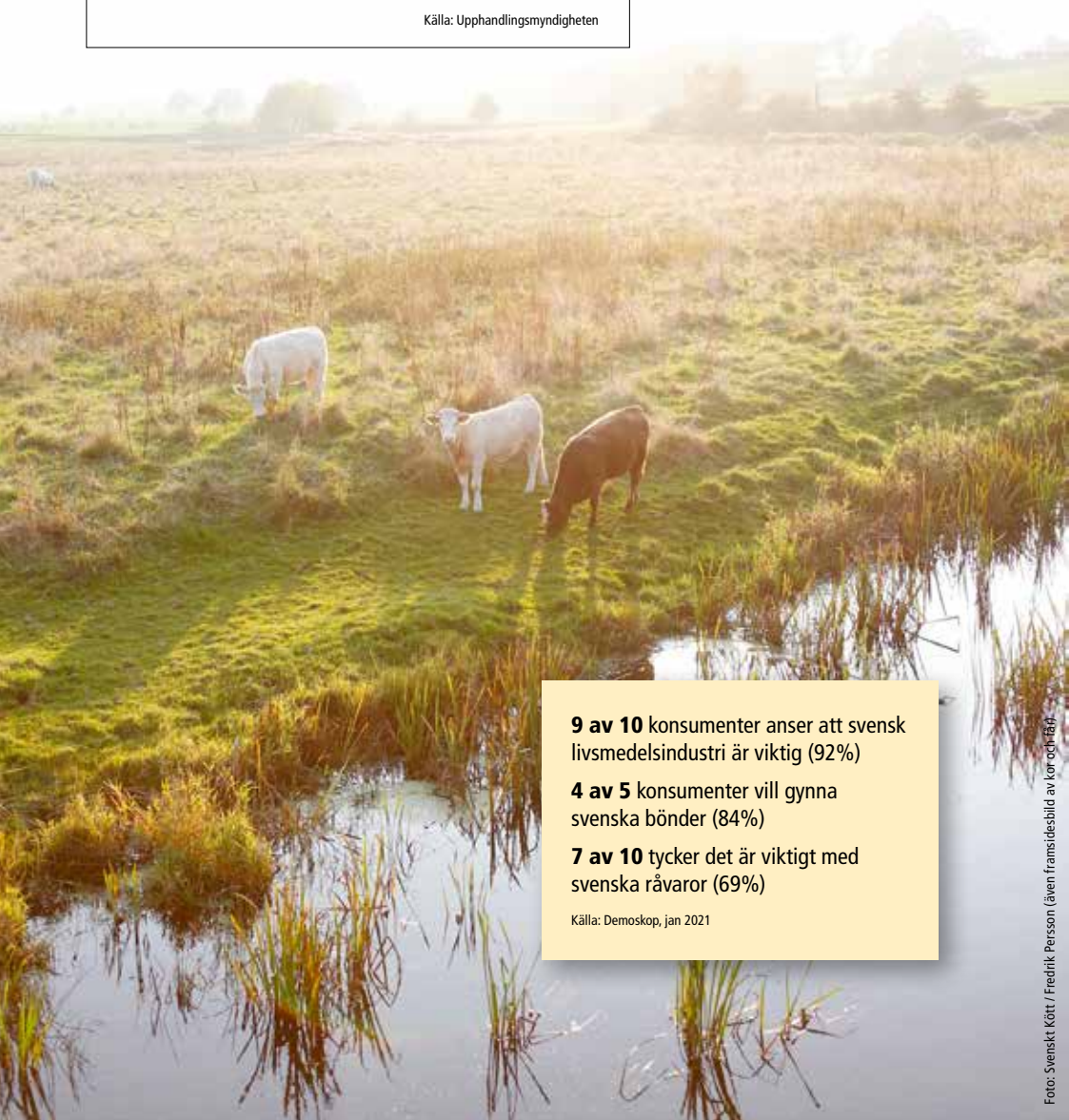
Upphandlingsmyndighetens nya hållbarhetskriterier:

KONSTEN ATT UPPHANDLA SVENSKA MERVÄRDEN

Visste du att...

- Stat, kommuner och landsting köper in livsmedel för åtta miljarder kronor årligen och måltidstjänster för cirka två miljarder.
- Varje dag serveras cirka tre miljoner offentliga måltider.
- Kostnadsfria skolmåltider bygger grunden till goda matvanor, bättre folkhälsa och ökad jämlikhet.

Källa: Upphandlingsmyndigheten



9 av 10 konsumenter anser att svensk livsmedelsindustri är viktig (92%)

4 av 5 konsumenter vill gynna svenska bönder (84%)

7 av 10 tycker det är viktigt med svenska råvaror (69%)

Källa: Demoskop, jan 2021

Foto: Svenskt Kött / Fredrik Persson (även framsidesbild av kor och får)

Nu är det lättare att upphandla livsmedel som motsvarar svensk lagstiftning. Och enklare för dig som upphandlar att bidra till den svenska livsmedelsstrategin och de satta målen. De nya hållbarhetskriterierna finns förpackade i Nationella Kravpaket för nötkött, griskött, lamm- och fårkött samt mjölk och mejeri på Upphandlingsmyndighetens webbplats. Fler Nationella Kravpaket kommer inom en snar framtid.

Måltiden inom den offentliga sektorn, vård och skola bidrar till god folkhälsa, bra matvanor och hållbar livsmedelskonsumtion.

Det finns ett stort intresse i samhället att offentlig sektor, genom upphandling, ska bidra till att främja en god svensk livsmedelsproduktion. Svenska livsmedel håller mycket hög kvalitet och produceras med högre krav på djurskydd och miljöhänsyn än vad EU:s lagstiftning kräver.

De nya hållbarhetskriterierna hjälper dig att upphandla svenska mervärden.

Nya hållbarhetskriterierna i Nationella Kravpaketen bidrar till:

- Det blir enklare att upphandla i nivå med svensk lagstiftning.
- En ökad andel svenskt i de offentliga måltiderna ligger i linje med livsmedelsstrategin och bidrar till en ökad försörjningstrygghet.
- Hållbarhetskriterierna har sin grund i livsmedelsstrategin.
- Märket Från Sverige verifierar kraven enligt svensk lagstiftning.
- Märket Från Sverige underlättar uppföljning.

NYA HÅLLBARHETSKRITERIER – SÅ UPPHANDLAR DU SVENSKA MERVÄRDEN

De nya Kravpaketen på Upphandlingsmyndighetens webb hjälper dig att upphandla hållbart, enligt den nationella livsmedelsstrategin.

Upphandlingslagarna är en typ av förfarandelagstiftning. Det innebär att reglerna anger hur de upphandlande organisationernas inköp ska gå till, men de reglerar inte vad som ska köpas in. Reglerna bygger på olika EU-direktiv och är till stor del likadana inom hela EU.

I Sverige följer vi även nationella regler gällande exempelvis djurskydd och djuromsorg.

Den svenska nationella livsmedelsstrategin säger att upphandling av livsmedel ska styra mot och motsvara samhällets ambitioner och lagar inom djurskydd och miljö.

Ett sätt för upphandlare att arbeta mot detta mål är att ställa krav i sin upphandling av livsmedel.

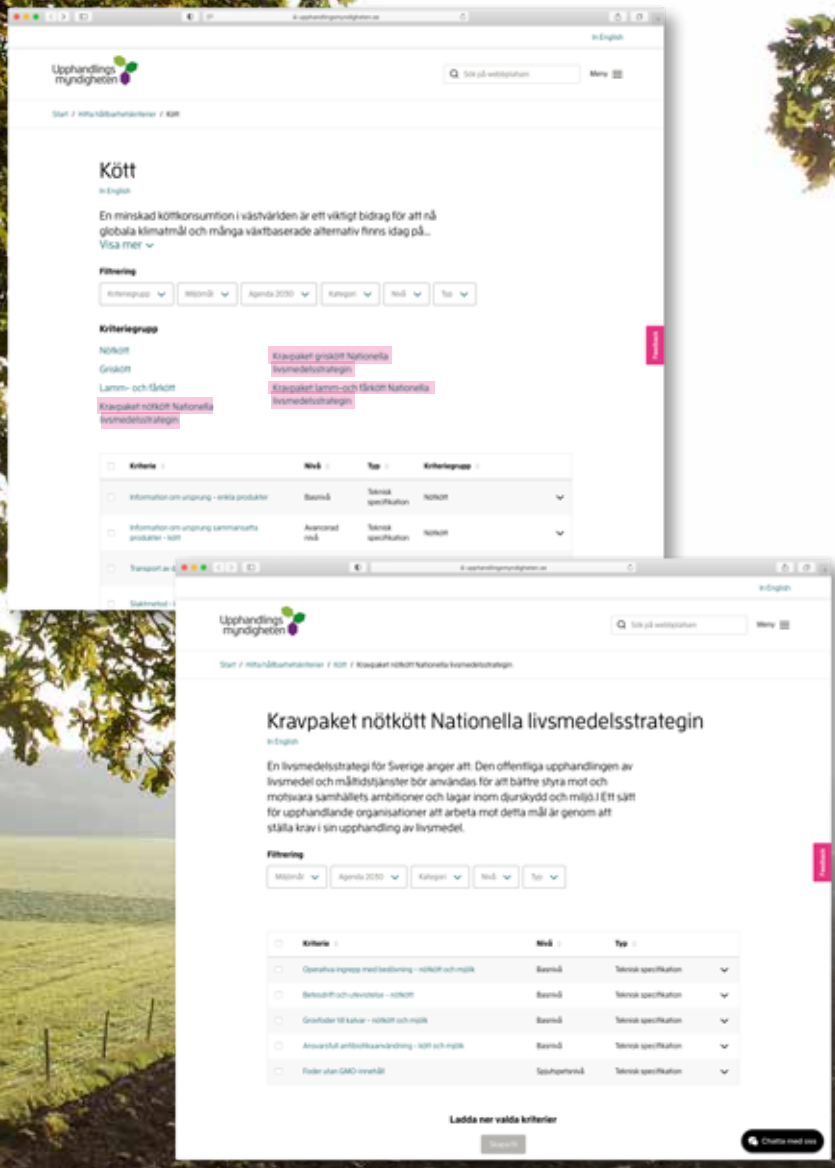
Bra stöd i upphandlingen

De nya hållbarhetskriterierna för nötkött, griskött, lamm- och fårkött samt mjölk och mejeri kallas *Kravpaket Nationell Livsmedelsstrategi*. De finns som tillval på upphandlingsmyndighetens webbplats.

Kravpaketen kommer framöver också att finnas för fler områden, exempelvis frukt och grönt.

Upphandlare som vill jobba mot målen och samhällets ambitioner inom exempelvis djurskydd och miljö får bra stöd i de nya uppdaterade kriterierna i Kravpaketen. De innehåller bland annat krav på djurskydd, antibiotika och miljö. Djurskydd är en viktig hållbarhetsaspekt för många som upphandlar livsmedel till offentliga kök.

Hållbarhetskriterierna gör det möjligt att ställa krav som omfattas av svensk lagstiftning.



De nya hållbarhetskriterierna för nötkött, griskött, lamm- och fårkött samt mjölk och mejeri hittar du i respektive Kravpaket Nationell Livsmedelsstrategi på Upphandlingsmyndighetens webbplats: upphandlingsmyndigheten.se.

5

TILL DIG SOM ÄR LEVERANTÖR ELLER PRODUCENT

Många vill veta hur man ska göra för att skapa menyer med hållbara livsmedel och som bidrar till den svenska livsmedelsstrategin. Information om till exempel ursprung och djuromsorg från dig som är livsmedelsleverantör är värdefull för att möta upphandlarens behov och efterfrågan.

Intresset för livsmedelsprodukters spårbarhet och råvarornas ursprung ökar i hela samhället[1)].

En hållbar upphandling omfattar inte bara miljöpåverkan och öppna landskap utan även socioekonomiska aspekter som ett levande näringsliv i en levande landsbygd. En tidig dialog mellan upphandlare och leverantörer skapar rätt förutsättningar för att uppnå målet med upphandlingen.

Information om råvarans ursprung

Information om råvarornas ursprung ger upphandlaren viktig information om vilka regelverk som tillämpats i primärproduktionen.

Genom att ange tydligt ursprung så skickar du som leverantör vidare viktig information till upphandlaren – som i sin tur kan kommunicera det vidare till måltidsverksamheten och måltidsgästerna.

[1)] Demoskop, jan 2021

Tips till dig som producerar eller levererar livsmedel:

Registrera dina svenska produkter i de digitala systemen så att upphandlaren enkelt kan söka och hitta de ursprungsmärkta varorna.

Svenskt ekologiskt bidrar till de svenska miljömålen

Riktlinjerna för ekologisk produktion är en tolkning av tillämpningen av EU-förordningen i Sverige. All ekologisk produktion i Sverige måste även förhålla sig till våra nationella regler gällande djurskydd och djuromsorg. Om du upphandlar svenskt ekologiskt så bidrar du till de svenska miljömålen.

Foto: Svenskt Kött / Fredrik Persson

HÅLLBARHET OCH SVENSKA MERVÄRDEN

Genom att ta hänsyn till hållbarhetskriterierna vid upphandling av olika produkter kan du bidra till att göra skillnad vad gäller påverkan på klimatet, utsläpp av miljö- och hälsofarliga ämnen, biologisk mångfald, djurhälsa och djurvälfärd.

Produktionen av kött, mjölk och andra animaliska livsmedel skiljer sig mycket åt mellan olika länder, exempelvis beroende på typ av djurslag, produktionssystem och djurhållning. Vilken miljö- och klimatpåverkan olika produkter har skiljer sig därför också åt.

Genom att upphandla svenska mervärden bidrar du till flera viktiga samhälleliga mål.

Snabba fakta om svenska mervärden

- Svenska bönder arbetar kontinuerligt med att öka resurseffektiviteten, vilket minskar miljö- och klimatpåverkan från produktionen.
- Utsläppen av växthusgaser från svensk nöt- och lammproduktion är 60% lägre än det globala genomsnittet[2]. Produktionen av svenskt griskött har 50% lägre klimatutsläpp jämfört med det globala genomsnittet.
- Sverige har länge arbetat med förbättrat djur- och smittskydd och förebyggande djurhälsoarbete. Dessutom har Sverige en av världens mest omfattande djurskyddslagstiftningar.
- Sverige är det land inom EU vars animalieproduktion använder minst antibiotika.
- Livsmedelsproduktion i Sverige bidrar till öppna landskap och till att nå de svenska miljökvalitetsmålen som en giftfri miljö, ett rikt växt- och djurliv, ett rikt odlingslandskap och begränsad klimatpåverkan.
- Betesmarken är Sveriges egen ”regnskog” med ungefär lika många arter per kvadratmeter som en regnskog. Igenväxning är det största hotet mot biologisk mångfald i Sverige, därför behövs betesdjuren[3].
- Vall (d v s odling av gräs och klöver) är bra för jordhälsan. 40% av vallen blir foder på svenska mjölkgårdar. Vallen bidrar till målen om giftfri miljö och begränsad klimatpåverkan.
- Livsmedelsproduktionen har stor betydelse för en levande landsbygd, den bidrar till arbetstillfällen och skatteintäkter.
- Svenskt jordbruk står för endast 3% av den totala vattenanvändningen i Sverige. En minskning med 30% sedan 1990.

[2] LRF Mjölk, Svenskt Kött
[3] Biologisk mångfald och ett levande landskap (svensktkott.se)

Genom sund djurhållning, förebyggande djurhälsovård och aktiv sjukdomsbekämpning har Sverige ett gott läge med friska djur.

Läs mer på lrf.se

FRÅN SVERIGE-MÄRKNINGEN VERIFIERAR SVENSKT URSPRUNG

Ursprungsmärkningen Från Sverige, Kött från Sverige och Mjölk från Sverige visar att produktionen har skett enligt svensk lagstiftning. Den verifierar upphandlarens krav på att de unika svenska mervärdena efterlevs.

Märkningen Från Sverige verifierar svenskt ursprung och att produktionen har skett i enlighet med svensk lagstiftning och hållbarhetskriterierna. På så vis kan märkningen användas för att verifiera upphandlarens krav.

Ursprungsmärkningen finns på alla typer av livsmedel: Mejerivaror, kött, charkuterier, fisk, grönsaker, frukt, ägg, müsli, bröd, kyckling, mjöl, gryn, bröd, senap, färdigrätter och en mängd andra varor.

Från Sverige-märkningens fem kriterier

- Alla djur är födda, uppfödda och slaktade i Sverige.
- Odling har skett i Sverige.
- All förädling och packning har skett i Sverige.
- I sammansatta produkter med fler än en ingrediens ska minst 75 procent vara svenskt.
- Kött-, ägg-, fågel-, fisk-, skaldjurs- och mjölkråvara är alltid utan undantag svenskt i alla märkta produkter.

Läs mer på frånsverige.se

Nu är det lättare att upphandla livsmedel i enlighet med svensk lagstiftning. Och enklare för dig som upphandlar att bidra till den svenska livsmedelsstrategin.

Den här informationen vänder sig till dig som upphandlar mat till offentlig verksamhet och som vill veta hur du ska gå till väga för att upphandla svenska mervärden.
Den riktar sig också till dig som är leverantör eller producent och som vill få en större förståelse för offentlig upphandling.

Källor: RISE klimatdatabas, LRF, Svenskt Kött, Demoskop (attitydundersökning, januari 2021), Upphandlingsmyndigheten, Sveriges Riksdag.

lrf.se

frånsverige.se