

Ekologiskt eller oekologiskt?

”Vår bästa tid är nu”, var en låt som blev mycket populär för många år sedan. Under september och oktober är det dags att väcka den lilla textstrofen till liv igen och rikta budskapet mot frukt och grönsaker - helst ekologiskt eller KRAV-odlade. Det är NU, under den här årstiden de är som bäst och det är deras säsong. Utbudet är mycket stort, kvaliteten hög och har man en gång provat dessa smakrika produkter, blir det svårt att gå tillbaka till konventionellt odlad.

Ett äpple ser ju likadant ut, antingen det är ekologiskt eller konventionellt = oekologiskt. Även om det inte syns i fruktdisken, är skillnaden stor. Ett oekologiskt äpple kan ha besprutats med mer än 30 doser bekämpningsmedel. Vill vi ge våra barn dessa äpplen eller kan vi själva njuta av att sätta tänderna i sådan frukt?

Efterfrågan på ekologiska och KRAV-producerade varor är stor och förra året steg försäljningen med 38% och *antalet nya* varor har under första halvåret 2015 vuxit med 16%. Mest ökar mejerivaror, nötkött och bröd. Ofta marknadsförs dessa varor med reklam om att de ger bättre hälsa, men hälsoeffekter är svåra att mäta.

Det finns fortfarande många frågor om ekologiskt och KRAV. Ofta talar man också om Fairtrade i samband med ekologiska varor, närodlat och säsongsanpassat. Många märkningar och begrepp gör tillvaron rörig och vi konsumenter blir förvirrade, när vi ska välja.

Det är dags att reda ut begreppen.

Vad innebär det att en vara är KRAV-märkt respektive ekologisk?

Vid ekologisk produktion får varken konstgödsel, kemiska bekämpningsmedel eller genetiskt modifierade organismer, GMO användas. Antibiotika vid djuruppfödning ges restriktivt och stor vikt läggs vid att djuren ska vistas utomhus och få utlopp för sina naturliga beteenden.

”Ekologiskt” är namnskyddat via lagen. Det räcker att det står ekologiskt på förpackningen, för att du ska känna dig trygg. Livsmedlet är granskat och reglerna följs.

Vad är det för skillnad mellan begreppen KRAV och ekologisk?



KRAV, som betyder Kontrollföreningen för Alternativ Odling startade i Sverige 1985, tio år innan Sverige gick med i EU. Det är en ekonomisk förening, som ägs av organisationer och företag inom lantbruks- och livsmedelssektorn.

Sedan 1992 har EU ett gemensamt regelverk för ekologisk produktion, en förordning som automatiskt blev lag även i Sverige vid EU-medlemskapet 1995. Syftet med EU-lagstiftningen är att den gemensamma marknaden ska fungera utan handelshinder. Produkter som importeras från länder utanför EU, t ex bananer eller kaffe, måste vara certifierade för att bevisa att produktionen skett enligt bestämmelserna.

KRAV driver utvecklingen mot hållbar livsmedelsproduktion med hårdare regler än de som krävs i EU.
EX.

- Syntetiska ämnen som ändrar matens smak eller färg får inte användas.
- Djurens välfärd prioriteras hårdare då t.ex. grisar får vara ute och beta.
- Tuffare regler för klimat och social hänsyn.

Kan vi lita på ekomärkningen?

Kan vi lita på att ekologiska lantbruk och livsmedelsverkare inte fuskar med reglerna? Ja, det kan vi. Kontrollnivån är mycket hög och minst en gång per år får certifierade företag ett besök, då granskning sker, både av den praktiska verksamheten och dokumentation.

Vilka varor kan vara lämpliga att byta till EKO och varför?

Det kortfattade budskapet på naturskyddsföreningens affisch i år ser ut så här:

MJÖLK:Ekokossan mumsar inte soja som förgiftar naturen i Sydamerika.

POTATIS:En av Sveriges värstingar. Byt till EKO!

KÖTT: Gladare djur, ja tack.

BANANER & VINDRUVOR:Ut med fulbananerna, in med ekobananer!Oekologiska druvor – värsting på kemikalier.

KAFFE: Superhårt besprutat. Byt till eko!

Vad innebär då budskapet om t ex kaffet? ”Superhårt besprutat! Byt till eko!” Behöver vi veta mer om denna kära vara, som skapar så många goda dofter, smaker och känslor av trivsel, avkoppling och samvaro. Fikastunderna är ju ovärderliga.

I Sverige och Finland dricker vi mest kaffe i hela världen, ca 1000 koppar per person och år. Vilket kaffe vi väljer att dricka får konsekvenser för stora landområden, för växter och djur, men också för människor. Bara 7 av 100 kaffekoppar är ekologiska.

Konventionellt eller oekologiskt kaffe odlas oftast i stora monokulturer där skogen huggits ner,skolkaffe. Det mesta kaffet i Sverige kommer från Brasilien. Där är skadorna av bekämpningsmedel ett av landets största hälsoproblem. Man uppskattar att ca 200 000 personer är drabbade. Kaffe är (efter bomull och tobak) världens mest besprutade gröda. Man sprutar först och främst mot tre olika insekter, men också mot ogräs och svampsjukdomar. Preparat som, t ex Parakvat, är akut giftigt för både djur och människor. Det bryts ner långsamt och ansamlas i jorden.Endosulfanärentremt giftigt för fiskar, fåglar och bin.Lindaninnebär stora hälsorisker och är en stor fara för miljön. Alla tre preparaten är förbjudna i Europa. Ofta har arbetarna på kaffeplantagerna låg utbildning och dålig kännedom om preparaten och konsekvenserna blir dödsfall, missbildningar eller kronisk sjukdom.Det finns inga generella krav på arbetsförhållanden i den konventionella produktionen.

Stor tillförsel av konstgödsel, 100 – 150 kg kväve per hektar bidrar till urlakning och övergödning. Den biologiska mångfalden hotas starkt av den intensiva kemikalieanvändningen. Man får också stora problem med erosion med kaffe-träd i avverkad regnskog.

Ekologiskt kaffe odlas för det mesta på små familj jordbruk och då anpassat till andra träd, t ex kakao och avokado. Koffet odlas i skuggan från dessa träd och tillsammans med en rik mångfald av växter och djur, så kallat skuggkaffe. Utglesning av koffeträd hämmar problem med svamp och skadeinsekter. Ogräset kan hållas i schack så att man kan arbeta med marktäckning och handrensning. Mängden insekter och sjukdomar kan minskas genom lämpligt sortval, insektsfällor och biologisk bekämpning. Men ekologisk odling ger lägre skörd och större osäkerhet.

Man använder biologiska gödselmedel och recirkulation (återvinning). Man tar helt enkelt vara på koffebönans skal och fruktkött och komposterar istället för att sänka avfallet i vattendrag.

Biologisk mångfald gynnas och erosion motverkas genom att man använder sig av naturgödsel och arbetar med marktäckning. Ekologisk koffeodling släpper ut 1/3 mindre växthusgaser än o-ekologisk, eftersom ingen energikrävande konstgödsel används.

Man har rätt till utbildning för minderåriga anställda och rätt till facklig organisering och det ska finnas en policy för brott mot de mänskliga rättigheterna.

Koffeindustrin har fått kritik för dess inverkan på miljö och människor under lång tid. Nu har flera sk hållbarhetsmärkningar införts, t ex Utz och Rainforest Alliance. De märkningarna är inte detsamma som ekologiska märkningar, som helt säger nej till konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel.

Vad innebär FAIRTRADE?



Fairtrade är det internationella namnet på Rättvisemärkt och där arbetar man för bättre arbets- och levnadsvillkor för odlare och anställda i utvecklingsländer, motverkar barnarbete och uppmuntrar ekologisk odling. Rättvisemärket finns på kaffe, te, kakao, bananer och flera andra varor.

Hur ska man tänka när man väljer i butiken? Närodlat eller ekologiskt?

Den vanligaste frukten som svenskar konsumerar är inte äpple utan banan. Bananerna kommer från Mellanamerika. Många andra varor har rest precis lika långt. Mer än ¼ av den mat vi äter produceras utomlands. När du bestämmer vad du ska köpa - försök att välja varor som inte transporterats lång väg. Välj ett bröd som är bakat i den egna regionen hellre än bröd från andra delar av landet eller från andra länder!

Har du tänkt på att medeltransportavståndet till Stockholm för vindruvor är 620 mil, men för svenska äpplen är det 50 mil?

Följande dilemma belyser vilka svårigheter man som konsument ställs inför i butiken:

Ska man välja en spansk frilandsodlad eller en svensk växthusodlad tomat? Den spanska kräver bara 1/10 så mycket energi som den svenska och då är transporten inräknad. Ur energisynpunkt är spanska tomater bättre än svenska på grund av det generösa solljuset. Generellt kan man säga att konventionellt odlade tomater i Sverige innehåller mindre kemiska bekämpningsmedel än de spanska. Man blir tvungen att ställa energiaspekten mot innehållet av kemiska bekämpningsmedel. Varken de spanska eller de svenska konventionellt odlade tomaterna är särskilt bra miljöval. Förhoppningsvis kommer många svenska varor som odlats i växthus att värmas upp med förnybar energi eller spillvärme. Men svenskt växthusodlade eller spanskt frilandsodlade är ett bättre val än holländskt växthusodlade. Man skulle tro att de holländska tomaterna kräver mindre energi än de spanska eftersom avståndet är kortare till Sverige. Men om de holländska tomaterna produceras i uppvärmda växthus blir de ett sämre val än de spanska. I Holland används dessutom, liksom i Spanien, relativt mycket bekämpningsmedel.

Vad är bästa valet? Köp svenska KRAV-odlade tomater och andra grönsaker på sensommaren och hösten, då det är säsong! På vintern och tidig vår är det rotfrukter som gäller och komplettera med grönsaker och frukt från Medelhavsområdet!

Källor: Naturskyddsföreningens eget material

Artikel i G-P 2015-07-15

Ann-Marie Gunnarsson, Naturskyddsföreningen i Kungälv