produkten. Angivelse av produktionsanläggningen tar spårbarheten i kedjan ett steg längre.	1 & 2. Leverantörens beskrivning
1.2 Vattenförbrukning			
1. I produktionen av grönsaker i vilken man använder bevattning och vattnet är i beröring med de ätbara delarna ska vattnet uppfylla kraven enligt den nationella hälsoskyddslagen. Om man använder annat vatten än vatten från vattentjänstverket, exempelvis vatten från egen brunn på produktionsanläggningen, ska vattnet kontrolleras så att det duger för användning på livsmedel.	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.	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. Enligt primärproduktionsförordningen (1368/2011) ska vatten som används som dricksvatten till produktionsdjur, inom vattenbruk, till bevattning av primärprodukter, till rengöring och nedkylning samt till rengöring av ytor, utrustning och verktyg på primärproduktionsanläggningen vara	1. Leverantörens försäkran. Beställaren kan vid behov be om en redogörelse över vattnets mikrobiologiska kvalitet under avtalsperioden. 2. Leverantörens beskrivning av de vattenresurser som används och om hanteringen av vatten som avleds från produktionen. Beskrivningen innehåller riskbedömningar och en verksamhetsplan i händelse av att riskerna förverkligas. Beskrivningen kan också styrkas

		rent. Vattnet får inte ha en konstig lukt eller smak eller innehålla mikrober, parasiter eller främmande ämnen som gör att vattnet kan äventyra säkerheten för primärprodukterna och de livsmedel man får av dessa.	via kvalitetssystem som inkluderar vattenförbrukning (bl.a. Kvalitetsgård, IP Sigill och GLOBALG.A.P).
1.3 Användning av bär			
1. I sortimentet bör det också finnas bär som kan användas utan upphettning eller kokning.	2. Bären ska kunna användas utan upphettning eller kokning.	Livsmedelsverket rekommenderar att man endast använder utländska bär som är tillräckligt upphettade för att förhindra virusinfektioner. 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.	1 & 2. Leverantörens försäkran.
1.4 Efterbehandling			
1. Färska rotfrukter/potatis behandlas inte genom bestrålning, med kemiska vaxer eller med växtskyddsmedel efter skörden.	2. Färska grönsaker, bär och frukter behandlas inte genom bestrålning, med kemiska vaxer eller med växtskyddsmedel efter skörden.	Olika efterbehandlingsmetoder kan användas efter skörden för att skydda vissa frukter, potatis och rotfrukter från infektioner, exempelvis svampinfektioner. Dessutom kan man öka hållbarheten genom efterbehandlingsmetoder under transport och lagring. Ekologiskt godkända oljor är tillåtna i Finland. Detta kriterium gäller endast färska varor.	1 & 2. Certifieringssystem, exempelvis Kvalitetsgård-kontroll eller motsvarande. ELLER 1&2 Ekocertifikat.

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Minskande av primärproduktionens miljöpåverkan			
1. Leverantören ska ha indikatorer som baserar sig på minskande av miljöpåverkan samt uppföljning inom minst tre av följande kategorier: avfallshantering, biodiversitet, energiförbrukning, utsläpp av näringsämnen, jordmånens kvalitet och markens kolförråd samt vattenförbrukning.	2. Grönsakerna/bären/frukterna/spann målen är ekologiskt producerade enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Minskande av miljöpåverkan kräver uppföljning och utvärdering av verksamheten. Dokumentering ger möjlighet att upptäcka avvikelser och företa korrigerande åtgärder. Det finns många olika indikatorer på produktionens miljöpåverkan: exempelvis avfallshantering, biodiversitet, energiförbrukning, utsläpp av näringsämnen, jordmånens kvalitet och markens kolförråd samt vattenförbrukning. Produktionen ska identifiera de egna kritiska punkterna och utveckla dem. Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man särskilt kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskydds krav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter	1. Certifieringssystem, exempelvis Kvalitetsgård-kontroll eller motsvarande. 2. Ekocertifikat.

		som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer. Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: https://www.luomuravintola.fi/	
2.2 Växthusföretagens användning av förnybar energi			
1. Av växthusföretagens energi för uppvärmning produceras en andel av minst XX procent med förnybara energikällor.	2. Växthusföretagens elenergi /minst XX procent av växthusföretagens elenergi produceras med förnybara energikällor. Beställaren kan vid behov be om en redogörelse över elens ursprung under avtalsperioden.	I växthusproduktionen står energiförbrukningen för den största miljöbelastningen (el och värme). 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. Procentandelen ska kontrolleras med den upphandlande enheten vid varje upphandling för sig utifrån resultatet av marknadsdialogen. Hos enskilda företag kan procentandelen av elen som produceras med förnybar energi uppgå till hela 100 procent.	1. Leverantörens försäkrar. 2. Verifiering av elens ursprung exempelvis med ursprungsgarantibevis.
2.3 Användning av säkra gödselprodukter			
1. De använda fosforgödselmedlens kadmiumhalt uppfyller EU:s gödsellags krav på <137 mg Cd/kg fosfor.	2. De använda fosforgödselmedlens kadmiumhalt motsvarar det undantag som tillämpas i Finland (<50 mg Cd/kg fosfor). Reningsverksslam-baserade	Förutom näringsämnen kan föreningar överföras till människan, marken och miljön med gödselprodukter. Skadliga metaller i oorganiska gödselmedel	1. Toimittajan vakuutus ja ostotiedot hankituista ja käytetyistä lannoitteista EU:n ulkopuolella

	gödselprodukter har inte använts under fem år på den åker som grönsakerna kommer från.	härör från mineraler som använts för tillverkningen. Med organiska gödselprodukter överförs skadliga metaller och skadliga organiska ämnen som ingår i råvarorna. Av de skadliga metallerna kan det största hotet mot livsmedlens kvalitet och miljön anses vara kadmium, som överförs till livsmedelskedjan från fosforgödselmedel med hög kadmiumhalt. I EU:s gödsellag tillåts att till oorganiska makronäringsgödselmedel fogas ett omnämnande av låg kadmiumhalt när halten understiger 46 mg Cd/ kg fosfor. Skadliga organiska ämnens betydelse i återvunna gödselmedel diskuteras och vid produktion av växter och bär är det i allmänhet förbjudet att använda gödselprodukter som är framställda av reningsverksslam.	1. Leverantörens försäkras och inkösuppgifter om gödselmedel som skaffats och använts utanför EU ELLER Ekocertifikat. 2. Leverantörens försäkras och inkösuppgifter om gödselmedel som skaffats och använts, om man i produktionslandet tillåter användning av oorganiska gödselmedel med högre kadmiumhalter, dvs. >50 mg Cd/kg P. ELLER Ekocertifikat samt leverantörens försäkras och inkösuppgifter om gödselmedel som skaffats och använts, om man i produktionslandet tillåter användning av oorganiska gödselmedel med högre kadmiumhalter, dvs. >50 mg Cd/kg P.
2.4 Ansvarsfullt växtskydd			
1. Producenten av grönsaker/bär/spannmål följer principerna för det integrerade växtskyddet (IPM). Vid odlingen av avtalsprodukten använder procenten minst en förebyggande och/eller icke-kemisk växtskyddsmedel.	2. Producenten av grönsaker/bär/spannmål följer principerna för det integrerade växtskyddet (IPM). Vid odlingen av avtalsprodukten använder procenten minst två förebyggande och/eller icke-kemiska växtskyddsmedel eller grönsakerna/bären/spannmålen är ekologiskt producerade.	Växtskyddet i EU-länderna ska redan enligt lagstiftningen utföras åtminstone enligt principerna för det integrerade växtskyddet (IPM), så att det inte skadar människors hälsa och miljöns sundhet. Kärnan i ett ansvarsfullt växtskydd är att förebygga, att gynna icke-kemiska växtskyddsmedel samt att använda bekämpningsmedel sparsamt och på ett noggrant inriktat sätt när det är nödvändigt att använda dem.	1 & 2. Leverantören har en beskrivning av eller plan för egenkontroll, där man dokumenterar växtskyddsplanen, de åtgärder och indikatorer som hänför sig till växtskyddet (t.ex. förteckning över icke-kemiska metoder, de använda mängderna bekämpningsmedel i förhållande till de tillåtna maximala mängderna, resultaten av eventuella restprover, åtgärder för att skydda nyttoorganismer). ELLER

		I ekologisk produktion är det förbjudet att använda kemiska växtskyddsmedel.	Leverantören har förbundit sig till ett kvalitetssystem (bl.a. Gårdskvalitet-kontroll, IP Sigill, GLOBALG.A.P, Ekocertifiering) eller motsvarande, som innehåller krav och/eller indikatorer på ansvarsfulla växtskyddsåtgärder, på det sätt som anges ovan. ELLER Leverantören har förbundit sig till Finlands miljökompensationssystem, som innehåller krav och/eller indikatorer på ansvarsfulla växtskyddsåtgärder, på det sätt som anges ovan.
--	--	--	--

3. EKOLOGISK PRODUKTION

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Ekologisk produktion			
	2. Grönsakerna/bären/frukterna är ekologiskt producerade enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskyddskrav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter	2. Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkrar.

		som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer. Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: http://www.luomuravintola.fi/	
--	--	--	--

4. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
4.1 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 avtalsperioden.	1. Leverantörens försäkran där avtalsleverantören 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 ANSVARSTAGANDE

Problemen kring socialt ansvarstagande 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, säsongsarbetarnas 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 säs-

ongsarbetskraft. I vissa fall är säsongsarbetarna tvungna att betala ett rekryteringsarvode som kan vara till och med en tredjedel av lönen. Eftersom säsongsarbetarna 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 storgodsens 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 skuldsaveri, 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 arbetstagarna ofta köper på kredit och aldrig blir av med sina skulder.

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 ansvarstagande främjas?

Obestridliga förutsättningar för att förhållandena i produktionskedjorna ska kunna förbättras är genomskådlighet 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.

En målsättning vid certifiering och auditering av socialt ansvar är att svara på bristerna i ratificering eller verkställande av internationella avtal om mänskliga rättigheter och särskilt rättigheter som har med arbetslivet att göra.

Tredjepartscertifiering är det mest tillförlitliga arbetsredskapet vid övervakning av socialt ansvarstagande i riskländer. Det finns många fördelar med tredje parter auditerings- och certifieringssystem: deras kriterier är oftast offentliga, de minskar antalet överlappande auditeringar på de gårdar och fabriker som är under tillsyn samt ger intressentgrupper olika möjligheter att framföra klagomål och få sin röst hörd.

Kriterier: Kaffe, te och kakao

1. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

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 avtalsperioden.	1. Leverantörens försäkran där avtalsleverantören 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 exempelvis beviljats märkningen rättvis handel eller motsvarande certifikat eller utredning.

2. EKOLOGISK PRODUKTION

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Ekologisk produktion			
	2. Kaffet/teet/kakaon är ekologiskt producerat/producerad enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskyddskrav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer. Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: https://www.luomuravintola.fi/	2. Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkrar.

Svinkött och svinköttsprodukter

PRODUKTGRUPPENS STÖRSTA KLIMAT- OCH MILJÖPÅVERKAN

Klimatpåverkan

Klimatpåverkan per produktkilo är mindre för svinkött än nötkött, men något högre än för broilerekött. Svinköttets 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. I utfodringen av svin ersätts utländsk soja med inhemska proteingrödor, exempelvis ryps, ärtor och bondböna, samt med livsmedelsindustrins biprodukter. Utsläppen från markanvändning och avskogning i samband med produktionen av finskt svinkött har minskat i och med att soja inte längre importeras från Sydamerika. I stället för sydamerikansk soja används bland annat nordamerikansk soja som har mindre klimatpåverkan. Det går ännu inte att jämföra svinköttsproduktionens genomsnittliga klimatavtryck mellan Finland och övriga länder.

Inverkan på biologisk mångfald

Den viktigaste utarmande inverkan på mångfalden uppkommer från soja som används som foder, om sojan kommer från områden i Sydamerika där skog röjts för sojaproduktion. I Finland har målsättningen varit att användningen av soja i utfodringen ska minskas och anskaffningen av soja har tagits i en mer ansvarsfull riktning. 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 svinköttsproduktionens 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 svinkött än för fjäderfäkött, men mindre än nötköttets eutrofierande belastning. Svinköttsproduktionens eutrofierande belastning beror främst på kväve och fosfor som frigörs vid odlingen av foder för djuren och användningen av gödsel. Gödsel strös 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. Även i finska köttsvinstallar förekommer svansbitning om djurens behov inte tillfredsställs tillräckligt.

Inom produktionen av svinkött 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 svininstallarnas 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 sugor fortfarande ofta i häckar som hindrar dem från att vända på sig mellan avvänjning 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.

Inom ekologisk produktion avväns grisarna tidigast vid sex

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

Kriterier: Svinkött och svinköttsprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET, DJURVÄLFÄRD OCH DJURHÄLSA

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Ursprung och spårbarhet 1. Svinköttets ursprungsland ska anges.	2. Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om i vilket land djuret/djuren som köttet kommer ifrån • är fött • är uppfött • har slaktats • har processats och förpackats. ELLER Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om på vilken anläggning (plats) djuret/djuren som köttet kommer ifrån • är fött • är uppfött och var djuret/djuren har • slaktats (slakteri) • processats och förpackats (förädlingsanläggning)	Enligt kommissionens förordning 1337/2013 ska man alltid ange ursprungslandet för nötkött, som har ett eget märkningssystem, och svinkött, lamm- och getkött samt fjäderfäkött. 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. 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.	1. Leverantörens försäkran. 2. Leverantörens beskrivning.

1.2 Frihet från salmonella			
1. Svinköttet/svinköttsprodukten 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).	2. Svinköttet/svinköttsprodukten 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). OCH Leverantören ger på begäran en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som minst innehåller följande punkter: • på vilket sätt salmonella kontrolleras, • vilka salmonellaserotyper kontrollkravet gäller och • salmonellaprevelensen (%) i produktionslandet. (Gäller inte Finland och Sverige)	Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 gäller specialgarantier för salmonella som krävs för vissa försändelser med kött och ägg avsedda för Finland och Sverige. Infektioner orsakade av salmonellabakterien är ett betydande problem för folkhälsan över 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. Hälsoklassificeringsregistret för svingårdar, Sikava, är certifierat enligt ISO 9001 och Evira har godkänt det som nationellt kvalitetssystem. Kvalitetssystemet uppfyller EU:s riktlinjer för bästa metoder när det gäller frivilliga certifieringssystem för jordbruksprodukter och livsmedel (2010/C341/04).	1.1 Intyg på att man tillhör hälsoklassificeringsregistret för svingårdar, Sikava ELLER 1.2 Ett handelsdokument eller certifikat som uppfyller förlagan i bilaga IV i kommissionens förordning (EG) 1688/2005. ELLER 1.3 En annan redogörelse från leverantören om att produkterna är fria från salmonella och från alla salmonellaserotyper. 2. Utöver ovanstående ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som uppfyller kraven enligt kriteriet.
1.3 Användning av antimikrobiella läkemedel			
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		I Finland är ansvarsfull användning av antimikrobiella läkemedel (Lagen om medicinsk behandling av djur (387/2014)) tryggad genom lag. Vissa läkemedel som används för att behandla svåra bakteriesjukdomar hos	1. Ett kvalitetssystem certifierat av tredje part, som garanterar att kriteriet uppfylls. Exempelvis ett intyg över att man tillhör hälsoklassificeringsregistret för svingårdar Sikava eller annat

tillgängliga på begäran. Vid medicinsk behandling av svin har inte använts följande antimikrobiella läkemedel som är kritiska för människor: • (Fluoro)kinoloner • och fjärde generationens kefalosporiner • Kolistin • Nya bredspektriga makrolider eller nya makrolider som försvinner långsamt ur kroppen.		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. Djurets ägare eller innehavare är skyldig att registerföra läkemedel som ges till produktionsdjur. Inom ekologisk produktion är antalet gånger som djuret ges medicinska behandling begränsat och iakttas dubbla karenstider.	motsvarande intyg, exempelvis Ekocertifiering.
1.4 Svansbitning			
1. Svinköttet ska komma från ett djur vars svans inte är kuperad för att undvika svansbitning.		Enligt ett EU-direktiv (2008/120/EG) får man inte rutinemässigt kupera svansen utan endast om det finns bevis på att skador har uppkommit på suggornas spenar eller på andra svins öron eller svansar. Innan sådana ingrepp genomförs ska andra åtgärder vidtas för att förhindra svansbitning och andra oönskade beteenden med hänsyn till miljön i dess helhet och belägningsgraden. 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.	1. Ett kvalitetssystem certifierat av tredje part, som garanterar att kriteriet uppfylls. Exempelvis ett intyg över att man tillhör hälsoklassificeringsregistret för svingårdar Sikava eller motsvarande, exempelvis Ekocertifiering.

1.5 Bedövning av djur före slakt			
1. Svin ska bedövas innan avblodning och djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör.		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 arbetssäkerheten, gör det enklare att ge injektionen och effektiviserar avblodningen samt förbättrar kvaliteten på djurkroppen så att kramper, blåmärken, blodfläckar och -prickar samt benfrakturer förhindras.	1. Leverantörens försäkran.

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Användning av soja som djurfoder			
	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: - hur man har försökt att minska användningen av soja i utfodringen - och/eller hur man kommer att minska den på anläggningen under avtalsperioden genom att ersätta den med exempelvis andra växtproteiner.	Soja produceras runt om i världen. Den fodersoja som används i Europa odlas bland annat i Syd- och Nordamerika samt i Europa. Sojaodling i tropiska områden kan emellertid orsaka bland annat förändringar av markanvändningen och avskogning. Detta kan bland annat leda till en minskning av den biologiska mångfalden samt erosion. Soja i foder kan ersättas med andra proteinväxter, exempelvis bondbönor eller ärter.	2. Den utvalda leverantören ska skicka in en redogörelse i början av avtalsperioden eller exempelvis 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.
	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: - hållbar användning av bekämpningsmedel och vattenresurser - att lokal och nationell lagstiftning följs - goda arbetsförhållanden för arbetstagarna (se kriterium 4.1) - hänsyn till urinvånares rättigheter och traditionella odlingsmetoder.	Soja produceras runt om i världen. Den fodersoja som används i Europa odlas bland annat i Syd- och Nordamerika samt i Europa. Sojaodling i tropiska områden kan emellertid orsaka bland annat förändringar av markanvändningen 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.	2. Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra eller annat intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.

		Dessa standarder garanterar att man i produktionen av sojan har tagit hänsyn till goda arbetsförhållanden, miljöansvar och hållbara jordbruksmetoder. soijantuotannon periaatteet ja kriteerit. Nämä standardit takaavat, että soijan tuotannossa on otettu huomioon hyvät työolosuhteet, ympäristövastuun toteutuminen ja kestäväät maatalouskäytännöt.	
2.2 Användning av palmolja som djurfoder			
	2. Palmolja eller palmkärnolja har inte använts för att utfodra djuren.	Palmolja odlas delvis på torvmarker som har röjts i regnskogar. Detta två- eller tredubblar palmoljans klimatpåverkan jämfört med andra oljor.	2. Leverantörens försäkran.
1. Om palmolja eller palmkärnolja används för att utfodra djuren, ska den härröra från ett produktionssystem, där man främjar åtminstone följande åtgärder: • Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (See kriterium 4.1) • Naturliga regnskogar har inte avverkats till odlingsmark. • Hotade djurarter skyddas på plantageområdena.	2. Om palmolja eller palmkärnolja används för att utfodra djuren, ska åtminstone följande åtgärder genomföras i produktionsprocessen: • Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (See kriterium 4.1) • Naturliga regnskogar har inte avverkats till odlingsmark. • Hotade djurarter skyddas på plantageområdena.	Exempelvis i RSPO-certifikatets kriterier beaktas bland annat genomskådlighet, miljöansvar och skydd av den biologiska mångfalden samt skyldighet till kontinuerlig förbättring av verksamheten och ekonomisk hållbarhet på lång sikt. I RSPO-certifieringen finns fyra uppföljningsmekanismer: 1. Book and Claim-modellen: Genom att köpa dessa certifikat stödjer	1. En tredje parts intyg, exempelvis certifieringssystemet Round Table for Sustainable Palm Oil eller motsvarande. 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). 2. En tredje parts intyg, exempelvis certifieringssystemet Round Table for Sustainable Palm Oil eller motsvarande.

Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas.	Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas.	företagenproduktionen av ansvarsfull palmolja, men den palmolja som använts i produkten kan vara ocertifierad. - 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. - 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. - Hela kedjan är spårbar (Identity preserved): Kedjan kan spåras direkt till den certifierade anläggningen, och den köps också direkt därifrån.	sustainable Palm Oil (RSPO) eller motsvarande. Detta säkerställs med en separat produktionskedja (Segregated eller Identity Preserved-modeller).
2.3 Plan för ökad energieffektivitet			
	2. Livsmedelsförädlingsföretag har en skriftlig plan för ökad energieffektivitet för varje verksamhetsställe, som åtminstone innehåller följande punkter:	Ansvarsfull och effektiv energiförbrukning minskar koldioxidutsläpp som orsakar klimatförändringar. Den årliga energiförbrukningen inom	2. Den utvalda avtalsleverantören ska skicka in livsmedelsförädlingsföretagets plan för ökad energieffektivitet i början av avtalsperioden eller exempelvis 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.

	• 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. Detta kriterium ska användas som begäran om tilläggsuppgifter eller eventuellt avtalsvillkor, om saken har behandlats i marknadsdialog.	livsmedelsindustrin år 2019 beräknades uppgå till 4 TWh. Kravet kan uppfyllas genom att exempelvis ingå ett frivilligt avtal om energieffektivitet inom åtgärdsprogrammet för livsmedelsindustrin. Med avtal om energieffektivitet främjas en effektiv energiförbrukning i Finland. Med sådana uppfyller man målen om en mer effektiv energiförbrukning i energieffektivitetsdirektivet (EED). Ytterligare information: http://www.energiatohokk.uusopimukset2017-2025.fi/	ELLER Man kan även uppfylla kravet om en plan för ökad energieffektivitet i form av en anslutningsakt till ett avtal om energieffektivitet.
--	---	---	---

3. EKOLOGISK PRODUKTION

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1. Ekologisk produktion			
	2. Svinköttet i produkten är ekologiskt producerat enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av	2. Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkr.

		naturresurser, tillämpning av stränga djurskydds krav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer. Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: https://www.luomuravintola.fi/	
--	--	---	--

4. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
4.1 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 avtalsperioden.	1. Leverantörens försäkran där avtalsleverantören 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 exempelvis beviljats märkningen rättvis handel eller motsvarande certifikat eller utredning.

**Fjäderfä,
fjäderfäprodukter,
ägg och
äggprodukter**



PRODUKTINFORMATIONSKORT FJÄDERFÄ, FJÄDERFÄPRODUKTER, ÄGG OCH ÄGGPRODUKTER

Fjäderfäkött och ägg är mångsidiga näringskällor.

Klimatpåverkan

Klimatpåverkan per produktkilo är något mindre för fjäderfäkött och ägg än för svinkött. 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 utomhushönshus, 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. Den soja som används i foder i Finland kommer nuförtiden huvudsakligen från Nordamerika där den inte har orsakat lika betydande förändringar i markanvändnin-

gen som i Sydamerika. Med den data som finns tillgänglig i dag går det inte att jämföra fjäderfäprodukters genomsnittliga klimatavtryck mellan Finland och importländer.

Inverkan på biologisk mångfald

Fjäderfäproduktionens viktigaste utarmande inverkan på mångfalden uppkommer från sojan som används som foder, om sojan kommer från områden i Sydamerika där skog röjts för sojaproduktion. I Finland har användning av soja tagits i en mer ansvarsfull riktning, vilket innebär att anskaffningen numera görs från Nordamerika i stället för Sydamerika. 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 svinkött 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. På grund av lägre fodereffektivitet är också långsamt växande broilerrasers eutrofierande utsläpp större än snabbt växande rasers

utsläpp.

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 uppfödningens utrymme 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 vär-

phöns tillgång 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, varmed avses moderhönor och moderkalkoner som lägger de ägg som blir de egentliga produktionsdjuren. För att trygga framgångsrik äggläggning uppföds särskilt moderbroilar med begränsad utfodring, vilket skapar hungerkänslor. Moderhönorna ruvar inte äggen utan detta görs i maskiner. Inom äggproduktionen avlivs nykläckta tuppar. 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. Broilar 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 ekologiska 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 uppfödningssperiod. Inom äggproduktionen växer hönsen till värpande ålder (15–17 v) i uppfödningssanläggningar för unghöns varifrån de transporteras till hönsbush. Hönsen värper vanligtvis ägg i ett år varefter de avlivs på äggproduktionsgårdarna.

Produktionsmetoderna har en avgörande inverkan på hönsens välbefinnande. I inredda burar, vilkas 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 golvhönsbush 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.

Det är alltså ovanligt att salmonella- och campylobacter-smitta hittas hos finska fjäderfä.

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 utegångsförbud för fjäderfä på våren. Detta för att hindra kontakt mellan fjäderfä och vilda fåglar (flyttfåglar). Fåglarnas influensavirus kan smitta människor. En människa kan få infektionen via en smittad fågel eller via material eller miljö som förorenats av fågelns avföring

Socialt ansvarstagande

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
1. Ursprung och spårbarhet			
1. Fjäderfäköttets ursprungsland ska anges.	2. Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om i vilket landdjuret som köttet kommer ifrån • är fött • är uppfött • har slaktats • har processats och förpackats. ELLER Leverantören ska på begäran skriftligen ge information om på vilken anläggning (plats) djuret/djuren som köttet kommer ifrån • är fött • är uppfött och var djuret/djuren har • slaktats (slakteri) • processats och förpackats (förädlingsanläggning).	Enligt kommissionens förordning 1337/2013 ska man alltid ange ursprungslandet för nötkött, som har ett eget märkningssystem, och svinkött, lamm- och getkött samt fjäderfäkött. 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. 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.	1. Leverantörens försäkran. 2. Leverantörens beskrivning.
1.2 Frihet från salmonella			
1. Fjäderfäköttet/fjäderfäköttprodukten är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats enligt kommissionens förordning (EG)	2. Fjäderfäköttet/fjäderfäköttprodukten är fri från salmonella och fri från alla salmonellaserotyper och det importerade livsmedlet har testats	Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 gäller specialgarantier för salmonella som krävs för vissa försändelser med kött och ägg avsedda för Finland och Sverige.	1.1 Ett handelsdokument eller certifikat som uppfyller förlagan i bilaga IV i kommissionens förordning (EG) 1688/2005

nr 1688/2005 bilaga I - III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och Sverige).	enligt kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 bilaga I - III eller på motsvarande sätt (gäller inte Finland och Sverige) OCH Leverantören ger på begäran en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som minst innehåller följande punkter: • på vilket sätt salmonella kontrolleras, • vilka salmonellaserotyper kontrollkravet gäller och • salmonellaprevelensen (%) i produktionslandet. (Gäller inte Finland och Sverige).	Infektioner orsakade av salmonellabakterien är ett betydande problem för folkhälsan över 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.	ELLER 1.2 En annan redogörelse från leverantören om att produkterna är fria från alla salmonellaserotyper. 2. Utöver ovanstående ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som uppfyller kraven enligt kriteriet.
1. Äggen/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).	2. Äggen/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). OCH Leverantören ger på begäran en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som minst innehåller följande punkter:	Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 gäller specialgarantier för salmonella som krävs för vissa försändelser med kött och ägg avsedda för Finland och Sverige. Infektioner orsakade av salmonellabakterien är ett betydande problem för folkhälsan över 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	1.1 Ett handelsdokument eller certifikat som uppfyller förlagan i bilaga IV i kommissionens förordning (EG) 1688/2005 ELLER 1.2 En annan redogörelse från leverantören om att produkterna är fria från alla salmonellaserotyper. 2. Utöver ovanstående ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse över produktionslandets salmonellaövervakningsprogram, som uppfyller kraven enligt kriteriet.

	• på vilket sätt salmonella kontrolleras, • vilka salmonellaserotyper kontrollkravet gäller och • salmonellaprevelensen (%) i produktionslandet. (Gäller inte Finland och Sverige).	ursprung. I Finland testas i regel över 2 000 olika salmonellaserotyper.	
1.3 Användning av antimikrobiella läkemedel			
1. Antimikrobiella läkemedel, exempelvis antibiotika, används enbart för behandling av sjuka djur efter förskrivning och under övervakning av veterinär. Vid medicinsk behandling av fjäderfäflokar har inte använts följande antimikrobiella läkemedel som är kritiska för människor: • (Fluoro)kinoloner • och fjärde generationens kefalosporiner. • Kolistin. • Nya bredspektriga makrolider eller nya makrolider som försvinner långsamt ur kroppen.		I Finland är ansvarsfull användning av antimikrobiella läkemedel (Lagen om medicinsk behandling av djur (387/2014)) tryggad genom lag. Användning av antimikrobiella läkemedel ska registerföras och uppgifterna finnas tillgängliga på begäran. 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. Inom ekologisk produktion är antalet gånger som djuret ges medicinska behandling begränsat och iakttas dubbla karenstider.	1. Leverantörens försäkran exempelvis register över antimikrobiella läkemedel som getts till produktionsdjur ELLER Ekocertifikat.

1.4 Bedömning av förekomsten av hudinflammation på trampdynorna			
1. Det broilerkött som används i produkten ska komma från en broilerflock hos vilken man följer upp poängtalet för trampdynorna.	2. Det broilerkött som används i produkten ska komma från en broilerflock hos vilken man följer upp poängtalet för trampdynorna, som ska vara < 40. Poängtalet beräknas enligt följande formel: 4) Resultatet av bedömningen av hudinflammation på trampdynorna J $J = 100 \times (n_1 \times 0,5 + n_2 \times 2) / n_{tot}$ där • n_1 är antalet fötter i klass 1 • n_2 är antalet fötter i klass 2 • n_{tot} är det totala antalet bedömda fötter.	I bedömningen av hudinflammation på trampdynorna mäts broilrarnas välbefinnande. Bedömningen av hudinflammation på trampdynorna bygger på EU:s direktiv om slaktkycklingars välbefinnande (2007/43/EG) och den nationella djurskyddslagstiftningen. Beräkningsmallen för poängtal 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 förekomsten av hudinflammation på trampdynorna görs genom att bedöma minst en trampdyna hos hundra fåglar i flocken.	1. Leverantörens försäkran. 2. Uppföljningsuppgifter om poängtalet från bedömningen av hudinflammation på trampdynorna, som lämnas på begäran.
1.5 Näbbtrimning			
1. Broilerköttet ska komma från ett broilerparti vars näbbar inte har behandlats genom exempelvis trimning.		I vissa länder kan man förebygga beteendemässiga problem hos hönorna som beror på förhållandena genom att exempelvis trimma näbben. Enligt rådets direktiv 2007/43/EG är alla operativa ingrepp som utförs av andra	1. Leverantörens försäkran.

		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. Näbbtrimning får tillåtas av medlemsstaterna om alla andra åtgärder för att förhindra fjäderplockning och kannibalism har misslyckats. Finland, Sverige och Norge har förbjudit näbbtrimning helt och hållet.	
1. Äggen/äggprodukterna ska komma från en anläggning där värphönornas näbbar inte har behandlats genom exempelvis trimning.		I vissa länder kan man förebygga beteendemässiga problem hos hönorna som beror på förhållandena genom att exempelvis trimma näbben. 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. Näbbtrimning får tillåtas av medlemsstaterna om alla andra åtgärder för att förhindra fjäderplockning och kannibalism har misslyckats. Finland, Sverige och Norge har förbjudit näbbtrimning helt och hållet.	1. . Leverantörens försäkran.

1.6 Produktionsmetod			
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 under uppfödningen. Tömning, rengöring, torkning och desinficering ska göras mellan uppfödningpartierna.		"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. 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. 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 djuren flyttas från en plats till en annan ökar risken för spridning av sjukdomar, ökar stressen hos djuren och kan samtidigt också öka förekomsten av sjukdomar hos människor.	1. Leverantörens försäkran.
1.7 Bedövning av djur före slakt			
1. Broilern ska bedövas innan avblodning och djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör.		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	1. Leverantörens försäkran.

		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 arbetssäkerheten, gör det enklare att ge injektionen och effektiviserar avblodningen samt förbättrar kvaliteten på djurkroppen så att kramper, blåmärken, blodfläckar och -prickar samt benfrakturer förhindras.	
--	--	--	--

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Användning av soja som djurfoder			
1. Om foder som innehåller soja används för att utfodra djur ska sojans ursprungsland anges och leverantören ska på begäran lämna in en skriftlig redogörelse av vilken minst följande punkter framgår: - hur man har försökt att minska användningen av soja i utfodringen och/eller - hur man kommer att minska den på anläggningen genom att ersätta den med	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: - hållbar användning av bekämpningsmedel och vattenresurser - att lokal och nationell lagstiftning följs - goda arbetsförhållanden för arbetstagarna	Soja produceras runt om i världen. Den fodersoja som används i Europa odlas bland annat i Syd- och Nordamerika samt i Europa. Sojaodling i tropiska områden kan emellertid orsaka bland annat förändringar av markanvändningen 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	1. Den utvalda leverantören ska skicka in en redogörelse i början av avtalsperioden eller exempelvis 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats. 2. Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra eller annat intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.

exempelvis andra växtproteiner.	hänsyn till urinvånarens rättigheter och traditionella odlingsmetoder.	principer och kriterier för ansvarsfull sojaproduktion. Dessa standarder garanterar att man i produktionen av sojan har tagit hänsyn till goda arbetsförhållanden, miljöansvar och hållbara jordbruksmetoder. Soja i foder kan ersättas med andra proteinväxter, exempelvis bondbönor eller ärter.	
2.3 Användning av palmolja som djurfoder			
	2. Palmolja eller palmkärnolja har inte använts för att utfodra djuren.	Palmolja odlas delvis på torvmarker som har röjts i regnskogar. Detta två- eller tredubblar palmoljans klimatpåverkan jämfört med andra oljor.	2. Leverantörens försäkran.
1. Om palmolja eller palmkärnolja används för att utfodra djuren, ska den härröra från ett produktionssystem, där man främjar åtminstone följande åtgärder: - Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (See kriterium 4.1) - Naturliga regnskogar har inte avverkat till odlingsmark. - Hotade djurarter skyddas på plantageområdena. - Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas.	2. Om palmolja eller palmkärnolja används för att utfodra djuren, ska åtminstone följande åtgärder genomföras i produktionsprocessen: - Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (See kriterium 4.1) - Naturliga regnskogar har inte avverkat till odlingsmark. - Hotade djurarter skyddas på plantageområdena. - Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas.	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. I RSPO-certifieringen finns fyra uppföljningsmekanismer: - 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. - Massbalans (MassBalance): En del av den använda palmoljan är	. En tredje parts intyg, exempelvis certifieringssystemet Round Table for Sustainable Palm Oil eller motsvarande. 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). 2. En tredje parts intyg, exempelvis certifieringssystemet Round Table for Sustainable Palm Oil (RSPO) eller motsvarande.

		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.	Detta säkerställs med en separat produktionskedja (Segregated eller Identity Preserved-modeller).
2.4 Plan för ökad energieffektivitet			
	2. Livsmedelsförädlingsföretag har en skriftlig plan för ökad energieffektivitet för varje verksamhetsställe, som åtminstone innehåller följande punkter: • 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),	Ansvarsfull och effektiv energiförbrukning minskar koldioxidutsläpp som orsakar klimatförändringar. Den årliga energiförbrukningen inom livsmedelsindustrin år 2019 beräknades uppgå till 4 TWh. Kravet kan uppfyllas genom att exempelvis ingå ett frivilligt avtal om energieffektivitet inom åtgärdsprogrammet för livsmedelsindustrin. Med avtal om energieffektivitet främjas en effektiv energiförbrukning i Finland. Med sådana uppfyller man målen om en	2. Den utvalda avtalsleverantören ska skicka in livsmedelsförädlingsföretagets plan för ökad energieffektivitet i början av avtalsperioden eller exempelvis 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats. ELLER Man kan även uppfylla kravet om en plan för ökad energieffektivitet i form av en anslutningsakt till ett avtal om energieffektivitet.

	• årlig uppföljningsplan för målen för energibesparingen. Detta kriterium ska användas som begäran om tilläggsuppgifter eller eventuellt avtalsvillkor, om saken har behandlats i marknadsdialog.	mer effektiv energiförbrukning i energieffektivitetsdirektivet (EED). Ytterligare information: http://www.energiategohokkuussopimuks.fi/et2017-2025.fi/	
--	---	--	--

3. EKOLOGISK PRODUKTION

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Ekologisk produktion			
	2. Äggen/äggprodukten är ekologiskt producerade/producerad enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskydds krav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer. Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: https://www.luomuravintola.fi/	2. Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkrar.

4. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
4.1 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 avtalsperioden.	1. Leverantörens försäkran där avtalsleverantören 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 exempelvis beviljats märkningen rättvis handel eller motsvarande certifikat eller utredning.

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 svinkött och broiler har nötkött betydligt större klimatavtryck per köttkilo. Nötköttets klimatavtryck är större särskilt på grund av att det under idisslares matsmältning bildas metan, som är en stark växthusgas, och att deras foderbehov är stort i jämförelse med andra djur. Foderproduktionen ger upphov till en betydande mängd växthusgasutsläpp. De orsakas av utsläpp av dikväveoxid från marken och av produktionskedjorna för gödselmedel och bränslen samt bland annat av utsläpp från gödselhanteringen och energiförbrukning i byggnaderna som används i animalieproduktionen, och naturligtvis från motsvarande utsläppskällor inom 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 kötttraser, eftersom en del av utsläppen från mjölkkraser fördelas över mjölkproduktionen. Av det inhemska köttet

kommer 80 % från mjölkkraser medan exempelvis sydamerikanskt kött ofta kommer från kötttraser. 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. Det finns forskningsrön som visar att klimatpåverkan i jämförelse med europeiskt kött är större för nötkött som kommer från regnskogsområden (till exempel Brasilien) eller länder där skördenivån och -kvaliteten inom foderproduktionen är lägre. Produktionen i Sydamerika baserar sig starkt på betesgång, vilket också ökar bland annat utsläppen av dikväveoxid och metan från matsmältningen på grund av nötkreaturens långsammare tillväxt. 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 nötkött produktionens genomsnittliga klimatavtryck mellan Finland och importländer.

Inverkan på biologisk mångfald

Nötkreatur som betar utomhus är bra för naturens mångfald. I nuläget betar endast en liten del av nötkreaturen i Finland ute. Det är vanligare att kötttraser betar. Inom dansk produktion har obligatorisk möjlighet till betesgång för alla nötdjur införts, bland annat för att skydda mångfalden. Globalt sett är nötköttsproduktion ofta skadlig, exempelvis på grund av överbetning och med tanke på mångfalden, eftersom sydamerikansk soja, och i många länder majsensilage, används som proteinkälla i foder för nötkreatur runtom i världen. I Finland används knappt någon soja eller majsensilage i utfodringen av nötkreatur och därför är situationen hos oss bättre än i många andra länder med tanke på mångfalden. För att öka den biologiska mångfalden borde kontrollerad betesgång främjas. Undersökningar har visat att den biologiska mångfalden i fråga om fältfåglar är större på ekologiska djurgårdar än inom konventionell

produktion. Även konventionell vallodling där marken inte hela tiden kultiveras främjar bland annat vissa fåglars och markorganismers levnadsförhållanden.

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

Nötköttsproduktionens eutrofierande belastning beror främst på kväve och fosfor som frigörs vid den foderodling som behövs för djurproduktionen samt vid hantering 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 köttnot. 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 ströbädd, 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. 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 kan vara exempelvis försämrad tillväxt, skador och ökad incidens, för lite vila, svårighet att röra sig, ökad aggressivitet och andra beteendeförändringar. Europeiska unionens gemensamma bestämmelser styr slaktning, slakttransporter och kalvhållning. I övrigt styrs uppfödningen av köttnot av varje medlemslands nationella lagstiftning. Det är svårt att hitta information om skillnader i lagstiftningen mellan länderna. Artyypiskt beteende hos nötkreatur tillgodoses

bäst om djuret får beta fritt. Inom inhemsk produktion sker detta bäst på köttboskapsgårdar. Djuren får beta och kalvarna får dia sina mödrar hela somrarna. Kontakten mellan moder och avkomling är viktig för djurets välbefinnande. Tjurkalvar som föds på köttboskapsgårdar flyttas till slutgödning vid ett halvt års 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 hälsovården och när man hör till Naseva garanteras ett årligt veterinärbesök på anläggningen och bedömning av djurens välbefinnande enligt principerna för Welfare Quality® -indexet.

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 användas endast för behandling av sjuka djur. All antibiotikaanvändning, särskilt överdriven användning eller missbruk, ökar risker för att antibiotikaresistens utvecklas. Antibiotikaresistens betyder att bakterien kan stå emot antibiotikans effekt.

Finland och Sverige har förbundit sig till salmonellafri produktion och i Finland är det mer riskfritt att behandla och använda inhemskt kött än importkött. Finland har ett nationellt salmonellakontrollprogram för djur och animaliska produkter samt salmonellakontroll av 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 ansvarstagande

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 markroffier 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 område. Inte bara klimatet utan också lokala invånare som mister sin mark lider av detta. I samband med markroffier 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 skuldsaveri och arbetar för mat och boende.

Nötköttindustrins arbetstagare lider också av arbetsrelaterade belastningssjukdomar. Till och med en fjärdedel av arbetstagarna 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 Ursprung och spårbarhet			
1. Leverantören ska skriftligen ge information om i vilket landdjuret som köttet kommer ifrån • 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 • är fött • är uppfött och var djuret/djuren har • slaktats (slakteri) • processats och förpackats (förädlingsanläggning).	Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 ska det finnas ett registreringssystem 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.	1 & 2. Leverantörens försäkran.
1.2 Frihet från salmonella			
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).	2. 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). OCH Leverantören ger på begäran en skriftlig redogörelse över produktionslandets	Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 gäller specialgarantier för salmonella som krävs för vissa försändelser med kött och ägg avsedda för Finland och Sverige. Infektioner orsakade av salmonellabakterien är ett betydande problem för folkhälsan över 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	1.1 Ett handelsdokument eller certifikat som uppfyller förlagan i bilaga IV i kommissionens förordning (EG) 1688/2005 ELLER 1.2 En annan redogörelse från leverantören om att produkterna är fria från alla salmonellaserotyper. 2. Utöver ovanstående ska leverantören på begäran lämna in en skriftlig redogörelse över produktionslandets

	salmonellaövervakningsprogram, som minst innehåller följande punkter: • på vilket sätt salmonella kontrolleras, • vilka salmonellaserotyper kontrollkravet gäller och • salmonellaprevelensen (%) i produktionslandet. (Gäller inte Finland och Sverige).	ooo fall av smitta, varav endast cirka 15—20 procent är av inhemskt ursprung. I Finland testas i regel över 2 000 olika salmonellaserotyper.	salmonellaövervakningsprogram, som uppfyller kraven enligt kriteriet.
1.3 Användning av antimikrobiella läkemedel			
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.		I Finland är ansvarsfull användning av antimikrobiella läkemedel (Lagen om medicinsk behandling av djur (387/2014)) tryggad genom lag. 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. Djurets ägare eller innehavare är skyldig att registerföra läkemedel som ges till produktionsdjur. Inom ekologisk produktion är antalet gånger som djuret ges medicinska behandling begränsat och iakttas dubbla karenstider.	1. En tredje parts intyg över att man exempelvis är med i Naseva eller annat motsvarande intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet. ELLER Ekocertifiering.

1.4 Hälsovårdsåtgärder			
1. Nötköttet ska till minst 70 procent härröra från djur som årligen varit föremål för veterinärens hälsovårdsbesök, som också omfattar bedömning av djurets välbefinnande. Anläggningen har ett hälsovårdsavtal med en veterinär och en skriftlig hälsovårdsplan. Vid eventuell avhorning av kalvar har lugnande, bedövning och smärtlindring använts.	2. Nötköttet ska till 100 procent härröra från djur som årligen varit föremål för veterinärens hälsovårdsbesök, som också omfattar bedömning av djurets välbefinnande. Anläggningen har ett hälsovårdsavtal med en veterinär och en skriftlig hälsovårdsplan. Vid eventuell avhorning av kalvar har lugnande, bedövning och smärtlindring använts.	Enligt djurskyddslagen (1996/247) ska produktionsdjurens hälsa följas upp. I Finland betyder det i praktiken att man hör till systemet för uppföljning av nötboskapens hälsovård, Naseva. I Naseva är djurens välbefinnande en del av den förebyggande hälsovården och när man hör till Naseva garanteras ett årligt veterinärbesök på anläggningen och bedömning av djurens välbefinnande enligt principerna för Welfare Quality® -indexet. 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. Avhorning, dvs. 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	1 & 2. Ett intyg över att man är med i Naseva eller annat motsvarande intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.

		lugnas, hornanlagets nerver och omgivande hud bedövas och djuret får smärtstillande medicin för behandling av smärtan efteråt.	
1.5 Slakttransport och slakt av djur			
1. Nötkreaturet ska bedövas innan avblodning och djuret ska vara medvetslöst och bedövat fram tills det dör.		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 arbetssäkerheten, gör det enklare att ge injektionen och effektiviserar avblodningen.	1. Leverantörens försäkran.
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.		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).	1. Leverantörens försäkran.

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Användning av soja som djurfoder			
	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: • hur man har försökt att minska användningen av soja i utfodringen • och/eller hur man kommer att minska den på anläggningen genom att ersätta den med exempelvis andra växtproteiner.	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 minskning av den biologiska mångfalden samt erosion. Soja i foder kan ersättas med andra proteinväxter, exempelvis bondbönor eller ärtor.	2. Den utvalda leverantören ska skicka in en redogörelse i början av avtalsperioden eller exempelvis 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.
	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: • hållbar användning av bekämpningsmedel och vattenresurser • att lokal och nationell lagstiftning följs • goda arbetsförhållanden för arbetstagarna (se kriterium 4.1) • hänsyn till urinvånares rättigheter och traditionella odlingsmetoder.	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. 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 goda arbetsförhållanden, miljöansvar och hållbara jordbruksmetoder.	2. Round Table on Responsible Soy (RTRS), ProTerra eller annat intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.

2.2 Användning av palmolja som djurfoder			
	2. Palmolja eller palmkärnolja har inte använts för att utfodra djuren.	Palmolja odlas delvis på torvmarker som har röjts i regnskogar. Detta två- eller tredubblar palmoljans klimatpåverkan jämfört med andra oljor.	2. Leverantörens försäkran.
1. Om palmolja eller palmkärnolja används för att utfodra djuren, ska den härröra från ett produktionssystem, där man främjar åtminstone följande åtgärder: • Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (se kriterium 4.1) • Naturliga regnskogar har inte avverkats till odlingsmark. • Hotade djurarter skyddas på plantageområdena. • Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas.	2. Om palmolja eller palmkärnolja används för att utfodra djuren, ska åtminstone följande åtgärder genomföras i produktionsprocessen: • Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (se kriterium 4.1) • Naturliga regnskogar har inte avverkats till odlingsmark. • Hotade djurarter skyddas på plantageområdena. • Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas.	Exempelvis i RSPO-certifikatets kriterier beaktas bland annat genomskådlighet, miljöansvar och skydd av den biologiska mångfalden samt skyldighet till kontinuerlig förbättring av verksamheten och ekonomisk hållbarhet på lång sikt. I RSPO-certifieringen finns fyra uppföljningsmekanismer: 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	1. Kolmannen osapuolen todistus, esimerkiksi sertifiointijärjestelmä Round Table for Sustainable Palm Oil tai vastaava. Toimittaja varmistaa tämän joko ostamalla sertifikaatteja, joilla tuetaan vastuullisen palmuöljyn tuotantoa (Book and Claim -malli) tai niin että toimittaja ostaa tarvittavan määrän sertifioitua palmuöljyä (Mass balance -malli). 2. Kolmannen osapuolen todistus, esimerkiksi sertifiointijärjestelmä esimerkiksi Round Table for Sustainable Palm Oil (RSPO) tai muu vastaava. Tämä varmistetaan erillisellä tuotantoketjulla (Segregated tai Identity Preserved -mallit).

		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.	
2.3 Plan för ökad energieffektivitet			
	2. Livsmedelsförädlingsföretag har en skriftlig plan för ökad energieffektivitet för varje verksamhetsställe, som åtminstone innehåller följande punkter: • 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, bränsle) • ett mål för energibesparing fram till år 2025 har satts upp (MWh), • årlig uppföljningsplan för målen för energibesparingen. Detta kriterium ska användas som begäran om tilläggsuppgifter eller eventuellt avtalsvillkor, om saken har behandlats i marknadsdialog.	Ansvarsfull och effektiv energiförbrukning minskar koldioxidutsläpp som orsakar klimatförändringar. Den årliga energiförbrukningen inom livsmedelsindustrin år 2019 beräknades uppgå till 4 TWh. Kravet kan uppfyllas genom att exempelvis ingå ett frivilligt avtal om energieffektivitet inom åtgärdsprogrammet för livsmedelsindustrin. Med avtal om energieffektivitet främjas en effektiv energiförbrukning i Finland. Med sådana uppfyller man målen om en mer effektiv energiförbrukning i energieffektivitetsdirektivet (EED). Ytterligare information: http://www.energiatohokkuussopimuks-et2017-2025.fi/	2. Den utvalda avtalsleverantören ska skicka in livsmedelsförädlingsföretagets plan för ökad energieffektivitet i början av avtalsperioden eller exempelvis 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats. Man kan även uppfylla kravet om en plan för ökad energieffektivitet i form av en anslutningsakt till ett avtal om energieffektivitet.

3. EKOLOGISK PRODUKTION

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Ekologisk produktion			
	2. Nötköttet är ekologiskt producerat enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskyddskrav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer. Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: https://www.luomuravintola.fi	2. Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkrar.

4. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
4.1 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 avtalsperioden.	1. Leverantörens försäkran där avtalsleverantören 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 exempelvis beviljats märkningen rättvis handel eller motsvarande certifikat eller utredning.

Mjök och mjökprodukter



PRODUKTGRUPPENS STÖRSTA KLIMAT- OCH MILJÖPÅVERKAN

Mjolk 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

Mjolk 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.

Mjölkprodukternas klimatpåverkan per proteinkilo är mindre än nötköttets, men av ungefär samma storleksklass

som svin- och fjäderfäköttets. .

Inverkan på biologisk mångfald

Globalt utarmas mångfalden av sådan produktion av mjölk och mjölkprodukter där man använder mycket sydamerikansk soja från regnskogsområden som proteinkälla för korna. 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 eutrofierande inverkan är mycket lokal och regional och därför svår att jämföra, särskilt globalt.

Djurvälfärd

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 utrymmet, 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. Problemen med välbefinnandet tar sig uttryck i olika skador, exempelvis hudskador och hålta,

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 båsladugårdar 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 båsladugårdar som lösdriftsladugårdar kan ett hårt stå- och liggunderlag orsaka hudskador och belasta klövarna.

Mjölkproduktion, 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 mjölkproduktionen 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, dvs. avlägsnande av kalvars hornanlag, sker vanligtvis genom bränning och är ett rutiningrepp på mjölkgårdar och köttgårdar som föder upp tjurar av mjölk- och köttkalvar. 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 används ett elektroniskt system för uppföljning av nötboskapens hälsovård, Naseva. I Naseva är djurens välbefinnande en del av den förebyggande hälsovården och när man hör till Naseva garanteras ett årligt veterinärbesök på anläggningen och bedömning av djurens välbefinnande enligt principerna för Welfare Quality® -indexet.

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 båsladugård 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 Ursprung och spårbarhet			
1. Mjölakens ursprungsland ska anges.		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. Spårbarheten hos råvarorna i de produkter som offereras, exempelvis ursprung, ska kunna förklaras i enlighet med principerna och kraven i livsmedelslagstiftningen. Livsmedelslagen (23/2006) 17§.	1. Leverantörens beskrivning
1. Leverantören förbinder sig att ge information om ursprung för varje varuparti med mjökprodukter, som ska vara spårbar ända fram till förpackaren.	2. Leverantören förbinder sig att ge information om ursprung för varje varuparti med mjök/mjölkråvara, som ska vara spårbar ända fram till mejeriet.	Det lagstadgade kravet är att produkten ska kunna spåras till den som förpackar produkten. Angivelse av anläggningen tar spårbarheten i kedjan ett steg längre.	1 & 2. Leverantörens försäkr.
1.2 Användning av antimikrobiella läkemedel			
1. Det får inte finnas rester av mikrobiäläkemedel i mjölken/mjökprodukterna. Antimikrobiella läkemedel, exempelvis antibiotika, används enbart för behandling av sjuka djur efter förskrivning och under övervakning av veterinär.		I Finland är ansvarsfull användning av antimikrobiella läkemedel (Lagen om medicinsk behandling av djur (387/2014)) tryggad genom lag. Vissa läkemedel som används för att behandla svåra bakteriesjukdomar hos	1. Leverantören kan verifiera sina avtalsleverantörers status elektroniskt i Naseva. ELLER

Användning av antimikrobiella läkemedel ska registerföras och uppgifterna finnas tillgängliga på begäran.		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. Djurets ägare eller innehavare är skyldig att registerföra läkemedel som ges till produktionsdjur. Inom ekologisk produktion är antalet gånger som djuret ges medicinska behandling begränsat och iakttas dubbla karenstider.	En annan skriftlig försäkran från leverantören om att kriteriet uppfylls. ELLER Ekocertifiering
1.3 Hälsovårdsåtgärder			
1. Mjölken ska till minst 70 procent härröra från djur som årligen varit föremål för veterinärens hälsovårdsbesök, som också omfattar bedömning av djurets välbefinnande. Anläggningen har ett hälsovårdsavtal med en veterinär och en skriftlig hälsovårdsplan. Vid eventuell avhorning av kalvar har lugnande, bedövning och smärtlindring använts.	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 hälsovårdsavtal med en veterinär och en skriftlig hälsovårdsplan. Vid eventuell avhorning av kalvar har lugnande, bedövning och smärtlindring använts.	Enligt djurskyddslagen (1996/247) ska produktionsdjurens hälsa följas upp. I Finland finns ett elektroniskt system för uppföljning av nötboskapens hälsovård, Naseva. I Naseva är djurens välbefinnande en del av den förebyggande hälsovården och när man hör till Naseva garanteras ett årligt veterinärbesök på anläggningen och bedömning av djurens välbefinnande enligt principerna för Welfare Quality®-indexet. Med hjälp av hälsovård och planmässig verksamhet förebyggs sjukdomar och skador, eftersträvas så friska djur som möjligt, undviks smittsamma sjukdomar och	1 & 2. Ett intyg över att man är med i Naseva eller annat motsvarande intyg som uppfyller kraven enligt kriteriet.

		produktionssjukdomar, och minskas samtidigt behovet av att använda antibiotika. Avhorning, dvs. avlägsnande av kalvars hornanlag, sker vanligtvis genom bränning och är ett rutiningrepp på mjölgårdar 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.	
1. Minst 60 % av mjölken ska härröra från djur som inte har fötts upp/hållits uppbundna i bås.	2. 100 % av mjölken ska härröra från djur som inte har hållits uppbundna i bås.	Lösdrift erbjuder i genomsnitt bättre förutsättningar för djurvälstånd än uppbundning. Det är lättare att tillgodose beteendemässiga behov i en lösdriftsladugård än i en båsldugård. I en lösdriftsladugård har korna möjlighet att röra sig fritt, välja sin liggplats, äta och dricka när de vill, umgås med andra djur och sköta sin päls. Korna har mindre spenskador och det är lättare att följa deras brunstbeteende. Utredning om välfärds- och ekonomiska konsekvenser av att nötkreatur hålls i bås och lösdrift, https://mmm.fi/documents/1410837/1858027/Parsi-pihattoselvitys/d3c98725-74b6-4d3d-	1 & 2. Leverantörens försäkrans.

		bd6d-e4bbf24b8602/Parsi-pihattoselvitys.pdf	
1. Minst 70 % av mjölken ska härröra från kor vilkas klövar har skötts regelbundet.	2. Mjölken ska till 100 % härröra från kor vilkas klövar har skötts regelbundet.	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.	1 & 2. Leverantörens försäkran.

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Användning av soja som djurfoder			
1. 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: - hur man har försökt att minska användningen av soja i utfodringen och/eller - hur man kommer att minska den på anläggningen genom att ersätta den med exempelvis andra växtproteiner.		Soja produceras runt om i världen. Den fodersoja som används i Europa odlas bland annat i Syd- och Nordamerika samt i Europa. Sojaodling i tropiska områden kan emellertid orsaka bland annat förändringar av markanvändningen och avskogning. Det kan bland annat leda till en minskning av den biologiska mångfalden samt erosion. Soja i foder kan ersättas med andra proteinväxter, exempelvis bondebönor eller ärtor.	1. Den utvalda leverantören ska skicka in en redogörelse i början av avtalsperioden eller exempelvis 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats.

2.2 Användning av palmolja som djurfoder			
	2. Palmolja eller palmkärnolja har inte använts för att utfodra djuren.	Palmolja odlas delvis på torvmarker som har röjts i regnskogar. Detta två- eller tredubblar palmoljans klimatpåverkan jämfört med andra oljor.	2. Leverantörens försäkran.
1. Om palmolja eller palmkärnolja används för att utfodra djuren, ska den härröra från ett produktionssystem, där man främjar åtminstone följande åtgärder: • Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (se kriterium 4.1) • Naturliga regnskogar har inte avverkats till odlingsmark. • Hotade djurarter skyddas på plantageområdena. • Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas.	2. Om palmolja eller palmkärnolja används för att utfodra djuren, ska åtminstone följande åtgärder genomföras i produktionsprocessen: • Arbetstagarna på odlingarna garanteras goda arbetsförhållanden. (se kriterium 4.1) • Naturliga regnskogar har inte avverkats till odlingsmark. • Hotade djurarter skyddas på plantageområdena. • Områden där lokalbefolkningen lever och dess rättigheter skyddas.	Exempelvis i RSPO-certifikatets kriterier beaktas bland annat genomskådlighet, miljöansvar och skydd av den biologiska mångfalden samt skyldighet till kontinuerlig förbättring av verksamheten och ekonomisk hållbarhet på lång sikt. I RSPO-certifieringen finns fyra uppföljningsmekanismer: 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	1. En tredje parts intyg, exempelvis certifieringssystemet Round Table for Sustainable Palm Oil eller motsvarande. 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). 2. En tredje parts intyg, exempelvis certifieringssystemet Round Table for Sustainable Palm Oil (RSPO) eller motsvarande. Detta säkerställs med en separat produktionskedja (Segregated eller Identity Preserved-modeller).

		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.	
2.4 Plan för ökad energieffektivitet			
	Livsmedelsförädlingsföretag har en skriftlig plan för ökad energieffektivitet för varje verksamhetsställe, som åtminstone innehåller följande punkter: • 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, bränsle) • ett mål för energibesparing fram till år 2025 har satts upp (MWh), • årlig uppföljningsplan för målen för energibesparingen. Detta kriterium ska användas som begäran om tilläggsuppgifter eller eventuellt avtalsvillkor, om saken har behandlats i marknadsdialog.	Ansvarsfull och effektiv energiförbrukning minskar koldioxidutsläpp som orsakar klimatförändringar. Den årliga energiförbrukningen inom livsmedelsindustrin år 2019 beräknades uppgå till 4 TWh. Kravet kan uppfyllas genom att exempelvis ingå ett frivilligt avtal om energieffektivitet inom åtgärdsprogrammet för livsmedelsindustrin. Med avtal om energieffektivitet främjas en effektiv energiförbrukning i Finland. Med sådana uppfyller man målen om en mer effektiv energiförbrukning i energieffektivitetsdirektivet (EED). Ytterligare information: http://www.energiatohokkuussopimuks2017-2025.fi/	Den utvalda avtalsleverantören ska skicka in livsmedelsförädlingsföretagets plan för ökad energieffektivitet i början av avtalsperioden eller exempelvis 6 månader efter att avtalsperioden påbörjats. Man kan även uppfylla kravet om en plan för ökad energieffektivitet i form av en anslutningsakt till ett avtal om energieffektivitet.

3. EKOLOGISK PRODUKTION

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
3.1 Ekologisk produktion			
	2. Mjölken/den obehandlade mjölken i produkten är ekologiskt producerad enligt det som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007.	Enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiskt producerade varor är ekologisk produktion ett övergripande system för jordbruksverksamhet och livsmedelsproduktion där man kombinerar bästa miljöpraxis, stor biologisk mångfald, bevarande av naturresurser, tillämpning av stränga djurskyddskrav och en produktionsmetod som motsvarar förväntningarna från de konsumenter som föredrar produkter som har framställts med användning av naturliga ämnen och processer. Ytterligare information om upphandling av ekologiska produkter: https://www.luomuravintola.fi/	2. Certifiering som uppfyller definitionen av ekologiskt, exempelvis EU:s ekologiska märkning EU-ekobladet eller övervakningsmyndighetens ekologiska märkning, kravenlighetsbevis/-försäkran.

4. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
4.1 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 avtalsperioden.	1. Leverantörens försäkran där avtalsleverantören 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 exempelvis beviljats märkningen rättvis handel eller motsvarande certifikat eller utredning

Fisk och fiskprodukter

PRODUKTGRUPPENS STÖRSTA KLIMAT- OCH MILJÖPÅVERKAN

Fisk är en mångsidig näringskälla i kosten, men för närvarande äter vi i genomsnitt för lite fisk i förhållande till kostrekommendationerna. Ungefär hälften av den fisk som konsumeras i Finland är odlad med olika metoder och hälften fiskad med olika metoder, varför deras miljökonsekvenser avviker väsentligt från varandra.

Klimatpåverkan

Fiskarnas klimatavtryck, särskilt i fråga om fiskad fisk, är ofta mindre än annan djurproduktions 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. Vissa odlade skaldjur kan ha exceptionellt stort klimatavtryck, och ibland kan också klimatavtrycket exempelvis från fiskar som odlats med cirkulationsvattenteknik bli klart större än andra fiskars.

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

Inom produktionen av odlad fisk uppkommer eutrofierande utsläpp från fiskarnas avföring. Utsläpp av näringssämnen från fiskodling är ett lokalt problem i Östersjöområdet, men inte lika stort i haven. Man har lyckats minska utsläppen av näringssämnen 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 näringssämnen tas till vara, exempelvis upp till 70 procent av fosfor. Vilda fiskar ger inte upphov till eutrofierande utsläpp, utan i stället försvinner näringssämnen från vattendragen när de fångas, eftersom fiskarna äter näringssämnen 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.

Bland andra fiskprodukter kan också odlingen av räkor orsaka betydande lokal miljöpåverkan.

Livsmedelssäkerhet

Halterna av miljögifter (bl.a. dioxiner, kvicksilver, kadmium, bly) i finsk vildfångad fisk har minskat kännbart under 2000-talet. Endast i lax, öring och stor strömming som fångats i Östersjön överskrider halterna av miljögifter 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. Också användningen av antibiotika har upphört nästan helt och hållet, 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 bottentrålning, kan betraktas som icke-hållbara, eftersom bottentrålning 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. Sålunda behöver man inte heller vid upphandling förutsätta MSC-certifiering i fråga om 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 bonit (Katsuwonus) livskraftiga. Emellertid använder man fortfarande också synnerligen hotade arter, så det är bra att säkerställa ansvarsfullhet i fråga om tonfisk genom att förutsätta 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. Det visar att fiskodlingen har genomförts på ett socialt och miljömässigt ansvarsfullt sätt. Ansvarsfull odling bland annat orsakar så små miljöskador som möjligt och förhindrar att odlade fiskar påverkar vilda stammar. ASC:s kriterier lämpar sig inte för närvarande för bräckt vatten, såsom för fisk som odlats vid den 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 i princip ett ansvarsfullt val som rekommenderas med tanke på miljön.

Socialt ansvarstagande

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 världsomfattande problem. Regelbrott samt den globala efterfrågan på billiga havsdjur är de största orsakerna till kränkningar av de mänskliga rättigheterna inom fiskeindustrin.

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 marknaden i västländerna.

Exempelvis ombord på fiskefartyg och i fiskfabriker i Thailand förekommer allvarliga kränkningar av de mänskliga rättigheterna, inklusive tvångsarbete, slavarbete, människohandel och utnyttjande av barnarbetskraft.

En stor del av arbetstagarna inom den thailändska fiskindustrin är gästarbetare från grannländerna. Arbets- och boendeförhållandena ombord på thailändska fiskefartyg är ofta omänskliga. Det är ont om utrymme, vatten och mat,

en del av fartygen är gamla och farliga och fiskefärderna kan vara flera veckor.

I värsta fall tillspetsar de slutna förhållandena ombord på fiskefartygen arbetsförhållandena extremt och arbetstagarna möter våld och utnyttjande. Det finns ingen hälsovård och de kan inte lämna fartyget under en fiskefärd.

Kriterier: Fisk och fiskprodukter

1. LIVSMEDELSSÄKERHET, DJURHÄLSA

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
1.1 Ursprung			
1. Den färsk/djupfrysta fiskens ursprungsland/havsområde/odlingsland ska anges.	2. Ursprungsland/havsområde/odlingsland för den fisk som används till fiskprodukten ska anges.	Enligt förordning (EU) nr 1379/2013 ska ursprunget anges på följande sätt: - För en produkt fiskad i sötvatten anges det ursprungliga vattenområdet och medlemsstaten eller tredje land som produkten kommer ifrån. - För produkter fiskade i havet anges vilket havsområde produkten kommer ifrån. - När det gäller odlade produkter anges det land där odlingen (uppfödningen) har skett	1 & 2. Leverantörens beskrivning.
1.2 Fiskens spårbarhet			
1. Minst följande uppgifter/parti ska på begäran anges om fiskpartiet (färskt/djupfryst): - produktionsmetod (fångad/odlad) - vilket område produkten har fångats eller odlats i - fångstdatum/uttagsdatum - minsta hållbarhetstid - varumärke.		Rådets förordning om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter (EU) nr 1379/2013 reglerar vilka uppgifter man ska ange om fiskpartiet.	1. Leverantörens beskrivning. .

1.3 Spårbarheten för fisken i fiskeprodukten			
	2. Om produkten innehåller över XX procent fisk ska man minst ange följande uppgifter/parti om det fiskparti som använts till produkten: • produktionsmetod (vild/uppfödning) • fångstplats/odlingsland • varumärke. Procentandelen (xx) ska kontrolleras med den upphandlande enheten vid varje upphandling för sig med utgångspunkt i marknadsdialog.	Enligt kommissionens förordning (EU) nr 404/2011 om den gemensamma fiskepolitiken är målet ett hållbart fiske i EU:s havsområden. Kraven på spårbarhet gäller fiskefångster som fiskats av fiskefartyg och fiskare i havet och fiskar som fötts upp i havet och som används som livsmedel. Med hjälp av bestämmelserna säkerställer man att de fångade och odlade fiskarna är producerade på ett lagenligt och hållbart sätt.	2. Leverantörens beskrivning.
1.4 Spridning av djursjukdomar			
1. Färsk/djupfryst fisk: Fiskodlingsanläggningen (primär producenten) ska ha en skriftlig beskrivning av egenkontrollen, som ska innehålla en beskrivning av minst följande åtgärder: Åtgärder • för att förhindra att djursjukdomar sprids till anläggningen, • för att följa upp sjukdomssymptom och dödlighet, • för att förhindra spridning av djursjukdomar inom anläggningen och • för att förhindra spridning av sjukdomar från anläggningen		Enligt lagen om djursjukdomar (441/2013) ska primärproducenten, exempelvis fiskodlingsanläggningen, ha en beskrivning av egenkontrollen i vilken man tar hänsyn till åtgärder för att bland annat förhindra spridning av djursjukdomar.	1. Leverantörens beskrivning, exempelvis beskrivning av egenkontrollen ska lämnas på begäran.

till andra anläggningar eller vilda fiskar.			
---	--	--	--

2. MILJÖPÅVERKAN

GRUNDNIVÅ	FÖREGÅNGARNIVÅ	MOTIVERING	STYRKANDE
2.1 Hållbara fiskbestånd			
1. Den fisk/den fisk som används till fiskeprodukten som offereras ska finnas med på den gula eller gröna listan i WWF:s Fiskguide.	2. Den fisk/den fisk som används till fiskeprodukten som offereras ska finnas med på den gröna listan i WWF:s Fiskguide.	Rekommendationerna i WWF:s Fiskguide anger statusen för fiskbeståndet och enligt fångstmetodernas hållbarhet. När det gäller odlad fisk uppmärksammas miljökonsekvenser i rekommendationerna. Rekommendationerna i guiden kan ändras beroende på fiskbeståndens utveckling och nya forskningsrön. Enligt guiden ska man i första hand använda arter märkta med grönt, vara försiktig med arter märkta med gult och undvika arter märkta med rött.	1 & 2. Leverantörens försäkran.
1. Vildfångad fisk ska fiskas på ett sätt som åtminstone uppfyller följande punkter: - Fiskeverksamheten följer lokala och internationella lagar. - Fiskets intensitet är på en nivå som är hållbar	2. Råvaran från vildfångad fisk i fiskeprodukten ska ha fiskats på ett sätt som åtminstone uppfyller följande punkter: Fiskeverksamheten följer lokala och internationella lagar.	Fiske är en viktig näring över hela världen, men överfiske utgör ett hot mot hela ekosystemet. Exempelvis med hjälp av MSC:s miljömärkning kan man säkerställa att produktens ursprung är spårbart och att man i fångstmetoderna har följt	1. & 2. Leverantörens försäkran (inhemsk vildfångad fisk, undantagen strömming) eller ett certifieringssystem som uppfyller kriterierna, exempelvis MSC-certifikat eller motsvarande

för fiskbestånden och de överfiskas inte. Fiskeverksamheten bidrar till att bevara miljöns mångfald i de ekosystem där man är beroende av fiske.	- Fiskets intensitet är på en nivå som är hållbar för fiskbestånden och de överfiskas inte. - Fiskeverksamheten bidrar till att bevara miljöns mångfald i de ekosystem där man är beroende av fiske.	verksamhetsprinciperna för ett hållbart fiske.	
2.2 Hållbar fiskodling			
	2. Den odlade fisken/fiskprodukten ska vara odlat på ett sätt som åtminstone uppfyller följande punkter: - Vattenbruksverksamheten följer lokala och internationella lagar. - Om över en procent av råvaran i fiskodret kommer från vilda fiskar ska den vara spårbar. - Man registerför användning av antibiotika. - Soja som används som foder är ansvarsfullt producerad.	Fiskodlingens eutrofierande effekter orsakas främst av utfodringen i odlingsverksamheten och därigenom fiskarnas avföring samt delvis av överskottsfoder. Målet med exempelvis ASC-certifikatet är att minska de skadliga miljöeffekterna av fiskodling. Soja produceras runt om i världen. Den fodersoja som används i Europa odlas bland annat i Syd- och Nordamerika samt i Europa. Sojaodling i tropiska områden kan emellertid orsaka bland annat förändringar av markanvändningen och avskogning. Detta kan bland annat leda till en minskning av den biologiska mångfalden samt erosion.	2. Leverantörens beskrivning eller ett certifieringssystem som uppfyller kriterierna, exempelvis ASC-certifikat eller motsvarande.
2.3 Användning av vildfångad fisk i fiskmassaprodukter			
1. Minst XX procent av fisken som används i fiskmassaprodukten är vildfångad fisk.		Vildfångade fiskar, exempelvis mört, gädda och strömming, bör användas mer inom livsmedelsindustrin. För	1. Leverantörens försäkran.

		närvarande är de en underutnyttjad råvara i större skala. På det sättet kan man även använda en fiskråvara som annars ofta blir foder till djur eller avfall. Procentandelen kan vara exempelvis 80 procent. Den upphandlande enheten ska precisera detta i marknadsdialogen.	
--	--	---	--

3. SOCIALT ANSVARSTAGANDE

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 avtalsperioden.	1. Leverantörens försäkran där avtalsleverantören 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 exempelvis beviljats märkningen rättvis handel eller motsvarande certifikat eller utredning.

KÄLLOR OCH YTTERLIGARE INFORMATION

- Primärproduktionsförordningen (1368/2011)
<https://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2011/20111368>
- **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>
- **EkoCentria**: Elintarvikkeiden hankintaopas:
http://ekocentria.fi/resources/public//sisaltokaruselli/lahiruokaopas2017_ebook.pdf
- **Djurens välfärdscentral i Finland**: Hyvä toimintatapa teurastuksessa, sika (2013):
<http://www.elaintieto.fi/wp-content/uploads/2015/12/HTO-sian-teurastus.pdf>
- **Djurens hälsa ETT rf**: Systemet för uppföljning av nötboskapens hälsovård <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:
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/?uri=CELEX%3A32013R1379>
- **FAO** – Bananas facts and figures
<http://www.fao.org/economic/est/est-commodities/bananas/bananafacts/en/#.X9My3mgzaUI>
- **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/---ipecc/documents/publication/wcms_716930.pdf
- Den nationella delegationen för produktionsdjurens välbefinnande
<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>
- **Naturresursinstitutet**: Suomalaisen elintarviketuotannon nykytilakartoitus (2017)
- **ord- och skogsbruksministeriet**: Spårbarhetskrav för fiskeri- och vattenbruksprodukter: <https://mmm.fi/sv/fiskar/fiskerinarining/overvakning-av-kommersiellt-fiske-och-kvotuppfoljning/sparbarhet>
- **Motiva**: Elens ursprung:
<http://www.motiva.fi/sahkonalkupera>
- **Motiva**: Databank - måltidstjänster:
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>
- Rådets direktiv 2007/43/EG om fastställande av minimiregler för skydd av slaktkycklingar:
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/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/>
- **Trädgårdsförbundet:** Kvalitetsgård - riktlinjer:
<http://www.puutarhaliitto.fi/index.php?section=116>
- **RSPO:** RSPO supply chains:
<http://www.rspo.org/certification/supply-chains>
- **Matinformation:** Trampdynorna vittnar om broilrars hälsa:
<http://www.ruokatieto.fi/ruokafakta/tilastoja-tietohaarukka/tilastotarinat/jalkapohjat-kertovat-broilerien-terveydesta>
- **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/sv/privatkunder/information-om-livsmedel/anvisningarna-om-hur-livsmedel-anvands-pa-ett-sakert-satt/matforgiftningar/bakterier-som-orsakar-matforgiftningar/salmonella/>
- **Livsmedelsverket:** Märkning och spårning av nötkött, Eviras anvisning 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:** Lagstiftning om medicinsk behandling av djur:
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/odlare/djurhallning/medicinering-av-djur/beharskad-anvandning-av-lakemedel/lagstiftning-om-medicinsk-behandling-av-djur/>
- **Livsmedelsverket:** Livsmedelssäkerhet i Finland 2015:
https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/elintarvikevalvonta/2015/eviran_julkaisuja_4_2016.pdf
- **Livsmedelsverket:** Påskrifter om livsmedels ursprung:
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/tillverkning/information-som-skall-ges-om-livsmedel/paskrifter-pa-forpackningar-till-livsmedel/paskriften-om-livsmedels-ursprung/>
- **Livsmedelsverket:** Uppföljning av antibiotikaresistensen:
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/odlare/djurhallning/medicinering-av-djur/uppfoljning-av-antibiotikaresistensen/>
- **Livsmedelsverket:** Kvalitetskrav på vatten inom primärproduktion
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/primarproduktion-av-livsmedel/krav-pa-vatten-inom-primarproduktion/>
- **Suomen Ammattiliittojen Solidaarisuuskeskus – SASK**
<https://www.sask.fi/mita-teemme/ihtisarvoinen-tyo/>
- **Finländska utvecklingsorganisationer – Fingo**
<https://www.fingo.fi/ajankohtaista/uutiset/ilo-lapsityovoimaa-kolmannes-vahemman-kuin-vuonna-2000>
- **Finlands Fjäderfäförbund rf:** Sådär föder man upp broiler:
<http://www.siipi.net/index.php/broileriyhdistys/naeinkasvatetaanbroileri>

- **Hjärtförbundet:** Sydänliiton malliasiakirja ravitsemuslaadun huomioimisesta ruokapalveluiden kilpailutuksessa: <http://sydanliitto.fi/ruokapalvelut>
- **Hjärtmärke:** Grunderna för beviljad märkning av produkter: http://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/elintarviketeollisuus/tuotteiden_myontamisperusteet
- **Institutet för hälsa och välfärd:** Projektet Hankinnoista duunia! Material för självstudier om sysselsättning genom upphandlingar: <https://www.thl.fi/fi/tutkimus-ja-asiantuntijatyo/hankkeet-ja-ohjelmat/hankinnoista-duunia-handu/itseopiskelumateriaali>
- **Arbets- och näringsministeriet:**Handledning till socialt ansvarsfull upphandling (2017): <https://tem.fi/sv/socialt-ansvarsfull-offentlig-upphandling>
- **Arbets- och näringsministeriet:** <https://tem.fi/sv/foretag-och-manskliga-rattigheter>
- **Upphandlingsmyndigheten:** Livsmedel och måltidstjänster: <http://www.upphandlingsmyndigheten.se/hallbarhet/stall-hallbarhetskrav/livsmedel/>
- **Statsrådet** – Publikationsarkivet Valto: <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>
- Statsrådets principbeslut om kriterierna för offentlig upphandling av livsmedels- och måltidstjänster (2016): <http://valtioneuvosto.fi/paatokset/paatos?decisionId=0900908f804cfc99>
- Statsrådets principbeslut om främjande av hållbara miljö- och energilösningar (cleantech-lösningar) vid offentlig upphandling (2013): <https://tem.fi/documents/1410877/2795834/VN+periaatep%C3%A4%C3%A4t%C3%B6s+kest%C3%A4vien+ymp%C3%A4rist%C3%B6+ja+energiaratkaisujen+edist%C3%A4misest%C3%A4+julkisissa+hankinnoissa/4295c1e9-7ff5-4d14-abd9-3e9806ebab16>
- **Statens näringsdelegation:** Alla rekommendationer från Statens näringsdelegation: <https://www.ruokavirasto.fi/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja--ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/>
- **Statens näringsdelegation:** Vi äter och lär tillsammans – rekommendation för skolbespisningen: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-791-6> (finska), <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-812-8> (svenska)
- **Welfare Quality Network:** http://www.welfarequality.net/media/1084/wq_factsheet_10_07_eng2.pdf
- **WWF:** Suuret yritykset, suuri vastuu – WWF Suomen soijakysely 2012: <http://www.wwf.fi/soijaraportti2012>
- **WWF:** WWF:s Fiskguide: <https://wwf.fi/kalaopas/> (finska), <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/fiskguiden/> (svenska)

BILAGA 1 Val av råvaror

Födoämnensgrupp/ födoämne	Rekommenderade val
Grönsaker, rotfrukter, frukt och bär Baljväxter och växtproteinkomponenter Svamp Potatis	Mångsidigt urval av säsongens produkter som sådana och tillredda Baljväxter (ärter, bönor), andra vegetabiliska proteinkällor (t.ex. bondböne-, ärt- och havrebaserade produkter).
Spannmålsmat och spannmålstillbehör	Mångsidiga fullkornsspannmålstillbehör (korn, havre, ris, spannmålsblandning, fullkornspasta) samt fullkornsgröt
Bröd	Mångsidiga fullkornsalternativ som innehåller mindre salt (mjukt bröd högst 0,9 g/100 g, knäckebröd högst 1,2 g/100 g) fullkornsalternativ (fiber minst 6 g/100 g, knäckebröd minst 10 g/100 g). Varierande brödsortiment: utöver basurvalet lokala produkter och hembakade semlor o.d.
Mjölk, laktosfri eller laktosfattig mjölkdryck och surmjölk	Fettfri och D-vitaminiserad produkt. .
Andra flytande mjölkprodukter/ surmjölkprodukter	cke smaksatt yoghurt, fil och kvarg gynnas. Välj fettfria alternativ och alternativ som innehåller högst 1 % fett samt alternativ utan tillsatt socker eller som innehåller endast litet 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 %. I växtbaserade produkter som äts med sked fett högst 5%, mättat fett högst 1 % och socker högst 10 %. 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*	Variera fiskarterna, gynna insjöfisk och också strömming som en del av ett mångsidigt utbud. Vid upphandling gynnas hållbart fiskeri, miljösystem samt certifierade fiskar (bl.a. WWF/MSC**).
Broiler och kalkon	Gynna ljust fjäderfäkött.
Rött kött (nöt, svin, får) och malet kött	Rött kött används mera sällan än ljust kött.
Köttprodukter och korvar	Välj köttprodukter som innehåller mindre fett och salt Påläggs- och matkorvar: Fett högst 12 g/100g. Hårt fett högst 40 % av fett. 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 fettutgör mättat fett. Växtoljor, flytande växtoljeprodukter och margariner som innehåller minst 60 % fett.
Nötter, mandlar och frön***	Oskalade, osaltade och osockrade produkter av varierande sorter. Användningsrekommendationen är sammanlagt högst 30 g/dygn.

* Rekommendation om intag av fisk: Beakta Livsmedelsverkets rekommendation om val av fiskarter och hur ofta man ska äta fisk för unga, personer i fertil ålder samt gravida och ammande.

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/privatkunder/information-om-livsmedel/anvisningarna-om-hur-livsmedel-anvands-pa-ett-sakert-satt/sakra-satt-att-anvanda-livsmedel/>

** WWF:s Fiskguide <https://www.fishbase.org/> <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 är den rekommenderade mängd frön från oljeväxter högst 2 msk (15 g) per dag. <https://www.ruokavirasto.fi/sv/privatkunder/information-om-livsmedel/anvisningarna-om-hur-livsmedel-anvands-pa-ett-sakert-satt/sakra-satt-att-anvanda-livsmedel/>

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. Man arbetade därefter vidare med kriterierna med utgångspunkt i workshopparna. 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, Raisio, Rovaniemi stad, Föreningen Matinformation rf, 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 Viannes 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 "Svinkött och svinköttsprodukter"

11.1.2017 deltog följande organisationer:

Atria Finland Ab, EkoCentria, Djurens välfärdscentral i Finland, Djurens hälsa ETT rf, Evira, Fazer Food Services Oy, HKScan Abp, Rådgivningsenheten för offentlig upphandling, Naturresursinstitutet, jord- och skogsbruksministeriet, MTK, Pohjois-Karjalan hankintatoimi, Rovaniemi stad, Föreningen Matinformation rf, 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 Siipikarjaliitto 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, Mjölkodelegationen, 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