

Hagnýting rekjanleika - Upprunamerkingar

*Sveinn Margeirsson, sviðsstjóri Virðiskenndusviðs
Matis ohf*

Inngangur

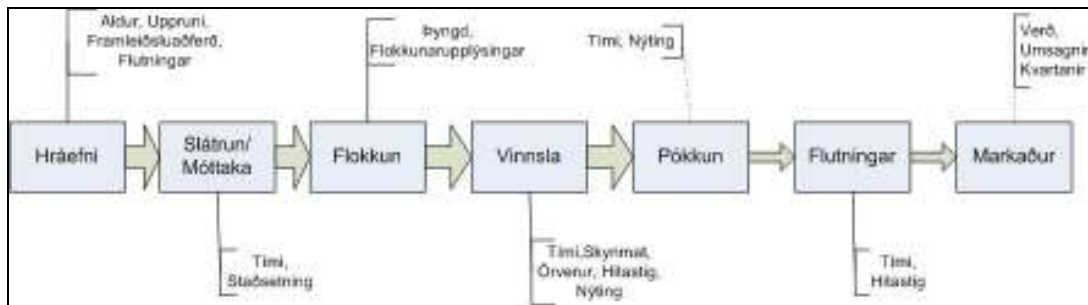
Rekjanleiki táknað það að geta rakið vöru og innihaldsefni hennar gegnum öll stig framleiðslu og dreifingar. Síðustu ár hafa einkennst af miklu og auknu flæði vara á milli heimshluta og hafa matvörur ekki farið varhluta af þeirri þróun. Þessi þróun hefur óneitanlega lengt virðiskenndu matvæla verulega og um leið aukið möguleikann á rýrnun, spillingu gæða og heilsuspillandi áhrifum á matvæli. Hneykslismál hafa komið upp, s.s. díoxínmengun í Belgíu, kúariða í Bretlandi og ýmiskonar smit sem rekja má til matvara sem flutt hafa verið um langan veg. Vegna þessa og aukins hryðjuverkaótta um allan heim hefur áhersla yfirvalda og eftirlitsaðila á rekjanleika aukist. Í gildi eru nú lög í Bandaríkjunum og Evrópusambandinu sem kveða á um að matvara, fóður og innihaldsefni í matvöru og fóður skuli vera rekjanleg í gegnum öll stig framleiðslu og dreifingar (sjá t.a.m. Reglugerð 178/2002/EC 18. gr.). Sérhver aðili sem kemur að framleiðslu matvara og fóðurs skal geta gert grein fyrir því hvaðan hráefni til vinnslu komu og hvert vörur viðkomandi fóru (eitt skref niður – eitt skref upp). Með því að fá þessar upplýsingar frá öllum aðilum innan virðiskenndunnar er hægt að rekja vöru og innihaldsefni hennar allt frá neytanda og að uppruna.



1. mynd. Virðiskenndan nær yfir alla þá aðila sem vinna saman að því að uppfylla kröfur markaðar. Markmið greiningar á virðiskenndu er að hámarka virði vöru með lágmarks kostnaði.

Reynslan sýnir að lög og eftirlitsaðilar gera sjaldan jafn miklar kröfur og neytendur og framleiðendur matvara. Algengt er í dag að rekjanleiki sé hagnýttur til markaðssetningar matvara (t.d. út frá ímynd tiltekins svæðis; hreinleika, menningar eða annars). Dæmi um þetta er t.d. markaðssetning íslenskra landbúnaðarvara í Bandaríkjunum, Austurlamb og lífrænt lambakjöt úr Skagafirði. Yfirstaðið efnahagslegt góðæri á heimsvísu fjölgaði fólki sem hafði efni á að láta sig varða uppruna matvöru og sérmarkaðir fyrir matvörur urðu algengari. Rekjanleiki er t.a.m. algjör forsenda þess að hægt sé að sýna fram á að tiltekin landbúnaðarvara komi úr lífrænni ræktun.

Á sl. árum hefur orðið bylting í notkun upplýsingatækni í matvælaíðnaði. Rafræn upplýsingakerfi sjá um að halda utan gögn sem myndast um uppruna hráefnis, nýtingu, galla, söluverð og fleiri atriði sem skipta miklu máli fyrir afkomu matvælaframleiðslu. Matvælaíðnaðurinn hefur unnið þétt með rannsóknastofnunum og hugbúnaðarfyrirtæki að þróun hugbúnaðarlausna sem auðvelda stjórnun út frá uppruna hráefnis, möguleikum til vinnslu og stöðu á markaði.



2. mynd. Dæmi um upplýsingar sem hægt er að hengja á mismunandi hlekkir virðiskeðjunnar. Með samstarfi og gagnamiðlun mismunandi aðila innan keðjunnar er hægt að nýta upplýsingarnar á markvissari hátt en ef samstarfið vantar.

Mátis ohf hefur unnið talsvert með Trackwell og fleiri hugbúnaðarfyrirtækjum, ásamt sjávarútvegsfyrirtækjunum Samherja, FISK Seafood, Vísi og Guðmundi Runólfssyni að ákvörðunartökukerfinu FisHmark, en það tekur saman gögn frá veiðum (hráefnisöflun), vinnslu og markaðssetningu, greinir þau á ákveðinn hátt og kemur út frá þeirri greiningu með tillögu um hagkvæmasta fyrirkomulag hráefnisöflunar og vinnslu. Á Íslandi má segja að virðis_keðja landbúnaðarafurða hafi að nokkru leyti setið eftir í þessari þróun ef borið er saman við virðis_keðju sjávarafurða. Verulegar framfarir hafa þó orðið í kjötvinnslu á sl. árum, ekki hvað síst í meðhöndlun gagna og varðandi rekjanleika. Sem dæmi má nefna að fyrirtækið Norðlenska er í stakk búið að halda utan um einstaka sláturgripi í kjötvinnslu sinni. Annað dæmi er rafrænt kjötmat sem hefur verið þróað í sláturhúsi Kaupfélags Skagfirðinga en við þá vinnu var þekking m.a. sótt til Nýja-Sjálands.

Hverjir eru möguleikar íslensks landbúnaðar til hagnýtingar rekjanleika?

Íslenskir bændur hafa á síðastliðnum árum tekið talsvert stór skref í átt til aukinnar gæðastjórnunar í framleiðslu sinni. Byggð hafa verið upp gæðakerfi sem margir bændur hafa innleitt og skráning upplýsinga um framleiðsluna aukist. Tölvukerfið MARK er aðgengilegt á netinu á www.bufe.is. Í því tölvukerfi, sem allir bændur í sauðfjár-, nautgripa- og svínarækt geta fengið aðgang að, er mögulegt að skrásetja einstök dýr, skrá burð og flutningssögu gripa. Í ljósi þess sem áður hefur verið nefnt um rafrænt kjötmat og möguleika íslenskra kjötvinnsla til að halda utan um upplýsingar má því ljóst vera að verulegt magn upplýsinga er að finna í virðis_keðju kjötafurða. Ætla má að hið sama gildi um mjólkurframleiðslu, t.a.m. skráningar á frumutölu og prótínmagni í hrámjólk, nýting í ostagerð o.fl. Einhver miðlun upplýsinga er á milli ólíkra hlekkja virðis_keðjunnar (bænda, sláturhúss, kjötvinnsla og verslunar), t.a.m. eru upplýsingar úr slátrun nýttar til ráðlegginga við kynbætur á sauðfé. Ef marka má stöðuna eins og hún var í sjávarútveginum fyrir nokkrum árum og hvernig hún hefur þróast þar á sl. árum er hinsvegar líklegt að nýta megi enn betur þær upplýsingar og gögn sem safnast saman í „upplýsingaeyjum“ á ýmsum stöðum í virðis_keðjunni. Þessi gögn er hægt að nýta til ýmiskonar stýringar á virðis_keðjunni, t.a.m.

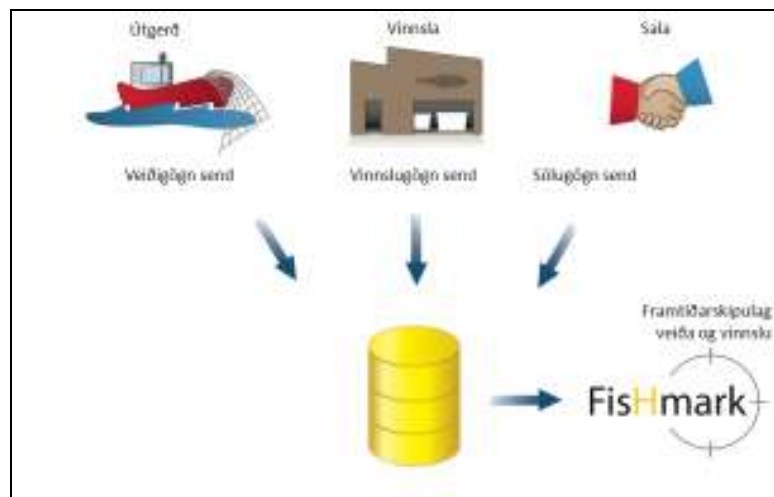
- Til greiningar og vottunar á því hvort um sjálfbæra framleiðslu er að ræða
- Til að merkja og votta uppruna
- Til kynbóta á ræktunardýrum
- Til vals á beitilandi
- Til bættrar meðferðar á sláturdýrum

- Til aðfangastjórnunar (t.a.m. lágmörkunar birgðakostnaðar)
- Til framleiðslu- og vinnslustjórnunar
- Til markaðssetningar, með miðlun upplýsinga til neytenda
- Til að lágmarka rýrnun

Hér á eftir verður fjallað nánar um nokkra af þessum möguleikum.

Val á beitilandi

Mikil vinna hefur farið fram á Íslandi sl. ár varðandi greiningu mismunandi veiðisvæða þorsks m.t.t. nýtingar, gallatíðni og gæða afla (Sveinn Margeirsson o.fl. 2007). Þeirri vinnu hefur verið fylgt eftir með gerð FisHmark hugbúnaðarins (sjá 3.mynd). Á sambærilegan hátt mætti greina hvort munur sé á nýtingu, gallatíðni og gæðum kjötafurða (sér í lagi lambakjöts) eftir beitilandi og þá sérstaklega þar sem búpeningi er haldið á afgirtu landi. Í raun hefur núþegar verið sýnt fram á mun í bragðgæðum lambakjöts eftir beitilandi, með svokölluðum hvannalömbum (Guðjón Þorkelsson o.fl, 2009).



3. mynd. Uppsetning FisHmark kerfisins sem hefur verið þróað fyrir sjávarútveg. Með sambærilegum hætti mætti hugsa sér samstarf bænda (kjötframleiðenda), sláturleyfishafa, kjötvinnsla og verslana eða kúabænda, mjólkurstöðva og verslana.

Aðfangastjórnun

Aðfangastjórnun hefur lengi verið mikilvæg fyrir fyrirtæki í framleiðsluiðnaði. Í því hávaxtaumhverfi sem Íslendingar búa við í dag er hún enn mikilvægari en víðast annarsstaðar, þar sem kostnaður við bundið fjármagn er óvíða meiri en hér á landi. Með hagnýtingu rekjanleika og greiningu upplýsinga sem safna má úr virðiskeðju matvæla er hægt að lágmarka birgðahaldskostnað, t.d. með söluspám fyrir afurðir og spám um not fyrir aðföng.

Markaðssetning - upprunamerkingar

Markaðssetning getur byggt á hagnýtingu rekjanleika. Með því að beita rekjanleika er hægt að sýna fram á uppruna vöru og hvaða leið hún hefur farið gegnum virðiskeðjuna. Leið vöru í gegnum virðiskeðjuna hefur áhrif á umhverfisálag sem henni fylgir, en slíkt getur haft áhrif það hvort vörur fá umhverfismerkingu eður ei.

Þá er sérstaklega hægt að horfa til aðgreiningar á markaði (e. differentiation) út frá upplýsingum um uppruna vöru. Þá má horfa sérstaklega til þess hvort tengja megi upplýsingar sem skapast við framleiðsluna við ferðamennsku á framleiðslustað.

Lágmörkun sóunar

Mikil sóun á sér stað í virðisbætur matvæla, sér í lagi ferskvara. Sóunin orsakast m.a. af rangri vörustjórnun, rangri meðferð, ófullnægjandi kælingu og rofnum umbúðum. Með bættri yfirsýn yfir virðisbætur og þar með bættem tókum á vörustjórnun skapast möguleikar til hagræðingar, bættra gæða og bættrar þjónustu við viðskiptavinum, auk þess sem farga þarf minna magni af lífrænum úrgangi, en förgun hans hefur orðið mun dýrari á sl. árum.

Niðurlag

Eins og ljóst má vera af framansögðu eru ýmsir möguleikar til hagnýtingar rekjanleika í íslenskum landbúnaði. Líklegt má teljast að framundan séu tímar breytinga og uppstokkunar á Íslandi, umræðan um aðild að Evrópusambandinu verður æ háværi og skuldir þjóðarbúsins munu setja okkur Íslendingum verulegar skorður á næstu árum. Breytingar munu því verða á styrkja- og samkeppnisumhverfi íslensks landbúnaðar, hvort sem er vegna inngöngu í Evrópusambandið eða einfaldlega vegna þess að ekki verður fé aflögu hjá ríkinu til að setja í stuðning við ákveðnar framleiðslugreinar eins og verið hefur. Aðstæður heimila á Íslandi hafa versnað til mikilla muna og matvöruverð enn mikilvægara fyrir þjóðina en áður. Hagræðing í landbúnaði, eins og á öðrum sviðum þjóðfélagsins er óumflýjanleg. Slíkri hagræðingu er hægt að ná fram með aukinni samvinnu í virðisbætur landbúnaðarafurða.

Komi til aukins innflutnings landbúnaðarafurða, t.a.m. vegna inngöngu Íslands í Evrópusambandið, verða það íslenskir neytendur sem munu afgera framtíð íslensks landbúnaðar með vali sínu í verslunum. Viðbrögð Íslendinga í kjölfar bankahruns hafa sýnt að það er vilji til að velja íslenskt. Mikilvægt er að landbúnaðurinn nýti sér og komi til móts við þann vilja með því að horfa sérstaklega til þess að sýna fram á fullkominn rekjanleika og þá verðmætasköpun sem verður í íslensku samfélagi vegna landbúnaðar. Hluti af slíkri vinnu verður að felast í því að leita allra leiða til að hagræða í rekstri. Mikilvægt er að bændur líti sér nær og skeri niður erlend aðföng eins og hægt er, lágmarki fjárbindingu í óarðbærum fjárfestingum og hagi rekstri sínum eftir landkostum. Ábyrgð sláturleyfishafa og kjötvinnsla liggur í að viðhalda fullum rekjanleika og að leita allra leiða til hagræðingar, í samvinnu við bændur og verslanir. Auk þess að sjá til þess að lágmarka rýrnun í verslunum ber eigendum þeirra að miðla upplýsingum um uppruna matvara, sem og öðrum upplýsingum sem skipta neytendum máli, s.s. um umhverfismál. Koma verður í veg fyrir að misvísandi upplýsingum sé miðlað um uppruna vara og þarf þá sérstaklega að gæta að þeim aðilum sem bæði pakka íslenskri og innfluttri vöru. Ef allir aðilar í virðisbætur íslenskra landbúnaðarafurða leggja á eitt við að miðla upplýsingum sem skipta máli fyrir upplifun neytenda – verð og gæði – er ólíklegt að innflutningur landbúnaðarafurða muni ganga af íslenskum landbúnaði dauðum. Slíkt væri engum í hag.

Heimildir

Margeirsson, S., Jónsson, G.R., Arason, S. Thorkelsson, G. (2007). Processing forecast of cod - Influencing factors on yield, gaping, bruises and nematodes in cod (*Gadus morhua*) filets. *Journal of Food Engineering* 80 (2007). 503-508.

Guðjón Þorkelsson, Rósa Jónsdóttir, Aðalheiður Ólafsdóttir, Óli Þór Hilmarsson, Sigríður Jóhannesdóttir, Halla Steinólfsdóttir og Guðmundur Gíslason: Er annað bragð af kjöti hvannalamba en kjöti lamba á venjulegum úthaga ? *Rit Fræðisþings landbúnaðarins 2009*.

Vefslóð sem vísar á reglugerð ESB um rekjanleika:

http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/traceability/index_en.htm

Vefslóð með hagnýtum upplýsingum um rekjanleika:

http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/traceability/factsheet_trace_2007_en.pdf