

# Certifierad kvalitet från jord till bord



KUNGL. SKOGS- OCH LANTBRUKSAKADEMIENS  
TIDSKRIFT

Nummer 3 • 2007  
Årgång 146

*Ansvarig utgivare* Åke Barklund, sekreterare och VD, KSLA

*Redaktör/grafisk form* Kerstin Hideborn Alm, KSLA

*Text* Roger Olsson

*Omslagsfoto* Kerstin Hideborn Alm

*ISSN* 0023-5350

*ISBN* 978-91-85205-49-3

Detta nummer publiceras endast elektroniskt på akademiens hemsida [www.ksla.se](http://www.ksla.se)

De senaste årens utgivna nummer finns tillgängliga som nedladdningsbara filer på akademiens hemsida [www.ksla.se](http://www.ksla.se).

# Certifierad kvalitet från jord till bord

Dokumentation från Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens  
konferens den 23 november 2006



## Innehåll

Vad är kvalitet och certifierbara system? .....	7
Konsumenternas värdering av nyttan av certifiering i hela livsmedelskedjan .....	8
Svenskt Sigill – certifiering av svensk primärproduktion .....	8
Primärproducentens syn på certifiering – nytta och kostnad.....	11
Myndighetens syn på certifiering .....	12
Industrins syn på certifiering .....	13
Handelns syn på certifiering .....	15
Forskarens syn på certifiering – en personlig betraktelse .....	15
Diskussion.....	16

**Många olika certifieringsmärkningar av livsmedel** möter konsumenter, producenter, handlare, myndighetsansvariga och industriföreträdare. Det finns ett flertal certifieringsstandarder och certifieringssystem. Allt kan uppfattas som en djungel, som är svår att tränga igenom för att förstå och också se nyttan av.

Exempel på certifieringar för livsmedel är: ISO (för kvalitet, HACCP och miljö), BRC, KRAV-märkt, Rättvisemärkt, Svenskt Sigill med mera. Det finns en klar tendens att införandet av handelns egen varumärkning - EMV driver på en ökad certifiering. Frågorna som är berättigade att ställa är: Blir det säkrare livsmedel för konsumenten? Vilka blir kostnaderna för företag med flera olika certifikat? Får de valuta för pengarna? Hur påverkar införande av standarder verksamheten i olika led av livsmedelskedjan från jord till bord?

Denna rapport från Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens konferens *Certifierad kvalitet från jord till bord* belyser vad livsmedelscertifiering innebär ur ett konsumentperspektiv men också vad det innebär för de andra leden i livsmedelskedjan.

#### Föreläsare

Gina Kylin, produktionschef, Arla Foods

Jan Bertoft, generalsekreterare, Sveriges Konsumentråd

Sören Persson, VD, Svenskt Sigill

Bengt Persson, lantbrukare och ledamot av LRFs förbundsstyrelse

Ulla Nordström, enhetschef, Livsmedelsverket

Niklas Wahrén, chef produktkvalitet, ICA AB

Rune Andersson, professor, programchef Mat 21, Sveriges Lantbruksuniversitet



Dagens moderator Annika Åhnberg inledde med att påminna om ett par av de skandaler som under senare år givit bränsle åt diskussionen om livsmedelssäkerhet i Europa. Den allvarligaste och mest uppmärksammade är naturligtvis BSE – "galna-ko-sjukan". Skandalerna ger en bild av problematiken och visar behovet av att kunna garantera säkra livsmedel. Livsmedelssäkerhet och livsmedelskvalitet blir allt viktigare, och därmed blir också certifiering allt viktigare.

Den centrala frågan är vad certifieringssystemen är värda i ett konsumentperspektiv. Kan vi lita på dem? Denna rapport belyser också vad certifiering innebär i alla andra led av livsmedelskedjan.

### Vad är kvalitet och certifierbara system?

Förenklat kan man säga att kvalitet är en produkts förmåga att tillfredsställa kundens behov menade **Gina Kylin** på **Arla Foods**. Ibland bidrar kunden till att specificera en produkts kvalitet genom uttalade önskemål eller krav. Oftare får dock tillverkaren försöka bilda sig en uppfattning om kundens önskemål och utforma specifikationen utifrån dem.

När det gäller livsmedel (och många andra produkter) bör man skilja mellan fysisk kvalitet och associerad kvalitet.

Fysisk kvalitet innefattar produktens receptur och dess kemisk/fysikaliska, mikrobiologiska och sensoriska egenskaper. Ett livsmedels näringsegenskaper, hållbarhet och dess innehåll av mikroorganismer är exempel på fysisk kvalitet. De flesta aspekter av fysisk kvalitet går att kvantifiera och mäta.

Den offentliga debatten om vår mat har mest handlat om den andra dimensionen av kvalitetsbegreppet – associerad kvalitet. Dit hör faktorer som:

- miljökvalitet
- produktionsetik

- varumärken
- etniska aspekter
- leveranssäkerhet
- konsumentkontakt
- ordertider

Den associerade kvaliteten har alltså inte med produktens inneboende egenskaper att göra, och vissa element är svåra eller omöjliga att mäta.

Begreppen låg och hög kvalitet – ofta använda av konsumenter – är inga objektiva begrepp. De är oanvändbara för kvalitetsstyrning eller certifiering. Kundens uppfattning om kvalitetsnivån är en subjektiv bedömning relaterad till varans pris. Objektivt kan kvalitet bara bedömas i förhållande till en given specifikation: klarar produkten normen eller inte?

Kvalitetsstyrning kräver systematiskt arbete och ett system för fördelning av ansvar, fasta rutiner och resurser för att leda kvalitetsarbetet. Sådana system kan vara certifierbara.

Certifierbara kvalitetssystem ställer mer eller mindre precisa krav på att riktlinjer, rutiner och dokumentation ska finnas. Hur de olika elementen i systemet utformas avgörs däremot normalt av företaget. Företaget ska dock kunna visa att systemet är funktionellt i förhållande till de mål som ställs upp. Ett grundkrav är alltid att gällande lagkrav ska uppfyllas.

ISO\* 9000 är ett allmänt och mycket använt kvalitetssystem. Nyligen har det också kommit ett motsvarande system specifikt för livsmedelssäkerhet, ISO 22000. Båda dessa system är av den typ som beskrivits ovan. De innehåller alltså inga "hur-krav". På den svenska livsmedelsmarknaden förekommer emellertid också några kvalitetssystem som ställer sådana krav. De mest välkända är KRAV och Svenskt Sigill. KRAV är ett kvalitetssystem och varumärke för ekologiska livsmedel. Svenskt Sigill är ett motsvarande system för svenskproducerade livsmedel. När kvalitetssystem på det sättet

\* ISO står för International Organization for Standardization

kopplas till varumärken är det naturligt att de också innehåller specifika krav på produkten.

### **Konsumenternas värdering av nyttan av certifiering i hela livsmedelskedjan**

Det kommer att bli allt svårare att vara konsument menade **Jan Bertoft** från **Sveriges Konsumentråd**. Utbudet blir allt större, varor och produkter blir alltmer komplexa. Vi kommer i allt större utsträckning att bli konsumenter av tjänster och allt fler aspekter ska vägas in i våra köpbeslut. Miljö- och hållbarhetsfrågorna är ett viktigt exempel på det sistnämnda.

Certifiering är ingenting som konsumenter i allmänhet reflekterar över. Många vet nog inte ens vad certifiering är. Det konsumenten möter är ett antal märken på produkterna. En del av dem representerar certifierade system, andra inte. De flesta konsumenter har mycket vaga uppfattningar om de bakomliggande systemen.

I ett konsumentperspektiv är certifiering bra om det förenklar valet av produkt, om det ger trygghet. Systemet måste vara pålitligt och krav som systemet ställer på produkten och produktionen måste vara meningsfulla i den meningen att de faktiskt gör skillnad. Systemen bör vara internationella, eftersom marknaden blir alltmer internationell. Därmed inte sagt att nationella eller nordiska system som Svanen och Falken spelat ut sin roll – de kan säkert fungera länge än.

I projektet *Matvalet* samarbetar Konsumentrådet med ett antal andra organisationer för att underlätta konsumentens möjligheter att välja mat i enlighet med sina värderingar. Vi försöker bland annat kartlägga vad konsumenter vill veta om maten och vilken information de saknar idag.

Den information konsumenterna tycker är viktigast är - i nämnd ordning - pris, hälsoaspekter, ursprung (land), miljö och etik. Jämför man

denna bild av vad konsumenterna vill veta med vad de faktiskt får veta om produkterna visar det sig att glappet är stort när det gäller hälsa, miljö och etik. Studien visar att 70 procent vill välja varor efter hälsa, men att bara 33 procent hittar denna information i butik. Bara varannan är nöjd med informationen de får vad gäller etik. Sämst ställt är det för miljön där endast 18 procent hittar information om vilka konsekvenser varan har för miljön. (Undersökningen genomfördes i oktober 2005 och omfattar konsumentens upplevda hinder för fem specifika livsmedel; köttfärs, kyckling, fiskpinna, fruktyoghurt och äpplen.)

En generell slutsats är att butiksmiljön i hög grad är utformad för de konsumenter som inte funderar så mycket, som inte är särskilt intresserade av att göra medvetna val. Konsumenterna anser dock inte att butikerna har det största ansvaret för att tillhandahålla information om produkterna. Ansvaret är enligt undersökningen i första hand livsmedelsindustrins och varumärkenas.

Självfallet kan inte konsumenterna ta till sig och värdera omfattande information om varje enskild produkt inför sina köpval. Märkning och certifiering kan lösa det problemet och på ett enkelt sätt ge konsumenterna den information de vill ha. Detta naturligtvis förutsatt att floran av märken inte blir oöverskådlig och att märkningen håller vad den lovar. Självfallet kan inget märke ge fullständiga garantier, men generellt ger ändå märken som bygger på certifiering en bättre garanti för konsumenten än de som inte är certifierade.

### **Svenskt Sigill – certifiering av svensk primärproduktion**

Kvalitetssäkring och certifiering

**Sören Persson** på **Svenskt Sigill** menade att kvalitetssäkring enkelt uttryckt är ett sätt att se till att man får det man vill ha. Inom jordbruket



är det inte alltid enkelt, eftersom det finns en rad faktorer som inte kan styras – exempelvis vädret. Förekomsten av sådana svårkontrollerade faktorer gör det å andra sidan ännu viktigare att arbeta med kvalitetssäkring, för att trots osäkerheterna styra produktionen mot den kvalitet man vill ha.

*Kvalitetssäkring* kan beskrivas som ett system som innehåller fyra element:

- En definierad kvalitet som ska uppnås.
- Rutiner som beskriver hur man ska genomföra kvalitetskritiska moment.
- Journalföring som styrker att man gör som man bestämt och möjliggör uppföljning.
- Uppföljning/revision av att systemet fungerar.

*Certifiering* innebär

- att en produktion har skett enligt en angiven standard.
- att ett oberoende certifieringsorgan (som är bemyndigat/ackrediterat för standarden) genomför revisioner och ger en garanti för att produktionen följer standarden.

Certifieringen garanterar genom återkommande revisioner en hög nivå på kvalitetssäkringen.

En stark drivkraft bakom behovet att kvalitetssäkra och certifiera livsmedelsproduktion är den strukturella förtroendekrisen för livsmedel hos konsumenterna. Den har sin grund i att avståndet mellan konsument och producent har ökat genom industrialisering, rationalisering och globalisering. På toppen av den utvecklingen kommer sedan ett antal akuta förtroendekriser under senare år. Kvalitetssäkring är ett sätt att försöka återvinna förtroendet och visa konsumenterna att man klarar uppställda krav.



Nya politiska krav på livsmedelssäkerhet är en annan drivkraft. Inom EU har en rad åtgärder vidtagits på detta område under senare år:

- Vitbok om livsmedelssäkerhet (2000).
- Förordningen om livsmedelssäkerhet 178/2002, ansvarstagandet för livsmedelssäkerhet i alla led från jord till bord, inrättandet av EFSA (European Food Safety Authority) och krav på spårbarhet.
- Kompletterande förordningar om livsmedels- och foderhygien.

En tredje drivkraft är producenternas egna önskemål att bygga in mervärden i sina produkter. Sådana mervärden måste vara kontrollerade/certifierade för att kunna göras synliga och trovärdiga i konsumenternas ögon.

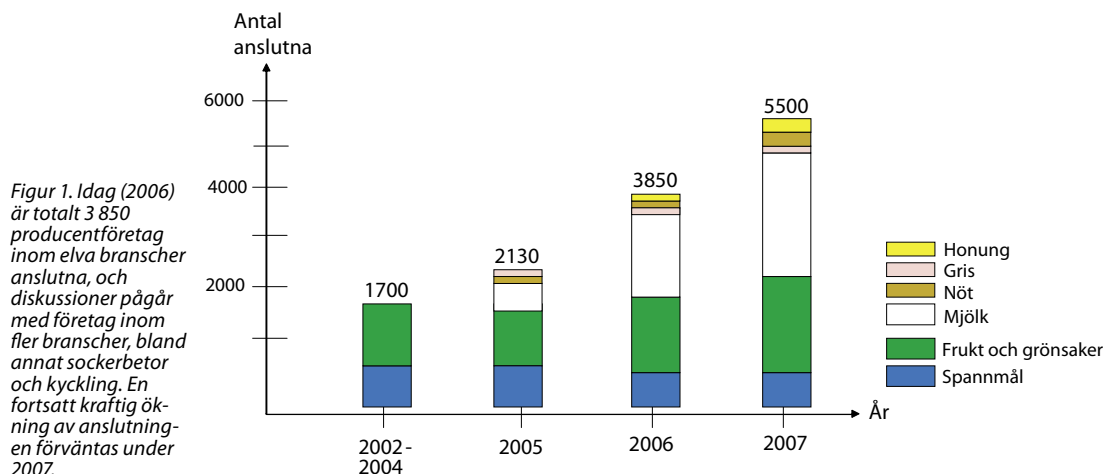
**Svenskt Sigill**

Svenskt Sigill är en godkänd produktcertifieringsstandard som är ackrediterbar enligt den internationellt mest använda standarden, EN 45011. Sigill Kvalitetssystem äger standarden och ansvarar för förvaltningen.

Svenskt Sigill initierades av Lantmännen år 1995. Målsättningen var att skapa ett långsiktigt, hållbart jordbruk, som möter konsumenternas och livsmedelsindustrins krav - en naturlig fortsättning av jordbrukets kvalitets- och miljöarbete ("På väg mot världens renaste jordbruk"). Svenskt Sigill-konceptet togs sedan fram av Lantmännen, i samarbete med representanter från livsmedelsindustrin och universiteten. År 2001 övertogs Svenskt Sigill av LRF.

Från årsskiftet har Svenskt Sigill delats i två verksamheter: kvalitetsmärkningen *Svenskt Sigill* och certifieringssystemen *IP Lantbruk* och *IP Trädgård*. Bakgrunden till uppdelningen är att livs-

## ANTALET LIVSMEDELSPRODUCENTER ANSLUTNA TILL SVENSKT SIGILL



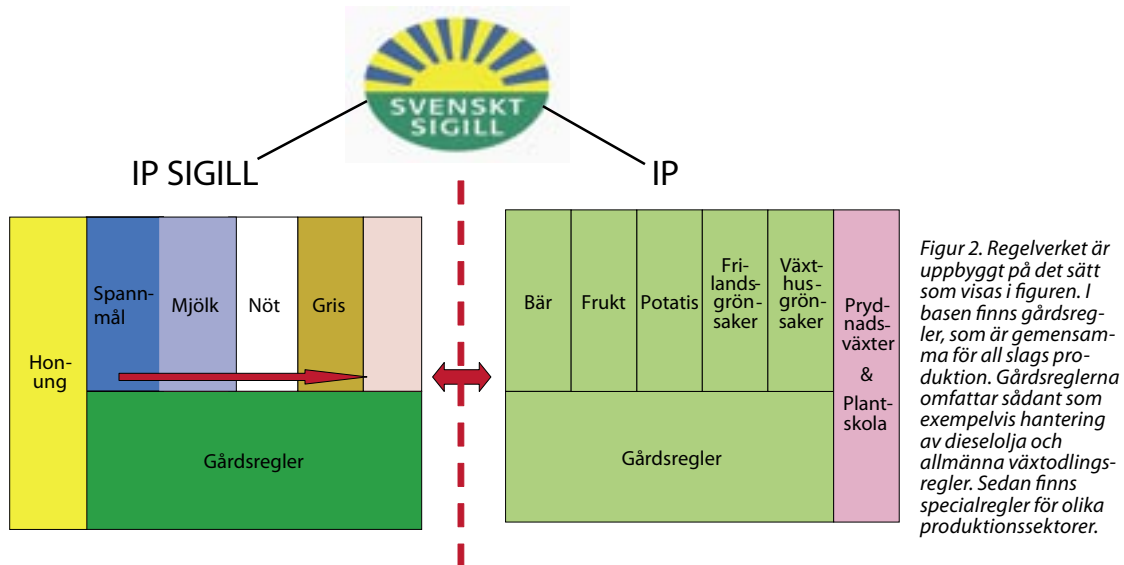
medelsföretagen har olika behov. För en del är kvalitetssäkring med certifieringssystemen viktigast. Andra vill profilera kvalitet och svenskhet till konsumenterna och väljer då att använda märket. För att få använda Svenskt Sigill-märket krävs att produktionen är ansluten till IP Lantbruk eller IP Trädgård. Men det är möjligt att vara ansluten till IP Trädgård eller IP Lantbruk utan att använda märket. För producenterna är enda skillnaden att det står IP Lantbruk på årets produktionsregler i stället för Svenskt Sigill. För konsumenterna är det ingen skillnad. Märkta produkter uppfyller samma krav som tidigare.

Idag är totalt 3 850 producentföretag inom elva branscher anslutna, och diskussioner pågår med företag inom fler branscher, bland annat sockerbetor och kyckling. En fortsatt kraftig ökning av anslutningen förväntas under 2007 (se figur 1). Den potentiella marknaden för IP Sigill är omkring 25 000 producenter. Anslutning till IP Sigill kan ske genom enskild anslutning eller genom gruppanslutning.

En av de viktigaste drivkrafterna till den ökande anslutningen är skärpta krav från industrin och handeln. ICA har till exempel indikerat att kraven på certifiering kommer öka, framförallt för kött och kyckling. I takt med att fler lantbrukare över ett allt bredare spektrum av produktionsgrenar ansluter sig får också allt fler upp ögonen för poängerna med kvalitetscertifiering. EU-stöd för certifiering och miljöskyddsåtgärder kan bidra till att snabba på processen ytterligare.

Regelverket är uppbyggt på det sätt som visas i figur 2. I basen finns gårdsregler, som är gemensamma för all slags produktion. Gårdsreglerna omfattar sådant som exempelvis hantering av dieselolja och allmänna växtodlingsregler. Sedan finns specialregler för olika produktionssektorer. Denna modell gör det möjligt att vid ett revisionsbesök genomföra kontroll av alla produktionsgrenar. Det är också enkelt för bonden att utöka produktionen till fler grenar efterhand. Målet är att till fullo integrera systemen med avseende på avgifter och

## INTEGRERAT REGELVERK



Figur 2. Regelverket är uppbyggt på det sätt som visas i figuren. I basen finns gårdsregler, som är gemensamma för all slags produktion. Gårdsreglerna omfattar sådant som exempelvis hantering av dieselolja och allmänna växtodlingsregler. Sedan finns specialregler för olika produktionssektorer.

manualer. Däremot kvarstår att marknadskraven ser olika ut för olika branscher. Det kommer man förhoppningsvis att kunna lösa genom att ha en lite mindre omfattande gårdsmodul som gäller för alla och lyfta ut fler specifika regler till de olika produktmodulerna.

Den enskilde lantbrukaren upplever ständigt växande krav från marknad och myndigheter. Allt fler parter utövar tillsyn och kontroll av verksamheten. Komplexiteten ökar. Många lantbrukare upplever säkert certifiering som någonting som ytterligare komplicerar vardagen, men så behöver det inte vara. Ett certifieringssystem kan underlätta, genom att ge en samordnad bild av de krav produktionen måste uppfylla och ett gemensamt kontrollsystem.

### Primärproducentens syn på certifiering – nytta och kostnad

Bengt Persson, lantbrukare och ledamot av LRFs förbundsstyrelse inledde med att kon-

statera att det i självhushållets tid var nära från jord till bord. Konsumenten och producenten var ofta samma person, och det var inte särskilt svårt att ha koll på vad man gjorde – även om man gjorde fel.

Sedan dess har jordbruket genomgått en genomgripande förvandling mot storskalighet, industrialisering och högteknologi. Tempot har ökat. Avståndet mellan producent och konsument har vuxit kraftigt och inbegriper många fler led än tidigare. Dagens jordbruk innefattar också högriskteknologier som exempelvis kemisk bekämpning. Det har blivit allt viktigare att göra rätt, att ha kontroll och att kunna lära av de misstag man gör.

Här kommer certifieringssystemen in. De fungerar som ledningssystem på gården, och de kan hjälpa lantbrukaren att:

- Planera verksamheten.
- Genomföra och dokumentera åtgärder.
- Följa upp och revidera arbetet.

I planeringsfasen hjälper certifieringen lant-

brukaren att hålla rätt på all lagstiftning som rör företaget. Den hjälper lantbrukaren i planeringen att styra mot rätt inköp av förnödenheter och ställa krav på sina leverantörer. Sist men inte minst hjälper den lantbrukaren att planera produktionsprocessen på ett sådant sätt att resurserna används så effektivt så möjligt.

I genomförandefasen är certifiering främst en garanti för att de åtgärder som vidtas dokumenteras systematiskt. Det bidrar i sin tur till att:

- Växtskyddsmedel används på ett optimalt sätt.
- Gödselmedel sprids i rätt mängd och på rätt plats vid rätt tid.
- Energin används så optimalt som möjligt.
- Djuren får foder i rätt mängd och av rätt kvalitet.
- Djuren har den omvårdnad som krävs.
- Gödsel och foder lagras rätt.
- Drivmedel lagras och hanteras på ett korrekt sätt.
- Arbetsmiljön är bra och uppfyller lagens krav.
- Lagring av växtskyddsmedel sker på ett tryggt sätt.

Dokumentationen blir ett bra underlagsmaterial som möjliggör effektivare uppföljning av arbetet på gården. Återkommande revisioner blir en verifiering av hur bra lantbrukarens bedömningar stämmer och ger därmed förutsättningar för förbättringar inför kommande säsong. Dessutom innebär certifieringens krav på dokumentation att man alltid har svar till hands när kunden, SCB, länsstyrelsen eller någon annan ställer frågor om verksamheten.

Certifiering innebär generellt ett ökat fokus på övergripande aspekter på verksamheten, inte minst på miljö och livsmedelssäkerhet. Inom miljöområdet gäller det sådant som bekämpningsmedel och läckage av närsalter, men också biologisk mångfald och energianvänd-

ning. Livsmedelssäkerhet kan röra sådant som salmonella, EHEC och antibiotika. På växtodlingssidan kan det röra sig om till exempel bekämpningsmedelsrester och mykotoxiner. Även om problem inom dessa områden långtifrån alltid kan förutses innebär certifiering att de kan fångas upp snabbare och effektivare om eller när de uppstår.

De direkta kostnaderna för certifiering varierar mellan 1 000 och 5 000 kronor per år, beroende på jordbruksföretagets storlek och typ. De indirekta kostnaderna i form av arbetstid är dock betydligt större. I Bengt Perssons företag handlar det om 40–50 arbetstimmar per år. Det är dokumentationen som tar mest tid, 25–40 timmar årligen.

Sammanfattningsvis kan man säga att certifiering har både fördelar och nackdelar för producenten. En fördel är att man alltid har koll på vad man gjort och därmed kan lämna en garanti till kunden. Man kan ställa hårdare krav på sina leverantörer och bli en bättre beställare. Därtill kommer att företaget alltid är i en förbättringsprocess, vilket enligt Bengt Perssons mening är det viktigaste motivet för certifiering.

På minussidan kan noteras att certifiering leder till mer pappersarbete och byråkrati på gården. Det tar tid – och oftast när man inte har tid. Det finns brister i samordningen mellan olika certifieringssystem som leder till onödigt krångel för certifierade företag. Slutligen finns det naturligtvis en risk att den enskilde producenten blir helt utbytbar i kundens ögon om alla producenter gör på samma sätt.

### **Myndighetens syn på certifiering**

Ulla Nordström från Livsmedelsverket berättade att Livsmedelsverket, liksom andra myndigheter, har lagstiftningen som bas för sin verksamhet. På livsmedelsområdet handlar

lagstiftningen främst om livsmedelssäkerhet – att skydda konsumenterna mot att utsättas för olika risker. Det finns även regler om redlighet, det vill säga att konsumenten får tydliga besked om olika produkter. Det är lagstiftningens och tillsynsmyndighetens uppgift att se till att maten inte innehåller farliga ämnen, bakterier och annat som inte ska finnas där. Livsmedelsverket arbetar med att se till att företag hanterar riskerna på ett bra sätt. Det är företagets ansvar att hantera riskerna. De måste upprätta rutiner för att producera livsmedel som är säkra och rätt märkta, och de måste se till att regler och rutiner följs.

Ansvar och bevisbördan för att produkterna är säkra ligger hos företagen. För att kunna ta det ansvaret behöver de system för egenkontroll. Certifiering kan vara ett sätt att säkra att denna egenkontroll fungerar. Det finns inga lag- eller myndighetskrav på certifiering inom livsmedelssektorn, men det kan likväl vara ett sätt att hålla en given nivå på säkerheten i företagen.

Erfarenhetsmässigt är certifierade företag oftast bra på spårbarhet, dokumentstyrning och tydlig ansvarsfördelning hos personalen. På minussidan kan man nämna att certifiering kan vara dyrt för mindre företag. Det finns också en risk att säkerhetsarbetet får fel fokus, i och med att kraven inte alltid är anpassade till det enskilda företaget. Certifiering kan också ge en känsla av falsk säkerhet. Man tycker att det ger tillräckliga garantier att använda certifierade leverantörer, trots att certifieringen inte alltid ställer krav som är relevanta för en enskild kund eller en viss produkt.

Det finns ett glapp mellan certifiering och lagens krav. Idag kan man inte vara säker på att ISO 9000 eller ISO 22000 garanterar att det certifierade företaget klarar lagkraven. För att lösa det problemet behöver certifierarna generellt förbättra sina kunskaper om livsmedels-

lagstiftningen. Dessutom saknar certifierings-systemen oftast krav när det gäller redlighet. Det behövs alltså myndighetstillsyn även mot certifierade företag för att se till att lagnivån upprätthålls.

Den nya livsmedelslagstiftning som trädde i kraft 2006 innebär ett stort steg bort från detaljstyrning och mot målstyrning inom livsmedelssektorn. Det ställer naturligtvis större krav än tidigare på företagen att avgöra hur de ska leva upp till lagkraven, vilket i sin tur ökar behovet av bra branschriktlinjer.

Livsmedelskontrollen regleras numera av en EU-förordning, som ställer fem grundläggande krav på myndighetens arbete. Kontrollen ska vara riskbaserad, ändamålsenlig, effektiv, oberoende och kompetent. I stora drag kan man säga att myndighetens roll förändras från tillsyn till kontroll, och från inspektion till revision. Det innebär att den offentliga kontrollen alltmer liknar certifieringsorganens arbete med mycket dokumentkontroll.

Företagen ska betala för kontrollen med utgångspunkt från tidsåtgången för kontrollen. Finns annan tillfredsställande kontroll, exempelvis genom certifiering, minskar behovet av myndighetskontroll och därmed minskar företagets kontrollavgifter.

I Sverige innehåller myndigheternas tillsyn traditionellt ett stort mått av rådgivning. Så kommer det sannolikt att förbli även framöver även om rådgivningen förändras. Livsmedelsverket riktar numera mycket av sin rådgivning till branschorganisationerna.

### **Industrins syn på certifiering**

**Gina Kylin** från **Arla Foods** menade att kvalitet inte är någonting som bara finns eller kommer av sig själv. Kvalitet måste byggas. Arlas kvalitetshistoria (se ruta på nästa sida) är ett exempel på att det är en lång och ständigt pågående process.

Fram till 1990 styrdes kvaliteten i mejeribranschen via KMÄ, Kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg, som var ett statligt organ. Det innebar alltså att någon annan än producenten tog det yttersta ansvaret för kvalitetsarbetet. Sedan dess har mycket hänt.

Idag har Arla multicertifikat – det vill säga gemensamma certifikat för flera produktionsanläggningar – för ISO 9000, ISO 14000 och energiledning. Arla kommer snart också att vara certifierade enligt ISO 22000. Det finns en önskan inom företaget att ersätta BRC-certifieringen (British Retail Consortium) med ISO 22000.

Certifierade kvalitetssystem har enligt Arlas erfarenhet både fördelar och nackdelar. Bland fördelarna kan nämnas följande:

- Det ger ordning och reda genom tydliga krav.
- Systemen tillsammans med externrevisionerna håller fast ordningen och redan.

- Arla kan bevisa för kunder och myndigheter att de jobbar på ett säkert sätt.
  - Ett dokumenthanteringssystem gör alla dokument lättillgängliga för alla.
  - Multisite-certifikat (det vill säga ett gemensamt certifikat för hela verksamheter med många produktionsanläggningar) ger effektivare intern- och externrevisioner till lägre kostnad.
  - Multisite-certifikat stödjer ledningens ambition till enhetligt arbetssätt.
- Certifierade kvalitetssystem har också nackdelar:

- Kostnader när Arla "tvingas" till överlappande certifieringar, till exempel BRC och ISO 22000.
- BRC går inte att multisite-certifiera.
- Systemen gör att man blir överambitiös – man har varken nytta av eller orkar hålla uppe ambitionsnivån.
- Ledningen kan gömma sig bakom sys-

## ARLAS KVALITETSHISTORIA

- |                |   |
|----------------|---|
| <b>Ca 1985</b> | Produktmanual som stöd för varumärkena (oftast gemensamma för hela mejerisverige).  |
| <b>-1990</b>   | Kvalitet styrdes via KMÄ (Kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg) med hjälp av betalningssystem.                   |
| <b>1995</b>    | Beslut om ISO-certifiering för kvalitet och miljö.  |
| <b>1998</b>    | Börjar jobba med HACCP*   |
| <b>2000</b>    | Tio stycken ISO-certifikat (ej enhetligt system).   |
| <b>2003</b>    | Arla identifierar värdeskapande processer inom koncernen.   |
| <b>2003</b>    | BRC (British Retail Consortium)-certifiering till Linköping.  |
| <b>2006</b>    | Ett certifikat (multisite) ger ett system med enhetlig struktur. Fem mejerier samt koncernkontoret har nu BRC-certifikat. |
| <b>2007</b>    | ISO 22000   |

\* HACCP står för Hazard Analysis and Critical Control Point och är ett verktyg för riskanalys och hantering av risker. Det är en grundläggande metodik för att säkra livsmedlets kvalitet genom hela tillverkningsprocessen och vidare till nästa aktör i distributionskedjan.

temet och slippa uttrycka tydligt vad den vill.

- Intern- och externrevisioner är tid- och resurskrävande.

För Arlas del innebär certifikaten sammantaget kostnader i miljonklassen, vilket naturligtvis gör att certifikaten ifrågasätts. Arla behåller bara de certifikat som ger tydlig nytta. Multisite-certifiering är en medelväg, som ger lägre kostnader men fortsatt enhetlig styrning.

### Handelns syn på certifiering

Niklas Wahrén från ICA AB berättade att ICAs främsta mål är att kunderna ska känna sig trygga. Om något händer ska kunderna kunna få tydliga besked, vilket i sin tur kräver att man har god kontroll på sina leverantörer.

En normal ICA-butik har omkring 14 000 olika livsmedelsartiklar i sortimentet. Det är naturligtvis omöjligt att kontrollera alla artiklar enskilt. ICA brukar beskriva sitt kvalitetsarbete som en femhörning, där varje hörn representerar en del av det de gör inom detta område.

Första hörnet är riktlinjer, som preciserar ICAs krav på olika områden. Det finns skriftliga riktlinjer för miljö och kvalitet.

Andra hörnet står för arbetet med att säkra produkterna och se till att man har fullgod dokumentation av innehåll och produktionsmetoder. ICA gör också regelmässigt laborietester av produkter ur sortimentet, såväl externt som i egna laboratorier.

I tredje hörnet finns arbetet med att bedöma leverantörer. Här är certifiering av stor betydelse. Ett certifikat visar att leverantören har hög kompetens när det gäller livsmedelssäkerhet.

Fjärde hörnet är återkopplingen från kunderna. ICA genomför närmare 1 000 kundsamtal varje månad för att hålla sig uppdaterade om kundernas uppfattning om sortimentet.

Arbetet i de fyra första hörnen syftar till att

man ska slippa hamna i det femte hörnet, som är larm- och krishantering. Självfallet har man dock återkallelserutiner och annan beredskap för att klara sådana situationer så smidigt som möjligt. ICA tvingas använda sig av dem ungefär 100 gånger om året. Antalet fall har varit relativt stabilt under senare år, och det bör poängteras att de flesta gäller andra produkter än livsmedel.

En ICA-kasse med några vanliga livsmedel innehåller en rik provkarta av olika system för kvalitetssäkring. Några exempel:

- Köttfärs - BRC(British Retail Consortium)-certifikat i ett tråg som är normpak-certifierat. Dessutom ICAs egna krav på god djuromsorg.
- Frys lax - BRC och Eurogap (ett institut som styrs av handeln).
- Frukt- och grönsaker - Alla leverantörer är sedan flera år IP-certifierade, vilket höjt kvaliteten väsentligt.
- Tonfisk på burk - BRC och ”dolphin safe”-certifikat.
- Coca-Cola - Inga certifikat, bara ett avtal med leverantören. Mycket starka varumärken har mycket goda skäl till god egenkontroll. Därför är det rimligt att handeln lägger mer krut på produkter som inte är starka varumärken och på mindre företag.

### Forskarens syn på certifiering – en personlig betraktelse

Enligt Rune Andersson på Sveriges Lantbruksuniversitet är ett certifieringssystem värde och framgång avhängigt av i vilken mån man lyckas skapa trovärdighet. Certifieringsverktygets syfte är:

- att utnyttja konsumentmakten för att utveckla hållbarheten i produktionsledet.
- att få ett språk för att kunna tala med konsumenten.

- att skapa en spjutspets för sektorns utveckling.

De system som finns idag har olika fokus. *KRAV* och *Svenskt Sigill* fokuserar på produktionen, medan *Gröna nyckelhålet* handlar om produktens sammansättning. *SIS* (Swedish Standards Institute) och *ISO* (International Organization for Standardization) är standarder för hållbar utveckling som inte är synliga i konsumentledet.

Konsumenternas och producenternas utgångspunkter när det gäller kvalitet och certifiering skiljer sig ganska markant. Konsumenterna efterfrågar mat som är nyttig, hälsosam och säker. De vill också att maten ska vara producerad med god omsorg om djuren och miljön. Framförallt vill de känna förtroende för den mat de äter. Producenterna vill försäkra sig om en trygg plats på marknaden. De vill få mer betalt för sina produkter och bättre grepp om sin produktion. För producenten finns det samtidigt faktorer på minussidan. Det blir många regler att hantera och certifiering kan ta för mycket tid och bli för dyrt. Den upplevda nyttan av certifieringen kanske inte motsvarar den insats det certifierade företaget måste göra. Det finns också andra risker som producenten måste ta hänsyn till. Certifieringsprocessen kan leda till att "lik i garderoben" uppdragas. Kraven kan bli så långtgående i förhållande till icke-certifierade företag att de blir en konkurrensnackdel. Om alla producenter ansluter sig till systemet ger det ingen konkurrensfördel.

Det är också av avgörande betydelse hur certifieringen uppfattas på marknaden. Om den uppfattas som en standard - något som är självklart och som alla har - ger den inget mervärde åt produkterna. Om det uppdragas fusk med systemet (exempelvis vanliga ägg i *KRAV*-märkta kartonger) undergrävs naturligtvis trovärdigheten, vilket drabbar alla som använder märket.

Det finns några faktorer som är avgörande för ett certifieringssystem framgång:

- Det bör vila på vetenskaplig grund.
- Reglerna ska vara enkla och robusta. De ska ligga vid frontlinjen men ändå vara möjliga för producenterna att klara.
- Märkets innebörd ska vara känd på marknaden.
- Det ska finnas en oberoende kontroll och möjlighet till insyn.

Rune Anderssons bedömning är att certifiering kommer att vara ett viktigt verktyg för hållbar utveckling även framöver. I viss utsträckning kommer de att ersätta myndigheternas tillsyn av livsmedelssektorn. Det kommer att bli svårt att få ut mer betalt för certifierade produkter, särskilt när anslutningen till systemen blir stor och certifierade produkters mervärden därmed uppfattas som standard på marknaden. Däremot kommer konsumenterna att vara beredda att betala mer för smalare nischprodukter med tydligt kommunicerade och upplevda premiumvärden.

Formerna för att nå ut till konsumenterna behöver utvecklas. Profileringen i butikerna måste bli betydligt mer aktiv och relationen till handelns egna varumärken måste redas ut. Det är ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan att öka konsumenternas intresse för certifierad mat. Merkostnader och eventuella merbetalningar bör fördelas efter andel av insats efter hela kedjan.

## Diskussion

Certifiering – redskap för hållbar utveckling?

Dagens moderator Annika Åhnberg inledde den avslutande paneldiskussionen med att konstatera att alla dagens föreläsare varit positiva till certifiering, samtidigt som vi fått en bild av



att det handlar om tunga och resurskrävande system. Behövs verkligen så här komplexa verktyg för att hålla ordning och reda i livsmedelsproduktionen? En mer grundläggande fråga är naturligtvis om certifiering kan bidra till hållbar utveckling?

Gina Kylin menade att miljöcertifiering kan hjälpa företagen att fokusera på rätt saker. Genom att arbeta med nyckeltal får man en bild av hur verksamheten utvecklas miljömässigt.

I ett konsumentperspektiv är certifiering och märkning definitivt ett redskap för hållbar utveckling, menade Jan Bertoft. Allt fler konsumenter vill göra en insats för en bättre värld genom medvetna val. Det förutsätter att det finns redskap som kan ta vara på det engagemanget. För att certifiering ska driva på mot hållbar utveckling i ett längre perspektiv krävs dock att reglerna skärps efterhand.

Rune Andersson påpekade att lagtillsynen idag är av varierande kvalitet och många gånger otillräcklig. Certifiering kan bidra till att lagnivån upprätthålls – och bara det är ett viktigt bidrag. Dessutom fungerar certifiering kunskaphöjande i företagen.

#### Kan man lita på certifiering?

Panelen diskuterade frågan om systemens pålitlighet. Hur kan man vara säker på att de oberoende granskarna – certifierarna – håller måttet?

Gina Kylin påpekade att certifieringsföretagen i sin tur är granskade och godkända (ackrediterade) i Sverige av kontrollmyndigheten Swedac. Rune Andersson invände att det likväl finns en risk att systemen förslappas över tid och att det går rutin i revisionsbesöken. Ulla Nordström menade att frågan om pålitlighet ytterst handlar om kompetens hos certifierarna. Niklas Wahrén påpekade att certifiering inte kan ge fullständiga garantier, men att riskerna minskar genom certifiering. Samtidigt

finns en risk att ett företag slappnar av när man väl fått sitt certifikat, trots att man egentligen i det läget borde bli mer aktiv.

#### Kostnader och certifiering av små företag

Jessica Elgenstierna från KRAV, väckte frågan om kostnaderna för certifiering, som kan bli betungande för små producenter. Kan man modifiera systemet så att kostnaderna blir rimliga även för små företagare, eller ska vi ge upp de små? De blir hänvisade till att sälja på bondens marknad, inte på ICA. Kersti Linderholm från Naturvårdsverket underströk betydelsen av denna aspekt. Det är svårt att tycka att certifiering främjar miljön om den innebär kostnader som får småjordbruk att lägga ner verksamheten.

Sören Persson menade att detta är en viktig fråga. Inom Svenskt Sigill är den aktuell bland annat för honungsproducenter. Man har tittat på möjligheten att sänka kostnaderna genom att ha längre intervall mellan revisionerna, men det kan diskuteras om det är rätt väg att gå. Niklas Wahrén påpekade att man inte kan ha en mer förlåtande attityd gentemot små producenter när det gäller livsmedelssäkerhet. Rune Andersson pekade på gruppcertifiering som en möjlighet. Panelen diskuterade också möjligheten av differentierade avgifter, exempelvis relaterade till areal. Ett sådant system har funnits inom KRAV, vilket ledde till slitningar mellan små och större producenter. Ett certifieringsbidrag med ett fast belopp per företag var en annan idé som fördes fram.

#### Certifiering av lagkrav

Frågan om certifiering av lagnivån – det vill säga ett system som certifierar att producenten uppfyller lagens krav – väcktes. Handeln och konsumentföreträdarna var skeptiska till detta. Åke Natt och Dag, Coop Norden, och Jan Bertoft invände att konsumenterna förutsätter – och måste kunna förutsätta – att de

livsmedel som säljs i butikerna är producerade i enlighet med svensk lag. Det är samhällets ansvar att garantera detta, menade Jan Bertoft. Sören Persson invände att man måste se till olika branschers behov av att säkra sin produktion. Det finns ett behov av att kunna garantera att produktionen klarar svensk lag, inte ut mot konsument utan mellan företag. Bengt Persson ställde frågan vem som skulle bära kostnaderna för ett system som certifierar lagnivån.

#### Butikernas egenkontroll

Per Nygren, Swegro, frågade om handeln har några tankar på att certifiera butikernas egenkontrollsystem. Frukt- och grönsaksodlare vill naturligtvis, liksom alla andra producenter, att deras produkter ska tas om hand på ett bra sätt

av kompetent personal ute i butikerna.

Niklas Wahrén, ICA, berättade att ICA byggt upp ett sådant system internt. Det utvecklades senare av kostnadsskäl. Idag finns ett system med externa kontroller, men det är upp till varje ICA-handlare att avgöra om butiken ska vara med i systemet. Åke Natt och Dag redovisade Coops modell, som bygger på att varje butik ska ha ett egenkontrollprogram. Standarden på dessa program är dock varierande.

#### Dags för certifierade konsumenter?

Avslutningsvis en anonym fråga som blev hängande i luften: Är det inte dags att certifiera konsumenten? Konsumenterna ställer många krav, men agerar inte konsekvent i förhållande till de krav de ställer...

## Utgivna nummer av Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens TIDSKRIFT (KSLAT)

(Titlar markerade med \* publiceras endast elektroniskt på KSLAs hemsida [www.ksla.se](http://www.ksla.se))

### 2005

- Nr 1 Verksamhetsberättelse 2004 Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien
- Nr 2 Den goda jorden - en förstörbar tillgång \*
- Nr 3 Mångfald eller fåfald - egna märkesvaror (EMV) på vinst och förlust \*
- Nr 4 Blåmusslor klarar västkustens vatten \*
- Nr 5 Äganderätt under avveckling? - äganderättens betydelse för de areella näringarna
- Nr 6 Miljö och fiskenäring efter flodvågen - vad görs för att skapa en hållbar återuppbyggnad? \*
- Nr 7 Heureka - bättre beslut i skogen \*
- Nr 8 Friluftsliv - Framtid - Folkhälsa
- Nr 9 Local and Regional Food \*
- Nr 10 Värdet av strömmande vatten \*
- Nr 11 Grön bioteknik för framtidens odling \*
- Nr 12 Food and Wood for a Sustainable Future - Challenges for Soil Fertility Management
- Nr 13 Forskning inom den gröna sektorn - ekonomisk tillväxt, ekosystemhälsa och välbefinnande \*

### 2006

- Nr 1 Jakten på den gröna marknadskraften \*
- Nr 2 Turismen - en grön framtidsnäring \*
- Nr 3 När är det kokta fläsket stekt? - om risker och nytta med upphettning av mat
- Nr 4 Verksamhetsberättelse 2005 Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien
- Nr 5 Ädellövskog för framtiden
- Nr 6 Situationen i Sveriges hav och arbetet mot övergödning \*
- Nr 7 Det ekologiska valet - påverkar det nästa generations hälsa?
- Nr 8 Water Framework Directive - WFD Implementation in a European Perspective \*
- Nr 9 Klimatet och skogen - underlag för nationell forskning
- Nr 10 Avian Influenza \*
- Nr 11 Socker i global handel, jordbruk och folkhälsa \*

### 2007

- Nr 1 Water and Agriculture
- Nr 2 How to estimate N and P losses from forestry in northern Sweden
- Nr 3 Certifierad kvalitet från jord till bord \*

Många olika certifieringsmärkningar av livsmedel möter konsumenter, producenter, handlare, myndighetsansvariga och industriföreträdare. Det finns ett flertal certifieringsstandarder och certifieringssystem. Allt kan uppfattas som en djungel, som är svår att tränga igenom för att förstå och också se nyttan av.

Blir det säkrare livsmedel för konsumenten? Vilka blir kostnaderna för företag med flera olika certifikat? Får de valuta för pengarna? Hur påverkar införande av standarder verksamheten i olika led av livsmedelskedjan från jord till bord?

Denna rapport från Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens konferens *Certifierad kvalitet från jord till bord* belyser vad livsmedelscertifiering innebär ur ett konsumentperspektiv men också vad det innebär för de andra leden i livsmedelskedjan.



**Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien**  
Drottninggatan 95 B  
Box 6806, 113 86 Stockholm  
tel 08-54 54 77 00, fax 08-54 54 77 10  
[www.ksla.se](http://www.ksla.se), [akademien@ksla.se](mailto:akademien@ksla.se)

Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien (KSLA) är en mötesplats för den gröna sektorn. Akademien är en fri och oberoende nätverksorganisation som arbetar med frågor om jordbruk, trädgårdsbruk, livsmedel, skog och skogsprodukter, fiske, jakt och vattenbruk, miljö och naturresurser samt skogs- och lantbrukshistoria. Vi arbetar med frågor som berör alla och som intresserar många!