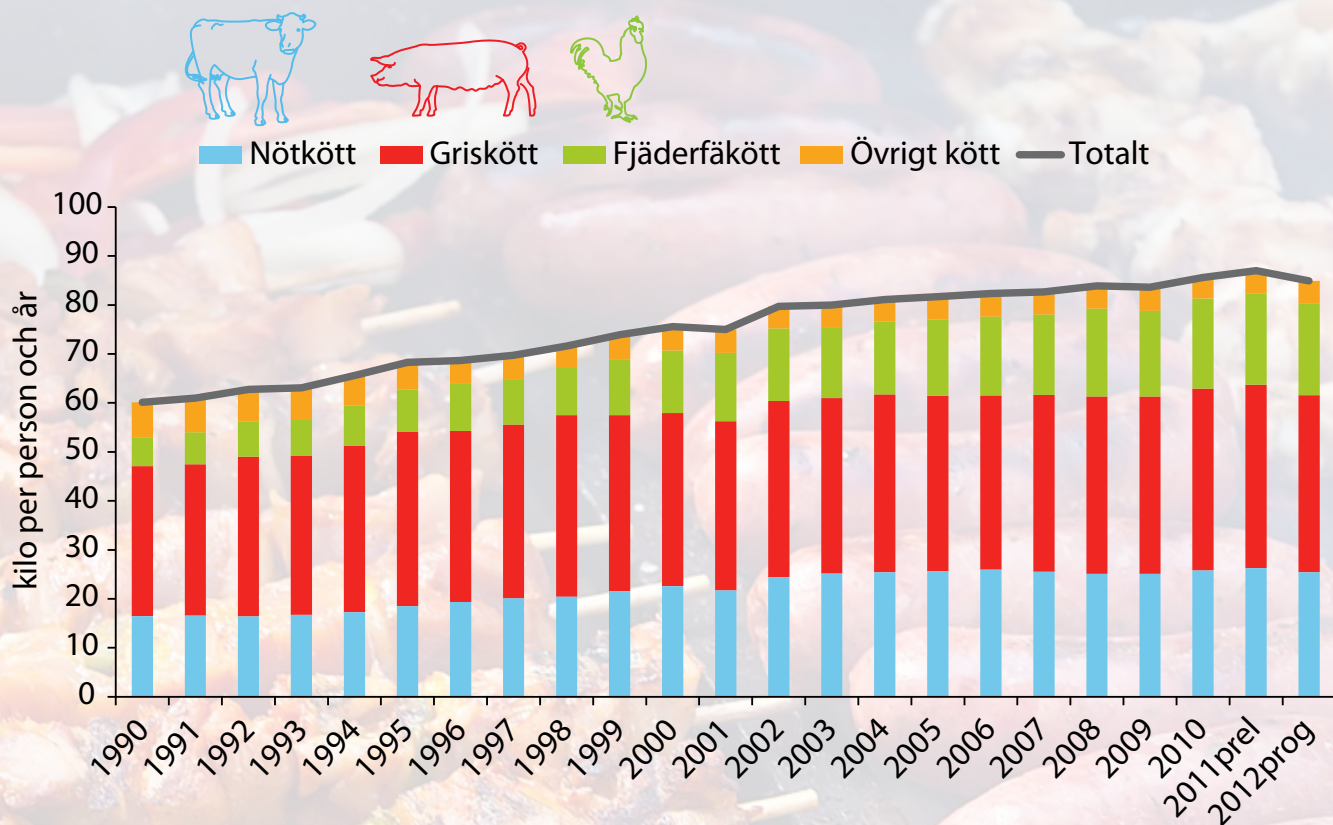


Köttkonsumtionen i siffror

Utveckling och orsaker



- Den totala åtgången av kött i Sverige ökade 2011 till den högsta nivån någonsin, 87 kilo per person och år. Prognoser visar att köttkonsumtionen går tillbaka igen 2012 till cirka 85 kilo. Den totala åtgången är mätt i slaktkroppsvikt.
- Det finns många orsaker till att vi äter mer kött nu än tidigare. I ett längre perspektiv är EU-inträdet 1995, sänkt matmoms 1996, ökade inkomster, produktutveckling, nya dieter och influenser från andra länder några exempel på faktorer som kan ha påverkat utvecklingen.
- Det svenska köttets andel av konsumtionen har minskat stadigt sedan 1995. Det är importen av kött som har ökat, svensk produktion har haft svårt att hävda sig mot konkurrensen från utlandet, särskilt i livsmedelsindustrin, offentlig verksamhet och restauranger.

Köttkonsumtionen i siffror

Utveckling och orsaker

Rapporten har tagits fram parallellt med rapporten 2013:1 "Hållbar köttkonsumtion – vad är det, hur når vi dit?" Syftet är att ge ett statistikunderlag om vår köttkonsumtion.

Rapporten är inte uttömmande, det finns alltid ämnen och statistik att gräva djupare i. Jordbruksverket avser att fortsätta följa och analysera utvecklingen av vår köttkonsumtion.

2013-02-08

Författare
Helena Lööv
Åsa Lannhard Öberg
Håkan Loxbo
Jonathan Lukkarinen
Karin Lindow

Sammanfattning

Från 1990 till 2012 har den svenska köttkonsumtionen ökat med drygt 40 procent.

Det finns olika siffror som visar hur stor köttkonsumtionen är i Sverige och de kan användas på olika sätt. Jordbruksverket beräknar årligen totalkonsumtionen och direktkonsumtionen av kött och andra livsmedel. Statistiken utgår i båda fallen från uppgifter om produktion samt import och export.

Totalkonsumtionen ligger på drygt 85 kilo per person och år. Denna siffra är mätt i slaktkroppsvikt och inkluderar bland annat ben, senor, svål och svinn. Det är på denna nivå man lättast hittar internationell statistik om man vill jämföra vår konsumtion med andra länders.

Direktkonsumtionen anger den mängd vi köper, exempelvis i butik eller på restaurang. Den siffran uppgår till i genomsnitt 49 kilo rent kött per person och år i Sverige. Siffran inkluderar bland annat viss mängd ben, som exempelvis benet på fläskkotletten. Till detta kommer 23 kilo charkvaror och 11 kilo frysta produkter som innehåller kött, exempelvis färdigmat. I de två sistnämnda ingår också andra ingredienser.

Livsmedelsverkets matvaneundersökning visar en köttkonsumtion på 46 kilo per person och år, vilket ska motsvara det vi uppger att vi faktiskt äter, omräknat från tillagat kött till rått kött. Enligt Livsmedelsverket är den siffran troligen något högre i verkligheten, cirka 50-55 kilo, på grund av viss underrapportering. Genom den undersökningen kan man också se skillnader i matvanor mellan olika grupper i samhället, till exempel män och kvinnor.

Vår köttkonsumtion ligger något under EU-genomsnittet. Konsumtionen i EU är dubbelt så stor som i världen som helhet. Bakom genomsnittet för världen ligger dock stora skillnader, i exempelvis Indien är köttkonsumtionen mycket låg medan konsumtionen i USA ligger långt över EU-genomsnittet. Summorna för köttkonsumtionen för respektive land döljer stora variationer i fördelningen mellan de olika köttslagen. I Sverige konsumerar vi mer nötkött än EU-genomsnittet, medan vi konsumerar mindre griskött, fågelkött och får- och lammkött.

I Sverige konsumerar vi mest griskött, även om fågelkött är det köttslag som ökat mest sedan 1990-talet. Köttkonsumtionen ökade 2011 till den högsta nivån någonsin, 87 kilo. Preliminära uppgifter indikerar att köttkonsumtionen gick tillbaka igen 2012. Det finns många orsaker till att vi äter mer kött nu än tidigare. De ekonomiska faktorerna är viktiga, kött har blivit förhållandevis billigare samtidigt som den disponibla inkomsten har ökat.

Andelen svenskt kött har minskat i den svenska konsumtionen. Mycket av det kött vi importerar kommer från EU, och säljs ofta till priser som det svenska köttet har svårt att konkurrera med.

Innehåll

1	Olika sätt att mäta köttkonsumtionen	1
1.1	Direktkonsumtion och totalkonsumtion	1
1.1.1	Olika användningsområden för statistiken	2
1.2	Matvaneundersökningen	2
1.3	Stor skillnad på åtgång och intag av kött	3
1.3.1	Svinn	3
2	Hur ser utvecklingen av köttkonsumtion ut?	6
2.1	Vi konsumerar mest griskött men fågelkött ökar	6
2.1.1	Varför har konsumtionen av fågelkött ökat mest?	6
2.2	Andelen svenskt kött har sjunkit på en växande marknad	7
2.2.1	Varför har andelen av svenskt kött minskat?	10
2.3	En stor del av importköttet kommer från EU	10
2.4	Köttkonsumtionen varierar i befolkningen	11
2.5	Köttkvalitet	11
3	Orsaker bakom utvecklingen	13
3.1	Ekonomiska faktorer	13
3.2	Övriga faktorer	14
4	Konsumtionen i Sverige jämfört med EU och världen	15
4.1	Sverige och EU	15
4.1.1	EU och världen	16
5	Exempel på frågor att studera vidare	18

1 Olika sätt att mäta köttkonsumtionen

Under senare år har intresset för vår köttkonsumtion ökat, ofta som en följd av diskussioner om köttkonsumtionens påverkan på faktorer som miljön, klimatet och människors och djurs hälsa. Köttkonsumtionen kan illustreras med olika siffror och det är ibland inte helt lätt att hålla isär de olika begreppen. I detta kapitel skriver vi om Jordbruksverkets totalkonsumtion respektive direktkonsumtion samt Livsmedelsverkets kostvaneundersökning ”Riksmaten”. De olika statistikkällorna beskriver alla livsmedelskonsumtionen, men på olika sätt.

1.1 Direktkonsumtion och totalkonsumtion

Jordbruksverket¹ redovisar sedan början av 1940-talet årligen statistik över den svenska livsmedelskonsumtionen, både konsumerade kvantiteter och kostens näringsinnehåll. De konsumerade kvantiteterna anges i miljoner kilo eller miljoner liter samt kilo eller liter per person och år. Genomsnitt per person och år beräknas genom att dividera den totala konsumtionen med hela befolkningen. Det innebär att alla, såväl barn som vuxna, vegetarianer och så vidare räknas med. Bakom siffrorna för exempelvis köttkonsumtionen finns därmed såklart stora variationer på individnivå. Ålder, kön, inkomst och värderingar är några faktorer som påverkar den individuella köttkonsumtionen.

Direktkonsumtionen av livsmedel avser de totala leveranserna av livsmedel från producenter till enskilda hushåll och storhushåll samt producenternas hemmaförbrukning (den så kallade naturakonsumtionen). De konsumerade kvantiteterna redovisas, så långt beräkningsunderlaget tillåter, i den form som produkterna når konsumenten, det vill säga som jordbruksprodukter, halvfabrikat, djupfrysta varor och färdiglagad mat. Uppgifterna avser i princip varornas nettovikter (exklusive emballage) vid leveransen till den slutlige konsumenten.

De beräkningsmetoder som används varierar för olika livsmedel. För flertalet produkter kan man förenklat säga att direktkonsumtionen uppskattas genom att den inhemska produktionen justeras för utrikeshandel och svinn, dock inte hushållssvinn. För livsmedel i form av råvaror eller av råvarukaraktär, till exempel kött, görs även ett avdrag för råvaruåtgången till förädlade produkter, konserver, beredningar med mera.

Totalkonsumtion avser den totala åtgången av olika råvaror för humankonsumtion och redovisas för kött i slaktledet, det vill säga vikten på ett slaktat och urtaget djur. Totalkonsumtionen innefattar direktkonsumtionen av olika livsmedel av råvarukaraktär samt de råvaror och halvfabrikat som livsmedelsindustrin förbrukar under redovisningsperioden för att tillverka livsmedel av högre förädlingsgrad. Råvaruinnehållet i importerade förädlade livsmedel ingår i beräkningarna medan råvaruinnehållet i exporterade produkter exkluderas.

¹ Tidigare Statens jordbruksnämnd

Beräkningsmetoderna skiljer sig även i detta fall en hel del från vara till vara. Totalkonsumtionen av mjöl, kött och socker beräknas genom att den inhemska produktionen justeras dels för importerade och exporterade kvantiteter av varan, dels för råvaruinnehållet i importerade och exporterade förädlade produkter. Totalkonsumtionen av exempelvis kött inkluderar således inte enbart konsumtion av inhemskt producerat kött och importerat kött utan även en uppskattning av köttinnehållet i importerade charkprodukter och färdigrätter.²

1.1.1 Olika användningsområden för statistiken

Direktkonsumtion av kött är det kött vi äter som ”rent” kött, till exempel stek, kotlett, filé och köttfärs. Totalkonsumtionen av kött däremot är den totala åtgången av kött råvaror för humankonsumtion, det vill säga både det kött som finns i till exempel korv och kalvsylta samt ”rent” kött såsom fläskkotlett och oxfilé. Totalkonsumtionen av kött ger alltså en högre siffra än direktkonsumtionen av kött eftersom köttinnehållet i till exempel charkprodukter också ingår i totalkonsumtionen.³ Den innehåller dessutom ben och andra oätliga detaljer och är inte justerad för svinn. Direktkonsumtionen innehåller en viss mängd ben, exempelvis benet på fläskkotletten.

Totalkonsumtionen kan exempelvis vara lämplig att använda i klimatsammanhang, där det är intressant att se hur stor mängd som behöver produceras för vår köttkonsumtion. Det är denna mängd som belastar klimat och miljö. Direktkonsumtionen kan vara bra att använda när man vill skilja ut hur mycket rent kött vi konsumerar och hur stor vår konsumtion av köttprodukter är.

Ytterligare ett användningsområde för statistik kring köttkonsumtionen är arbete kopplat till hälsoaspekter. I nästa avsnitt beskrivs Livsmedelsverkets matvaneundersökning.

1.2 Matvaneundersökningen

Livsmedelsverket publicerar ungefär var tionde år en rikstäckande matvaneundersökning på vuxna kallad Riksmaten. Hittills har matvaneundersökningar publicerats för åren 1989, 1997-98 samt nyligen för år 2010.

Livsmedelsverkets matvaneundersökningar används i Livsmedelsverkets arbete med att främja bra matvanor och förebygga kroniska sjukdomar såsom hjärt- och kärlsjukdom, typ 2 diabetes, fetma och vissa cancerformer och de utgör bland annat basen i arbetet med att ta fram kostråd. Statistiken visar hur livsmedels- och näringsintag ser ut i olika grupper av befolkningen. Man kan se hur konsumtionen skiljer sig åt beroende på kön och ålder.

Köttkonsumtionen enligt matvaneundersökningen är uppdelad på kött, korv och fågel. Livsmedelsgruppen kött omfattar kött från nöt, gris, lamm, vilt och häst. Även inälv- och blodmat ingår i köttgruppen. Konsumtionen av kött inkluderar även bidraget av kött i sammansatta rätter.⁴

2 Jordbruksverket (2012), Livsmedelskonsumtion och näringsinnehåll, statistikrapport 2012:01

3 Jordbruksverket, bloggen ”Jordbruket i siffror”, 30 april 2012

4 Livsmedelsverket (2012), Riksmaten – vuxna 2010-2011, Livsmedels- och näringsintag bland vuxna i Sverige

1.3 Stor skillnad på åtgång och intag av kött

Statistiken från de båda myndigheterna är inte helt jämförbar eftersom metoderna och användningsområdena skiljer sig åt men de ger en bild av skillnaden mellan vad som går åt och vad vi faktiskt äter. När det gäller kött kan man förenklat säga att matvaneundersökningen utgår från mängden kött vi uppger att vi faktiskt äter.

Totalkonsumtionen och direktkonsumtionen utgår från produktionen justerad för import och export och innehåller: framförallt i totalkonsumtionen, även delar av djuret som vi inte äter. Jordbruksverkets konsumtionsstatistik omfattar alltså ett tidigare led i livsmedelskedjan.

Figur 1 visar hur totalkonsumtionen och direktkonsumtionen av kött ser ut i genomsnitt per person och år. Den totala åtgången av köttråvara (totalkonsumtionen) är i genomsnitt 85 kilo kött per person och år, räknat i slaktkroppsvikt.⁵ Direktkonsumtionen av rent kött (färskt och fryst), i den form köttet når slutkonsumenten, uppgår till 48 kilo per person och år. Till detta kommer direktkonsumtionen av charkuterivaror med mera som uppgår till 23 kilo och frysta produkter innehållande kött som uppgår till 11 kilo per person och år. Det bör observeras att också andra ingredienser ingår dessa två grupper.⁶

Figuren visar också det genomsnittliga intaget av kött enligt matvaneundersökningen 2010 fördelat på grupperna kött⁷ (31 kilo per person), korv (5 kilo per person) och fågel (10 kilo per person). Mängden är angiven som rått kött, vilket innebär att konsumtionen är ytterligare något mindre i tillagad form på grund av bland annat vattenavgång.

Summan av konsumtionen av kött i grupperna kött, korv och fågel blir 46 kilo. Enligt Livsmedelsverket är den siffran troligen något högre i verkligheten, cirka 50-55 kilo, på grund av viss underrapportering.

1.3.1 Svinn

I Jordbruksverkets statistik för direktkonsumtionen görs avdrag för svinn fram till det når konsumenten – det hushållen sedan slänger har man inte tagit hänsyn till. Enligt statistik från Livsmedelsverket uppgår svinnet i hushållen till sex procent för kött och fisk tillsammans.⁸ I matvaneundersökningen anger deltagarna hur mycket kött de äter men det går inte att urskilja hur mycket som har slängts.

Mängden kött och fisk som slängs i hushållen ligger lägre än matsvinnet i genomsnitt vilket sannolikt avspeglar att kött och fisk är dyrare i inköp och innebär större förlust om det slängs än till exempel frukt och grönsaker.

Enligt en SLU-studie 2011 slängs 30 procent av den mat som köps. Den totala mängden matavfall från svenska hushåll uppgår till drygt 1 miljon ton per år enligt SMED, Svenska Miljö EmissionData (2011). Enligt en sammanställning från Livsmedelsverket år 2011 slängs 56 kg per capita och år i svenska hushåll. Av Lantmännens undersökning från oktober 2010 framgår att vi slänger mest grön-

5 Siffran visar totalkonsumtionen för år 2010. Källa: Jordbruksverkets konsumtionsberäkningar

6 Siffrorna visar direktkonsumtionen för år 2010. Källa: Jordbruksverkets konsumtionsberäkningar

7 Inklusivt inälv- och blodmat.

8 Livsmedelsverket (2011) Livsmedelssvinn i hushåll och skolor – en kunskapsammanställning. Rapport 4-2011

saker (49 procent), följt av frukt (21 procent), bröd (21 procent), övriga rester (19 procent) och mjölk, fil och yoghurt (17 procent) slängs. Endast några procent kött (tre procent), chark (fyra procent) och ost (tre procent).⁹

Tabell 1. Uppkommen mängd avfall (ton), andel av total uppkommen mängd (procent), år 2010.*

	Avfall, ton	Andel av total, procent
Livsmedelsindustri	171 000	17
Livsmedelsbutik	39 000	4
Restaurang	99 000	10
Skolkök	26 000	3
Hushåll	674 000	67

*Det saknas statistik för jordbruket och sjukhusköken. Siffrorna är avrundade.

Källa: SMED. Svenska MiljöEmissionsData (2011), Matavfall 2010 från jord till bord

Av tabell 1 framgår hur stor mängd avfall som uppkommer i varje led i livsmedelskedjan, mätt i ton. Där framgår också hur stor andel varje led står för av den totala mängden, exklusive jordbruket och sjukhuskök. Av hushållens avfall är 65 procent oundvikligt matavfall (ben, skal m.m.) och 35 procent onödigt avfall (hade kunnat ätas). Detta motsvarar 435 000 ton respektive 239 000 ton. Det finns som nämnts ovan många typer av livsmedel där matsvinnet i hushållen är större än för kött.

⁹ Jordbruksverket (2011) Matsvinn – ett slöseri med resurser? Hållbar konsumtion av jordbruksvaror. Rapport 2011:20

Köttkonsumtionen i Sverige 2010

– mätt i kilo per person och år

1 TOTAL-KONSUMTION

(åtgång av kött)

Mängd kött i slaktkroppsvikt



Foto: Per G Nören

85 KILO

varav

Nötkött	25,7
Griskött	37
Fjäderfäkött	18
Fårkött	1,4
Hästkött	0,2
Renkött	0,2
Kött av vilt	2
Inälvor	0,6

Källa Jordbruksverket

2 DIREKT-KONSUMTION

Mängd kött konsumenten köper



Foto: Eva Nyberg

Det går inte att summera de olika posterna i direktkonsumtionen, eftersom det även ingår andra ingredienser i charkuterivaror och frysta produkter innehållande kött.



Rent kött, färskt och fryst 48,6

varav

Nötkött ¹	12,3
Griskött ²	16
Fjäderfäkött ³	16,7
Hemslakt av kalv, gris och får	0,4
Fårkött	1,1
Renkött	0,2
Kött av hare, älg och annat	1,9



Foto: Göran Molin

Charkuterivaror etc.⁴ 23,4



Foto: Göran Molin

Frysta produkter innehållande kött⁵ 10,8

Källa Jordbruksverket

3 INTAG AV KÖTT

Mängd kött konsumenten äter



46 KILO

varav

Rått kött av nöt, gris, lamm, vilt och häst ⁵	29,7
Inälv- och blodmat ⁵	1,5
Korv ⁵	4,8
Fågel ⁵	10,0

Källa Livsmedelsverket

- 1 Till exempel lövbiff och nötfärs
- 2 Till exempel fläskfilé och fläskkotlett
- 3 Till exempel hel kyckling och kycklingfilé
- 4 Inklusivt andra ingredienser
- 5 Inklusivt det kött som finns i sammansatta rätter.

Figur 1. Köttkonsumtionen i Sverige mätt i totalkonsumtion, direktkonsumtion och faktiskt intag, kilo per person och år, 2010

Källa: Totalkonsumtion och direktkonsumtion: Jordbruksverket; Intag av kött: Livsmedelsverket, Pearson, muntlig kommunikation

2 Hur ser utvecklingen av köttkonsumtion ut?

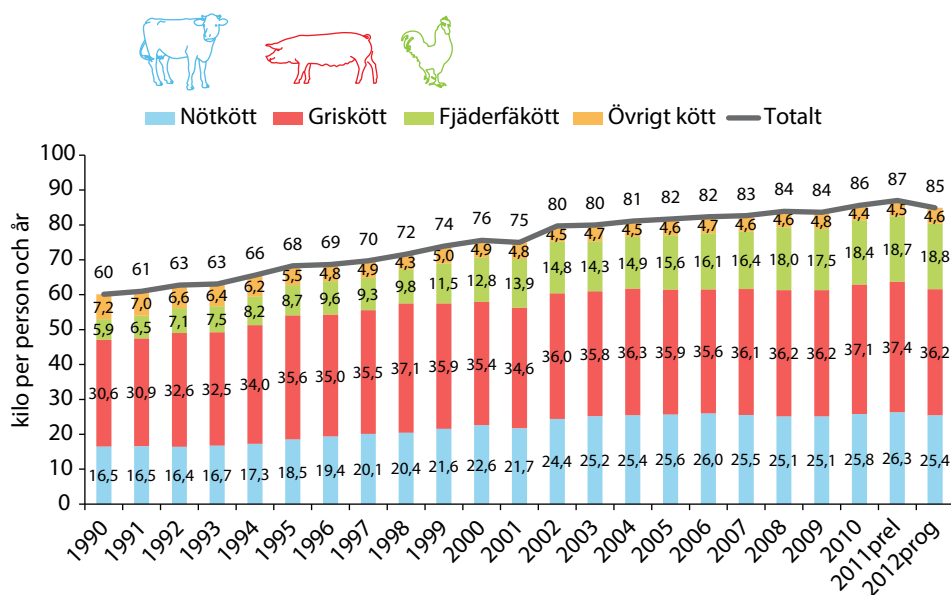
2.1 Vi konsumerar mest griskött men fågelkött ökar

Från 1990 till 2012 har den svenska köttkonsumtionen ökat med drygt 40 procent. Det köttslag som är och har varit störst är grisköttet, följt av nötkött och fågelkött. Konsumtionen av fågelkött har ökat mest under perioden.

2.1.1 Varför har konsumtionen av fågelkött ökat mest?

Hälsoaspekter kan möjligen vara en bidragande orsak, som gör att fågelköttet ökat, liksom det breddade varuutbudet för fågelkött och nya konsumtionstrender. Fågelköttet har också under delar av perioden haft en långsammare prisutveckling än livsmedel i genomsnitt, och ännu långsammare än kött i övrigt.¹⁰

År 2011 ökade totalkonsumtionen av kött till 87 kilo per person och år. Ökningen gällde alla köttslag. Enligt figur 2 låg totalkonsumtionen av griskött år 2011 på 37 kilo per person och år, nötkött på 26 kilo, fågelkött på 19 kilo och övrigt kött på 4,5 kilo. I gruppen övrigt kött ingår fårkött, med en konsumtion per person på 1,5 kilo år 2011. De övriga köttslagen som ingår i de 4,5 kilona är kött av vilt (2 kilo), inälvor (0,6 kilo), hästkött (0,2 kilo) och renkött (0,2 kilo).¹¹



Figur 2. Totalkonsumtionen fördelat på köttslag 1990-2012 (preliminära siffror för 2011 och prognos för 2012)

Källa: Jordbruksverkets konsumtionsberäkningar, samt för 2012 egna beräkningar utifrån statistik över produktion, import och export samt befolkningsstatistik

¹⁰ Jordbruksverket (2010) Köttkonsumtionen fortsatte att öka 2008 trots lågkonjunktur, höga priser och klimatdebatt. PM 2010-06-30

¹¹ Jordbruksverket (2013), statistikrapport 2013:4

Lammkött har traditionellt legat runt ett halvt kilo per capita men efter EU-inträdet har det successivt ökat till över 1 kg per capita alltså en kraftig ökning relativt sett. Lammkött är dock dyrt och det blev faktiskt dyrare när vi gick med i EU. Den ökade konsumtionen kommer främst från ökad import från Nya Zeeland och till viss del från ökad svensk produktion.

Prognosen för 2012¹² indikerar att den totala köttkonsumtionen går tillbaka, främst för nötkött och griskött.

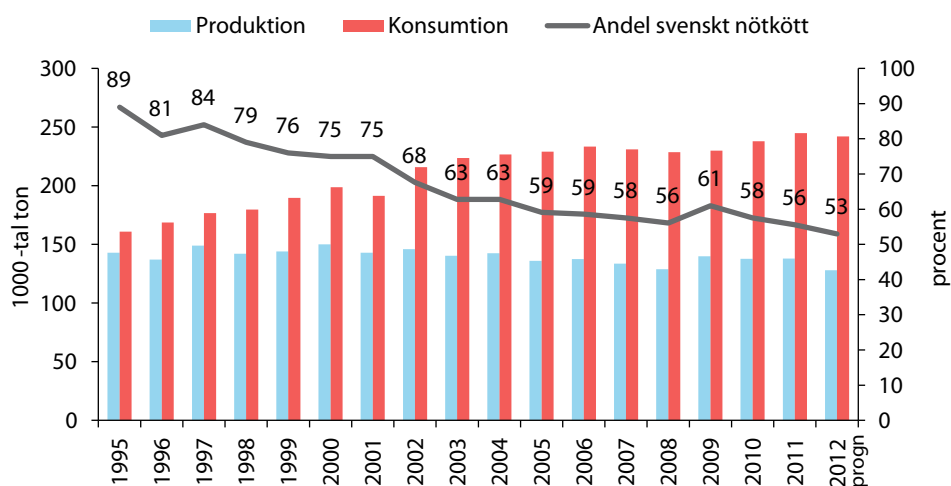
Ökningen av köttkonsumtionen syns också i direktkonsumtionen, framförallt av rent kött (färskt och fryst). Mellan åren 1990 och 2011 ökade konsumtionen av rent kött från 26,8 kilo till 50,8 kilo per person och år. Konsumtionen av charkuterier och konserver har legat relativt konstant under perioden. År 1990 låg konsumtionen på 21,6 kilo och 2011 på 21,7 kilo per person och år. Konsumtionen av den frysta färdigmaten (frysta köttprodukter och fryst färdiglagad mat innehållande kött) ligger fortfarande på en högre nivå år 2011 jämfört med år 1990, men har minskat konstant från år 2005. År 1990 låg konsumtionen på 5,2 kilo och år 2011 låg den på 10,8 kilo per person och år.

2.2 Andelen svenskt kött har sjunkit på en växande marknad

Den svenska produktionens andel av köttkonsumtionen är sjunkande. Figurerna 3 till och med 6 visar den svenska produktionen, konsumtionen samt den svenska produktionens andel i procent av konsumtionen av nötkött, griskött, fågelkött och får- och lammkött.

Enligt figurerna har andelen svensk produktion av konsumtionen minskat relativt konstant mellan 1995 och 2012. För nötkött har andelen minskat från 89 procent till 53 procent, för griskött från 98 procent till 68 procent, för fågelkött från 104 procent till 66 procent och för får- och lammkött från 60 procent till 35 procent.

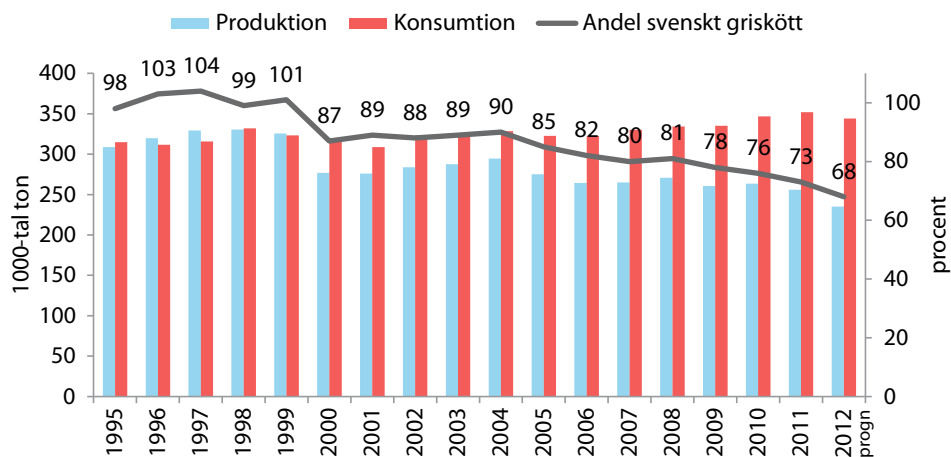
12 Egna beräkningar utifrån statistik över produktion, import och export samt befolkningsstatistik



Figur 3. Produktion och konsumtion av nötkött i 1000-tal ton samt andel svenskt nötkött av konsumtionen i procent, 1995-2012*

* Prognosen för 2012 är beräknad utifrån Jordbruksverkets balans för nötkött. Månadsstatistik för januari-oktober har använts. För att få andelen svenskt kött har produktionen dividerats med konsumtionen.

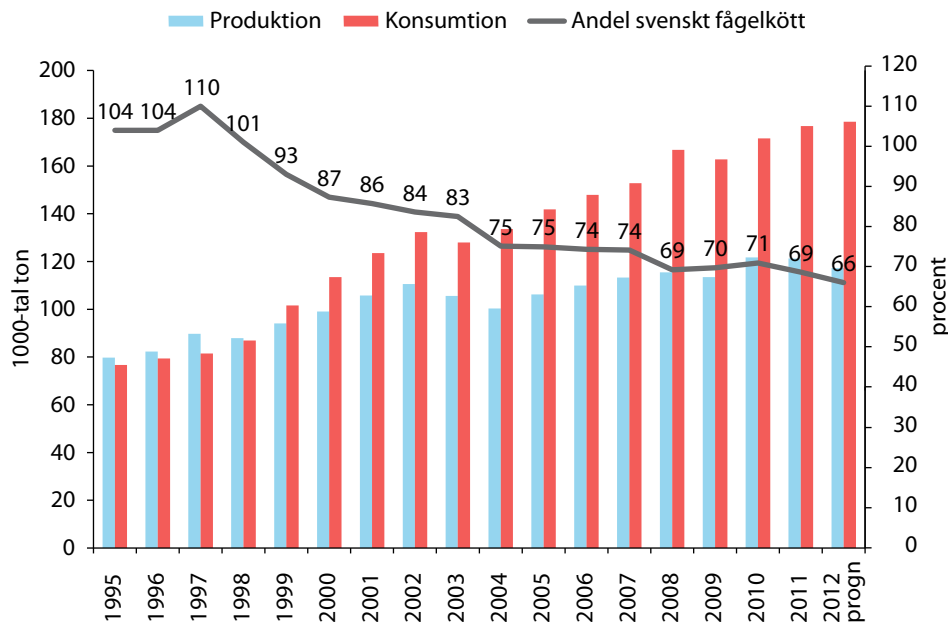
Källa: Jordbruksverket och SCB



Figur 4. Produktion och konsumtion av griskött i 1000-tal ton samt andel svenskt griskött av konsumtionen i procent, 1995-2012*

* Prognosen för 2012 är beräknad utifrån Jordbruksverkets balans för griskött. Månadsstatistik för januari-oktober har använts. För att få andelen svenskt kött har produktionen dividerats med konsumtionen.

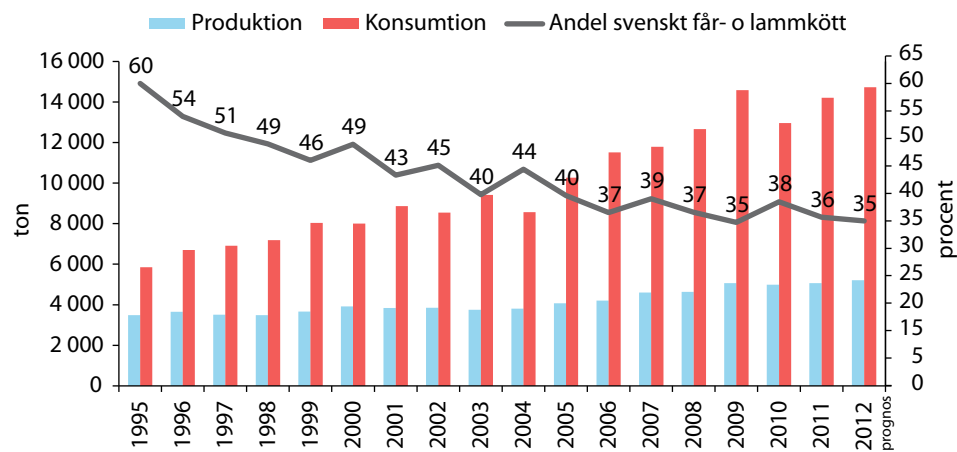
Källa: Jordbruksverket och SCB



Figur 5. Produktion och konsumtion av fågelkött i 1000-tal ton samt andel svenskt fågelkött av konsumtionen i procent, 1995-2012*

* Prognosen för 2012 är beräknad utifrån Jordbruksverkets balans för fågelkött. Månadsstatistik för januari-september har använts. För att få andelen svenskt kött har produktionen dividerats med konsumtionen.

Källa: Jordbruksverket och SCB



Figur 6. Produktion och konsumtion av får- och lammkött i 1000-tal ton samt andel svenskt får- och lammkött av konsumtionen i procent, 1995-2012*

* Prognosen för 2012 är beräknad utifrån Jordbruksverkets balans för får- och lammkött. Månadsstatistik för januari- oktober har använts. För att få andelen svenskt kött har produktionen dividerats med konsumtionen.

Källa: Jordbruksverket och SCB

2.2.1 Varför har andelen av svenskt kött minskat?

Den svenska nötköttsproduktionen har stått emot importkonkurrensen sämst bland köttslagen. Även den svenska produktionen av griskött har mött hård konkurrens, medan produktionen av fågelkött har gått lite bättre.

Köttkonsumtionen har ökat kraftigt sedan EU-inträdet. Det svenska köttet har hävdats sig bäst i detaljhandeln och för färskt kött där intäkterna är bäst och man får mer betalt för svenska mervärden. Även i detaljhandeln har dock importen tagit andelar, främst genom att importköttet oftast är billigare men också för att vissa importerade detaljer säljs i stora volymer i de stora kedjornas kampanjer. Dansk fläskfilé är ett sådant exempel. När delar av Sydamerika blev godkända ur smittskyddssynpunkt ökade också denna del av marknaden till nackdel för det färska svenska köttet. Oxfilé och entrecote från Brasilien är sådana exempel.

Det svenska köttet har inte kunnat hävda sig lika bra i andra försäljningskanaler, vilka står för en stor del av konsumtionsökningen. Uteätande på restauranger och offentliga storkök ökar och köttet som används där är i stor utsträckning lågpriskött från andra EU-länder. Ingen nämnvärd ersättning ges för svenska mervärden i denna sektor även om det finns strävanden att öka, till exempel ekologiskt och närproducerat i offentlig upphandling.

Inte heller i livsmedelsindustrin är andelen svenskt kött stor. Det är få som frågar efter svenskt kött i färdigmat och fastfoodprodukter. Kötråvaran i korv eller köttbullar, mikrorätter med mera väljs nästan uteslutande utifrån vilket kött som är billigast, och kan levereras i stora och jämna volymer vilket ofta är importköttet. Industrin är hårt konkurrensutsatt och måste vara mycket kostnadsmedveten. Det svenska köttet måste i de flesta fall säljas till samma pris som importköttet om industrin eller storhushållen ska köpa det. Priser på kött i olika försäljningskanaler diskuteras utförligt i Jordbruksverkets rapport ”Mervärden för svenskt kött”.

Minskningen av den svenska nötköttsproduktionen hänger också ihop med den sjunkande mjölkproduktionen. Ökad avkastning per ko, minskad mjölkkonsumtion samt ökad import av mejeriprodukter har bidragit till färre mjölkkor. Det i sin tur har lett till ett minskat antal kalvar och därmed sämre rekryteringsbas för köttproduktion.¹³

2.3 En stor del av importköttet kommer från EU

Fågelköttet vi importerar från andra länder importeras huvudsakligen från Danmark. De stora posterna i importen av fågelkött är fryst och bearbetat fågelkött, men även färskt fågelkött importeras. Förutom från Danmark kommer det frysta och färska fågelköttet från Nederländerna, Tyskland och Finland. Det bearbetade köttet kommer förutom från Danmark även från Thailand, Tyskland, Nederländerna och Frankrike.

Grisköttet vi importerar från andra länder importeras främst från Danmark och Tyskland. De största kvantiteterna kommer som färskt och fryst griskött, främst från Danmark följt av Tyskland, men även Polen, Nederländerna och Finland. Det bearbetade grisköttet kommer främst från Tyskland, följt av Danmark men även Belgien, Italien, Polen och Finland.

¹³ Jordbruksverket (2008) Mervärden för svenskt kött – studie 2007. Rapport 2008:5, Jordbruksverket (2009) Merbetalningar för kött – var hamnar de? Rapport 2009:1.

Nötköttet vi importerar från andra länder importeras framförallt från Irland, men också från Nederländerna, Tyskland, Polen och Danmark. Det färska nötköttet är den största posten i importen, följt av det frysta och sist det bearbetade nötköttet.¹⁴

Generellt visar importstatistiken inte alltid importstatistiken ursprunget och importen från exempelvis Nederländerna i vissa fall har ursprung i länder i Östeuropa, Sydamerika och Asien.

2.4 Köttkonsumtionen varierar i befolkningen

Köttkonsumtionen varierar mycket mellan individer. Av Livsmedelsverkets matvaneundersökningar framgår bland annat hur köttkonsumtionen varierar utifrån kön och ålder. Enligt den senaste matvaneundersökning för år 2010 åt männen i genomsnitt mer rött kött, fågelkött samt korv och korvpålägg än kvinnorna. Kvinnorna åt nästan lika mycket fågelkött som männen medan männen i genomsnitt åt dubbelt så mycket korv som kvinnorna.

De äldsta männen åt mindre rött kött än övriga män, liksom de äldsta kvinnorna åt mindre rött kött än övriga kvinnor. Även konsumtionen av fågelkött samt korv och korvpålägg var minst bland de äldsta männen och kvinnorna. Bakom dessa genomsnitt finns också en stor variation, särskilt bland männen.

Enligt Livsmedelsverkets senaste matvaneundersökning uppgav tre procent att de äter någon typ av vegetarisk kost. Sex procent uppgav att de följer en särskild diet, till exempel GI-metoden, LCHF eller Viktväktarna, eller att de utesluter livsmedel på grund av allergi eller andra hälsoskäl.

2.5 Köttkvalitet

Att få en jämn kvalitet på nötköttet är av stor betydelse för konsumenterna. Kött som har producerats på ett hållbart sätt förlorar sin attraktivitet om det inte uppfyller konsumentens förväntningar på ätkvalitet. Nötkött varierar mer i kvalitet jämfört med kött från andra djurslag, till exempel griskött eller kyckling, där faktorer som djurets kön, ålder, tillväxt och framför allt efterhantering inte har lika stor betydelse för kvaliteten. För konsumenten är mörheten den viktigaste faktorn för att nötköttet ska upplevas ha god kvalitet.¹⁵ Flera av faktorerna i produktionskedjan påverkar mörheten men det som påverkar mest är mörningstiden, under vilken enzymer förändrar muskelstrukturen i köttet. För att få en jämnare köttkvalitet rekommenderar forskningen 14 dagars mörningstid, särskilt för ungtjurar som av olika skäl har en större variation i mörhet. Samtidigt är det en mindre del av styckningsdetaljerna där mörheten har stor betydelse för ätupplevelsen.

14 Jordbruksverket och SCB. Statistiken rör året 2011.

15 Huffman m.fl. (1996) Effect of beef tenderness on consumer satisfaction with steaks consumed in the home and restaurant. *Journal of Animal Science*, 74, och Lusk m.fl. (1999) Will consumers pay for guaranteed tender steak? *Research Bulletin* 3-99. Research Institute on Livestock Pricing, Kansas State University.

Kvaliteten på svenskt nötkött är något som har diskuterats på bl.a. branschmöten¹⁶. Det lyfts också fram som argument vid marknadsföring av nötkött som producerats inom olika kvalitetskoncept. Det svenska nötköttet riskerar att förlora mot importerat nötkött då det importerade nötköttet kan beställas i större volymer och sorteras utifrån kvalitet. Ätkvaliteten kan vara minst lika hög hos det importerade köttet då det under transporttiden haft tid att möras i sin vakuumpförpackning. Det är däremot inte säkert att det svenska nötköttet hunnit möras från slakt till butik de rekommenderade 14 dagarna och konsumenten känner inte alltid till att ett färskare nötkött behöver möras ett par dagar mellan köp och konsumtion.¹⁷

16 ”Det svenska köttet i fokus”, som arrangerades av Svensk Köttinformation 7 feb 2007

17 Jordbruksverket (2009) Merbetalningar för kött – var hamnar de? Rapport 2009:1

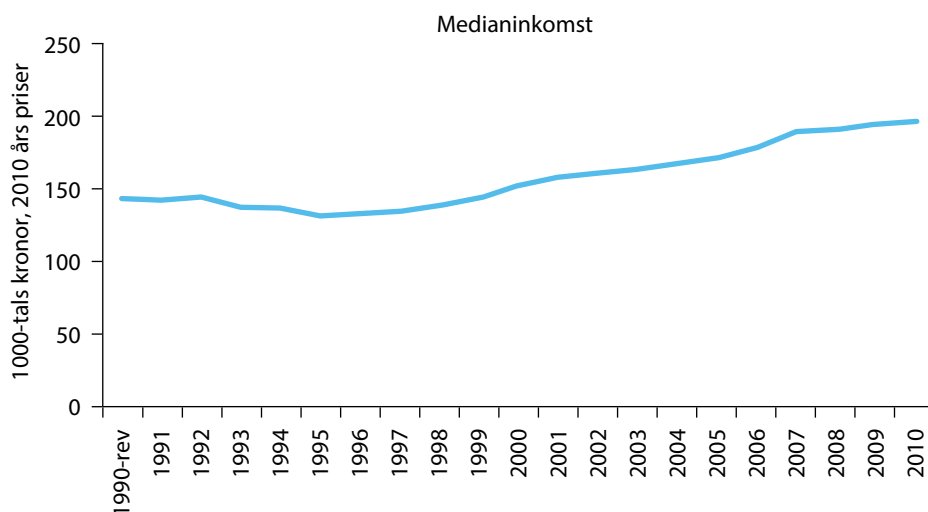
3 Orsaker bakom utvecklingen

I Sverige är en ökad köttkonsumtion en trend som pågått i många år. Många faktorer, både ekonomiska och icke-ekonomiska, har påverkat utvecklingen.

3.1 Ekonomiska faktorer

De ekonomiska faktorerna är pris och inkomst. Pris- och inkomstutvecklingen påverkar köttkonsumtionen i större utsträckning än konsumtionen av exempelvis basvaror som potatis, pasta och mjöl. Det har bland annat att göra med att kött står för en förhållandevis stor del av hushållens utgifter för mat, och konsumtionen blir då mer känslig för ekonomiska förändringar. När priserna stiger väntas konsumtionen gå ner mer för kött än för andra livsmedelsgrupper. Liknande effekt uppstår i sämre tider när inkomsterna minskar. Konsumenternas mottaglighet för förändringar i priser och inkomst går att skatta med elasticiteter. Elasticiteterna anger graden av mottaglighet hos konsumenterna på pris- och inkomstförändringar.¹⁸

Hur har då den disponibla inkomsten och priset på kött utvecklats? Enligt figur 7 har den disponibla inkomsten ökat sedan 1990. Enligt figur 8 har vi också fått förhållandevis lägre priser på kött i konsumentledet jämfört med 1990, det vill säga köttet har blivit billigare i förhållande till andra varor.

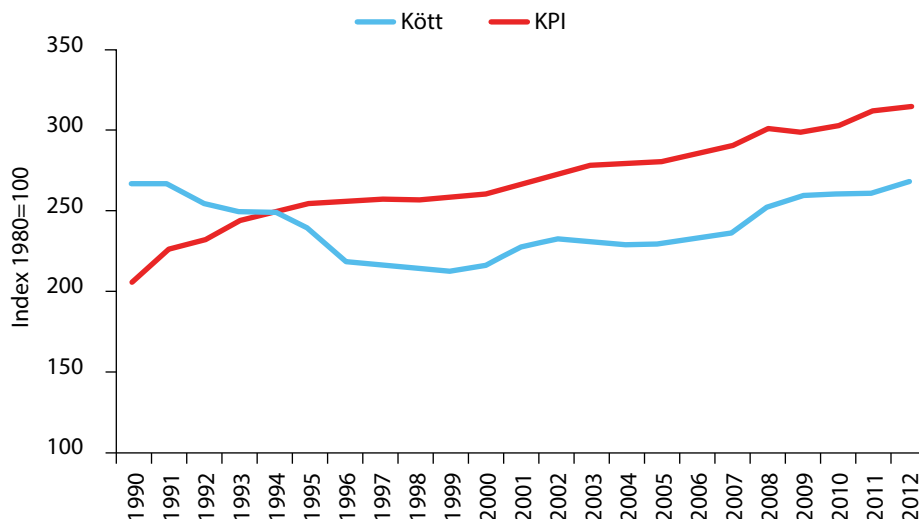


Figur 7. Utvecklingen av den svenska medianinkomsten, 1000-tals kronor, 2010 års priser, 1990-2010

Källa: SCB

18 Efterfrågans egenpriselasticitet mäter hur många procent efterfrågad kvantitet av en viss produkt förändras om priset stiger (sjunker) en procent. Om egenpriselasticiteten överstiger 1 säger man att påverkan på efterfrågad kvantitet är elastisk. Detta innebär att den procentuella förändringen av efterfrågad kvantitet är större än den procentuella förändringen av priset. Kött har en egenpriselasticitet på 1,12. Inkomstelasticiteten för kött ligger på 1,30. Eftersom värdet ligger över 1, räknas kött som en lyxvara enligt ekonomisk teori. Källa: Jordbruksverket (2009), Konsumtionsförändringar vid ändrade priser och inkomster, rapport 2009:8

EU-inträdet innebar en ökad konkurrens, som gett förhållandevis billigare kött och ett breddat utbud. Även en sänkning av matmomsen 1996 har bidragit till det förhållandevis billigare köttet. Dessutom torde lågpriskedjornas inträde på den svenska marknaden i början av 2000-talet och en ökning av EMV-varor ha spelat in för prispressen.



Figur 8. Prisutvecklingen för kött samt den allmänna prisutvecklingen (KPI), 1980=100, 1990-2012

Källa: SCB

3.2 Övriga faktorer

Andra faktorer som spelar in är exempelvis konsumenternas inställning till näringsrekommendationer och hälsa, livsstil och reklam.¹⁹ Detta är enligt amerikansk litteratur, det kan behövas fler studier på svensk nivå.

Det ökade konkurrensen och det breddade utbudet efter EU-inträdet har inneburit fler ursprungsländer men också nya produkter och förpackningar. Nya produkter och förpackningar kan också vara en effekt av ökad efterfrågan på produkter som underlättar matlagningen i en stressad vardag, såsom färdigskivat och färdigmärnat kött. Mattidningar och matprogram i TV påverkar sannolikt konsumtionsmönstren. På senare år har protein- och fettrika dieter som GI och LCHF fått genomslag, vilket också troligen har påverkat utvecklingen för kött och andra protein- och fettrika livsmedel. Mattrender från andra länder spelar också roll, exempelvis blir särskilda köttkrogar allt vanligare i restaurangbranschen och det har blivit populärare att grilla.

¹⁹ Penson, J, m.fl. (2006), Introduction to Agricultural Economics, Fourth edition, USA

4 Konsumtionen i Sverige jämfört med EU och världen

Köttkonsumtionen ökar inte bara i Sverige utan även i världen totalt. Hur ser den svenska konsumtionen ut i ett internationellt perspektiv? I detta avsnitt jämför vi den svenska köttkonsumtionen med EU och världen.²⁰ Siffrorna visar konsumtionen mätt i vara med ben, vilket i princip är det vi kallar total konsumtion i tidigare avsnitt.

4.1 Sverige och EU

Den svenska köttkonsumtionen ligger totalt något under EU-genomsnittet. Skillnader förekommer mellan länder och mellan köttslag. Tabell 1 visar att för de fyra köttslagen nöt- och kalvkött, griskött fågelkött samt får- och lammkött låg den svenska totalkonsumtionen år 2010 på 82 kilo och år²¹, medan den genomsnittliga konsumtionen i EU låg på närmare 83 kilo²² per person. I EU 15, de länder som blev medlemmar under perioden 1957-1995²³, var genomsnittskonsumtionen av de fyra köttslagen något högre, 85 kilo per person och år. I EU 12, de länder som blev medlemmar under perioden 2004-2007²⁴, var konsumtionen däremot lägre än i Sverige, drygt 72 kilo per person och år.

Enligt tabell 1 ligger konsumtionen av nötkött i Sverige betydligt över genomsnittet för EU, medan konsumtionen av de andra köttslagen ligger en bra bit under EU-genomsnittet.

Tabell 2. Konsumtionen av kött* i Sverige jämfört med EU (EU 27, EU15 och EU12), vara med ben, kilo per person och år, 2010

	Totalt kött*	Nöt- och kalvkött	Griskött	Fågelkött	Får- och lammkött
Sverige	82,1	25,7	37,0	18,0	1,4
EU27	82,8	16,3	41,2	23,1	2,2
EU15	85,1	19,1	41,2	22,3	2,6
EU12	74,2	5,7	41,5	26,4	0,8

* Den totala köttkonsumtionen avser här totalen för de fyra köttslagen, och exkluderar således övrigt kött.

Källa: Jordbruksverkets konsumtionsberäkningar och EU-kommissionen

Enligt EU-kommissionens prognoser kommer konsumtionen av kött per capita i EU inte att växa särskilt mycket fram till år 2020. EU-kommissionen bedömer att

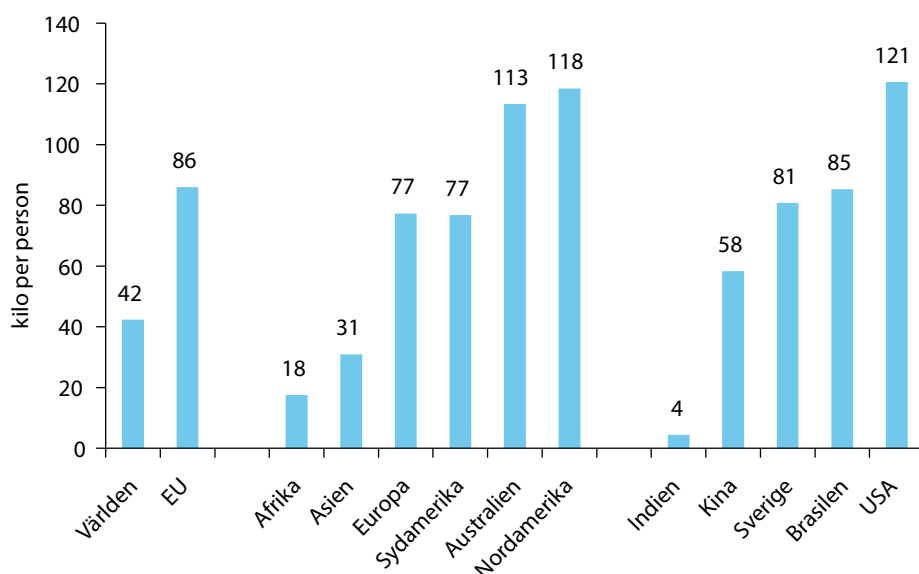
- 20 EU-statistiken kommer från EU-kommissionen och statistiken för världens konsumtion kommer från FAO. Siffrorna är inte exakt jämförbara, men ger en bild av hur skillnaderna ser ut.
- 21 Avser totalkonsumtion, eller vara med ben. Totalt uppgick totalkonsumtionen i Sverige till 85 kilo år 2010, varav 82 kilo utgjordes av de fyra nämnda köttslagen och resterande tre kilo av vilt, inälvor, hästkött och renkött. Se avsnitt 2.1 ovan. Källa: Jordbruksverkets statistikrapport (2012).
- 22 Europeiska kommissionen, <http://epp.eurostat.ec.europa.eu>
- 23 Belgien, Frankrike, Italien, Luxemburg, Nederländerna, Tyskland, Danmark. Irland, Storbritannien, Grekland, Portugal, Spanien, Finland, Sverige och Österrike. Källa: www.eu-upplysningen.se
- 24 Cypern, Estland, Lettland, Litauen, Malta, Polen, Slovenien, Slovakien, Tjeckien, Ungern, Bulgarien, Rumänien

konsumtionen av fågelkött och griskött kommer fortsätta att öka, medan konsumtionen av nötkött samt får och lamm kommer att minska något.

4.1.1 EU och världen

Enligt FAO:s statistik låg konsumtionen av kött inom EU på 86 kilo per person år 2009, vilket är mer än dubbelt så mycket som världskonsumtionen på 42 kilo per person.²⁵ Detta illustreras i figur 10. Siffran på 86 kilo för EU kan jämföras med EU-kommissionens siffra för konsumtionen av nöt- och kalvkött, griskött, fågelkött samt får- och lammkött, som uppgick till 83 kilo år 2010. Siffran från FAO inkluderar allt kött och troligtvis ligger en del av skillnaden i det övriga köttet som inte är med i EU-kommissionens statistik.²⁶

Figur 10 visar att det finns stora skillnader mellan världsdelen. Afrika och Asien är de två världsdelen där köttkonsumtionen var som lägst med 18 kilo respektive 31 kilo per person år 2009, medan Australien (inklusive Nya Zeeland) och Nordamerika låg på 113 kilo respektive 118 kilo samma år. Däremellan ligger Europa och Sydamerika på 77 kilo vardera. Om vi tittar på några enskilda länder blir skillnaderna än mer påtagliga. Indien hade enligt statistiken en köttkonsumtion på endast 4 kilo per person år 2009, Kinas köttkonsumtion låg på 58 kilo, Sveriges och Brasiliens konsumtion låg på 81²⁷ kilo respektive 85 kilo, och USA:s köttkonsumtion låg på hela 118 kilo per person. Bakom siffrorna för olika världsdelen finns stora skillnader både mellan länder och inom länder, och i hur konsumtionen fördelar sig på olika köttslag.



Figur 10. Konsumtionen av kött i världen och EU, i de olika världsdelen samt i några olika länder, kilo per person och år avrundat till heltal, mätt i vara med ben, 2009

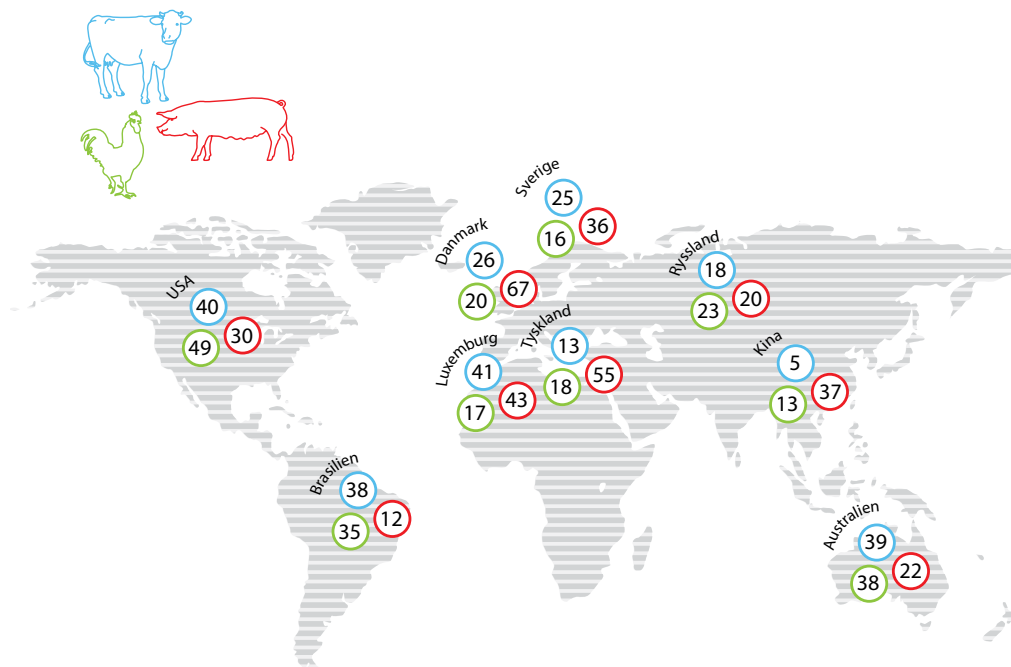
Källa: Egna beräkningar utifrån statistik från FAO

²⁵ Siffrorna är hämtade från FAOSTAT och är framräknade genom att dela den totala konsumtionen med den totala befolkningen i ett land eller en region.

²⁶ Även om det är svårt att uppnå en helt enhetlig och tillförlitlig statistik för hela världen så är detta ändå en fingervisning om hur storleksordningen ser ut.

²⁷ Enligt Jordbruksverkets konsumtionsberäkningar låg totalkonsumtionen år 2009 på 83 kilo per person och år. Detta visar att de olika statistikällorna inte är helt jämförbara.

Av figur 11 kan man utläsa hur konsumtionen av nötkött, griskött och fågelkött ser ut i Sverige i relation till några enskilda länder i EU och världen. Konsumtionen varierar både mellan länderna och de tre köttslagen.



Figur 11. Konsumtion av nötkött, griskött och fågelkött i enskilda länder i världen, kilo per person och år avrundat till heltal, mätt i vara med ben, 2009

Källa: Egna beräkningar utifrån statistik från FAO

5 Exempel på frågor att studera vidare

Denna rapport består framförallt av statistik kring köttkonsumtionen och några förklaringar till den. Det finns många aspekter av vår köttkonsumtion som inte tas upp i denna faktarapport och som kan utredas närmare. Några exempel:

- Hur har vår konsumtion utvecklats gällande vilka delar av djuren vi äter? Vi äter exempelvis mindre av inälvor idag än förr. Vad finns det för användningsområden till det vi äter mindre av idag, finns det möjlighet att ta tillvara mer av djuret för livsmedel? Filé har blivit allt vanligare, har det bidragit till att resursåtgången har ökat?
- Är köttportionerna större nu på restauranger? Är det kockarna eller konsumenterna som driver den utvecklingen?
- Vad säger de olika konsumentundersökningar som hittills är gjorda för köttkonsumtionen? Finns det en samlad bild av resultaten? Finns det frågor som fortfarande inte har tagits upp i sådana undersökningar?
- Kvalitet och dess koppling till priset.
- Varför tappar svenskt kött marknadsandelar?

Andra publikationer i ämnet:

- Hållbar köttkonsumtion. Vad är det? Hur når vi dit? *Rapport 2013:1*
- Marknadsöversikt – får- och lammkött. *Rapport 2012:2*
- Marknadsöversikt – griskött. *Rapport 2011:41*
- Marknadsöversikt – nöt- och kalvkött. *Rapport 2011:32*
- Marknadsöversikt – fågelkött och ägg. *Rapport 2011:31*
- Konsumtionen av kött och annan proteinrik mat fortsätter att öka. *PM 120207*

Rapporten kan beställas från

Jordbruksverket • 551 82 Jönköping • Tfn 036-15 50 00 (vx) • Fax 036-34 04 14
E-post: jordbruksverket@jordbruksverket.se
www.jordbruksverket.se

ISSN 1102-3007 • ISRN SJV-R-13/2-SE • RA13:2