

# 8

**Goda skäl  
att välja  
svenskt  
griskött**



# Du väljer

Visst känner du igen uttrycket “Man blir vad man äter”.

Men har du också tänkt på, att du vid ditt val av mat inte bara påverkar dig själv och din kropp? Du påverkar även miljön, djurskyddet, jobben och landskapet.

Snart sagt det mesta.

I denna broschyr berättar vi som är lantbrukare och föder upp svenska grisar om 8 goda skäl för att välja svenskt griskött.

## De 8 goda skälen är:

Knorr på svansen  
Gott om plats  
Halm och strö  
Friska grisar  
Naturligt beteende  
Bra för Sverige  
Tryggt och säkert  
Världsklass

# SVERIGE



Grisar som trivs har knorr på svansen, så enkelt är det. De svenska grisarna har knorr på svansen vilket är ett gott tecken på flera sätt. För det är nämligen inte självklart att en gris i andra länder i Europa får behålla sin svans.

## 1. Knorr på svansen

När grisar tvingas att leva trångt i en dålig miljö blir de stressade och aggressiva, då är det lätt hänt att de biter svansarna av varandra. I en stor del av Europa är det tillåtet att kuperas svansen vid behov och tyvärr så lever de flesta grisarna i övriga EU utan svans. I Sverige är kupering förbjuden.



Andra EU-länder

# SVERIGE



I Sverige erbjuder vi grisarna gott om plats och de har särskilda mat- och sovplatser. De har också en särskild plats för att uträtta sina behov. Djurskötaren i Sverige ägnar också förhållandevis mycket tid till att sköta grisarna.

Detta gör att grisarna trivs i svenska stallar.

## 2. Gott om plats

I övriga EU har grisarna inte lika gott om plats som i Sverige. Svenska grisar har nämligen enligt lagstiftningen en golvyta som är minst 35 procent större än grisar i andra EU-länder och suggan hålls i EU ofta under lång tid i en burar som på bilden.



Andra EU-länder

# SVERIGE

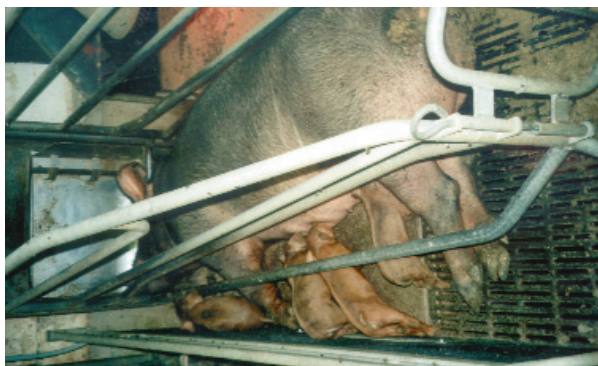


Att ha något att sysselsätta sig med är livskvalitet för grisar. I Sverige får grisar halm eller annat strömaterial, vilket är bra vid både lek och vila.

I Sverige har mat-, lek- och sovplatser hela golv. Så kallat spaltgolv används endast där grisarna gödslar.

## 3. Halm och strö

I övriga EU går de flesta grisar på "helspalt". Det betyder att hela golvet består av "spalt". Spaltgolv innebär att golvet består av smala hela ytor, stavar, med mellanliggande springor, mellanrum. På ett spaltgolv går det inte att lägga ut halm och strö. Burhållningen är dessutom utbredd inom EU.



Andra EU-länder

# SVERIGE



Svenska grisar är väldigt friska. Det beror på att de lever i en bra stallmiljö och att man i Sverige har bra smittskyddsrutiner och en sund inställning till avel. Tack vare detta och god djuromsorg, finns i Sverige inte många av de sjukdomar som florerar i resten av världen. Dessutom är det i Sverige sedan länge förbjudet att ge grisar antibiotika i förebyggande syfte.

## 4. Friska grisar

På många håll i världen har grisar sjukdomar som inte existerar i Sverige. Grisar i andra länder är helt enkelt inte lika friska som de svenska grisarna är och medicinanvändningen är därför större i många länder än vad den är i Sverige.



Andra EU-länder

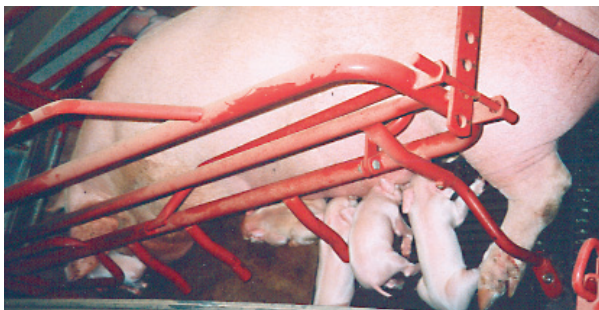
# SVERIGE



I Sverige går suggorna fritt även när de ska föda sina smågrisar och de har gott om plats för att bädda med halm och strö. På så sätt får de utöva sina naturliga beteenden vilket gör dem lugna och redo att ta hand om sina kultingar. När svenska smågrisar är födda har de tillgång ett eget skyddat och uppvärmt utrymme och de får också stanna längre hos sin mamma för att dia, än på många andra håll i Europa.

## 5. Naturligt beteende

I många andra europeiska länder är suggorna fixerade både när de föder sina kultingar och när hon diar dem. Fixerad innebär att suggorna ligger i stålburar där de inte kan röra sig fritt och många grisar i andra länder är fixerade på detta sätt hela livet. Sverige är det enda land inom EU där fixering är förbjuden.



Andra EU-länder

# SVERIGE



Svenska grisar föds till största delen upp på spannmål från svenska gårdar. Detta skapar sysselsättning på gårdarna och inom svensk livsmedelsindustri. Genom att välja svenskt griskött bidrar du till en levande bygd och vårt vackra öppna landskap.

Svenskt närproducerat griskött är också bra för vår miljö eftersom det inte kräver långa transporter med lastbil.

## 6. Bra för Sverige

Det importerade grisköttet skapar inga mervärden i Sverige. Importkött leder istället till att det öppna landskapet besogas. Mycket går att importera men inte öppna landskap.

Import av kött innebär långa transporter vilket ger en negativ miljöpåverkan.



Andra EU-länder



# SVERIGE



Det svenska grisköttet är tryggt och säkert. Internationellt sett är Sverige ett föregångsland när det gäller djurhållning, mycket tack vare den svenska djurskyddslagen – känd som världens strängaste.

## 7. Tryggt och säkert

En del andra länder i Europa arbetar för att nå upp till den nivå som svensk djurhållning har, men de har långt kvar. I detta sammanhang är de svenska bönderna också stolta över att kunna erbjuda ett griskött som är garanterat fritt från salmonella.



Andra EU-länder

# SVERIGE

## 8. Världsklass

Det svenska grisköttet är även fantastiskt både vad gäller smak och kvalitet, absolut världsklass. Att det är så bra, beror på att den svenska grisen är frisk och lever ett liv under bra förhållanden.

Många tror att griskött är fett. Ingenting kan vara mer fel. Griskött är magert, putsat innehåller det endast 2-3 procent fett. Dessutom är griskött laddat med proteiner, mineralämnen och B-vitaminer.

Därför är det naturligt att vi äter allt mer griskött i Sverige, både hemma och på restaurang. Grisköttet passar de flesta typer av kök, allt från asiatisk wok till svenska klassiker. Köttet är också snabblagat, tacksamt att krydda på olika sätt och otroligt populärt inte minst under grillsäsongen.



### Tillsammans



**VALET** av mat handlar om viktiga saker som kvalitet, miljö, djurhållning och livsmedelssäkerhet. Valet mellan svenskt griskött och importerat griskött är ditt.

Med hälsningar från:



*Alltid gott med svenskt griskött!*

*Tillsammans, i familjen, i alla åldrar och i goda vänners lag (som ovan).*

*På krogen med stjärnkockens lilla extra (till höger).*

*Vid alla årstider (se sista sidan).*

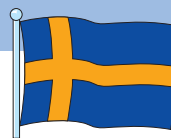
*Vi önskar dig många goda måltider!*

*Besök oss gärna på vår hemsida:*

*[www.grisproducenter.org](http://www.grisproducenter.org).*



Foto: Magnus Skoglöf



# Årets Kock

*Skinkstek av svensk ungris, i påse med äpple och lök samt mormors potatis med jordärtskocka och färskost.*

*Med denna måltid vann stjärnkocken Tommy Myllymäki det prestigefyllda priset Årets Kock 2007.*

*I segermenyn använde Tommy Myllymäki 600 gram skinkstek av fransyska, salt och peppar, smör, 2 röda äpplen (i klyftor), 12 pärllökar (i halvror), skal av 1/2 citron, 2 kvistar timjan, 1 st lagerblad, 1 dl hönsbuljong, 1st stekpåse samt Maizena för brun sås.*

*Till detta serverade Tommy "Mormors potatis med jordärtskocka och färskost".*

*För fullständigt recept och fler goda råd, kontakta Svensk Köttinformation, [www.svenskkottinformation.se](http://www.svenskkottinformation.se).*



# Mycket gott med svenskt griskött



Bacongrillade räkor



Exotisk äppelgryta



Baguette med kokt skinka



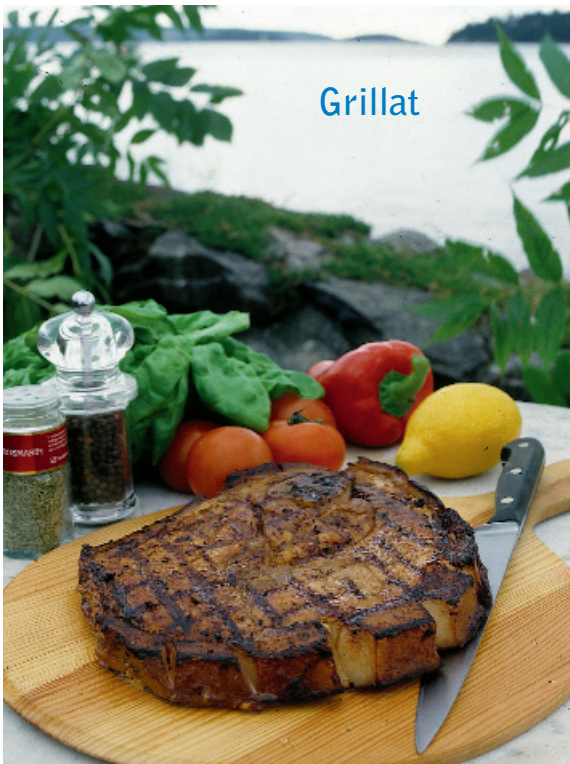
Korvburgare



Örtbakad grissida och filé



Skinkstek från Söderhavet



Grillat



Diamantskinka