

STOCKHOLM 2017-01-17

PRESSMEDDELANDE

Norvida tar stora steg mot en bättre grisproduktion

Nu erbjuds svenska konsumenter för första gången importerat kött från grisar som föds upp med en djuromsorg och antibiotikaförbrukning som är konkurrenskraftig i jämförelse med svensk produktion.

– Detta är ett jättekälv mot en ännu bättre grisproduktion, säger Calle Ramvall, kvalitetschef hos den svenska köttleverantören Norvida, som har tagit fram konceptet i samarbete med tio holländska grisuppfödare.

Norvida har sedan 2013 importerat sitt fläsk från utvalda bönder i Holland, ett fläsk som är bland det bästa som går att få tag på i Europa ur ett CSR- och djuromsorgsperspektiv. Allt är märkt enligt Animal Welfare – en standard som är utvecklad tillsammans med engelska kravställare.

– Hela vår verksamhet bygger på att vara det goda alternativet. Därför kan vi aldrig slå oss till ro, och tar nu nästa steg mot en ännu bättre djurhållning tillsammans med de bästa bönderna. Målsättningen har varit att helt eliminera svanskupering och minimera användning av antibiotika. Och det har vi nu lyckats med, säger Calle Ramvall.

Ett bättre foder, en bättre inomhusmiljö, ökad tillsyn och större utrymmeskrav är några faktorer som bidrar till att grisarna mår bra, och som en följd av detta inte biter i varandras svansar. Detta innebär förstås en ökad kostnad, och Norvida betalar därför en premie till bönderna för grisar uppfödda inom det här konceptet.

Köttet blir därför något dyrare än konventionellt griskött från kontinenten, men står sig fortfarande mycket konkurrenskraftigt jämfört med övriga etiska alternativ på marknaden.

Först ut i svensk dagligvaruhandel att erbjuda fläskkött uppfött enligt det nya konceptet blir Coop som kommer att saluföra det under varumärket John's Selection Animal Welfare.

–Vi är glada över att kunna erbjuda våra kunder importerat fläskkött där antibiotikaanvändningen är i nivå med svensk uppfödning och där grisarna får behålla sina knorrar. Tillsammans med Norvida tar nu Coop ytterligare ett stort steg mot en bättre djurvälstånd, säger Majsan Pense, kategorichef för kött på Coop.

– Vårt mål är att allt vårt importerade fläskkött ska komma från den här typen av produktion inom två till tre år, avslutar Calle Ramvall.

För mer information, kontakta:

Calle Ramvall
calle.ramvall@norvida.se
Kvalitet och Miljö
0709 164 800