

Sacc
1987:44 B
bil 12

Livsmedelskvalitet



Bilaga 12 till SOU 1987:44, LMU.
(totalt 12 bilagor)



Livsmedelskvalitet

Beställningsadress:
Allmänna Förlaget
Kundtjänst
106 47 STOCKHOLM
Tel: 08/739 96 30

Beställare som är berättigade till remissexemplar
eller friexemplar kan beställa sådana under adress:

Regeringskansliets förvaltningskontor
SOU-förrådet
103 33 Stockholm
Tel. 08/763 23 20 Telefontid 8.10—12.00 (externt och internt)
08/763 10 05 12.00—16.40 (endast internt)

ISBN 91-38-10037-1
ISSN 0375-250X

Omslag Allmänna Förlaget Design
Produktion Allmänna Förlaget AB
Svenskt Tryck Stockholm 1987 723957

Förord

1986 års livsmedelsutredning (LMU) har haft till uppgift att utreda konkurrensförhållanden och prisbildning inom livsmedelsindustrin och livsmedels-handeln. Utredningen har den 30 september 1987 överlämnat betänkandet "Livsmedelspriser och livsmedelskvalitet" (SOU 1987:44).

Denna rapport utgör en av de tolv underlagsrapporter som har legat till grund för fakta-redovisningen i betänkandet. Rapporterna publiceras dels som bilagor till utredningens betänkande, dels som fristående rapporter i SPKs utredningsserie (SPKUS).

En förteckning över samtliga underlagsrapporter till 1986 års livsmedels-utredning samt de personer som deltagit i respektive projekt återfinns i slutet av betänkandet samt i varje bilaga.

Stockholm i september 1987

Lars Hillbom

Innehåll

1	Inledning	7
2	Mål och medel avseende livsmedlens kvalitet	9
2.1	Mål	9
2.2	Medel	9
2.2.1	Obligatoriska krav	10
2.2.2	Icke obligatoriska krav	14
3	Oron för maten	17
4	Begreppet kvalitet i allmänhet	19
5	Livsmedelskvalitet	21
5.1	Objektivt mätbara egenskaper och faktorer	22
5.1.1	Färskhet/fräschhet — hållbarhet	22
5.1.2	Näringskvalitet	24
5.1.3	Sammansättning med avseende på råvaruinnehåll	26
5.1.4	Säkerhet	27
5.1.5	Beredningskvalitet	31
5.1.6	Sensoriska egenskaper — ätkvalitet	32
5.1.7	"Yttre" kvalitet	33
5.2	Tillgänglighet, valfrihet	34
5.3	Etisk kvalitet	35
5.4	Måltidens kvalitet	36
5.5	Subjektiva värderingar m. m.	36
6	Hushållens resurser	39
6.1	Ekonomiska resurser	39
6.2	Tid och arbete	40
6.3	Kunskaper	41
7	Konsumentens syn på livsmedelskvalitet	43
7.1	Tidigare undersökningar	43
7.2	Utredningens undersökning	47
7.3	Synpunkter från konsumentorganisationer m. fl.	50

8	Näringslivets syn på livsmedelskvalitet	53
9	Varukvalitet — sammanfattande synpunkter	55
10	Analys av mål och medel	61
11	Referenser	65

1 Inledning

Enligt direktiven skulle de bestämningsfaktorer som konstituerar begreppet livsmedelskvalitet klarläggas ur olika aspekter. Vidare skulle de krav och normer som det svenska samhället idag ställt upp beskrivas och motiveras ur både ett internationellt och historiskt perspektiv. Projektet borde slutligen diskutera det nuvarande regelsystemets utformning och tillämpning ur ett mål- och medelperspektiv.

Vid genomgången av nuvarande regler har vi haft mycket stor nytta av de utredningar som nyligen gjorts av statens jordbruksnämnd — Betalning för bra matkvalitet — respektive statens pris- och kartellnämnd (SPK) — Reglering inom livsmedelsområdet.

I båda dessa utredningar finns utmärkta genomgångar av nuvarande regelsystem varför vi inte funnit det angeläget att göra motsvarande sammanställning även i förevarande utredning.

I samband med besök hos ett antal företag och intresseorganisationer har vi fått ta del av företagets kvalitetsprogram samt även diskuterat kvalitetsfrågor med företrädare för tillverkare, grossister, detaljister och organisationer. Dessa besök har givit oss mycket värdefull information, mycket tack vare samtligas stora intresse för ämnet och välviljan att delge oss sina synpunkter.

Genom en enkät till ett stort antal företag och organisationer har vi också fått intressanta synpunkter på begreppet livsmedelskvalitet.

I fråga om konsumenternas uppfattning om livsmedelskvalitet har tidigare vissa kvantitativa undersökningar genomförts. Vi valde därför istället att genom InformationsPsykolog AB genomföra en kvalitativ undersökning dvs djupintervjuer med 34 konsumenter. Det måste här betonas att det inte går att dra kvantitativa slutsatser av en sådan undersökning men att de synpunkter som framkommit i undersökningen ändå ger ett värdefullt bidrag då det gäller att klarlägga begreppet livsmedelskvalitet.

Efter förfrågan i bl. a. våra nordiska grannländer, som inte besvarats, har vi dragit den slutsatsen att den kvalitetsdebatt som nu förs så intensivt i Sverige knappast alls förekommer i dessa länder.

Av praktiska skäl har vi valt att inte diskutera kvalitetsbegreppet för livsmedlen vin, sprit eller maltdrycker.

Utredningen har gjorts av avdelningsdirektör Lars-Olof Eklöf, statens livsmedelsverk, och byrådirektör Agneta Gillback, konsumentverket.

Förutom ett tack till de företrädare för näringsliv och organisationer som givit oss värdefull information vill vi även rikta ett stort tack till Marie Johansson, livsmedelsverket, som tålmodigt hjälpt oss med utskrifterna.

Uppsala den 16 juni 1987

Lars-Olof Eklöf

Agneta Gillback

2 Mål och medel avseende livsmedelskvalitet

2.1 Mål

Målet avseende livsmedlens kvalitet fastställdes av riksdagen i juni 1985 i samband med beslutet om riktlinjer för en samlad livsmedelspolitik (prop. 1984/85:166, JoU 33, rskr. 393). Målet rubricerades som ett konsumentmål. Departementschefen uttrycker det sålunda:

”Konsumentmålet, som innebär att konsumenterna skall få tillgång till livsmedel av god kvalitet och till rimliga priser, ligger fast och skall även fortsättningsvis vara ett med inkomstmålet för jordbruket likställt delmål under livsmedelspolitikens huvudmål. Konsumentmålet innefattar vidare att konsumenterna skall ges goda möjligheter att välja mellan livsmedel av olika slag och att livsmedlen är fullgoda från kost- och näringssynpunkt.”

Någon närmare precisering av vad som menas med ”god livsmedelskvalitet” — utöver att livsmedlen skall vara fullgoda från kost- och näringssynpunkt — ges inte i propositionen. Där framgår dock att begreppet livsmedelskvalitet inte är entydigt och innehåller så vitt skilda aspekter som hygien, sammansättning, näringsinnehåll, fräschhet, smak och utseende samt att det är en mångfald faktorer som påverkar eller kan påverka livsmedlens kvalitet. Bl. a. nämns vissa kvalitetshämmande faktorer som användningen av kemiska medel vid produktion av livsmedel, brister i kvalitetsmedvetandet vid djurhållning och storskalighet inom livsmedelsindustri och handel.

2.2 Medel

De normer som finns för livsmedel inom livsmedelslagstiftningen kan ses som ett av många medel för att styra produktionen mot högre kvalitet.

Livsmedel definieras i livsmedelslagen som en vara som är avsedd att förtäras av människor med undantag av sådana varor som läkemedelsförordningen är tillämplig på.

Minimikrav på livsmedlens beskaffenhet (kvalitet) finns i livsmedelslagstiftningen. Eftersom kvaliteten påverkas av en mängd olika faktorer i hela livsmedelskedjan så är även förhållanden i övrigt samt krav i annan lagstiftning än livsmedelslagstiftningen av betydelse för livsmedelskvaliteten. Här kan nämnas sort- och djurmaterial, odlings- och produktionsmetoder, utfodring, storskalighet och modern processteknik inom livsmedelsindustrin,

samt distribution och hantering inom handeln. Strukturförändringar inom livsmedelsindustri och handel i kombination med en stark prispress har också påverkat kvaliteten. Då dessa faktorer utförligt belyses av andra utredningar (JN, SPK) har vi här valt att koncentrera oss på de kvalitetsnormer som mera påtagligt gäller vid konsumentens köptillfälle.

2.2.1 Obligatoriska krav

Livsmedelslagstiftningen

Livsmedelslagstiftningen bygger på två huvudprinciper. Den första principen syftar till att skydda konsumenten mot skadliga eller på annat sätt otjänliga livsmedel. Konsumenten ska således garanteras säkra livsmedel. Den andra principen har det ekonomiska syfte, som innebär att lagstiftningen i konsumentens intresse skall säkerställa redligheten i handeln. En följd härav blir även att seriösa näringsidkare skyddas mot illojala konkurrensmetoder.

Hygienisk kvalitet

Den första principen medför en kvalitetsegenskap som inte är direkt synlig för konsumenten men där effekten märks efteråt om inte kraven är uppfyllda. Bland de detaljregler som finns kan nämnas bestämmelser om högsta halt av främmande ämnen (bekämpningsmedelsrester, kvicksilver, bly m. m.) i eller på livsmedel samt normer för den mikrobiella kvaliteten hos livsmedlen.

Hur lokaler i vilka livsmedel tillverkas eller hanteras på annat sätt är inredda och sköts har stor betydelse för livsmedlens hygieniska kvalitet. Bl. a. är det viktigt att lokalen är rätt disponerad och byggd så att inte livsmedlet påverkas av byggnadsmaterial, damm, smuts eller liknande. Vilket material utrustningen är tillverkad av är också av vitalt intresse eftersom det kan påverka livsmedlet. Likaså är möjligheterna att effektivt rengöra lokalerna och utrustningen av intresse. Lokalernas utrustning för att klara olika moment i samband med tillverkning och annan hantering, som infrysning, kyl- och frysförvaring, upptining av frysta livsmedel, avsvälning eller varmhållning av livsmedel är också viktiga i detta sammanhang. I fråga om själva tillverkningsprocessen är det råvarans kvalitet och utrustningens funktion som på ett avgörande sätt kan påverka det hygieniska slutresultatet. Därutöver kan nämnas eventuella behov av tillfredsställande värmebehandling och snabb avsvälning. Viktigt är också att personalen är utbildad och att arbetsledningen fungerar.

Ytterligare en faktor som är av betydelse är personalhygien. Ett grundläggande krav är att den som arbetar med livsmedel inte har eller kan antas ha någon sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som kan göra livsmedlet otjänligt. Vid livsmedlets fortsatta hantering är förpackningens egenskaper viktiga. Förpackningen ska skydda livsmedlet och den måste vara av tillfredsställande beskaffenhet för det ändamålet. Vidare ska förpackningen givetvis inte vara tillverkad av ett material som kan påverka livsmedlet menligt. Som en sista avgörande faktor för livsmedlets hygieniska kvalitet kan

nämnas att livsmedlet även under förvaring och transport måste skyddas på olika sätt. Bl. a. måste behovet av kyla tillgodoses.

Tillsatser

I många livsmedel får det ingå vissa livsmedelstillsatser, men bara sådana som på förhand är godkända av livsmedelsverket. Om en tillverkare använder en icke godkänd tillsats eller om en fastställd högsta halt överskrids får livsmedlet helt enkelt inte säljas. Livsmedelsverket delar in tillsatserna i två olika grupper.

1. *Berikningsmedel*

De används för att förbättra livsmedlets näringsvärde. Vitamin A och D i margarin, minarin (lättmargarin) och lättmjölk, järn och vitaminer i mjölk samt jod i bordssalt är exempel på berikningsmedel.

2. *Annan tillsats*

Sådana används för att påverka hållbarheten, konsistensen, färgen eller åstadkomma annan bestämd egenskap hos livsmedlet.

Användningen av livsmedelstillsatser påverkar i hög grad livsmedlets kvalitet. T. ex. kan tillförandet av ett konserveringsmedel bidra till att livsmedlets näringsvärde bibehålls samt förhindra att livsmedlet förstörs genom mögeltillväxt osv. Vissa tillsatser kan i stället användas för möjliggöra en ökad vattenhalt i livsmedlet — något som från ekonomisk synpunkt minskar livsmedlets kvalitet. Däremot kan exempelvis en köttvara få ökad saftighet genom den högre vattenhalten.

Livsmedelsverket är mycket restriktivt då det gäller att godkänna en tillsats. Förutom att sökanden ska visa att tillsatsen är nödvändig för livsmedlets hantering eller av värde för konsumenten krävs en omfattande dokumentation som styrker att tillsatsen är riskfri.

Livsmedelsstandarder

För att bl. a. säkerställa redligheten i handeln har livsmedelsverket fastställt en rad *livsmedelsstandarder* i kombination med att beteckningarna har förbehållits (s. k. namnskyddade varor). Det innebär att livsmedlet måste hålla en viss minimistandard för att överhuvudtaget få saluhållas under just denna beteckning. Det spelar sedan ingen roll om det är fråga om försäljning i en livsmedelsbutik eller servering på en restaurang, personalmatsal, sjukhus eller i skolbispisning. I samtliga fall måste varorna fylla de uppställda kraven. Det finns däremot inga formella hinder mot att tillverka och sälja en kvalitetsmässigt bättre produkt med t. ex. högre kött- eller bärinnehalt.

Köttbullar och *pannbiff* är exempel på sådana standarder. I båda fallen måste de innehålla minst 60 procent kött*. Annars får de inte kallas köttbullar respektive pannbiff.

* *Kött* betyder i det här sammanhanget skelettmuskulatur från nötkreatur eller svin med en högsta fetthalt av 25 procent.

Även *falukorv*, *köttkorv*, *fläskkorv*, *medisterkorv*, *frukostkorv*, *wienerkorv* och *prinskorv* är namnskyddade. Det väsentliga är här att köttet inte får drygas ut med t. ex. billigare vegetabiliskt protein.

Om man köper "frukostkorv" får man en kvalitetsskyddad produkt till skillnad från exempelvis "lunchkorv" för vilken det inte finns någon standard.

Skinka betyder att köttet skall komma från lår av svin. *Leverpastejs* skall ha tillverkats av minst 30 procent lever och fetthalten får inte vara högre än 30 procent.

Juice (must) får bara ha råsaft som råvara. Den kan få innehålla vissa tillsatser men dessa måste då deklarerats. *Sylt*, *marmelad* och *mos* måste vara tillverkade av råvaror från växtriket. De måste innehålla minst 25 procent citrusfrukt eller 30 procent annan växtråvara.

För att en produkt skall få benämnas *mandelmassa* skall det ingå minst 50 procent mandel men det finns inte heller här något formellt hinder mot att tillverkaren framställer en produkt med högre mandelhalt. Här kan även påpekas att det på marknaden finns ett stort antal produkter med samma användningsområde som mandelmassa men som har en helt annan sammansättning. Som exempel kan nämnas att mandeln ersätts med aprikos- eller nötkärnor.

Köttbesiktning

Allt kött som är avsett till människoföda måste besiktigas i friskt tillstånd och därvid bli godkänt för att få saluföras eller eljest överlåtas. Besiktning skall ske både före och efter slakt. Kött som godkänts vid besiktningen förses med stämpel som bevis härom.

Livsmedelskontrollen

Det svenska systemet för offentlig livsmedelskontroll bygger på en uppdelning av ansvar och uppgifter mellan statliga och kommunala organ. Enligt livsmedelslagen har SLV ansvaret för den centrala tillsynen av efterlevnaden av lagen och i anslutning till lagen meddelade föreskrifter. Länsstyrelsen (LST) utövar den närmare tillsynen inom länet. Den omedelbara tillsynen inom varje kommun utövas av miljö- och hälsoskyddsnämnden (MHN). Det skall betonas att huvudansvaret för all livsmedelskontroll åvilar den lokala nämnden.

SLV — som har det centrala tillsynsansvaret både för livsmedelslagen och köttbesiktningsslagen — har enligt gällande författningar huvudsakligen en ledande, samordnande och normerande funktion i kontrollen. Enligt sin instruktion skall verket

- ☐ bevaka konsumentintresset inom livsmedelsområdet
- ☐ ha tillsyn över efterlevnaden av livsmedelslagen och i anslutning till lagen meddelade föreskrifter
- ☐ leda, samordna och övervaka det livsmedelshygieniska arbetet
- ☐ meddela råd och anvisningar inom livsmedelsområdet
- ☐ verkställa utredningar och praktiskt vetenskapliga undersökningar om livsmedels allmänna beskaffenhet och värde från näringssynpunkt

- ☐ vara centralt organ för vitaminundersökningar
- ☐ godkänna laboratorier för livsmedelsundersökningar
- ☐ meddela anvisningar till LST i frågor som berör verkets verksamhetsområde
- ☐ vara huvudman för besiktningsveterinärorganisationen.

De mera direkta kontrolluppgifter SLV svarar för är i detta sammanhang bl. a. följande.

SLV utfärdar de tillstånd som krävs för att få saluhålla vissa typer av livsmedel avsedda för barn under ett år eller för personer med behov av viss kost pga. ålder eller sjukdom. Det är också SLV som utfärdar särskilda tillstånd för berikning av livsmedel. I detta sammanhang genomför SLV regelmässigt undersökningar av att vitaminhalten i livsmedel överensstämmer med gällande bestämmelser och deklarationer på förpackningarna. SLV analyserar vidare bl. a. kvicksilverinnehållet i fisk. Resultaten ligger till grund för SLVs beslut om svartlistning av sjöar.

Utlöper detta genomför SLV fortlöpande vissa särskilda undersökningar av livsmedel. Verket kan enligt livsmedelsförordningen bestämma om särskild provtagning och undersökning och har i den verksamheten rätt att få biträde av MHN och LST. Avsikten är att SLV skall kunna genomföra vissa mer systematiska undersökningar när det gäller t. ex. sammansättning av olika livsmedel.

Sammanfattningsvis kan sägas att kontrollen av att livsmedlen håller föreskriven standard på grund av resursbrister hittills inte utförts i den utsträckning som får anses vara erforderligt.

Livsmedelskontrollen har varit föremål för en offentlig utredning (SOU 1986:25) och behandlas f. n. inom regeringskansliet.

Codex Alimentarius Commission

I fråga om såväl hygieniska grundkrav, främmande ämnen, livsmedelstillsetser som livsmedelsstandarder följer livsmedelsverket det arbete som genomförs inom det gemensamma FAO/WHO-organet Codex Alimentarius Commission.

Övrig lagstiftning

Statens Jordbruksnämnd

Inom jordbruksnämndens ansvarsområde vill vi i detta sammanhang främst nämna

- ☐ förordning (1956:413) om klassificering av kött
- ☐ jordbruksnämndens kungörelse (JNFS 1987:13) med föreskrifter om kvalitetstillägg för ost.

Klassificering

Alla slaktkroppar av kalv, nöt, får, häst, svin och ren som godkänts vid besiktningen på något av Sveriges kontrollslakterier ska klassificeras. I dag utförs klassificeringen i huvudsak därför att styckningsledet ska få grupper

med likartade slaktkroppar att arbeta med. Klassificeringen ger också underlag för prissättning i partihandeln och vid avräkning till producent. Klassificeringen utförs av klassificerare som är godkända av statens jordbruksnämnd. Klassificeringen ska dela in slaktkropparna i djurslag, klass och fettgrupp samt för gödkalv och mellankalv även en färg- och strukturgrupp. Det är däremot inte meningen att klassificeringen skall utgöra en vägledning för den enskilde konsumenten.

Kvalitetstillägg för ost

Denna jordbruksnämndens kungörelse innebär att osten bl. a. bedöms efter färg, textur, konsistens samt lukt och smak. Varje kvalitetsegenskap poängsätts efter en femgradig skala. För ost som uppnår viss poäng utgår olika nivåer av kvalitetstillägg.

Lantbruksstyrelsen

Inom lantbruksstyrelsens ansvarsområde faller bl. a. de kungörelser som reglerar förhållanden, vilka i ett tidigt stadium kan påverka livsmedlets kvalitet. Här kan nämnas lag om foder, djurstallskungörelse, lag om djurhållning, lantbruksstyrelsens föreskrifter om organiserad hälsokontroll av husdjur m. fl. föreskrifter.

Av direkt betydelse vid konsumentens köptillfälle av livsmedel kan nämnas

- ☐ kungörelse (1959:187) angående kvalitetsbestämning på matpotatis,
- ☐ kungörelse (1967:134) om kvalitetsbestämning på äpplen och päron,
- ☐ lantbruksstyrelsens (LBS 1975:87) kungörelse om kvalitetskontroll av svenska äpplen och päron.

Matpotatis

Enligt kungörelsen angående kvalitetsbestämning på matpotatis gäller ett marknadsskydd för märkningen av högklassig sådan potatis. Det är förbjudet att saluhålla oberedd potatis till människoföda under benämning som anger eller antyder att varan är av särskilt god beskaffenhet om den inte är försedd med det registrerade SMAK-märket. Undantag gäller för försäljning från odlare till potatishandlare, för potatis som används i livsmedelsindustrin och för färskpotatis. Enligt bestämmelserna skall potatisen indelas i någon av kvalitetsklasserna Extra Prima, Prima, Ordinär och Oklassificerad.

Den faktiska kontrollen utföres av Svensk Matpotatiskontroll — SMAK.

2.2.2 Icke obligatoriska krav på kvalitet

Äpplen och päron

På uppdrag av lantbruksstyrelsen kontrollerar Svenska Frukthälsöndet kvaliteten på äpplen och päron. Det är fråga om en frivillig kontroll som utförs hos de packerier och odlare som anmält önskan om att delta däri.

Enligt reglerna indelas frukten i tre olika kvalitetsklasser — Extra Prima,

Prima och Hushåll. För de olika klasserna finns krav på olika egenskaper hos frukterna. Gemensamma krav är dock att frukten skall vara frisk, ren, trädmogen och lämpad för transport. Information om olika kvaliteter bör föras ut till konsumenten, något som knappast sker idag.

Kvalitetsnormer för mejeriprodukter och ägg

Kontroll av dessa normer utgör ett led i jordbruksprisregleringen. Priserna på mejeriprodukter och ägg binds vid en kvalitetsgräns som markeras med runmärket. Endast runmärkt smör och ost samt runmärkta ägg får exporteras (kungörelsen SFS 1958:528 med vissa bestämmelser angående utförsel av smör, ost och ägg). Kontrollen i övrigt är frivillig men KMÄ:s kontroll utgör villkor för att bidrag i form av kvalitetstillägg för ost och packeribidrag för ägg ska kunna utgå. Dessa bidrag utbetalas av regleringsföreningarna, Föreningen för Mejeriprodukter och Svensk ägghandel. Kvalitetskontrollen är i hög grad en kontroll av den runmärkning som mejerier och packerier själva utför.

Fisk och fiskkonserver

Fisk och fiskkonserver får inte exporteras om inte varorna uppfyller de kvalitetskrav och vissa andra krav som fastställs i föreskrifter som meddelas av jordbruksnämnden (kungörelsen 1950:506 med vissa bestämmelser angående utförsel av fisk, fiskrom och fiskkonserver). Ansvarig för bestämmelsernas efterlevnad är Svenska konservkontrollens råd, som står under överinseende av jordbruksnämnden.

Övrigt

På uppdrag av enskilda livsmedelsföretag utförs viss kvalitetskontroll beträffande glass, ostkaka, juice, kryddsmör, mesvaror, paj och äggprodukter.

I samarbete med representanter för odling och handel har Svenska Grönsaksfrämjandet utgivit sorterings- och kvalitetsregler för grönsaker. Reglerna som har anpassats till dem som tillämpas inom EG och OECD, omfattar grönsaker avsedda att levereras till färskvarumarknaden.

De minimikrav som uppställs är att produkterna skall vara:

- ☐ oskadade
- ☐ välutvecklade, dvs de skall vara normalt utvecklade med avseende på produktionsperioden
- ☐ färska, dvs fasta eller saftspända
- ☐ friska, dvs fria från angrepp av skadedjur, svampar och andra parasiter
- ☐ rena och fria från främmande ämnen, såsom jord, främmande växtdelar och synliga rester av bekämpnings- och gödselmedel
- ☐ fria från främmande lukt och smak
- ☐ fria från onormal yttre fuktighet, och väl avrunna om de är tvättade
- ☐ fria från frostsador.

Produkternas tillstånd skall vara sådant att de tål transport och hantering.

Även grönsakerna indelas i tre olika kvalitetsklasser.



3 Oron för maten

Konsumentens oro för maten är en av orsakerna till dagens livsmedelsdebatt. Flera studier¹ under de senaste tio åren har visat att många människor känner sådan oro. Oron gäller främst den eventuella förekomsten av främmande ämnen, som upplevs som skadliga eller farliga. Det kan röra sig om sådant som finns oavsiktligt i livsmedlen, t ex bekämpningsmedelsrester eller veterinärmedicinska preparat, men också om de avsiktliga livsmedelstillsatserna. Många människor är också medvetna om att felnäring är ett reellt problem.

Det är intressant att jämföra den vanliga människans oro med expertens. Forskare, näringsfysiologer och andra livsmedelsexperten anser att den största risken med maten är felnäringen, de hälsoproblem som orsakas av kostvanorna. Av tabell 3.1 framgår att förekomsten av främmande ämnen och tillsatser är det som minst oroar experterna.

Tabell 3.1

Experternas oro	Massmedias och konsumenternas oro
Felnäring	Restsubstanser
Mikrobiell	Tillsatser
matförgiftning	Felnäring
Naturliga gifter	Mikrobiell
Restsubstanser	matförgiftning
Tillsatser	

} "Gifter"

Källa: Vår Föda 5/86 Å Bruce; Livsmedelsverket och livsmedelskvaliteten

Konsumentens oro kan ta sig olika uttryck. Man vänder sig till hälsokostbutiken, köper alternativt odlade produkter eller handlar direkt av en producent man känner till och har förtroende för. Hos andra avmattas oron därför att man helt enkelt inte orkar vara orolig. På kommunal nivå kan man notera att ett stort antal kommuner beslutat eftersträva alternativt odlade produkter vid upphandling till sina serveringsinrättningar.

En orsak till att man känner oro kan vara bristande kunskaper om livsmedlen och deras sammansättning. En annan orsak kan vara det storskaliga livsmedelssystemet med långa avstånd mellan producent och konsument. Storskaligheten kan inge en känsla av främlingskap, av något opåverkat som i sig kan upplevas som oroande. I amerikanska studier² har man funnit att

^{1, 2} - - - Se referenser sid 65.

graden av frivillighet påverkar människors upplevelse av risken. Risker man ofrivilligt utsätts för, t. ex. bekämpningsmedelsrester i livsmedel, är svårare att acceptera än sådana som man frivilligt utsätter sig för, t. ex. rökning. En större valfrihet för konsumenten samt en utförligare produktinformation kan vara ett sätt att minska allmänhetens oro. Oavsett om oron är berättigad eller ej måste den tas på allvar av samtliga parter på livsmedelsområdet.

4 Begreppet kvalitet i allmänhet

Kvalitet är ett begrepp som det är svårt att ge en absolut gällande definition på. Svenska Akademiens Ordlista (11:e upplagan 1986) säger följande:

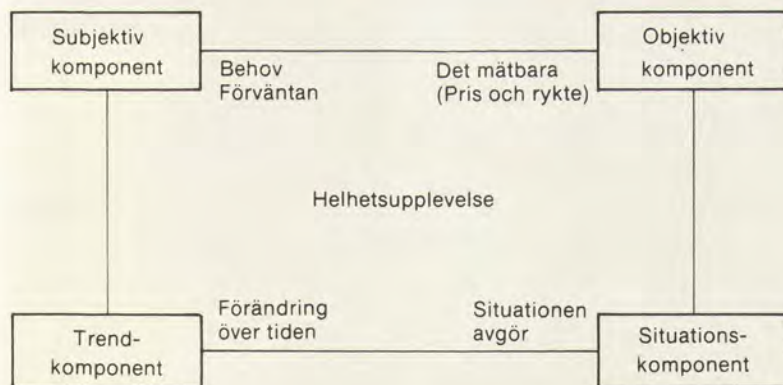
"Kvalitet (inre) värde; egenskap; sort, beskaffenhet; ..."

SIS, Standardiseringskommissionen i Sverige har i Svensk Standard SS 02 01 04 Kvalitet-Terminologi, utgåva 2, (överensstämmer med den internationella standarden ISO 8402-1986) definierat ordet kvalitet på följande sätt:

"alla sammantagna egenskaper hos en produkt som ger dess förmåga att tillfredsställa uttalade eller underförstådda behov".

Att kvalitet är att få sina behov tillfredsställda har InformationsPsykolog AB konstaterat i en undersökning³ som genomfördes 1986 på uppdrag av DLF:s Storkökssidan. Syftet med undersökningen var att belysa innebörden och betydelsen av begreppet kvalitet för storkökssidan. I den kvalitativa undersökningen har man med 21 intervjupersoner diskuterat både kvalitet i allmänhet och kvalitet i förhållande till mat.

InformationsPsykolog AB har sammanfattat begreppet kvalitet i följande figur:



Den *subjektiva upplevelsen* är en viktig komponent i begreppet kvalitet. Komponenten påverkas dels av det ursprungliga *behovet* och dels av den *förväntan* som finns på att behovet ska tillfredsställas. Hög kvalitet kan då

definieras som "förväntad behovstillfredsställelse" och låg kvalitet som "utebliven förväntad behovstillfredsställelse"

Nästa komponent i begreppet kvalitet är *den objektiva*, de mätbara egenskaperna. Det kan exempelvis vara en produkts livslängd — något som många intervjupersoner i den aktuella undersökningen återkom till som varande en viktig kvalitetsegenskap.

Kvalitetsbegreppet innehåller även en *situationskomponent*. Behovet och förväntan varierar beroende på vilken situation man befinner sig i. Den objektiva komponenten värderas då olika.

Den sista komponenten i kvalitetsbegreppet är *trendkomponenten*. Uppfattningen om kvalitet varierar över tiden vilket modekläder är ett exempel på.

Kvalitet är en *helhetsupplevelse*, dvs. det sammantaget bästa. Samtliga fyra komponenter vävs samman. Det bör också framhållas att innebörden i begreppet kvalitet kan variera från person till person. Det som är hög kvalitet för en kan vara låg eller till och med oacceptabel kvalitet för en annan.

Så här definieras begreppet kvalitet av Ingenjörsvetenskapsakademien:

"En produkt som uppfyller marknadens förväntningar kan sägas ha god kvalitet. Därför kan man definiera en produkts kvalitet som ett mått på dess förmåga att uppfylla förväntningar. Om produkten inte uppfyller kraven har den fel kvalitet. Detsamma gäller om produkten har fördyrande egenskaper som inte efterfrågas, eftersom priset är en del av kvaliteten."

5 Livsmedelskvalitet

Vad betyder då ordet kvalitet i samband med livsmedel? Vilka mätbara egenskaper har betydelse eller är avgörande för ett livsmedels kvalitet? Hur värderar olika människor subjektivt dessa egenskaper? Hur värderas kvaliteten beroende på den situation man befinner sig i eller beroende på vilket användningsområde produkten är tänkt för? Dessa frågor kommer att belysas i fortsättningen.

Uppfattningen om och kraven på kvalitet kan variera i de olika leden i livsmedelskedjan. Så kan en livsmedelsfabrikant värdera kvalitet bl. a. i termen förädlingskvalitet vilket innebär att råvaran ska ha sådana egenskaper att den fungerar väl i förädlingsprocessen. Distributören å sin sida kan med kvalitet mena bl. a. standardiserade förpackningsstorlekar som passar väl in i transportsystemet. För butiken kan långa hållbarhetstider vara en kvalitetsfaktor. Butiken får då längre tid på sig att sälja produkten.

Utredningsarbetet har huvudsakligen inriktats på kvaliteten på slutprodukten, såsom den är i köp- eller konsumtionsögonblicket. Begreppet livsmedelskvalitet kommer således att belysas ur konsumentens synvinkel. Utöver produktkvalitet kommer kvalitet i en vidare bemärkelse att diskuteras, t. ex. tillgänglighet, valfrihet m. m.

I figur 1 illustreras de egenskaper/faktorer som har betydelse för livsmedelskvaliteten i vid bemärkelse.



5.1 Objektivt mätbara egenskaper och faktorer

I detta avsnitt behandlas de egenskaper/faktorer, som i någon mån är objektivt mätbara och som har betydelse för en livsmedelsprodukts kvalitet. Inledningsvis kan sägas att det kan förekomma "kollisioner" mellan de olika kvalitetsegenskaperna. Kvalitetskollision kan man t. ex. tala om vid kemisk konservering där man för att få mikrobiologisk säkerhet i en sur produkt kanske måste sänka pH så kraftigt att smaken, den sensoriska kvaliteten, blir lidande. Kvalitetskollisioner kan också lätt uppstå mellan den näringsmässiga och den sensoriska kvaliteten. Fett, socker och salt kan ge välsmakande produkter men samtidigt försämrar näringsvärdet.

5.1.1 Färskhet/fräschhet och hållbarhet

Färskhet/fräschhet anses som en av de viktigaste kvalitetsegenskaperna av såväl konsumenter som branschfolk. I en SIFO-undersökning⁴ 1984 svarade 75% av de intervjuade konsumenterna att färskheten är den viktigaste kvalitetsfaktorn. Vid de diskussioner som förts med olika företag under utredningens gång har färskheten betonats.

Ett uttryck för att färskheten är en viktig kvalitetsegenskap är livsmedelsverkets bestämmelser om dubbel datummärkning som tillkom 1984. Bakgrunden till bestämmelsen var bl. a. konsumenternas önskemål om att få information om livsmedlens ålder, för att på så sätt kunna avgöra hur färsk varan är. Bestämmelsen gäller idag för kylvaror. Diskussioner om obligatorisk märkning av bröd och djupfryst har pågått de senaste åren. Flera företag har f. n. en frivillig märkning av dessa produkter. Livsmedelsverkets styrelse tog i maj 1987 beslut på att mjukt bröd ska märkas med uppgift om bakningsdag. Frågan har därefter överlämnats till regeringen för ett slutligt beslut.

Vad menas då med ordet färsk? I Svensk Handordbok utgiven av Svenska Språknämnden upptas två betydelser: 1) alldeles ny och 2) motsatsen till konserverad eller dylikt. En färsk vara ska alltså tidsmässigt vara "alldeles ny", nyblockad, nyfångad, nybakt osv. Tidsperioden inom vilken en vara normalt kallas för färsk kan dock variera från produktgrupp till produktgrupp eller inom en grupp. Vissa brödsorter är bara färska själva bakningsdagen medan andra måste mogna en tid och fortfarande är färska efter kanske en vecka. Kött som mörats några veckor anses som färskt liksom vinteräpplet som lagrats flera månader.

Den andra betydelsen av färsk är således "motsatsen till konserverad eller dylikt". Varor som utsatts för värmesterilisering, djupfrysning, torkning och liknande, dvs de mest effektiva hållbarhetsförlängande metoderna, anses ej som färska. Metoder med mer måttligt hållbarhetsförlängande effekter accepteras dock. Färska grönsaker, färskt kött och färsk fisk lagras och transporteras ofta under kyla.

Det bör framhållas att användningen av ordet färsk inte alltid är konsekvent. Färsk potatis, t. ex., kan i dagens butik köpas på tre sätt. Antingen under sommaren förpackad i vanlig påse eller under hela året på burk eller djupfryst. Färsk betyder i det här sammanhanget motsatsen till mogen, dvs.

ett fysiologiskt utvecklingsstadium. Man får förutsätta att konsumenten vid inköpet av den "färska" potatisen på burk eller i djupfrystpåsen är väl medveten om att produkten är i konserverad form.

Ofta ges ordet färska ett positivt värde, ett uttryck för en allmän högsta kvalitet. Den tidsmässigt färskaste varan som inte utsatts för någon hållbarhetsbehandling behöver dock inte alltid ha en högre kvalitet totalt sett än den äldre, hållbarhetsbehandlade. Om man i stället för färskhet talar om fräschhet vidgas begreppet. En vara kan anses fräsch om den vid inköps/konsumtionstillfället har alla sina kvalitetsegenskaper väl bevarade. Fräschheten kan — men behöver inte — ha samband med varans ålder och eventuella hållbarhetsbehandling. Så är exempelvis djupfrysta ärter ofta fräschare än de färska som förvarats någon dag.

Färskhet/fräschhet som kvalitetsfaktor har under senare år varit ett aktuellt debattämne. Människan har i alla tider strävat efter att förlänga hållbarheten hos livsmedel, t. ex. genom saltning av kött, torkning av fisk, konservering av bär m. m. Kritiken uppstår när traditionella färskvaror ges en lång hållbarhet med metoder som vanliga människor uppfattar som konstlade. När utvecklingen styrs av tillverkar-, distributörs- och handelsledens krav men ej främjar konsumentens intressen — när färskvaror förvandlas till stapelvaror.

Samtidigt är det av betydelse för konsumenten att varorna har en viss hållbarhet. Hållbarheten som kvalitetsegenskap har dock inte värderats särskilt högt i de konsumentundersökningar som utförts. Djupfrysta, värmestabiliserade och andra hållbarhetsbehandlade produkter medför en utökad tillgänglighet och valfrihet, av exempelvis importvaror och säsong produkter, vilket även det utgör en kvalitetsfaktor. För sådana färskvaror som charkuterier och mjölk måste en viss tid av den totala hållbarhetstiden återstå vid inköpstillfället för att tillgodose konsumentens behov av att förvara produkten en tid i hemmet. Om den ökade hållbarhetstiden går åt på vägen mellan tillverkare och konsument — vilket idag ofta är fallet — blir resultatet att konsumenten får en äldre vara.

Genom att lukta och smaka på ett livsmedel kan man avgöra om livsmedlet efter en tids förvaring fortfarande är lämpligt att äta. Dagens konsument tycks i minskande utsträckning förfara på detta sätt. I en undersökning⁵ som utfördes 1979 svarade 26% av intervjupersonerna att de skulle kasta bort ett paket kokt, skivad skinka med utgångset datum (sista förbrukningsdag) utan att först lukta eller smaka på varan. 19% skulle göra det med kött eller öppnad mjölkförpackning. Personer under 30 år och de som bor i storstäder var mer benägna att slänga varan utan att först undersöka den. Den yngsta åldersgruppen slängde i praktiken mjölk med utgångset datum ca 6 gånger/år, charkuterivaror ca 3 gånger, kött ca 1 1/2 gång och kylkonserver ca 1 gång/år. Undersökningen utfördes under den tid då varorna var märkta med "sista förbrukningsdag". Dagens märkning med "bäst före" gör förhoppningsvis konsumenten mer medveten om möjligheten att själv undersöka livsmedlet.

5.1.2 Näringskvalitet

Till människans basala behov hör att via födan få rätt mängd energi och essentiella näringsämnen. Det är numera väl känt att kostens sammansättning och matvanorna spelar stor roll för vår hälsa och vårt välbefinnande. Kostvanorna är en starkt bidragande orsak till många fall av hjärt- och kärlsjukdomar samt cancer. Det innebär att de allvarligaste hälsoproblemen när det gäller maten är just de som orsakas av våra kostvanor.

Näringsläran är en relativt ung vetenskap. Det är exempelvis först under de senaste 30 åren som spårämnenas betydelse har klarlagts. Flera rekommendationer om kostens näringsinnehåll och sammansättning har givits ut. De officiella rekommendationerna är

- ☐ Kost- och motionsrekommendationer utarbetade av den medicinska expertgruppen för kost och motion, MEK, i skriften *Kost och motion*, (1971 och 1978). Skriften omarbetades 1986 av socialstyrelsen och livsmedelsverket och har nu titeln *Kost, motion och hälsa*.
- ☐ Kostcirkeln (1963, omarbetad 1979)
- ☐ Svenska Näringsrekommendationer, Livsmedelsverket (1981)
- ☐ Rekommendationer av 1983 års livsmedelskommittés expertgrupp om önskvärda förändringar av kosten fram till år 2 000 (1984).
- ☐ Cancerkommitténs betänkande, SOU 1984:67.

Grundreglerna om kostens sammansättning, dvs att äta varierat, att anpassa energitillförseln till behovet samt att äta mindre fett och socker, har i huvudsak stått sig genom åren.

De flesta livsmedel innehåller i varierande proportioner både de energigivande näringsämnena protein, fett och kolhydrater och många essentiella vitaminer och mineralämnen. Råvarans näringsinnehåll kan variera kraftigt beroende på odlingsbetingelser m. m. Vid den industriella hanteringen, vid lagringen och vid den slutliga matberedningen kan livsmedlen utarmas på sina naturliga näringsämnen. Upphettningsprocesser kan medföra näringsförluster, t. ex. urlakning av vitaminer och mineraler vid kokning, men också en ökad tillgänglighet av vissa näringsämnen. Så måste exempelvis stärkelsen i potatis värmebehandlas för att kunna spjälkas och tas upp i tarmen. Ett exempel på näringsförlust i primärförädlingen är säd som när den mals och siktas till vitt mjöl förlorar bl. a. järn och vissa vitaminer. Även fiberinnehållet minskar.

De näringsförluster som uppkommer genom förädling och bearbetning av råvaror kan delvis återställas genom berikning. Syftet med berikning kan även vara att tillsätta något näringsämne som man anser bör tillföras befolkningen, t. ex. jod i koksalt, vitamin A och D i margarin. Med undantag för dessa två exempel berikas i Sverige livsmedel endast med sådana näringsämnen som de normalt är en naturlig källa för. Berikning får endast ske efter tillstånd från livsmedelsverket. För bl. a. lättmjölk, matolja och vetemjöl har generellt tillstånd utfärdats. Livsmedelsverket kan även föreskriva om obligatorisk berikning när det är motiverat från hälsosynpunkt. Så har skett för modersmjölk ersättning samt margarin och minarin.

Utvecklingen av nya livsmedelsprocesser inom produktionen har gått

mycket snabbt. Man kan befara att en del processer leder till systematiska näringsvärdesförändringar. Vid hållbarhetsbehandling kan den mikrobiella livsmedelsförstörelsen brytas medan andra lagringsprocesser fortgår. Detta kan leda till oxidation av fleromättade fettsyror, vitaminförluster och bildning av s. k. maillardföreningar (kemiska reaktionsprodukter som uppkommer vid upphettning och åstadkommer brunfärgning).

Man vet ännu ganska lite om de hälsomässiga effekterna av de metoder och processer som används i livsmedelskedjans olika led. Detta gäller även för det slutliga ledet, dvs matberedningen i hemmet. Den koncentration som skett inom produktionen innebär att en enda producent kan förse mycket stora konsumentgrupper med sin produkt, via butikerna men också via storköket. Eventuella misstag som sker i primärproduktionen eller industrin får då givetvis större konsekvenser än de som sker i de enskilda hushållen.

En primär förutsättning för goda kostvanor är att konsumenten har tillgång till livsmedel av god näringsmässig kvalitet. Det stora utbudet i dagens butiker ger goda möjligheter till en varierande och näringsriktig kost. Under de senaste årtiondena har många produkter tagits fram i enlighet med näringsexperternas önskemål, t. ex. lättmjölk, minarin, magra charkuterier m. m. Samtidigt har delar av sortimentet utvecklats i en från närings synpunkt negativ riktning, t. ex. frukostflingor med mycket höga sockerhalter, industriförädlade potatisprodukter med höga fetthalter.

Den näringsmässiga kvaliteten hos olika kosten kan jämföras genom att kosternas näringsstäthet beräknas. Näringsstätheten anger hur mycket av olika näringsämnen som finns i en viss energimängd, vanligen används energimängden 1000 Kcal eller 1 MJ. I Svenska näringsrekommendationer finns rekommenderad näringsstäthet i kosten avsedda för grupper med heterogen ålderssammansättning.

Ofta hävdas att det inte är riktigt att värdera en enskild livsmedelsprodukts näringsmässiga kvalitet eftersom det är den totala kostens sammansättning under en dag, eller en längre tidsperiod, som är avgörande. Man måste dock konstatera att många produkter har sådan näringsmässig sammansättning — ofta med hög socker- eller fetthalt — att det är svårt att inkludera dem i en näringsriktig kost annat än i små mängder. Det gäller speciellt för livsmedel utanför kostcirkeln, exempelvis konfektyrer och konditorivaror, men även inom kostcirkeln finns exempel. Vid utarbetandet av matsedlar visar det sig ofta svårt att få rum med dessa produkter om näringsrekommendationerna ska följas i detalj.

Att göra ett från närings synpunkt bra livsmedelsval i det stora utbudet kan vara svårt för konsumenten. För detta krävs kunskap om de näringsmässiga behoven, om livsmedlets sammansättning och om hur produkterna ska kombineras till bra sammansatt mat m. m. Till sin hjälp har konsumenten den information som finns på eller kring varan, bl. a. den frivilliga näringsdeklarationen som många förpackningar är försedda med. 1983 års livsmedelskommittés expertgrupp för kost- och hälsofrågor framhåller att allmänhetens möjligheter att tolka informationen är begränsad. Man skriver: "Rent praktiskt borde det inte finnas något hinder för någon människa i vårt land att ha tillgång till livsmedel som behövs för en fullgod kost. Men ett stort och

varierat utbud ställer krav på kunniga val. Många konsumenter saknar förutsättningar att bedöma de enskilda produkternas värde i den totala kosten".

På sina håll inom och utom landet pågår eller planeras olika aktiviteter som syftar till att i köpögonblicket underlätta för konsumenten att välja livsmedel som är önskvärda från näringssynpunkt. Man arbetar bl. a. med symbolmärkning av produkter eller gruppvisa exponeringar med utgångspunkt från produkternas fetthalt. På uppdrag av regeringen utreder livsmedelsverket f. n. livsmedelsmärkningen. Syftet är att åstadkomma en förbättrad märkning som hjälper konsumenten att värdera bl. a. den näringsmässiga kvaliteten.

En livsmedelsprodukts näringskvalitet är självklart en viktig del av den totala kvaliteten. I debatten om våra livsmedel och deras kvalitet framhålls dock allt oftare att mat inte bara är näringslära. Mat är njutning, gemenskap, kultur m. m. Produkter med egenskaper som från näringssynpunkt är mindre bra har då också en plats i mathållningen om än i måttliga mängder. Så kan exempelvis en chokladbit vara en uppskattad avslutning på en god måltid.

5.1.3 Sammansättning med avseende på råvaruinnehåll

För sammansatta produkter kan den ingående mängden karaktärsgivande råvara ha stor betydelse för bl. a. smak och konsistens och därmed för den totala kvaliteten. Livsmedelsverket har för de s. k. namnskyddade produkterna ställt upp krav på hur mycket av en råvara som minst ska ingå, t. ex. kött i falukorv och köttbullar, frukt/bärråvara i saft och sylt. Ofta framförs synpunkten att livsmedelslagstiftningens minimikrav idag tillämpas som maximinivåer av livsmedelsindustrin. Vid sidan om de namnskyddade produkterna finns dessutom ett stort antal produkter som innehåller betydligt lägre mängd av den karaktärsgivande råvaran; köttbullar — stekbullar, hamburgare — burgare, leverpastej — hushållspastej m. m.

Inte bara mängden råvara utan råvarans egen kvalitet är avgörande för slutprodukten kvaliteten. En fiskbulles kvalitet exempelvis kan bero på den ingående mängden fisk men även på vilken del av fiskköttet som används. Samma gäller för fiskpinnar vars kvalitet varierar dels beroende på mängden fisk dels beroende på om sönderdelat, hoppressat fiskkött eller hel filé används.

På vissa delar av sortimentet har produktutvecklingen gått i en negativ riktning med avseende på råvaruinnehållet. De traditionella råvarorna har ersatts med billigare alternativ. Så har exempelvis mängden rom i kaviar minskat, lingonsylen drygats ut med äpplen, räkorna i räksallad ersatts med rovor m m. Kvalitetsutarmningen har varit särskilt markant inom charkuterisortimentet. Det gäller både de produkter som säljs i butiken och de som serveras i storhushållet.

Det finns hos många människor en invand uppfattning om vad livsmedlen ska innehålla och om hur de ska smaka. Till livsmedelsverket framförs ganska ofta klagomål från konsumenter om den som man anser alltför ringa mängden kött i kötsoppa, kalv i kalvsylta, murklor i murkelsås, köttfärs i

köttfärssåsen på burk m. m. Konsumenten förväntar sig att produkten ska innehålla en viss mängd råvara och upplever att kvaliteten inte är vad den borde.

5.1.4 Säkerhet

Produktens säkerhet i mikrobiologiskt och kemiskt avseende är givetvis en mycket viktig kvalitetsfaktor. Ett grundläggande krav på maten är att den inte innehåller ämnen som kan skada vår hälsa. Livsmedelslagens primära syfte är att skydda konsumenterna från direkt skadliga — hälsovådliga — livsmedel. Här ingår att avvärja både kortsiktiga och långsiktiga hälsorisker.

I kvalitetsegenskapen "säkerhet" ingår förekomsten av tillsatser, främmande ämnen och icke önskvärda mikroorganismer. Med hög säkerhet menas att livsmedlet ska kunna ingå i kosten ofta och under lång tid utan att ge några negativa hälsoeffekter.

Riskerna med bakterier, parasiter m. m. är redan relativt välkända. Men hur stor risk utgör de kemiska ämnena? De myndigheter som arbetar med dessa frågor fastställer den *bedömda risken*. Vid utvärderingen är den grundläggande frågan om ämnet har några akut eller kroniskt skadliga effekter på människan. Ämnets toxicitet måste därefter sättas i relation till mängden, dosen, som det förekommer i. Hur stort är ett acceptabelt intag? Vilka halter kan accepteras i olika livsmedel? Vilket intag har befolkningen i stort? Finns det särskilda riskgrupper bland konsumenterna? Även nyttan/värdet med ämnet måste bedömas.

Tillsatser

Försöken att på konstgjord väg få livsmedlen att verka bättre än vad de är har förekommit i nästan alla tider. Genom giftförordningen 1876 förbjöds mineralfärgämnen som tillsatser i livsmedel. Dessförinnan hade man funnit sådana giftiga färgämnen i konfektyrer och konditorivaror. Livsmedelsstadgan som tillkom 1951 innebar att samtliga tillsatser måste granskas och godkännas. Året därpå publicerades i Sverige den allra första tillsatslistan, först även internationellt.

Användningen av tillsatser regleras idag i livsmedelsverkets tillsatslista som anger godkända tillsatser och högsta tillåtna halter för olika varugrupper. För vissa tillsatser gäller en friregel som innebär ett generellt godkännande att använda tillsatser till vissa livsmedel. Friregelstillsatserna utgörs av vissa från naturen utvunna ämnen som kryddor, aromämnen m. m. Tillsatslistan innehåller f. n. ca 180 tillsatser. Sedan livsmedelsverkets tillkomst 1972 har en rad förändringar skett. Nästan alla färgämnen har mängdbegränsats och azofärgämnen som kan framkalla hudutslag eller andra överkänslighetsreaktioner har förbjudits i de allra flesta livsmedel. Det har också blivit helt förbjudet att använda färgämnen i vissa viktigare varugrupper. Användningen av konserveringsmedel har kartlagts med en del förändringar som följd.

Vid bedömningen av en tillsats är den grundläggande frågan om tillsatsen är nödvändig. Nästa fråga är om den har några toxiska eller icke önskvärda

långsiktiga verkningar. Livsmedelsförordningen ställer krav på att en tillsats måste vara av värde för konsumenten eller behövas för livsmedlets hantering för att över huvud taget godkännas.

Hur avgör man då om en tillsats är nödvändig? Det kan vara relativt lätt att se värdet av berikningsmedel eller av konserveringsmedel som förhindrar tillväxt av mikroorganismer som producerar giftiga ämnen eller på annat sätt gör livsmedlet otjänligt. Värdet av tillsatser som påverkar de sensoriska egenskaperna kan vara mer svårbedömt. Färgämnen, aromämnen, förtjockningsmedel m. m. är kanske nödvändiga för tillverkaren men är de nödvändiga för konsumenten? Vid bedömningen iaktar livsmedelsverket vad dåvarande jordbruksministern anförde i förarbetena till den nya livsmedelslagen 1971:

”Man bör allmänt sett inta en restriktiv hållning i fråga om godkännande av livsmedelstillsatser. Även om ett ämne kan antas vara ofarligt, bör det inte godkännas som livsmedelstillsats om det inte klart kan motiveras av konsumentintresset eller andra särskilda skäl i fråga om livsmedelstillverkning eller hantering i övrigt. Lika stränga krav bör ställas på ämnen som redan är godkända. Man bör även sträva efter att minska antalet redan godkända tillsatser.”

Användningen av tillsatser har ändå ofta kritiserats från konsumenthåll. Man menar att syftet med t. ex. färgämnen endast är kosmetiskt. Att konserveringsmedel medför att konsumenten får mindre färska produkter. Många konsumenter vill ha livsmedlen mer naturliga, dvs. utan tillsatser av förtjocknings- och konserveringsmedel etc. Även från butikshåll framförs nu synpunkten att så lite tillsatser som möjligt är en viktig kvalitetsfaktor.

Främmande ämnen

Med främmande ämnen menas substanser som oavsiktligt förekommer i vår föda och som kan utgöra hälsorisker. De kan tillföras livsmedlen i samband med odling och djuruppfödning, vid lagerhållning eller vid beredning och tillagning. Det finns dessutom flera livsmedel, främst vegetabilier, som naturligt innehåller skadliga ämnen.

Användningen av kemikalier totalt i samhället har ökat mycket kraftigt under efterkrigstiden. Det har medfört att halterna av miljögifter som tungmetaller, DDT och PCB har ökat markant i vissa delar av miljön. Genom sin förekomst i vatten och luft förorenar de våra livsmedel. Även inom livsmedelsproduktionen har användningen av kemikalier ökat kraftigt. Vid djuruppfödningen används läkemedel vid behandling av sjukdomar. Fr. o. m. 1 januari 1986 får antibiotika inte användas i tillväxtbefrämjande syfte. Den totala förbrukningen av tillväxtbefrämjande ämnen uppgick dessförinnan till ca 21 ton aktiv substans per år.

Globalt sett är förekomsten av mykotoxiner, mögelgifter, ett mycket allvarligt problem. Felaktiga förhållanden vid lagerhållning av exempelvis spannmål kan ge upphov till sådana gifter. Undersökningar har visat att svenskt spannmål ofta innehåller mögelarter som kan producera mykotoxiner men själva mögelgiftet påträffas sällan. Även vid förvaring i hemmet kan livsmedlen angripas av mögel som producerar gifter.

Livsmedelsförpackningen kan vara en annan källa till förorening med främmande ämnen. Från konservburkar kan tenn och bly lösas ut. Denna typ av förorening har dock minskat i och med att industrin dels övergått från lödda till svetsade burkar dels använder burkar med lackerade insidor. Viss typ av plastfilm kan förorsaka problem genom att mjukgörare migrerar till livsmedlet.

Möjligheten att det bildas cancerframkallande ämnen vid matlagningen i hemmet och industrin har diskuterats senare år. Man har genom undersökningar funnit att en rad mutagena ämnen kan bildas vid upphettning av livsmedel.

Livsmedelsverket har uppställt gränser, högsta halter, för främmande ämnen — t. ex. bekämpningsmedelsrester, bly, kvicksilver, tenn, vinylklorid — som får förekomma i livsmedel. Internationellt sett är flertalet svenska gränsvärden lågt satta. Förekomsten av främmande ämnen kontrolleras regelbundet i den utsträckning som befintliga resurser tillåter. Speciellt stora resurser avsätts till kontroll av bekämpningsmedelsrester i frukt och grönsaker. Dagens förfinade analysmetoder gör det möjligt att upptäcka föroreningar vid halter långt lägre än vad som kunde upptäckas för bara 10 till 15 år sedan. I takt med att analysmetoderna utvecklas har vissa gränsvärden sänkts.

Förutom de uppställda gränsvärdena har livsmedelsverket utarbetat diverse råd och rekommendationer. Råden rör hur ofta/sällan fisk kan konsumeras för att undvika för höga kvicksilverintag, hur möjliga livsmedel bör hanteras i hemmet, hur livsmedlen ska stekas och grillas för att minska risken för bildning av mutagena ämnen m. m. Vad gäller nitrat rekommenderas att vissa grönsaker och rotfrukter som ofta innehåller höga halter därav ej bör ges till barn under 6 månader eftersom spädbarnen är speciellt känsliga. Konsumenten behöver således en hel del egen kunskap för att undvika vissa skadliga ämnen.

Hur stora är då riskerna generellt sett med främmande ämnen i maten? Utredningen om användningen av kemiska medel i jord- och skogsbruket (SOU 1983:10-11) fann inga indikationer om några allvarliga hälsostörningar av den nuvarande användningen av t. ex. bekämpningsmedel. En rad potentiella riskmoment identifierades dock, varför man ansåg att fortsatt uppmärksamhet bör riktas mot denna typ av ofta biologiskt mycket aktiva ämnen. I riksdagens beslut med anledning av propositionen 1983/84:107 betonades betydelsen av forskning kring alternativa produktionsformer. Skogs- och jordbrukets forskningsråd har därefter föreslagit ett program för sådan forskning. Som ett led i regeringens strävan att 1990-talets jordbruk ska kunna bedrivas med metoder som är i balans med det ekologiska systemet har man i regeringsförklaringarna, oktober -85 och mars -86, uttryckt målsättningen att användningen av bekämpningsmedel ska halveras på fem år.

Vad gäller miljögifterna bly och kadmium har en undersökning⁶ visat att intaget via en typisk svensk kost under en vecka var 7 resp 16 % av det av en FAO/WHO-expertkommitté rekommenderade högsta tolerabla veckointaget för vuxna. Hälsorisen med läkemedelsrester i livsmedel bedöms av

livsmedelsverket som mycket liten under förutsättning att den föreskrivna karenstiden följs. Livsmedelsverket anser det dock önskvärt att användningen av vissa typer av preparat begränsas eller elimineras.

I kapitel 3 konstaterades att det trots att man från experthåll bedömer hälsoriskerna med kemiska ämnen i maten som låga ändå bland allmänheten förekommer en betydande upplevd risk. Ett sätt att öka livsmedelskvaliteten i vidare bemärkelse kan vara att öka konsumentens valfrihet och ge den konsument som så önskar tillgång till alternativt producerade produkter. En utförligare information om hur produkterna produceras kan också vara ett sätt.

Icke önskvärda mikroorganismer

Många av de tusentals olika bakterier som finns i naturen kan föröka sig i mat. Vissa bakterier kan utnyttjas vid framställningen av livsmedelsprodukter. Genom en önskad och styrd mikrobiell tillväxt får filprodukter och syrade grönsaker m. m. sin speciella karaktär. I regel är dock mikrobiell påverkan en oönskad process. De flesta bakterier förorsakar dålig lukt eller smak men ger inte upphov till sjukdomar hos den som äter maten. Andra, de s. k. patogena, kan orsaka livsmedelsburna sjukdomar, i dagligt tal matförgiftningar.

Bakteriell matförgiftning förhindras bäst genom god personlig hygien av dem som hanterar livsmedlen i industri, storköshåll och hem. Korrekt värmebehandling, rätt temperatur vid förvaring och varmhållning liksom snabb avsalvning är också mycket viktigt.

Från hygienisk synpunkt kan man huvudsakligen se positivt på utvecklingen inom produktion och distribution. Den moderna tekniken med slutna system inom industrin, kylförvaring och kyltransporter förhindrar kontamination utifrån samt tillväxt av bakterier. Samtidigt är känsligheten hög i det storskaliga systemet. När Sveriges enda jästfabrik fick problem med en mögelsvamp i ett meterlångt rörstycke tog det flera månader att hitta den i det kilometerlånga rörsystemet. Under tiden hade man bekymmer med möjlig jäst i handeln.

På 1900-talets början orsakade dåligt hanterade livsmedel många mycket allvarliga epidemier. Idag är situationen långt bättre men fortfarande drabbas tusentals människor varje år av matförgiftning. 1985 registrerades exempelvis 3 800 fall av campylobacterdiarré och 3 500 fall av salmonella. Det verkliga antalet är troligen betydligt högre eftersom endast en mindre del kommer under läkarvård och diagnostiseras. Det bör också framhållas att antalet bakteriella matförgiftningar är långt fler än de sjukdomsfall som inträffar pga kemiska föroreningar i maten.

Att det även finns problem med höga bakterietal som visserligen inte ger upphov till sjukdom men som ändå försämrar produktens kvalitet betydligt visar en undersökning som utfördes våren 1987 av Stockholms miljö- och hälsoskyddsförvaltning på uppdrag av Dagens Nyheter. Av 50 köttfärsprover som inköpts i Stockholmsbutiker innehöll 37 oacceptabelt höga bakteriemängder. Proverna var sura, unkna, gråfärgade m. m. Ett fåtal hade så

höga bakterietal att de bedömdes som otjänliga. En jämförelse med en liknande undersökning som utfördes i början på 80-talet visar att den hygieniska kvaliteten på köttfärs i Stockholmsbutiker har försämrats.

5.1.5 Beredningskvalitet

Till beredningskvalitet hör hur väl en vara fungerar vid tillagning eller vid annan hantering. Hit hör också varans bekvämlighet. Vid de kontakter som förekommit med olika företag och organisationer under utredningens gång har beredningskvaliteten inte skattats lika högt som färskhet/fräschhet, sensorisk kvalitet, hygienisk kvalitet och näringskvalitet.

Matlagningen, i form av värmebehandling, påverkar livsmedlet både positivt och negativt. Till det positiva hör avdödning av mikroorganismer, ökad tillgänglighet av vissa näringsämnen samt inaktivering av antinutritionella faktorer och vissa enzymer. Till det negativa hör förlust eller minskad tillgänglighet av vissa näringsämnen samt uppkomst av antinutritionella, toxiska eller mutagena produkter. Även de sensoriska egenskaperna påverkas vid värmebehandlingen. Smak och konsistens samt tillgängligheten av näringsämnen har oftast ett maximum vid vissa tid/temperaturkombinationer.

Resultatet av tillagningen beror inte enbart på livsmedlets egenskaper utan också på matlagarens kunskaper. Man kan konstatera att många människor idag saknar tillräcklig utbildning, från skolan eller hemmet, i matlagningskonsten (se vidare kapitel 6). Mot den bakgrunden borde många tillagningsanvisningar på industrins produkter förbättras och göras mer illustrativa.

Beredningskvaliteten på livsmedlen kan i stort sett sägas vara tillfredsställande. Det finns dock exempel på produkter som fungerar dåligt; korv som fastnar i stekpannan, potatis som kokar sönder, skinkan som "försvinner" dvs förlorar mycket vatten vid tillagningen, helfabrikatet som inte är tillräckligt varmt efter angiven tid i ugnen m. m.

Med den tidsbrist som många hushåll idag upplever finns ett behov av s. k. bekvämprodukter som underlättar matlagningen och förkortar tidsinsatsen. Det stora antal hel- och halvfabrikat som finns på marknaden är av varierande kvalitet. En del av produkterna ger inte någon egentlig tidsvinst och många av dem innehåller tillsatser som man kan undvika om man lagar till motsvarande rätt av råvaror. Vid den industriella beredningen kan bekvämprodukten förlora i näringsvärde vilket gäller exempelvis för de förädlade potatisprodukterna. Många hel- och halvfabrikat har dock hög kvalitet och fyller väl sin plats i den moderna mathållningen.

Priset för bekvämprodukten är oftast högre än för motsvarande råvaror. I konsumentverkets Matkorg beräknas ett 4-personshushålls matkostnader för en månad. Matkorgen finns i två varianter, en bekvämorg och en råvarukorg. Bekvämkorgen innehåller i viss utsträckning bekvämprodukter, t. ex. djupfrysta köttbullar, potatismospulver, färdig ärtsoppa m. m. Allt bröd utom rågbröd köps färdigt. Råvarukorgen innehåller mer råvaror. Allt mjukt matbröd bakas hemma. Råvarukorgen kräver följaktligen större ar-

betsinsats och större kunskap. Skillnaden i kostnader var vid senaste pris-mätningen, oktober -86, 575 kr per månad för 4-personshushållet. Bekvämkorgen kostade 3 590 kr och råvarukorgen 3 015 kr. Uppgifter om tidsinsatsen för matlagning m. m. av respektive korg finns ej.

5.1.6 Sensoriska egenskaper — ätkvalitet

Till de sensoriska egenskaperna hör smak, arom, lukt, utseende, konsistens och textur. De utgör livsmedlets "ätkvalitet". I den enkät som tillsänts ett antal företag och konsumentorganisationer har de sensoriska egenskaperna ansetts vara bland de allra viktigaste. Det ligger i sakens natur att smak, lukt och utseende är ytterst viktiga för kvaliteten. En produkt som inte smakar bra blir inte uppäten.

Många grundläggande frågor kring vilka faktorer som slutligen bestämmer hur vi upplever de sensoriska egenskaperna är ännu obesvarade. När vi äter vävs smaken, lukten, utseendet och konsistensen samman till en "smakupplevelse". Maten ska ha en bra smak och lukt men också ett tilltalande utseende i form och färg. Konsistensen ska kännas "rätt". Beroende på produkt ska den vara saftig, hård, seg, mör, spröd, krispig osv. En trevlig stämning och miljö kring måltiden kan sedan förhöja smakupplevelsen.

Uppfattningen om vad som smakar bra eller inte styrs till stor del av arv, miljö, tradition och kultur. Mammans köttbullar såsom vi minns dem från barndomen framstår ofta som de godaste. Smaken och utseendet på favoritköttbullen kan variera från familj till familj och från landsända till landsända. Kulturens betydelse för smakuppfattningen ser man exempel på i olika samhällens delikatesser. Något som anses vara förstklassig kvalitet i en kultur kan vara fullständigt otänkbart till människoföda i en annan.

Att objektivt mäta smak är svårt bl. a. därför att människors preferenser skiljer sig åt. SIK, Svenska livsmedelsinstitutet har arbetat mycket på området och utarbetat metoder för smakbedömningar. De flesta större livsmedelsföretag använder provsmakningar med konsument- och/eller expertpaneler vid produktkontroller och produktutvecklingsarbete. Då industrin strävar efter att tillfredsställa många människors smakpreferenser kan resultatet bli en utslätning av ätkvaliteten. Den sensoriska kvaliteten beaktas i jordbruksprisregleringen för två produkter nämligen ost och smör.

Vad är det då som ger en produkt dess smak? Själva råvaran har stor betydelse. Smaken på en fisk kan vara olika beroende på fångstplats och årstid. Grisköttets och kycklingens smak påverkas bl. a. av fodret. För många grönsaker är skördetiden avgörande. De sensoriska egenskaperna påverkas även av den industriella hanteringen. Tiden mellan skörd och blanchering samt blancherings- och infrysningstid är faktorer som är viktiga för smaken på djupfrysade ärtor.

De sensoriska egenskaperna är oftast som bäst när livsmedlet är färskt dvs nyskördad, nyfångat osv. Detta stämmer dock inte alltid. Färsch kyckling smakar bäst efter några dagars mogning och bör alltså inte vara nyslaktad när den äts. Nyskördade vinteräpplen är ett annat exempel. Sillinläggningar bör också mogna någon till några månader för att utveckla smak och konsistens.

Under transport och lagring försämras ofta de sensoriska egenskaperna. För fetthaltiga livsmedel är oxidation av fett ett problem. För frukt, grönsaker, potatis, rotfrukter och andra färskvaror är temperatur, fuktighet och lagringstid särskilt kritiska. Lagringsmetoder och möjlighet till snabb distribution spelar stor roll.

Vid själva matlagningen — i industrin, storköken och hemmet — sker en mängd förändringar som påverkar livsmedlets smak och konsistens. Vid exempelvis stekning av kött sker reaktioner mellan sockerarter och aminosyror som ger köttet brun färg och väldoftande aromämnen. För att få ett optimalt slutresultat krävs att den som lagar maten har kunskaper om matlagningskonsten. Om ätkvaliteten är hög eller låg kan man avgöra först när maten står på bordet.

Sedan urminnes tider har människan använt kryddor för att göra maten smakligare. Idag används inom livsmedelsindustrin förutom de vanliga kryddorna ett stort antal aromämnen, som kan vara naturliga, naturidentiska eller artificiella. Avsikten kan vara att ge arom till en annars smaklös produkt, att ge en annan smakkarakter än basingrediensen eller att öka aromstyrkan. I en del fall kan användningen av aromämnen synas något tveksam från konsumentsynpunkt, t ex bärarom i sylt. Man kan ställa sig frågan om inte produkten i stället för aromämnet borde innehålla större mängd av den karaktärsgivande ingrediensen.

Har de sensoriska egenskaperna hos livsmedlen försämrats under de senaste årtiondena? Den frågan är svår att ge ett objektivt svar på. Många människor menar ändå att så är fallet och listan över tråkiga, smaklösa produkter brukar bli lång i debatten om vår tids matkvalitet. Här följer några exempel som brukar framhållas: snabbväxande kycklingar som antingen smakar fisk eller som saknar den gamla tidens typiska kycklingsmak; smaklös, vattnig färskpotatis som drivits hårt; kött som inte är mörkt och saftigt därför att det inte längre hängmöras; storbageriernas snabbjasta bröd som saknar arom; ägg som inte längre smakar som ägg ska därför att de inte är tillräckligt färska när de når konsumenten; det magra, smaklösa och stressade grisköttet; finmalda, smetiga korvar. Det storskaliga systemet har drivit fram helt nya produkter som passar bra för produktionen och distributionen men som varken önskats av konsumenterna eller kan tillfredsställa deras behov.

En del av exemplen ovan har säkert med subjektiva värderingar att göra. Man tycker det var bättre förr. Att det ändå skett en viss utarmning av de sensoriska egenskaperna till följd av den högteknologiska och rationella livsmedelsproduktionen och distributionen tycks det dock råda allt större enighet om. Även säsongsutjämningen för bl. a. grönsaker och bär har till viss del varit negativ för den sensoriska kvaliteten. Samtidigt har sortimentsbreddningen på t. ex. områdena frukt och grönsaker, bröd och matfett medfört en större variationsrikedom i smakupplevelser.

5.1.7 "Yttre" kvalitet

Till den yttre kvaliteten räknas här förpackningen, dess utformning och hanterbarhet. Självklart ska förpackningen skydda livsmedlet på olika sätt.

Samtidigt ska den vara utformad så att konsumenten lätt kan hantera den; öppna och eventuellt försluta, hålla ur, ta ur m. m. Det bör framhållas att ett stort antal människor pga funktionsnedsättningar har problem att hantera vissa förpackningar. En förpackning ska även gå lätt att förvara i kökets förvaringsutrymmen. Höga, vingliga förpackningar, stora läskedrycksförpackningar m. m. kan skapa irritation.

Att förpackningen som sådan är en viktig kvalitetsfaktor visar de konsumentreaktioner som kommit på Norrmejeriers planer på att byta mjölkförpackning i Västerbotten. För närvarande används Pure Pak men man har för avsikt att i stället införa Tetra Brik. Ett stort antal människor har protesterat mot företagets planer med motivering att Pure Pak är mer lätthanterlig och fungerar bättre för konsumenten.

Till den yttre kvaliteten räknas även det som kallas för redlighet, dvs. att produkten uppfyller de regler och normer som myndigheter och branschorganisationer ställt upp. Vidare ingår den information och den service som lämnas på och kring varan, t. ex. hanteringsråd, beredningsanvisningar m. m. Märkningen på förpackningen ska ge en rättvisande uppfattning om livsmedlets innehåll, användbarhet och värde samt dessutom vara tydlig och överskådlig så att konsumenten lätt kan tillgodogöra sig den. Finstilt text eller på annat sätt otydlig märkning kommer inte konsumenten tillgodo och minskar produktens totala kvalitet. Konsumenten får inte heller vilseledas, via benämningen, dekoren eller marknadsföringen i övrigt, om produktens kvalitet. Vad gäller olika livsmedelsbenämningar har en uppluckring skett de senaste tio till tjugio åren speciellt på storkökssidan. Biffen, som tidigare var en hel köttbit, är idag ofta hackad, mald och hoppresad. Margarinet kallas smör, billiga plattfiskar blir på matsedeln dyr sjötunga m. m.

Sammantaget kan sägas att produkten, både i butiken och storhushållet, ska ha sådan sammansättning och karaktär som konsumenten har skäl att förvänta sig. Informationen på och kring varan inklusive marknadsföringen ska ge underlag för konsumenten att bedöma livsmedlen och kunna välja önskad kvalitet. Den nuvarande märkningen underlättar dock inte jämförelser mellan olika produkters kvalitet. Det är mot den bakgrunden som regeringen har givit livsmedelsverket i uppdrag att utvärdera märkningsbestämmelserna och redovisa förslag till ändringar.

Idag betonas ärlighet som en kvalitetsfaktor från flera konsumentgrupper. Man önskar en utförligare produktinformation om produktionsförhållanden, odlingssätt, uppfödningförhållanden m. m. Från allergikernas sida framförs krav om att fullständiga innehållsdeklarationer ska finnas tillgängliga i butiken för oförpackade livsmedel.

5.2 Tillgänglighet, valfrihet

Att ha tillgång till ett brett livsmedelssortiment att fritt välja ur kan sägas höra till livsmedelskvalitet i vidare bemärkelse. Det ska då gälla för hela befolkningen oavsett inkomst, bostadsort m. m. För exempelvis glesbygdskonsumenten är denna tillgång och valfrihet ingen självklarhet. Pga brister i

distributionssystemet kan mjölken vara dålig — inte minst sommartid när den når glesbygdsbutiken — och djupfrysta varorna på väg att tina. Det färska brödet levereras kanske bara en gång i veckan. Fisk finns endast i djupfryst skick.

Dagens livsmedelssortiment är mycket stort, ca 3 500 produkter i en normalstor dagligvarubutik, men samtidigt relativt likriktat vilket gör det svårt för många konsumenter att få tag på just sina produkter. Det kan röra sig om förpackningsstorlekar anpassade för enpersonshushållet, specialprodukter för människor med kostrelaterade sjukdomar eller alternativt producerade varor för de konsumenter som så önskar. För att uppnå en verklig valfrihet krävs ett mer differentierat utbud.

Att ha tillgång till en bra livsmedelsbutik i närheten av bostaden är också en kvalitetsfråga. Med en bra butik menas då bl. a. att den är utformad så att alla konsumenter kan göra sina inköp där, även rullstolsburna, föräldrar med barnvagn, synskadade m. fl. Antalet butiker har minskat kraftigt sedan 50-talet och därmed har avståndet till butiken ökat. Det har medfört problem speciellt för äldre icke bilburna, för handikappade och för glesbygdsbefolkningen.

Att få en bra prisinformation, i butiken och i marknadsföringen, är även en fråga om kvalitet.

5.3 Etisk kvalitet

Den senaste tidens livsmedelsdebatt har i stor utsträckning gällt miljömässiga och etiska frågor. I debatten framhålls bl. a. att det intensiva jordbruket haft negativa effekter på miljön. Så har exempelvis den rikliga användningen av konstgödsel på sina håll blivit ett allvarligt miljöproblem. Genom kväveläckage har dricksvatten blivit förorenat eller fiskbestånd dött. Den moderna djuruppfödningen har medfört etiska problem. Uppfödningen sker på ett sådant sätt att det finns risk för att det enskilda djurets naturliga behov inte tillgodoses. Dåliga, stressiga miljöer kan medföra att djuren blir sjuka och deras naturliga beteende rubbas.

Det som här kallas för etisk kvalitet gäller främst inte produkten i sig utan mer det sätt som produkten framställs på. En del människor värderar livsmedelskvaliteten utifrån principiella ställningstaganden där etiska värderingar ligger i botten. Kan man inte acceptera sättet som en produkt framställs på kan man inte heller acceptera själva produkten. Marit Paulsen har uttryckt det på det sättet att även etiken, moralen, har en smak.

Till den etiska kvaliteten kan också räknas de värderingar av en produkt som baseras på politiska ställningstaganden. En del människor avstår från att köpa produkter från länder vars politik man tar avstånd ifrån eller produkter från företag man anser uppträder oetiskt i något avseende. Det kan också gälla produkter från u-länder där råvarorna eller odlingsarealen borde komma landets egna befolkning tillgodo.

5.4 Måltidens kvalitet

"Maten på tallriken" är avgörande för den slutliga kvalitetsupplevelsen. Maten ska vara tillagad på ett riktigt sätt så att den blir god, behåller sitt näringsvärde m. m. En ursprunglig hög kvalitet kan förstöras vid tillagningen medan en dålig kvalitet knappast kan förbättras. Själva måltidskombinationen är också betydelsefull. Det finns många olika uppfattningar om vad som passar eller inte passar ihop i en måltid. Även omsorgen om maten, uppläggning, dukning m. m. samt den sociala situationen kring måltiden är avgörande för den totala kvalitetsupplevelsen. Följande citat⁷ kan ses som ett exempel:

"Hos oss är det noga med maten. Vi äter klockan halv sju. Ibland lägger vi ner arbete på att laga maten, ibland inte. Men vi lägger upp snyggt, inga förpackningar på bordet. Tända ljus även till vardags. Det är trevligt när vi äter, för vi är allihop intresserade av mat. Vi sitter ganska länge vid bordet, mamma och hennes kille kanske längre än jag förstår. Vi grälar ibland i vår familj, men nej, inte så mycket just när vi äter. Hos en del kompisar är det så stökiigt vid matbordet, stora mjölkpaket, kladdigt smör och lysrören tända. Ingen omsorg, eller vad jag ska säga. Jag gillar inte skolmatsalen heller. Men att det alltid är halvsju hos oss, det är ju dumt om man ska på bio ..."

(Tonåring berättar om måltidsvanorna i sitt föräldrahem.)

Hur vi äter och umgås kring måltiden är en viktig del av vår kultur. Studier⁸ har visat att våra måltidsvanor har ändrats under de senaste decennierna. Lunchen har blivit det viktigaste lagade huvudmålet och det äts till stor del utanför hemmet. Samtidigt har middagarna förenklats.

5.5 Subjektiva värderingar m m

Innebörden i begreppet kvalitet kan variera från person till person. De mer eller mindre objektivt mätbara egenskaperna kan värderas olika av olika människor beroende på behov, förväntningar, tycke och smak m m. Det som upplevs som hög kvalitet av en kan vara låg kvalitet för en annan.

En och samma människa kan dessutom värdera kvaliteten olika från situation till situation eller beroende på hur den aktuella varan ska användas. De hushåll som har begränsat med tid under veckodagarna vill då ha enkel och snabb vardagsmat. Under veckosluten kanske man ger sig mer tid till maten. Då får den representera glädje, njutning och social samvaro. I den kvalitativa undersökning om hushållens syn på begreppet livsmedelskvalitet som utredningen låtit genomföra menade några hushåll att för vardagsmaten är den näringsmässiga kvaliteten av störst betydelse. Under helgen och vid festligare tillfällen värderar man andra faktorer högre.

Att behov och värderingar varierar över livsrytmen visar följande gruppindelning¹ av konsumenterna.

Yngre hushåll utan barn/bekvämlighetsköpare

De äter vanligen huvudmålet utanför hemmet. Har ett oregelbundet inköps-

mönster men veckoinköp inför helgen är vanligt. Ekonomin är ansträngd och man har ont om tid. Maten får sitta emellan men under veckosluten accepterar man mer besvär med att handla och laga mat. Man vill då ha ett stort utbud att välja bland. Kvalitet tycker man är viktig och man upplever kvalitetsnivån som acceptabel. Det finns en kostmedvetenhet men kunskapen är inte alltid särskilt djup.

Barnhushållen/de prisintresserade

De äter vanligen huvudmålet i hemmet. Gör storinköp och utnyttjar extraerbjudanden. Har en ansträngd hushållsekonomi. Matens viktigaste roll är att ge energi för kroppen. Man är medveten och intresserad av nyttig mat. Barnens önskemål dominerar vilket kan göra matvanorna ensidiga. Ansvaret för mathållningen ligger på kvinnorna fastän de samtidigt är yrkesarbetande. Kvalitet på mat är "äkt råvaror", inga tillsatser, naturligt. Man har en viss skepsis mot tillverkare och handel.

Äldre hushåll utan barn/bekvämlighetsköpare

De liknar de yngre hushållen beträffande konsumtions- och inköpsvanor. Skillnaden är att de har gott om pengar och har blivit bekvämare. Lever flexibelt, handlar för dagen. Maten är inte något problem.

Pensionärerna/de engagerade köparna

De har gott om tid. Planerar sina inköp och är mycket prismedvetna. Studerar annonser och drar nytta av olika specialerbjudanden. Är samtidigt kvalitetsmedvetna, behöver inte ge avkall på det de vill ha. Intresserar sig för vad som är nyttigt.

Ytterligare en indelning av konsumenterna efter deras förhållande till mat och måltider har utarbetats av SIFO⁹.

De traditionella - utgör ca 15% av den vuxna befolkningen. Fler kvinnor än män. Gruppen bor mest i småstäder och på landet. Har ett fast måltidsmönster. De äter mer i hemmet än andra grupper och hela familjen ska helst vara samlad till alla måltider. Traditionella maträtter - husmanskost. Industrimat används sällan.

Billigt och rätt - utgör ca 16% av den vuxna befolkningen. Fler kvinnor än män, nästan hälften bosatta i storstäder. Karaktäristiskt för gruppen är att de är restriktiva både med hur mycket de äter och hur mycket pengar de lägger på maten. De är kostmedvetna och miljömedvetna. Äter sitt huvudmål på kvällen, men inte nödvändigtvis hela familjen samlad. Ovanligt många i gruppen är övertygade om att maten blivit sämre de senaste 5-10 åren.

Familjemåltiderna - utgör ca 15% av befolkningen. Spridningen mellan ortsstorlekar och kön är jämn. Både siffrorna för middag och lunch i hemmet ligger högre än för övriga grupper. Måltiderna betraktas som familjens centrala händelser och man äter också gärna tillsammans med släkten. Maten är variationsrik och man har föga motstånd mot industrins produkter. Rikligt med snacks och mellanmål förekommer. Gruppen är minst kritisk mot mat och tycker oftare än andra att den är värd sitt pris.

Sällskapsmåltiderna - utgör ca 22% av befolkningen. Könsfördelningen är jämn och de finns i alla ortsstorlekar. Yngre än övriga grupper. Man har stort umgänge både i och utanför hemmet och äter ofta tillsammans med vänner hemma eller på restaurang. Man är informell kring maten och öppen för nya matvanor, nya maträtter, nya matmiljöer. Man är inte särskilt orolig för tillsatser m m.

De skrandiga konsumenterna - utgör ca 25% av befolkningen, alltså den största gruppen. De flesta är män och de finns i alla ortstyper, åldrar och samhällsklasser. De har inte särskilt stabila matvanor. Stämning och temperament bestämmer vad och när de äter. De köper oxfilé ena dagen och blodpudding nästa. Maten är varken en familje- eller sällskapsritual.

De ovanstående indelningarna har tagits med för att visa att värderingar och beteende kring maten varierar betydligt. Någon genomsnittskonsument med i varje situation givna krav på kvalitet existerar ej utan möjligen grupper av individer och hushåll som uppvisar likheter i konsumtionsbeteende och attityder.

6 Hushållens resurser

6.1 Ekonomiska resurser

Maten tar en stor del av hushållens ekonomiska resurser. År 1985 gick genomsnittligt närmare 19% av hushållens totala konsumtion till livsmedel, som därmed utgör den näst största posten. Inklusiva de 3% som används till förtäring utanför hemmet uppgick de totala livsmedelsutgifterna till närmare 22% av hela konsumtionen.

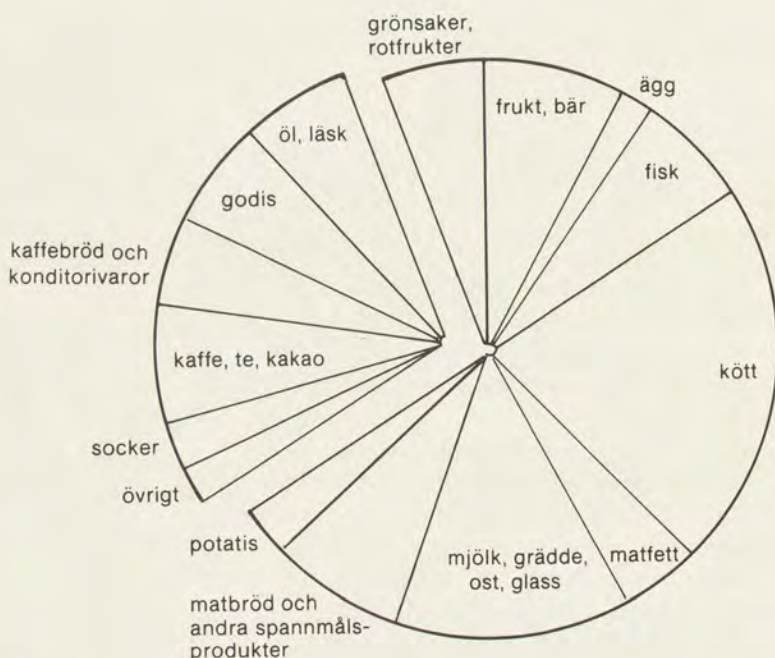
Sett över en längre tidsperiod har livsmedelsandelen sjunkit. 1950 var den 28%, 1964 knappt 24% och 1985 således knappt 19%. Den ökande välfärden med stigande reallöner under 50- och 60-talen betydde att hushållen fick allt större utrymme för annan konsumtion.

Under 70-talet ökade dock livsmedelskonsumtionen medan det under 80-talet varit en konsumtionsminskning. Bl a ökande livsmedelspriser och sjunkande realinkomster har medfört att hushållen försöker minska sina matutgifter för att få pengar över till annat. Hushållen köper idag mer råvaror och baslivsmedel jämfört med 70-talet¹⁰. Man producerar mer i hemmet och drar in på det mer nöjesbetonade uteätandet. En bidragande orsak till att hushållen köper livsmedel med lägre förädlingsgrad kan vara ökade kvalitetskrav. Genom att vid tillagningen använda mer råvaror kan man uppleva att man själv har större kontroll över maten.

Hur hushållen upplever sin ekonomiska situation har konsumentverket undersökt¹⁰ årligen fr o m 1982. Hälften av hushållen i 1982 års undersökning upplevde att deras ekonomi hade försämrats och 11% att den hade förbättrats. Siffrorna har varit ganska oförändrade sedan 1982 med undantag för 1983 då ett större antal hushåll (57%) upplevde en försämring och 1986 då en större andel (19%) upplevde en förbättring.

Undersökningarna har också visat att maten är bland det första man drar in på när ekonomin försämras. Av de hushåll som 1982 ansåg sig ha möjligheter att minska sina kostnader uppgav de flesta, 40%, att de kunde minska på maten. Andelen hushåll som anser att de kan sänka sina matkostnader har därefter minskat med hela 17% - till 23% 1986. Många hushåll har således dragit ner matutgifterna så pass mycket att man nu upplever att man inte kan minska mer. De poster man 1986 främst anser sig kunna minska på är vin/sprit, semester, tidningar/böcker och tobak.

Nedanstående cirkel visar hur matpengarna fördelas på olika livsmedelsgrupper. Enligt statistik från statens jordbruksnämnd använde vi 1986 i genomsnitt 1 035 kronor per person och månad till mat. En stor del, mer än en fjärdedel, gick till livsmedel som är onödiga från näringssynpunkt, t ex konfektyrer, chips, öl, läskedrycker, kaffe, kaffebröd.



Källa: Statens jordbruksnämnd, Livsmedelskonsumtionen 1984 - 1986, mars 1987.

Fördelningen av konsumtionen på olika varugrupper och tjänster varierar givetvis hos olika hushållsgrupper beroende bl a på hushållets sammansättning, ekonomiska resurser och levnadsmönster. Undersökningar¹¹ har visat att bostads- och livsmedelskonsumtionen utgör en större andel för låginkomsttagare än för höginkomsttagare. Det motsatta gäller för möbler, transporter, kläder m m.

6.2 Tid och arbete

Förutom stora ekonomiska resurser tar inköp och tillagning av mat betydande tidsresurser i anspråk. Huvuddelen, drygt 80%, av den slutliga matberedningen sker fortfarande inom de enskilda hushållen¹². Matlagningen är den syssla som tar mest tid av hushållsarbetet. Giftn/samboende använder i genomsnitt 15 timmar i veckan för att handla och tillaga mat¹³. Uppräknat till ett år innebär detta drygt ett tredjedels arbetsår för hushåll på två personer eller fler.

Fortfarande är det kvinnan som har huvudansvaret för och utför det mesta av hemarbetet, även i hushåll där både mannen och kvinnan förvärvs-

arbetar. Genomsnittligt sett använder kvinnor 11 timmar och män 4 timmar i veckan till att handla och laga mat. Barn lägger ner en mycket liten tid på hushållsarbete överhuvudtaget.

Om man ser enbart till inköpsarbetet — i butiken och hemtransporten — har detta ökat för vissa konsumentgrupper till följd av de strukturförändringar som skett inom dagligvaruhandeln. Utvecklingen, bl a mot ett glesare butiksnät, har inneburit problem speciellt för den ofta äldre befolkningen som bor kvar i glesbygd, men även i tätorter finns problem.

Under de senaste decennierna har hushållens tidsanvändning för olika delar av hemarbetet förändrats¹⁴. Barnfamiljer lägger idag ner mindre tid på diskning, städning och sömnad. Vid en jämförelse mellan tidsstudier från 1957 och 1982/83 visar det sig dock att barnfamiljer fortfarande lägger ned lika mycket tid på matlagningen.

6.3 Kunskaper

Hushållens kunskaper om livsmedlens kvalitet, tillagning och förvaring, planering av inköp och matsedlar har stor betydelse för hushållsekonomin och på sikt även för de enskilda medlemmarnas hälsa. För att kunna välja och sätta samman samt tillaga god och näringsriktig mat till rimligt pris krävs grundkunskaper om råvarornas egenskaper, näringsfrågor, tillagning m m. Om grundkunskapen saknas är det svårt att förstå detaljinformation om enskilda produkter. Även vid matlagningen krävs baskunskaper — det räcker inte att följa ett recept.

Kunskaperna kan framförallt förvärvas i hemmet och i skolan. Den kunskap skolan förmedlar på området kan idag inte anses tillfredsställande. Från hemmet tar unga människor med sig mindre kunskap idag än tidigare. Barn och ungdomar deltar endast i liten utsträckning i hemarbetet. 5 - 18-åringar ägnar i genomsnitt en kvart om dagen åt sådana sysslor¹⁵. Nästan hälften av pojkarna och en tredjedel av flickorna utför i stort sett aldrig någon hushållssyssla. Det är främst flickor som, något lite, "hjälp till" med matlagningen.

Detta innebär att många unga människor, speciellt män, är dåligt förberedda att klara sin mathållning. Även bland den vuxna befolkningen förefaller grundkunskapen om mat liten. I kapitel 5.1.2 konstaterades bl a att många konsument saknar förutsättningar att från näringssynpunkt bedöma de enskilda produkternas värde i den totala kosten.

7 Konsumentens syn på livsmedelskvalitet

7.1 Tidigare undersökningar

Vad konsumenten har för synpunkter på livsmedelskvalitet har studerats i några tidigare undersökningar. 1984 utförde SIFO en undersökning på uppdrag av socialstyrelsen m fl*. Undersökningen genomfördes i två steg, dels en förundersökning i form av två gruppdiskussioner och dels personliga besöksintervjuer där 849 matinköpare i åldrarna 16-74 år deltog.

Färskheten ansågs vara den viktigaste kvalitetsegenskapen men även näringsvärdet värderades högt. Nedanstående två frågeställningar visar att intervjupersonerna svarade något olika när de spontant fick tala om vad de menar med livsmedelskvalitet jämfört med när de fick välja de viktigaste kvalitetsegenskaperna bland givna alternativ. Detta tyder på att människor har svårt att uttrycka vad de menar med begreppet kvalitet i samband med livsmedel.

Färskheten som viktigaste kvalitetsegenskap var alla delgrupper överens om. Näringsvärdet och råvaruinnehållet skattades högst framförallt av personer i större hushåll. Låginkomsttagare nämnde oftare än andra hållbarheten som en av de viktigaste kvalitetsegenskaperna.

De faktorer som genomsnittligen har den största betydelsen för kvalitetsuppfattningen var egen erfarenhet och innehållsdeklarationen. Därefter följde traditioner hemifrån samt produktens pris. Av tretton nämnda faktorer var skolan den faktor som minst påverkat intervjupersonernas uppfattning om kvalitet.

Äsikten att livsmedlen totalt försämrats under den senaste 10-års perioden dominerade något över äsikten att en förbättring skett, 38% jämfört med 29%. Att kvaliteten varit oförändrad ansåg 26% medan 7% var tveksamma. De som uppgav en kvalitetsförsämring nämnde spontant främst kött, charkuterier, matbröd och potatis. Kött kom även högst på listan över vad som förbättrats följt av grönsaker och matbröd.

Att kvaliteten på någon eller några produkter behöver förbättras ansåg totalt 68%. Endast 19% tyckte att kvaliteten inte behöver förbättras medan

* Samarbetspartners till socialstyrelsen var: Dagab, Dagligvaruleverantörers Förbund, ICA-förbundet, konsumentverket, KF, LRF, livsmedelsverket, Sveriges Industriförbund, Sveriges Livsmedelshandlareförbund.

”Vad menar du med begreppet kvalitet på livsmedel?”

(spontana svar)

”Vilka av följande kvalitetsegenskaper anser du vara de tre viktigaste för livsmedel?”

	% av alla		% av alla
Färska/fräscha varor	62	Färskheten	75
Bra råvaror	26	Näringsvärde	62
Inga kemikalier/utan tillsatser	13	Råvaruinnehåll	40
Datumstämplade varor/hållbarhet	13	Smak	38
Varorna ska ha bra smak/konsistens	10	Utan tillsatser	37
Näringsriktiga varor	8	Hållbarhet	30
Ej plastförpackat/färdigpackat	7	Utseende	7
Innehållsdeklaration	5	Bekvämlighet	2
Naturliga produkter/rena varor	5	Hanterlighet	2
Obesprutat/giftfritt	5		
Rätt lagrat	4		
Ej djupfryst	1		
Totalt:	166		294
Antal intervjuer:	849 stycken		849

13% var tveksamma. Kött, charkuterivaror, matbröd, potatis och grönsaker var de produktgrupper man framför allt ansåg behövde förbättras.

79% av samtliga uppgav att de alltid eller ofta tittar på jämförpriset. Man använde uppgiften främst då man ansåg att kvaliteten inte skiljer sig så mycket åt eller då man inte kunde bedöma kvalitetsskillnaderna. Endast 10% av dem som tittar på jämförpriset angav spontant som orsak att priset är viktigare än kvaliteten.

Att det vore värdefullt att kunna jämföra även kvaliteten på olika livsmedelsprodukter ansåg 86% av samtliga. Endast 9% ansåg att det vore onödigt och 4% var tveksamma. Majoriteten, 75%, uppfattade att extraprisvaror har samma kvalitet som varor till ordinarie pris. Bland de 18% som uppfattade att extraprisvarorna har lägre kvalitet nämnde 42% spontant kött och 41% charkuterier som exempel.

Några frågor som i viss mån belyser hur man värderar kvaliteten i förhållande till priset fanns med i undersökningen. På frågan ”Hör du till dem som brukar betala mer för en högre livsmedelskvalitet, eller gör du det inte?”, svarade 59% ja, 18% nej och 21% menade att det beror på vilket livsmedel det gäller. I påståendet ”Jag försöker alltid köpa det billigaste av allting” instämde 18% medan 59% ansåg att det stämmer ganska dåligt eller inte alls. 22% ansåg att påståendet stämmer varken bra eller dåligt. Låginkomsttagare svarade i större utsträckning både att de inte brukar betala mer för en högre kvalitet och att de alltid försöker köpa det billigaste. Att påståendet ”En

bättre livsmedelskvalitet är som regel värd sitt pris" stämmer ansåg 86% medan endast 3% ansåg att det inte stämmer. Man bör dock i detta sammanhang observera att "påstående-frågor" kan vara förrädiska och att man därför måste vara försiktig i tolkningen av svaren.

De som både uppgav att de brukar betala mer för en högre kvalitet och instämde i påståendet att en bättre kvalitet som regel är värd sina pengar utgjorde 54% av samtliga. Resultatet skulle kunna tolkas som att dessa, således drygt varannan, är beredda att betala mer för en högre matkvalitet. Detta kan jämföras med resultatet från en SIFO-undersökning 1985 (på uppdrag av Allt om Mat, se nedan). På frågan om man är beredd att betala mer för en högre matkvalitet svarade ungefär varannan, 47%, ja.

Sammanfattningsvis kan om undersökningen sägas att livsmedelskonsumenten är mycket positivt inställd till att på ett enkelt sätt kunna jämföra kvaliteten mellan olika livsmedel. Det råder delade meningar om hur kvaliteten har förändrats under en 10-års period. Flertalet konsumenter anser dock att någon eller några typer av livsmedel bör förbättras. Mest kritisk är man mot kvaliteten på kött, charkuterivaror, matbröd, potatis och grönsaker.

1985 genomfördes ytterligare en SIFO-undersökning¹⁵ om konsumentens attityder till livsmedelskvalitet. Undersökningen som omfattade 1 000 personer från 16 år och uppåt utfördes per telefon från slutet av november till mitten av december. Alltså just under den tid då avslöjandena om inblandningen av kadaver i djurfoder togs upp i massmedia. Uppdragsgivare var tidningen Allt om Mat.

Resultatet tyder på att kadaverdebatten inte hade påverkat intervjupersonerna på så sätt att ett utbrett missnöje med maten förekom. Totalt var hela 85% sällan eller aldrig missnöjda med maten de köper.

Missnöjda ganska eller mycket ofta var 13% av de tillfrågade. Medelålders personer samt de som bor i storstäder var mer missnöjda än övriga. Resultatet stämmer överens med undersökningen från 1984 där samma delgrupper oftare än andra efterlyste en högre livsmedelskvalitet.

Vilka produkter var man då missnöjd med? Frågan ställdes till alla som någon gång uttryckt missnöje med maten, totalt 700 intervjupersoner. De fick välja bland ett antal färdiga svarsalternativ. Flest personer, 22%, var oftast missnöjda med grisköttet. Därpå följde falukorven med 20%, potatis och frukt/grönsaker med 18% vardera samt matbröd och nötkött med 16% vardera. Resultatet stämmer relativt väl överens med den tidigare undersökningen där man ansåg att främst kött, charkuterier, matbröd och grönsaker behövde förbättras.

Är man beredd att betala mer för maten om man får högre kvalitet för pengarna? Ungefär varannan, 47%, svarade ja, 45% nej och 7% var tveksamma. Låginkomsttagare svarade i större utsträckning nej. 77% av dem var inte beredda att betala mer för maten, oavsett om kvaliteten blev högre. Resultatet tyder på att låginkomsttagarna helt enkelt inte har möjlighet att betala mer för maten, pengarna räcker inte till.

I samband med en kvalitativ undersökning¹⁶ om konsumenters inköpsvanor som utfördes sommaren 1985 lät man intervjupersonerna, 20 stycken,

redogöra för vad de menar med begreppet livsmedelskvalitet. Undersökningen syftade till att belysa för- och nackdelar för konsumenten av en relativt ny butiksform, s k lådbutiker. Karaktäristiskt för dessa är ett mycket begränsat sortiment, lågprisprofil, enkel miljö m m.

Intervjupersonerna hade många gånger svårt att spontant tala om vad de menade med kvalitet. Det fanns dock tendenser till tre olika synsätt. Flertalet talade om kvalitet utifrån *varans egenskaper* och då främst dess smak. Man nämnde även konsistensen och vilket resultat man får vid tillagningen.

Några av konsumenterna såg mer kvalitet utifrån *prisaspekten* och menade att ett högt pris oftast innebär en hög kvalitet. Det tredje synsättet var att kvalitet är lika med *märket på varan*. Man såg etablerade märken som Fin-dus, Felix m fl som varor med hög kvalitet.

De allra flesta intervjupersonerna ansåg att kvalitet på mat är viktigt. Det var mycket få produkter man kunde tänka sig en lägre kvalitet på. Beroende på användningsområde och användningssätt kunde man dock i vissa fall acceptera en lägre kvalitet. Man nämnde främst sådana livsmedel som barnen är storförbrukare av, t ex ketchup, makaroner, läskedrycker.

De flesta av de intervjuade var nöjda med kvaliteten på varorna i lådbutiken och ansåg att det var samma kvalitet som i andra butiker. Man gav också exempel på varor med dålig kvalitet: corn-flakes som enbart är smulor, svarta korn i majsburk, "träiga" fruktkonserver, knöliga konservburkar, håll i mjölpåsen.

I en enkätundersökning¹⁷ 1979 om konsumenters synpunkter och problem med varor och tjänster ansåg nästan varannan av totalt 4 000 intervju-personer att det fanns förhållanden inom livsmedelsområdet som borde rättas till. Det enda varuområde man hade något fler synpunkter på var kläder/skor. Var tredje konsument som hade synpunkter på livsmedlen nämnde spontant att informationen från tillverkare och säljare borde förbättras.

Nästan lika många krävde bättre förpackningar, t ex mer lätthanterliga, eller mindre förpackningsstorlekar för ensamstående. En stor grupp ville ha säkrare livsmedelsprodukter med mindre eller inga tillsatser och "gifter".

Att det är svårt att välja varumärke och avgöra pris och kvalitet på dagligvaror ansåg drygt var fjärde i en undersökning¹⁸ 1978 om allmänhetens attityder till olika konsumentfrågor. Det som framförallt oroade konsumenterna var förekomsten av farliga och skadliga ämnen i olika produkter.

I den tidigare omnämnda undersökningen³ kring begreppet livsmedelskvalitet inom storhushållen ingick en gruppintervju med sex konsumenter/matgäster. Några av dem ansåg att hög kvalitet alltid är detsamma som näringsriktig mat. Flertalet menade dock att smaken är av större betydelse. Själva råvaran ansågs också viktig. Samtliga önskade att de i framtiden skulle kunna köpa råvaror med bättre kvalitet. Man efterlyste också bra och enkel information på produkterna i butiken. Den nuvarande märkningen upplevdes som "snårig".

7.2 Utredningens undersökning

I syfte att få en ökad kunskap om olika konsumentgruppers syn på begreppet livsmedelskvalitet har livsmedelsverket låtit InformationsPsykolog AB genomföra en kvalitativ undersökning. Att en kvalitativ metod valts beror på bredden och komplexiteten i de problemställningar som berörs. Vid en kvalitativ undersökning sker datainsamlingen med hjälp av långa, informella, personliga intervjuer. Sådana intervjuer erbjuder möjlighet att följa upp intressanta svar och reaktioner under intervjuens gång. Det är därför möjligt att penetrera tankar, känslor och sätt att resonera hos intervjupersonen. En kvalitativ undersökning är till sin natur förutsättningslös och idésökande. Den beskriver vad intervjupersonerna tänker och tycker oberoende av vad utredarna/uppdragsgivarna i förväg haft för förväntningar. Metoden ger därmed förutsättningar att få fram ny kunskap. Man måste dock observera att det inte går att dra kvantitativa slutsatser och generalisera till hela populationer. Därtill är urvalet för litet. En kvantitativ undersökning däremot, t ex en enkät, är kontrollerande och ger svar på frågan hur många som tycker och tänker på det ena eller andra sättet.

Undersökningen omfattar djupintervjuer med 34 konsumenter ur olika hushållskategorier. Åldersmässigt spänner intervjupersonerna mellan 22 till 75 år. Intervjuerna genomfördes under februari - mars 1987. Undersökningen finns tillgänglig hos statens livsmedelsverk. Här lämnas endast en sammanfattning.

Fyra "kvalitetslinser"

Genomgående har intervjupersonerna betonat att smaken på maten är väsentlig för kvalitetsupplevelsen. Utifrån de övriga aspekter intervjupersonerna lägger i begreppet livsmedelskvalitet kan de delas i fyra kategorier enligt följande. Det bör dock påpekas att det inte existerar vattentäta skott mellan kategorierna.

1 "Syn och smak". Kvalitet är för denna kategori främst förknippat med synintrycket och smakupplevelsen. Maten ska se fräsch ut och smaka gott. Andra kvalitetsfaktorer framhålls i ringa omfattning. Merparten intervjupersoner i kategorin ger intryck av att ha mindre kunskaper än de i övriga kategorier.

2 "Råvaran". Här betonar man den rena råvarans betydelse för kvaliteten. Råvaran ska vara så fri som möjligt från olika tillsatser. Industriförädlade produkter är man skeptisk emot. Näringsaspekten anses mycket viktig och man betonar tillagningens betydelse för slutkvaliteten. Intervjupersonerna är oftast mycket kunniga matlagare och intresserade av matkvalitet. Kategorin är något äldre än kategori 1. Flera av hushållen är barnfamiljer.

3 "Produktionsförhållanden". Gruppen har stora likheter med den föregående. Att använda rena, bra råvaror anses viktigt. Man poängterar produktionsförhållandenas betydelse och menar att dessa ytterst avgör en varas kvalitet. En mer småskalig produktion skulle förbättra kvaliteten. Majoriteten av hushållen har någon anknytning till lantbruk.

4 "Ideologerna". Även de betonar råvarans kvalitet och produktionsför-

hållandenas betydelse. De tenderar dock att bedöma livsmedelskvalitet utifrån mer principiella ställningstaganden. Man väger in etiska och moraliska aspekter såsom miljövänlig produktion, etisk djuruppfödning, internationell solidaritet m m. Maten ses som en del i ett större politiskt/ideologiskt sammanhang.

"Syn och smak" samt "Råvaran" är de största kategorierna. I "Produktionsförhållanden" ingår fem intervjupersoner och i "Ideologerna" endast två.

Synen på olika produktgruppers kvalitet

Generellt kan sägas att hushållen i stort sett är nöjda med kvaliteten på dagens livsmedel. Det finns dock produktgrupper man är kritisk till.

Merparten av hushållen är nöjda med kvaliteten på *nötköttet*. Köttfärs får dock en del kritik. Äldre husmödrar anser ofta att nötköttet var bättre förr. Med hög kvalitet menar man att köttet ska vara mörkt, ha fin färg och god smak, inte vara för fett samt vara fritt från ben och senor. Hushållen använder till största delen bakdelskött. Kategori 3 anser det viktigt att djuren fötts upp utan kemiska tillsatser och antibiotika i fodret.

Kvaliteten på *grisköttet* ställer sig många hushåll tveksamma till. Tveksamheten rör uppfödningssvårigheter samt dålig lukt och smak hos köttet. Kotletten anses för liten, seg och torr och är den mest kritiserade delen av fläskköttet. Hushåll i kategori 1 är mer nöjda än övriga. Bra kvalitet på griskött innebär att det är saftigt, magert och har en god smak. Det ska också ha bra stekegenskaper och en fast konsistens. För några intervjupersoner är även produktionsförhållandena av betydelse.

Samtliga bedömer kvaliteten på nötkött och griskött utifrån synintrycket. Många unga hushåll är osäkra på tillagningen av kött.

Charkuterivaror är den produktgrupp hushållen haft flest synpunkter på. Kategori 1 är mest positiva och framhåller produkternas goda smak. I övrigt är uppfattningarna långt ifrån entydiga. Många är skeptiska mot innehållet av tillsatser och utdrygningsmedel. Man nämner även de långa hållbarhetstiderna. Vad gäller korv upplevs en direkt kvalitetsförsämring. Färdigförpackade produkter, främst vakuumpackat smörgåspålägg, anses ha sämre kvalitet än motsvarande varor köpta i manuell disk. Generellt har man svårt att uttrycka vad som är bra kvalitet på charkuterier.

Få hushåll är helt nöjda med kvaliteten på *kyckling*. Informationen om campylobacter och debatten om djurindustrier har påverkat intervjupersonerna i negativ riktning. Att köttet är smaklöst är en vanlig synpunkt. Kategori 1 och 2 är mer positiva och framhåller kycklingen som näringsrik, billig och lättlagad mat. Bredden i konsumtionsmönstret är stor. Några äter aldrig kyckling, andra ett par gånger i månaden. Vanligast är att man köper den fryst. En kyckling av bra kvalitet ska ha god smak, var "lyckligt" uppfödd och ha lagom storlek, dvs relativt stor. Att bedöma kvaliteten på produkten i butiken är svårt.

Även med potatiskvaliteten är få hushåll helt nöjda. Den egenodlade potatisen och den som köps direkt från bonden anses bättre än butikens. "Lösriktskonsumenterna" är mer nöjda än de som köper potatisen förpac-

kad. Med bra kvalitet menar man potatis som är slät, utan skador och som har förvarats mörkt. Den får inte vara grön eller våt och inte alltför besprutad. Få hushåll använder de etablerade kvalitetsbeteckningarna när de ska avgöra kvaliteten. Man väljer i stället utifrån synintrycket.

På *grönsaker och frukt* förekommer få klagomål. Produkterna tycks leva upp till de kvalitetskrav hushållen ställer. Man anser sig ha stor valfrihet och hänvisar till det stora utbudet året runt samt till lösviktsförsäljningen som innebär att man kan undvika de exemplar som inte motsvarar kraven.

Färsighet, fräschhet och smak är faktorer som avgör kvaliteten. För vissa intervjupersoner är det även betydelsefullt att produkterna är minimalt besprutade.

Överlag är hushållen nöjda även med kvaliteten på *matbrödet*. Man hänvisar återigen till valfriheten och menar att det finns produkter för alla smakriktningar och kvalitetskrav. Det som inte passar en själv kan man välja bort. Med bra kvalitet menar man färskt, gott och nyttigt bröd som inte innehåller konserveringsmedel. Vid bedömningen av brödkvaliteten läser man innehållsdeklarationen och klämmer på brödet för att avgöra om det är färskt. De som har tillgång till datummärkt bröd är positiva till denna märkning. Hushåll som bakar själva anser att det egna brödet har högre kvalitet.

Sylt och saft är majoriteten av hushållen mycket kritiska mot. De är för uppblandade och söta och håller därmed en låg kvalitet. Det finns även produkter med bra kvalitet men de anses för dyra. Många hushåll har egen produktion av sylt och saft.

Synen på livsmedelskvalitet på en generell nivå

Generellt är hushållen således i stort sett nöjda med kvaliteten på dagens livsmedel även om det finns produktgrupper man är kritisk emot. Orsaken till att man är nöjd är delvis att man upplever en stor valfrihet. Genom den stora utbudet kan man välja de varor man anser har en hög kvalitet samtidigt som man relativt lätt kan undvika varor med låg kvalitet.

Många av hushållen, speciellt de yngre, har haft svårt att ge synpunkter på hur matkvaliteten har förändrats. Förändringstakten är låg och utsträckt över en längre tid. Generellt upplever dock intervjupersonerna att kvaliteten i allmänhet förbättrats snarare än försämrats, mycket beroende på det ökade utbudet. De produkter man anser förbättrats under senare år är främst frukt och grönsaker samt matbröd. Produkter som upplevs som försämrade är griskött, charkuterivaror, kyckling och potatis.

Hushållen har gett uttryck för vilka åtgärder man anser bör vidtagas för att matkvaliteten ska förbättras. Man har då framhållit att produktionsförhållandena inom framförallt gris- och kycklinguppfödningen bör förändras. Vidare efterlyser man en mer småskalig produktion och kortare distributionsvägar. Man anser också att tillsatser och "förädling" i olika former bör minimeras. I undersökningen framkommer en tydlig längtan tillbaka till den rena råvaran — en genuin produkt som är vad den ger sig ut för att vara.

Intervjupersonerna har framhållit att det finns situationer när kvaliteten på maten får en underordnad betydelse. Ibland har man varken tid eller ork att bry sig om kvaliteten. Måltiden får då primärt stilla hungern. De hushåll

som normalt anser att näringsvärdet är den viktigaste kvalitetsegenskapen menar att de vid festligare tillfällen gör avkall på detta och äter för njutnings skull. Det händer också att man går barnens speciella önskemål till mötes och ger dem mat man själv anser har en låg kvalitet.

7.3 Synpunkter från konsumentorganisationer m fl

Utredningen har via ett frågeformulär samlat in synpunkter från konsumentorganisationer, intresseorganisationer och vissa fackliga organisationer. Dessutom har diskussioner förts med två organisationer vid personliga besök.

Gemensamt för organisationerna är att man med kvalitet menar att produkterna ska vara så nära ursprungsvaran som möjligt "förädling får inte bli förfalskning". Livsmedlen ska vara rena och naturliga. De ska innehålla minimalt med tillsatser och vara fria från främmande ämnen. Tillsatser får inte användas i kosmetiskt syfte. Även färskheten samt smaken framhålls som viktiga kvalitetsegenskaper. Man talar också om "informativ kvalitet" och efterlyser bättre information om hur råvarorna behandlats, om odlings-sätt, uppfödningförhållanden m m.

Flertalet betonar själva livsmedelsproduktionens betydelse för den totala kvaliteten. Produktionen får inte ha en negativ inverkan på miljön. Djuruppfödningen måste ske på ett sätt som kan accepteras ur etisk synvinkel. Några organisationer menar därutöver att det i kvalitetsbegreppet även ryms internationella och politiska aspekter. Som exempel nämns att i-länder importerar proteinfoder till djur från u-länder med svältande befolkning.

Flera av organisationerna har tagit fram kvalitetsprogram på livsmedelsområdet. Det relativt nybildade organisationen Konsument-Forum arbetar för en definition av kvalitetsbegreppet. Man har hittills kommit fram till att begreppet bör delas in i sex områden: teknisk, sinnlig, näringsmässig, värdemässig, informativ samt ekologisk kvalitet. Kooperativa Konsumentgillesförbundet driver en kampanj med namnet "Bättre kvalitet på våra livsmedel". Gillet kräver "ärlig" mat med bättre information om uppfödning- och odlingssätt, klassificering av kött, datummärkning och jämförpriser på alla varor m m. Till kraven hör dessutom en minskad användning av bekämpningsmedel samt mer undervisning på matområdet. Mer undervisning, såväl praktisk som teoretisk, samt en utförligare produktinformation krävs också i Miljöförbundets Livsmedelspolitiska Program som antogs 1983. Programmet innehåller en lång rad krav bl a att giftspridningen i jordbruket upphör, att djurfabrikerna avvecklas, att förädlingsanläggningarna ska finnas nära råvaruproducenterna och konsumenterna, att handeln erbjuder ett alternativt sortiment m m. Vikten av internationell solidaritet och allmänmänsklig hänsyn i samband med livsmedelsproduktionen betonas också.

Svenska Livsmedelsarbetareförbundet har sedan många år varit engagerat i kvalitetsfrågan. I deras program, Näringspolitisk rapport, talas om livsmedelskvalitet i en vid betydelse. Man anser att matens kvalitet är knuten till

internationell solidaritet, fördelningspolitik, matvanor och kultur samt till livsmedelsarbetarens yrkeskunskaper. Därutöver betonar man att storskaligheten och ägarkoncentrationen påverkar kvaliteten i negativ riktning.

Sammanfattningsvis kan sägas att det finns flera konsument- och intresseorganisationer, i varierande storlek, som engagerar sig i kvalitetsfrågan och på olika sätt arbetar för att få till stånd en bättre total livsmedelskvalitet.

8 Näringslivets syn på livsmedelskvalitet

Samma frågeformulär som utsänts till konsumentorganisationer m fl har även sänts till vissa företag och branschorganisationer. Utredningen har även fört diskussioner med 14 företag/organisationer.

Inledningsvis kan Nationalkommittén för Svensk Kvalitet nämnas. Den har bildats på initiativ av SAF, LO och PTK tillsammans med industridepartementet och civildepartementet. Ett stort antal organisationer har anslutit sig. Nationalkommittén står bakom den svenska kvalitetsoffensiven under mottot Rätt Sätt, som berör hela näringslivet och den offentliga sektorn.

Många företag inom livsmedelsindustrin arbetar med kvalitetsledning, kvalitetsstyrning och kvalitetskontroll. Med kvalitetsledning avses att samtliga personer inom företaget arbetar med och känner ansvar för kvalitetsfrågan. För detta krävs personalutbildning, väl fungerande maskiner m m. Kvalitetsstyrning innebär förenklat uttryckt att man i förväg bestämmer vilken kvalitet som ska produceras, t ex genom kravspecifikationer på de ingående råvarorna samt på slutprodukten. Den slutliga färdigvarukontrollen är till för att kontrollera att kvaliteten blev den man i förväg bestämt.

Från näringslivets sida används ofta en definition på kvalitet som innebär att konsumentens förväntningar ska bli infriade. En produkt som uppfyller förväntningarna har således bra kvalitet. Eftersom konsumenterna har olika kvalitetskrav, som dessutom varierar från situation till situation, tillverkar industrin produkter på olika *kvalitetsnivåer* till olika priser, t ex sylt med högt eller lågt bärinnehåll. Man framhåller att varje produkt, oberoende av kvalitetsnivå, ska vara väl värd sitt pris. Detta innebär att även enkla och billiga produkter kan ha en prisvärd kvalitet. Man betonar vidare att varje vara måste hålla en *jämn kvalitet*. Detta för att konsumenten varje gång hon köper en viss produkt förväntar sig att den ska ha precis samma egenskaper som den haft vid tidigare inköp. Man menar att konsumenten inte accepterar att kvaliteten varierar från gång till gång.

Uppfattningen om vilka faktorer/egenskaper som har betydelse för livsmedelskvaliteten varierar i viss mån från företag till företag. Generellt kan dock sägas att produktens säkerhet och smak framhålls framför andra egenskaper. Även färskheten och kvaliteten på själva råvaran ges framskjutna positioner. Redligheten samt informationen på och kring varan anses vara viktiga faktorer som påverkar den totala kvaliteten liksom ett brett sortiment och en stor valfrihet för konsumenten. Från en del håll har ett mer differenti-

erat sortiment efterlysts då man anser att dagens utbud är för ensartat. Det kan också konstateras att man på många håll inom näringslivet är medveten om att den etiska kvaliteten utgör en allt viktigare faktor.

Många livsmedelstillverkare har under de senaste åren antagit kvalitetsprogram. Här kommer endast några att kort beröras. LRF, Lantbrukarnas Riksförbund, antog 1985 ett program kallat "Prisa kvalitet". Där sägs bl a att konsumentens önskan om ett varierat utbud, inklusive alternativt framställda produkter ska tillgodoses. Vidare att lantbruket måste bli ännu mer observant på sådana produktionsmetoder som kan vara tvivelaktiga med hänsyn till såväl livsmedlens kvalitet som etiska värderingar i samhället. Slakteriförbundet fastställde 1983 sitt kvalitetsprogram och har dessutom tagit fram ett särskilt program för omsorg i djurskötseln. LRF, LO, TCO och KF har startat ett gemensamt matprogram där man bl a fastslår att konsumentintresset ska vara styrande på livsmedelsproduktionen och att kvalitetsfrågorna bör prioriteras. Man vill bl a verka för miljövänlig teknik och metoder som gynnar djurens hälsa och miljö samt produktions- och distributionsformer som gynnar färskheten hos livsmedlen. I syfte att öka konsumentens kunskap på matområdet bedrivs nu en studiekampanj med titeln "Maten — en het potatis".

Även inom detaljhandeln finns ett flertal program framtagna. I KF:s livsmedelsprogram "Väg pris mot kvalitet" är en av principerna att konsumenten ska ha så stor valfrihet som möjligt i avvägningen mellan pris och kvalitet. I övrigt betonas bl a att KF ska arbeta för att utveckla en kvalitetsmärkning av livsmedel, motverka användningen av onödiga tillsatser samt stödja produktion och marknadsföring av alternativt producerande produkter. I samband med Konsum Stockholms livsmedelsprogram, som tillkom 1986, har sortimentet av alternativt producerade livsmedel utökats. I butikerna finns nu kyckling uppfödd utan fiskmjöl, kött från alternativt uppfödda djur, ägg från sprätthöns m m. Centralt har KF tagit fram charkuterivaror av hög kvalitet inom sin Guldserie. I början på 1986 påbörjade Hemköpskedjan ett konkret kvalitetsprogram som innebär att man tillhandahåller charkuterivaror av hög kvalitet, kött från namngiven uppfödare, ägg från sprätthöns m m. Även inom ICA pågår en kvalitetssatsning. I början på året antog ICA Essve sitt program. I programmet sägs att kvalitet är synonymt med naturliga råvaror, enbart godkända tillsatser i begränsade mängder, god smak, rätt näringsvärde, fräscha varor m m. Dessutom definieras skillnaden mellan högre och enklare kvalitet.

Sammanfattningsvis kan sägas att kvalitetsdebatten har mött gensvar i näringslivet. På flera håll pågår konkreta kvalitetssatsningar medan man på andra håll ännu tycks vara på diskussionsstadiet. Samtidigt är man från branschens sida angelägen om att framhålla att vi från näringsmässig och hygienisk synpunkt aldrig tidigare haft så bra livsmedel.

9 Varukvalitet - sammanfattande synpunkter

De kvalitetsegenskaper som behandlats i avsnitt 5 gäller givetvis i mer eller mindre utsträckning för samtliga livsmedel. För att ge en mer konkret beskrivning av kvalitetsbegreppet behandlas här vissa viktigare produktgrupper var för sig. Det råder självklart delade meningar om vilka egenskaper/faktorer som är av speciell betydelse för respektive grupp. Som underlag till den följande beskrivningen har använts bl a den kvalitativa undersökningen, de diskussioner som förts med olika företag och organisationer samt svaren på det utsända frågeformuläret. Sådana mer generella kvalitetsegenskaper som smak, säkerhet, förpackning, informationen på och kring varan m m kommer endast beröras i mindre utsträckning.

Charkuterivaror

För charkuterivaror kan såväl kvaliteten som kvantiteten av *de ingående råvarorna* sägas ha stor betydelse för produktens kvalitet. Ringa förekomst av *tillsatser* anses också av många vara en viktig kvalitetsfaktor liksom produktens *färsighet/fräschhet* och *näringsvärde*.

Vad gäller råvaruinnehållet har produktutvecklingen på vissa delar av sortimentet gått i en negativ riktning. Korv och andra blandade produkter har drygats ut med fett, vatten, svål, soja- eller mjölkprotein i den utsträckning som lagen tillåter, och i vissa fall till och med längre. En del "nya" ingredienser har tillkommit, t ex betfiber, fettgrevar m m, sådant som dagens konsument saknar erfarenhet av och därför kan känna misstro inför. I flera undersökningar som utförts av livsmedelsverket och miljö- och hälsoskyddsförvaltningarna har man i charkuterier kunnat påvisa för höga vatten- och bindemedelshalter. Överträdelserna av livsmedelsbestämmelserna har dessutom gällt otillåtna tillsatser och felaktig märkning.

Att utvecklingen har gått mot allt mindre färska charkuterivaror framförs ofta, även av representanter för livsmedelsbranschen. Man ifrågasätter de långa hållbarhetstider som äsatts produkterna. Mot bakgrund av att många konsumenter efterlyser mer genuina och naturliga varor kan även utvecklingen av hackade, malda och därefter sammanpressade produkter ifrågasättas. För att konsumenten ska veta vad hon köper är det av stor vikt att de aktuella förpackningarna ger en rättvisande information om hur produkten behandlats. Livsmedelsverket har nyligen utfärdat nya föreskrifter om

märkning så att konsumenten verkligen ska bli informerad om att det exempelvis är fråga om skinka pressad skinka.

Det bör ändå framhållas att det även finns charkuterivaror av hög kvalitet på marknaden. Utvecklingen den senaste tiden har till exempel inneburit att flera större tillverkare tagit fram korvar med högt köttinnehåll.

Den 1 juli 1987 trädde livsmedelsverkets nya bestämmelser om köttvaror i kraft. Då höjdes kraven på blandade namnskyddade varorna i syfte att höja kvaliteten. De namnskyddade korvarna ska innehålla 40-45% kött. Utdrygningsmedel är inte tillåtna.

Kött (nötkött, griskött och kyckling)

För nötkött framhålls *mörheten* som en viktig kvalitetsegenskap vid sidan av smaken och utseendet. För såväl nötkött som griskött anses *fetthalten* betydelsefull; köttet får enligt konsumentens uppfattning inte innehålla för mycket fett vilket sålunda motsäger önskemålet om saftigt kött. Enligt den kvalitativa undersökningen ska griskött med bra kvalitet dessutom vara *saftigt*, ha bra *konsistens* och bra *stekegenskaper*. Kvalitetsegenskaper av betydelse för kyckling är smak och utseende samt *storlek*, *saftighet* och *färsighet/fräschhet*. Speciellt från branschfolk betonas också *vattenhalten* samt att kycklingen ska vara *välputsad* och *väl urtagen*.

Många människor, både vanliga konsumenter och näringslivsrepresentanter, anser att djurens *uppfödningförhållanden* och *fodersammansättningen* är faktorer som ingår i kvalitetsbegreppet när det gäller kött. I linje med detta erbjuder idag vissa butikskedjor alternativt producerat kött.

För allt kött, exklusive kyckling, finns ett klassificeringssystem som regleras av jordbruksnämnden. Syftet med systemet är främst att värdera en slaktkropp från styckningssynpunkt. Det utgör dessutom ett underlag för slakteriföretagens prissättning till styckningsföretag respektive djurproducent. Målsättningen med det nuvarande klassificeringssystemet har aldrig varit att utgöra en vägledning för konsumenten. Eftersom detta måste anses vara en brist har jordbruksnämnden¹⁹ diskuterat ett kompletterande betalningsgrundande system som bygger på de kvalitetsegenskaper som har betydelse för konsumenten. Exempel på sådana egenskaper är kötttras, utfodring med foder utan fiskmjöl, frånvaro av antibiotika m.m. Avsikten med systemet skulle vara att få fram ett kvalitetskött. Jordbruksnämnden konstaterar att ett sådant nytt system skulle stöta på flera problem men anser att ett arbete med denna inriktning ändå bör fortsätta.

Bland de största kvalitetsproblemen när det gäller gris- respektive nötkött har under senare år varit PSE (Pale-Soft-Exudative) på svinslaktkroppar och DFD (Dark-Firm-Dry) på främst nötslaktkroppar. Genom olika åtgärder under 1986 har frekvensen av DFD reducerats till en nivå som är låg jämfört med andra länder. PSE innebär att grisköttet avger vätska med blandat torra kotletter som följd. Frekvensen av PSE är fortfarande oacceptabelt hög men jordbruksnämnden bedömer att den kan reduceras högst påtagligt. Ett nytt klassificeringssystem gör det möjligt att söka reda på orsakerna till PSE-förekomsten vid respektive slakteri.

Potatis

För potatis är *sorten* i sig bärare av olika kvalitetsegenskaper, t ex benägenheten att gro, att grönfärgas, att koka sönder m m. Resistensen mot sjukdomsangrepp varierar också beroende på sort. En faktor som har stor påverkan på kvaliteten är själva hanteringen vid upptagning, i förpackningsled, i butik m m.

Från konsumenthåll betonas potatisens *utseende* som en viktig kvalitetsparameter. Även *odlingssättet* är av betydelse för vissa konsumentgrupper — potatisen får inte vara för mycket besprutad.

För matpotatis finns ett system för kvalitetsvärdering utformat av lantbruksstyrelsen och Svensk Matpotatiskontroll (SMAK). I systemet bedöms potatisens kvalitet med avseende på storlekssortering, skador och sjukdomar, sortrenhet samt kokegenskaper. Enligt bestämmelserna ska all matpotatis som säljs till konsument av annan än odlare vara kvalitetsmärkt i någon av klasserna Extra Prima, Prima, Ordinär och Oklassificerad.

Det är intressant att notera att få av hushållen i den kvalitativa undersökningen använder de officiella kvalitetsbeteckningarna. Man tittar i stället på själva knölen och bedömer kvaliteten efter dess utseende. De hushåll i undersökningen som köper potatis i lösvikt är mer nöjda med kvaliteten än de som köper den förpackad. Lösviktsförsäljningen har också ökat starkt under senare år. Detta tyder på att konsumenten litat mer på sin egen kvalitetsbedömning än på förpackarnas. En orsak till detta kan givetvis vara att överensstämmelsen mellan den angivna och den faktiska kvaliteten är dålig, vilket SMAK:s stickprovskontroller visar. Dessutom saluförs ibland bra potatis som Oklassificerad trots att den skulle kunna märkas som Ordinär eller Prima. Konsumenten får härigenom svårt att se skillnaderna mellan de olika kvalitetsklasserna. Det skall dock observeras att kvalitetsmärkningen avser förhållandena vid förpackningstillfället.

Det anses att SMAK:s verksamhet har ökat kvalitetsmedvetandet hos såväl odlare som handel och därmed har bidragit till en förbättring av kvaliteten. Man kan trots detta konstatera att kvaliteten på den saluförda potatisen inte är tillfredsställande, bl a är förekomsten av mekaniska skador oacceptabelt hög. Av hälsoskäl bör potatiskonsumtionen öka och en förutsättning för detta är att konsumenten erbjuds potatis av hög kvalitet. Målsättningen måste därför vara att kvalitetsansträngningarna skärps i alla hanteringsled. Bl a måste de mekaniska skadorna nedbringas till ett minimum genom skonsammare hanteringsmetoder hos odlare och grossister. Inom SMAK diskuteras vilka åtgärder som bör vidtagas dels för att totalt höja kvaliteten på potatisen och dels för att få för konsumenten tydliga skillnader mellan kvalitetsklasserna.

Grönsaker och frukt

För färska frukter och grönsaker är *färsighet/fräschhet* och *smak* grundläggande. För att smaken ska komma till sin rätt ska produkten vara *ätmogen*. Vid bedömningen av kvaliteten är även *utseendet* en viktig kvalitetsfaktor såtillvida att produkterna inte bör vara stötta, skrumpna, vissna osv. I den

kvalitativa konsumentundersökningen påpekade dock några intervjupersoner att t ex äpplen inte får se för "perfekta" ut. De upplevs då som alltför besprutade.

För vissa konsumentgrupper är *odlingssättet* betydelsefullt. Man vill t ex inte ha produkter som kan innehålla restsubstanser av besprutningsmedel. Information om *ursprungsland* kan också vara en viktig faktor i en vidare kvalitetsbedömning.

Från Svenska Grönsaksfrämjandet finns bestämmelser om kvalitetssortering m m av grönsaker. Bestämmelserna har utarbetats på basis av internationella standarder och omfattar objektivt mätbara egenskaper som storlek, färg och förekomst av skadeangrepp. Kvalitetsklasserna används i handelsutbytet mellan odlare, grossist och detaljist. Självklart bör informationen om kvalitetsklassen föras vidare till konsumenten, men detta sker mycket sällan idag.

I den kvalitativa konsumentundersökningen var hushållen nöjda med kvaliteten på frukt och grönsaker. Orsaken var att man ansåg att utbudet är stort året runt och att man därför alltid kan välja produkter med hög kvalitet. Samtidigt menade man att kvaliteten på t ex tomater inte är speciellt hög under vintertid men att det är en kvalitet i sig att de finns tillgängliga.

Från producenthåll har man påpekat att det finns en tendens till förflackning inom speciellt fruktsortimentet, "butikerna säljer endast röda och gröna äpplen". Man anser att konsumenten bör få information om sortnamn då sorterna i sig är bärare av olika kvalitetsegenskaper. Från konsumenthåll har det kommit önskemål om att butikerna ska tillhandahålla klassiska svenska fruktsorter. Under hösten 1986 sålde ICA på försök gamla svenska äpplesorter, t ex Åkerö, Signe Tillisch m fl. Dessa sorter har tidigare ansetts för "små" för att passa in i den moderna distributionen med sina krav på stora volymer. Äpplena såldes förpackade och försedda med information om sorten i fråga. Intresset från konsumenterna visade sig stort trots att priset blev högre.

Matbröd

För matbröd är smak, konsistens, saftighet, lukt och utseende, dvs de *sensoriska egenskaperna*, av avgörande betydelse för kvalitetsupplevelsen. Ett matbröd med hög kvalitet ska också vara *färskt* och, enligt många åsikt, inte innehålla några konserveringsmedel. Vissa brödsorter ska vara dagsfärska medan andra behöver mogna en tid för att utveckla smak och arom. Att oförpackat bröd har högre kvalitet än det förpackade är en relativt vanlig uppfattning.

Den *näringsmässiga* kvaliteten varierar inom sortimentet. Utvecklingen de tre senaste årtiondena har gått mot flera näringsriktiga sorter, t ex grovt bröd med låg sockerhalt och relativt hög fiberhalt. 1960 bestod 60% av sortimentet av VR-bröd och 2-3% av fullkornsbröd. 1985 var motsvarande siffror 30% respektive 11-12%. Ätkvaliteten har förändrats i och med att surdegbröd och skällningsmetoden blivit allt vanligare. Detta ger ett saftigare och samtidigt mer hållbart bröd.

Vid industriell produktion av matbröd används relativt korta jäs- och

avsvälningstider för att hålla kostnaderna nere. Med längre tider för såväl jäsnings som avsvälning skulle kvaliteten kunna höjas. Inom storbagerierna strävar man efter en utseendemässigt jämn kvalitet på produkterna. Man menar att konsumenten i den vanliga butiken inte accepterar ett bröd med ojämnt utseende men att detta accepteras då inköpen görs i mindre bagerier.

Brödbakning i hemmen har ökat de senaste tio åren men minskat något sedan 1984. De intervjupersoner i den kvalitativa undersökningen som bakar själva framhöll som en viktig orsak att det hembakade smakar bättre samtidigt som det är billigare än det köpta.

Enligt livsmedelsverket är det en viktig kvalitetsfråga för konsumenten att få tillgång till och kunna välja färskt bröd. Verkets styrelse beslutade därför i maj 1987 att allt mjukt bröd ska märkas med uppgift om bakdag. Frågan har därefter lämnats över till regeringen för ett slutligt ställningstagande. En obligatorisk märkning kan genomföras ett år efter regeringens beslut.

10 Analys av mål och medel

Livsmedelskvalitet är någonting synnerligen komplext. Vad som är kvalitet för den ene är inte alls kvalitet för den andre. Det är dessutom så komplext att samma person kan ha olika syn på kvalitet vid olika tillfällen beroende på förväntningar, behov, kassa och kanske också färgat av vad som nyss sagts i debatten.

Därmed inte sagt att konsumentens uppfattning om att kvaliteten på många livsmedel har försämrats skulle vara en missuppfattning. Tvärtom. I många fall är det så att storskaligheten och den ekonomiska pressen inom livsmedelsindustrin, distribution och handel under de senaste 15 åren drivit fram helt nya livsmedel som primärt inte tjänar konsumentnyttan utan helt enkelt uppfyller tidigare leds behov.

Konsumenten har inte efterfrågat hållbarhetsförlängande tillsatser, vakuummörat nötkött, torrt och segt griskött, utdrygade korvar och kycklingar som innehåller stora mängder vatten, samt fisksmak på fläsk och kyckling, dålig potatis och mycket annat.

Livsmedelsindustrin och handeln brukar vara av den åsikten att det är konsumenten som drivit fram denna utveckling genom att så ensidigt fråga efter billiga livsmedel. Oavsett vems parti man tar i denna katt- och rättalek måste man ändå konstatera att konsumenternas uppfattning om livsmedelskvalitet måste vara styrande.

Denna mening, dvs att konsumentens uppfattning skall vara styrande har även framkommit i jordbruksnämndens utredning om kvalitetsbetalning. Uppfattningen delas numera också av livsmedelsindustrin och handeln, vilket har framgått vid besök hos olika företag som ingått i denna utredning.

Oavsett om oron för exempelvis tillsatser av tillverkare, handel och myndigheter uppfattas som överdriven måste konsumenternas oro tas på allvar. Psykologiskt välbefinnande bör anses som ett med andra viktiga kvalitetskrav jämställt krav, som så långt det är möjligt bör tillgodoses av dem som tillverkar och distribuerar livsmedel.

Ett med växande styrka framfört krav från konsumenternas sida är kravet på "giftfri" mat. Man menar att maten skall vara fri från rester av bekämpningsmedel och veterinärmedicinska preparat och inte heller innehålla tungmetaller eller andra främmande ämnen som t ex kan ha vandrat över från förpackningen.

Visst vore det bra att kunna ta bort konsumenternas oro genom att garan-

tera dem livsmedel fria från skadliga ämnen. Men sådana garantier kan aldrig ges. Även om våra livsmedel knappast någonsin innehåller sådana halter av främmande kemiska ämnen att några risker för konsumentens hälsa kan anses föreligga så är blotta förekomsten av dessa ämnen en anledning till oro och — hur man än ser det — uppfattas som en negativ kvalitets-egenskap hos berörda livsmedel.

Konsumenten vill ha så *rena* och *naturliga* livsmedel som möjligt. Förutom att konsumenten vill känna sig trygg ligger här en önskan om att livsmedlet skall vara så naturligt och så litet bearbetat som möjligt.

En i olika undersökningar uttalad önskan beträffande livsmedelskvalitet är att livsmedlen skall vara färska och fräscha. Även detta är en självklarhet men i denna önskan ligger givetvis att konsumenten skall känna att kravet tillgodoses. Man kräver framför allt att livsmedlet skall vara *färskt/fräscht* och vill ha information om *livsmedlets ålder*.

De föreskrifter som vi idag har rörande kyla, högst $+8^{\circ}\text{C}$ vid transport och förvaring av alla färskvaror syftar naturligtvis till att skydda den hygieniska kvaliteten hos dessa varor. I flera länder i vår närmaste omgivning tillämpas väsentligt lägre temperaturer. Eftersom varje grads sänkning av temperaturen förbättrar hållbarhet och kvalitet utan att hållbarhetsförlängande metoder behöver tas till, skulle en sänkt temperatur även i Sverige innebära klara kvalitetsfördelar för konsumenterna och därmed också för livsmedelsindustri och handel. Man kan därför fråga sig om nu inte tiden är mogen att skärpa kylkraven. Kostnaderna för sänkt temperatur vid kylförvaring och under distribution borde kunna hållas på rimlig nivå under förutsättning att berörda branscher ges tillräckligt lång övergångstid. De moderna kyldiskar som handeln numera i stor utsträckning skaffat är många gånger tillverkade i länder med hårdare temperaturkrav. Ofta kan dessutom kyldiskarna ställas in på olika temperaturnivåer i olika delar av diskarna för högsta kvalitet på olika färskvaror. Samtidigt måste man vara medveten om att man i distributionen, speciellt i glesbygden, många gånger har problem att hålla dagens temperaturgräns.

De olika regler om livsmedelskvalitet som idag finns garanterar inte konsumenten färska livsmedel. Livsmedelslagstiftningens krav på märkning med uppgift om förpackningsdag på färdigförpackade kylvaror ger dock konsumenten upplysning om färskheten och en utökning av kravet på förpackningsdag till ytterligare livsmedelsgrupper skulle ge konsumenten värdefull information.

Ett för storhushållens speciellt problem är varmhållning av färdiglagad mat. I rekommendationer utfärdade av livsmedelsverket sägs att varmhållningen inte bör överstiga två timmar. Det är emellertid ett allmänt känt faktum att denna tid överskrids vid många tillfällen. Det är vidare så att för att den näringsmässiga kvaliteten ska bibehållas bör varmhållningstiden snarare minskas. Varmhållningen är en starkt kvalitetsförsämrande faktor inom storhushållen.

De regler om livsmedelsstandarder som idag återfinns i livsmedelslagstiftningen är minikrav på livsmedlen. Tyvärr utnyttjas dock dessa regler ofta så att de utgör ett tak för exempelvis råvaruinnehåll i en charkuterivara. Endast

undantagsvis tillverkas livsmedel med högre kvalitet än minimikravet.

Det borde följaktligen skapas förutsättningar för att tillverkare och handel skall stimuleras till att oftare saluhålla livsmedel med högre kvalitet.

Kvalitet ur etisk synpunkt är svår att definiera. Djurskydds-, djurstalls- respektive foderlagstiftningen innebär att det redan idag finns vissa av samhället uppställda normer för etisk kvalitet. Uppenbarligen anser dock många konsumenter att dessa regler inte är tillräckliga. Det är dock svårt att finna hur mycket strängare reglerna bör bli.

Konsumentens olika krav på livsmedelskvalitet innebär att konsumenten efterfrågar olika kvalitetsegenskaper för olika konsumtionstillfällen. Detta är ett viktigt motto. För att konsumenten skall få sina behov tillfredsställas krävs att konsumenten verkligen får och kan tillgodogöra sig den information om livsmedlen som tillverkaren/försäljaren ger. Konsumenternas kvalitetsönskemål kan bli tillgodoses genom valfrihet — genom ett stort och varierat utbud. Konsumenterna måste kunna få välja mellan olika alternativ av olika produkter och mellan olika kvalitetsklasser av ett och samma livsmedel. Om konsumenten i sin butik får tillgång till alternativt odlade grönsaker eller alternativt producerat kött och ägg, om konsumenten kan välja mellan biffrött från en viss gård och från en anonym vakuumpförpackning kan mycket av kritiken lindras och konsumenten känna större trygghet och behovstillfredsställelse. Genom att sätta olika pris på olika kvalitetsklasser kan även svenska konsumenter åter läras se sambandet mellan pris och kvalitet, en förmåga som delvis gått förlorad under prispressens och de röda prislapparnas marknadsföringsargument. Utvecklingen får dock inte leda till att livsmedelspriserna höjs så att endast ekonomiskt gynnade konsumenter kan köpa hög kvalitet.

Informationsinsatser är enligt vår åsikt nödvändiga. Konsumenten måste i långt större utsträckning än idag informeras om kvalitet, skilda egenskaper, ursprung och odlingsbetingelser. Ökad information i kombination med större valfrihet för konsumenten kan minska oron. Det behövs mer information om kvalitet i marknadsföring. Vissa företag har redan idag sådan information men vi ser gärna en kraftig ökning.

Det är en självklarhet att informationen om kvalitetsfaktorer skall vara korrekt. Det finns annars en uppenbar risk för att konsumenten upplever att livsmedlet har låg kvalitet eftersom den förväntade upplevelsen blev mindre. Ytterst handlar det om att vinna konsumenternas förtroende.

Nuvarande bestämmelser om märkning beträffande livsmedelskvalitet är dock inte alltid lätta att förstå för konsumenterna.

Regeringen har dock i mars 1986 uppdragit åt livsmedelsverket att se över bestämmelserna om märkning i syfte att underlätta för konsumenterna att välja livsmedel och sätta samman en fullvärdig kost samt bedöma en vara i förhållande till priset och mot bakgrund av andra faktorer som är väsentliga för dem. Denna utredning beräknas lägga fram sitt betänkande i höst.

I detta sammanhang skall verket även undersöka möjligheterna att genom märkning och kvalitetskrav mer stimulera en mera småskalig produktion.

11 Referenser

1. Studier redovisade av S Wikström bl a i Mat är inte bara mat, Spelet om maten, Forskningsrådsnämnden, Källa/19.
2. Studier redovisade av S Sundell, "Hur stora risker vill vi acceptera", Vår Föda 33:166-177, 1981.
3. InformationsPsykolog AB på uppdrag av DLF:s Storhushållssektion, "Kvalitet - att få sina förväntade behov tillfredsställda", 1986.
4. SIFO på uppdrag av Socialstyrelsen med samarbetspartners, "Konsumentsynpunkter på matkvalitet", 1984.
5. SIFO på uppdrag av Konsumentverket, "Hållbarhetsmärkning av livsmedel", 1979.
6. S Slorach m fl "Intaget av bly, kadmium och vissa andra metaller via en typisk svensk kost under en vecka", Vår Föda 35:395-403, 1983.
7. Konsumentverket, "Vardagsredskap i kök och till bords förr och nu".
8. T Perkiö, "Våra ändrade måltidsvanor - Trenden och orsakerna", Sv Lantbruksuniversitetet, 1985.
9. SIFO Frukostiseringsrapporten 1984, refererad i Ledarforum 5/85.
10. "Konsumtion i förändring", Konsumentverket, 1986/87:3.
11. SCB, Hushållsbudgetundersökningen 1978.
12. Jordbruks- och livsmedelspolitik, Huvudbetänkande av 1983-års livsmedelskommitté, SOU 1984:86.
13. "Tids nog...", Konsumentverket, 1984:06-03.
14. Hushållning för välfärd, Betänkande av konsumentpolitiska kommittén, SOU 1985:32.
15. SIFO på uppdrag av tidningen Allt om Mat, publicerad i Allt om Mat nr 4/86.
16. InformationsPsykolog AB på uppdrag av Konsumentverket, "Inköpsvanor i Skövde - en kvalitativ och kvantitativ studie". KOV, Allmänna byrån, Arbetsrapport, 1986.
17. "Konsument-79", Delrapport 1, Konsumentverket, Allmänna byrån 1980:6-05.
18. S Wikström, "Konsument-rollen i fokus", Företagsekonomiska institutionen, Lunds universitet, sept -81, Forskningsrapport 2.
19. Jordbruksnämnden, delrapport "Betalning för bra matkvalitet"

Bilagor resp SPKUS till SOU 1987:44

Bilaga	Titel	Författare	SPKUS nummer
1	<i>Faktorer som påverkar livsmedelspriserna</i>	Bo Diczfalusy	1987:20
2	<i>Svenska och internationella livsmedelspriser</i>	Bo Diczfalusy Ainoura Oussenbecova	1987:21
3	<i>Livsmedelsindustrins och handelns geografiska koncentration</i>	Ingalill Borild Christina Göransson Birgitta Hellgren	1987:22
4	<i>Koncentrationen inom livsmedelsindustrin</i>	Birgitta Hellgren Per Juth	1987:23
5	<i>Dagligvaruhandelns strukturomvandling</i> Koncentrationsprocessens effekter på konkurrens, kostnader och effektivitet	Jan Sundström	1987:24
6	<i>Matkronor</i> Olika leds andelar av konsumentpriset på livsmedel	Ann Uustalu Neil Wikström	1987:25
7	<i>Från jordbruksavtal till konsumentpris</i> Genomslag i senare led av prisökningar i det jordbruksprisreglerade ledet	Neil Wikström	1987:26
8	<i>Hur sätts priserna i livsmedelshandeln?</i>	Yvonne Fredriksson	1987:27
9	<i>Extrapriser på livsmedel</i> Marknadsföringsmetoder och priskonkurrens	Sören Dahln	1987:28
10	<i>Jordbrukets insatsvaror</i> Struktur, konkurrens och prisbildning	Olof Berggrén Maria Bernhardsson Barbro Forsberg Marianne Hauge-Granqvist Göran Karreskog	1987:29
11	<i>Jordbruksprisregleringens effekter på priser och konkurrens</i>	Barbro Thomaes	1987:30
12	<i>Livsmedelskvalitet</i>	Lars-Olof Eklöf Agneta Gillback	



ALLMÄNNA FÖRLAGET

ISBN 91-38-10037-1
ISSN 0375-250X