



2012-01-26 06:45 CET

## Ärter i världsklass från Findus klimatcertifieras och serveras svensk matelit

Efter 50 år av ansvarsfull ärtodling blir nu Findus ärter klimatcertifierade enligt Svenskt Sigills standard. Ärterna odlas i "ärtbältet" i Skåne och södra Halland och har en unik sötma och mjällhet. **Andreas Hedlund, Årets Kock 2002 och ansvarig för banketten på Årets Kock finalen 2012, valde igår att servera de nycertifierade svenska ärterna till gästerna från Sveriges kockelit och deras gäster.**

- Hårt arbete och kärlek till maten och jordarna ligger bakom de framgångar vi nu kan skörda. Det finns ingen genväg till kanske världens sötaste, mjällaste och mest miljövänliga ärter, bara 50 år av engagemang och passion, säger **Enar Magnusson, Senior Advisor på Findus Jordbruksavdelning, och f.d Jordbrukschef på Findus.**

- Vi tar prover på alla jordar och provodlar i växthus i sedan 1960-talet. För att bevara friska och sunda jordar dröjer det cirka 8 år innan det blir aktuellt med ärtodling på samma fält igen, säger Enar Magnusson.

Findus var först ut med klimatcertifierade grönsaker redan i fjol, då med blad- /och örtgrönsaker som spenat, grönkål och dill. I förra veckan stod det klart att de femhundra odlare som odlar Findus ärter enligt noggranna kriterier för miljö, smak och kvalitet blivit klimatcertifierade enligt Svenskt Sigills standard.

- Klimatet är vår tids stora miljöfråga. Vi fick ett uppdrag av Sveriges regering 2007, och har tillsammans med KRAV utvecklat reglerna för klimatcertifieringen, säger **Linda Cederlund, VD Svenskt Sigill.**

Klimatcertifieringen bygger på att den som producerar livsmedel har genomfört vetenskapligt grundade åtgärder för att minska klimatpåverkan. I växtodlingen handlar det framförallt om att effektivisera användningen av kväve och energi, samt minska användningen av fossila bränslen.

- Styrkan i klimatcertifieringen är att det är ett sätt att ta ansvar för planeten vi lever på. Producenter får hjälp att bli mer klimatsmarta och konsumenten får hjälp att välja klokt i butiken, säger Linda Cederlund.

## **Nu kan vi kommunicera vårt arbete på gården**

Ordförande i ärtodlarföreningen, Kjell Svegrupp i västra Skåne, odlar ärter för Findus sedan tjugo år tillbaka enligt odlingskonceptet Low Input Sustainable Agriculture<sup>[1]</sup>. Han ser många fördelar med en tredjepartscertifiering då det underlättar för odlarna att kommunicera det miljöarbete de gör, och det hjälper konsumenterna att välja mat som både är god, näringsrik och miljövänlig.

- Jag tror att konsumenterna vill äta mat som värnar om klimatet och miljön. Problemet är att det har varit svårt att kommunicera allt det arbete vi gör på gården, säger **Kjell Svegrupp, ordförande i ärtodlarföreningen och kontraktsodlare för Findus.**

- Jag har anlagt våtmarker för att reducera näringsläckaget, minskat på erosionen och lagt om till uppvärmning med biobränsle. Snart kommer jag att gå en kurs i "eco-driving" för att ytterligare minska bränsleförbrukningen på gården, säger Kjell Svegrupp.

- Certifieringen av ärterna är win win. Vinnare är konsument, producent, miljö  
- som sagt hela moder jord, avslutar Kjell<sup>[2]</sup>.

## **Ärternas "Grand Cru"**

De sydsvenska jordarna och kustklimatet är speciellt gynnsamt för ärtodling. Även ljuset från de långa sommardagarna och den jämna dygnstemperaturen (genomsnitt 17 grader, och nattemperaturer på ca 12 grader och dagstemperaturer runt 22 grader) gör att ärtan mognar jämnt och utvecklar en unik sötma och mjällhet.

Findus ärter odlas av ett femhundra-tal noggrant utvalda kontraktsodlare. Ärterna skördas på exakt den dagen då ärtan är som bäst och fryses in inom tre timmar för att behålla sin söta smak, mjällhet och vitaminer.

- Vi finns mitt i "ärtbältet" längs den 56:e breddgraden. Här är det lite för kallt för solmogna druvor men alldeles perfekt för ärter. Här odlar vi ärternas "grand cru" med passion och omsorg, säger Enar Magnusson.

### **Utvalda till Årets Kock bankett 2012**

Andreas Hedlund, Årets Kock 2002 och ansvarig för banketten på Årets Kock finalen 2012, valde igår att servera Findus ärter till gästerna från Sveriges kockelit och deras gäster.

- Jag har upptäckt att det är skillnad på ärter och ärter. Jorden, klimatet, odlingen, skörden och omsorgen ger den dess karaktär, precis som ett vin. Den unika sötman, mjällheten och den klara gröna färgen plus att det är en miljömärkt råvara som odlas i Sverige gjorde att jag valde Findus ärter till Årets Kock-banketten 2012, säger **Andreas Hedlund, Årets Kock 2002 och ansvarig för banketten vid Årets Kock finalen 2012.**

- Jag har dessutom ökat min egen ärtkonsumtion flera gånger om, säger Andreas.

Findus skördar ungefär 30 miljoner kilo ärter varje säsong. Under varje skörd anordnas en "Ärtsafari" som är öppen för allmänheten. 25 000 har besökt ärtsafarin sedan starten sommaren 1986. Biljetterna släpps under våren på [findus.se](http://findus.se)

[\[1\]](#) Se faktaruta.

[\[2\]](#) Se bifogad [videointervju](#) med Kjell Svegrup, ordförande i ärtodlarföreningen.

**För mer information kontakta:**

**Enar Magnusson, Senior Advisor Findus Jordbruksavdelning** på email [enar.magnusson@se.findus.com](mailto:enar.magnusson@se.findus.com) eller telefon 042 – 86 000

**Anna Broekman, Kommunikationschef, Findus** på email [anna.broekman@se.findus.com](mailto:anna.broekman@se.findus.com) eller telefon 042 – 86 000

**Linda Cederlund, VD Svenskt Sigill** på email [linda.cederlund@sigill.lrf.se](mailto:linda.cederlund@sigill.lrf.se) eller telefon 08 - 787 53 71

**Anna Richert, Projektledare Svenskt Sigill** på email [anna.richert@sigill.lrf.se](mailto:anna.richert@sigill.lrf.se) eller telefon 08 – 787 53 73

### **Fakta om Klimatcertifiering**

[Klimatcertifieringen](#) har utvecklats av Svenskt Sigill och KRAV. Certifieringen bygger på att den som producerar livsmedel har genomfört vetenskapligt grundade åtgärder för att minska klimatpåverkan, och att ett certifieringsbolag kontrollerar att alla regler är uppfyllda så att konsumenten kan vara trygg i att det är ett klokt val. I växtodlingen handlar det framför allt om att effektivisera användningen av kväve och energi samt att minska användningen av fossila bränslen. Klimatcertifieringen täcker hela kedjan från produktionen hos lantbrukaren till Findus hantering av ärtorna. Läs mer på [www.klimatmarkningen.se](http://www.klimatmarkningen.se)

### **Fakta om Svenskt Sigill**

[Svenskt Sigill](#) är kontrollmärkningen för svensk mat och blommor. Ca 5000 producenter runt om i landet följer de höga krav på säkra livsmedel, god djuromsorg och miljöansvar som ska uppfyllas för att få godkänt och märka kvalitetssäkrad råvara med Svenskt Sigill. Sedan juni 2010 erbjuder Svenskt Sigill även en klimatcertifiering. Läs mer på [www.svensktsigill.se](http://www.svensktsigill.se)

### **Fakta om Findus odlingskoncept - Low Input Sustainable Agriculture**

Findus odlingskoncept LISA, Low Input Sustainable Agriculture, ger välkontrollerade grönsaker av hög och jämn kvalitet odlade med låg miljöpåverkan.

Det här är LISA:

1. Kontraktsodling – kontrakterade skyldigheter och rättigheter
2. Jordtester – endast friska, sunda jordar
3. Sorter – forskning och utveckling av sjukdomsresistenta sorter
4. Växtnäring - produktkvalitet och miljöpåverkan
5. Såplanering – utvalda sorter och såtider
6. Växtskydd - resthalter under detektionsgräns (<10 ppb = EUs gräns för barnmat)
7. Bevattning – avvägd tidpunkt och kvantitet
8. Mognadsgrad - noggrann provtagning
9. Skörd och infrysning - kvalitet och snabb infrysning
10. Ständig förbättring
  - bakteriebehandlat utsäde
  - ”one farm concept ”– kontraktsodlade grödor
  - klimatcertifiering – oberoende/3e part

Findus ärter skördas den dag de är som allra bäst och därför testas mognadsgraden på fälten varje morgon.

Ärterna odlas på 8000 hektar och kräver en minutiös koordinering för att skörda ärterna i tid samma dag och frysa ned dem inom 3 timmar.

Är det varmt ute isas ärterna på lastbilarna på väg till infrysningen, eftersom ärtan innehåller fett som annars snabbt skulle ge en smakförsämring i värme.

### **Milstolpar i utvecklingen av Findus odlingskoncept**

- 60-talet – rutinmässig test av jordar i växthus
- 70-talet – Findus Integrerade Odling - Findus intensifierade tillsammans med odlarna F&U-arbetet med att ta fram grönsaker med hög synlig och osynlig kvalitet odlade på fält som provodlats i växthus för att säkerställa den långsiktiga sundheten.
- 1991 – Findus Lilla Gröna/Svenskodlat
- 1993- Findus lanserar ekologiska grönsaker
- 1994 – Findus får Hemköps Miljöpris med motiveringen djupt och långsiktigt arbete med kvalitetsgrönsaker, sorter och jordar.
- 2000 – Findus Integrerad Odling blir Low Input Sustainable Agriculture för att ytterligare understryka arbetet med uthålligt

jordbruk.

- 2004 – Fabriken tredjepartcertifieras enligt BRC (HACCP, VIS)
- 2005 – Plan för IP-certifiering/Bascertifiering enligt Svenskt Sigill standard
- 2010 – IP certifiering av mindre grödor, och ”One farm concept” av ärter. Tredjepartcertifiering enligt Svenskt Sigill och märkning av produkter till konsument- och restaurang/storköksmarknaden.
- 2010 – Findus först med klimatcertifierade grönsaker i Sverige enligt Svenskt Sigill standard. Blad- och örtgrönsaker som spenat, grönkål och dill certifieras först. Samtidigt påbörjas arbetet med att klimatcertifiera alla de femhundra ärtodlarna.
- 2011/2012 Klimatcertifiering av ärter uppnås. Samtliga Findus 550 kontraktsodlare är nu klimatcertifierade enligt Svenskt Sigills standard.

### Visste du att:

- Ärter och många andra frysta grönsaker innehåller lika mycket eller mer vitaminer och mineraler än färska som köps i butik. Ärter kan innehålla upp till 30% mer Vitamin C. Källa: Analys av det oberoende analysföretaget Eurofin 2009. Analysen har omfattat morötter, spenat, blomkål, broccoli, haricots verts och ärter. Läs mer om resultaten: <http://www.findus.se/passion-for-mat/frysta-gronsaker-lika-nyttiga-som-farska/>
- Fryst mat innehåller lika mycket näringsämnen och vitaminer som färsk. En brittisk studie som nyligen jämfört 37 näringsämnen i fryst respektive färsk mat påvisade inga näringsmässiga skillnader. Forskningsresultaten presenterades av Charlotte Harden från Sheffield Hallam University vid Findus matseminarium den 14 juni 2011: <http://www.mynewsdesk.com/se/pressroom/findus/document/view/dokumentation-fraan-findus-matseminarium-14-juni-14672>
- Frysning är naturens sätt att bevara. Därför behövs inga konserveringsmedel.

### Produktinformation:

- Findus [Små Fina Ärter](#)
- Findus [Klassiska Ärter](#)

- Produktfakta [Restaurang- och Storhushåll](#)

## Videos & Intervjuer:

1. "Nu kan vi kommunicera arbetet på gården" - Intervju med Kjell Svegrup Ordförande i Ärtodlarföreningen om klimatcertifiering 2012 <http://www.youtube.com/watch?v=U04k5T0vkzQ>
2. "Jag är ju en ärthjärna men jag gillar det" – Findus forskningschef Rolf Stegmark om sin passion för örter [http://www.youtube.com/watch?v=72sl15a2o\\_4](http://www.youtube.com/watch?v=72sl15a2o_4)
3. Svenskt Sigill Klimatcertifiering av Findus grönsaker 2011 - Enar Magnusson, Findus Jordbruksavdelning om klimatcertifieringen <http://www.youtube.com/watch?v=l7ZfxoJf4t8&feature=related>
4. Andreas Hedlund, Årets Kock 2002 och ansvarig för banketten 2012 – om förberedelserna [http://www.youtube.com/watch?v=NTRWycS4qXg&feature=player\\_embedded](http://www.youtube.com/watch?v=NTRWycS4qXg&feature=player_embedded)
5. [http://www.youtube.com/watch?feature=player\\_embedded&v=bLKCLMIh8YI](http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=bLKCLMIh8YI)

## REFERENSLÄNKAR

**Svenskt Sigill** [www.svensktsigill.se](http://www.svensktsigill.se)

### **Pressmeddelande Findus klimatcertifierade grönsaker**

**2011** <http://www.mynewsdesk.com/se/pressroom/findus/pressrelease/view/findus-foerst-med-klimatcertifierade-groensaker-567760>

### **Pressmeddelande Ärtsafari**

**2011** <http://www.mynewsdesk.com/se/pressroom/findus/pressrelease/view/nu-slaepps-biljetterna-till-findus-aertsafari-2011-624815>

**Årets Kock** [www.aretskock.se](http://www.aretskock.se)

djupfrysta produkter och 50 kolonialprodukter i sortimentet. Dessutom marknadsförs drygt 350 produkter för restaurang- och storköksmarknaden. Kvalitet och matglädje är nyckelord för verksamheten. Findus Sverige AB har cirka 900 medarbetare och omsätter cirka 2 miljarder kronor. Findus introducerade djupfryst i Sverige på 1940-talet genom fryst spenat och bär. Följ även Findus på: [www.findus.se](http://www.findus.se) // [www.facebook.com/FindusSverige](https://www.facebook.com/FindusSverige) // [www.twitter.com/Findus\\_se](https://www.twitter.com/Findus_se)