



Rädda liv. Byt kaffe.

Faktaunderlag



Rädda liv. Byt Kaffe. – Faktaunderlag

Text: Göran Eklöf, Gun Lange (Vad är kaffe?, En ekologisk kaffegård, Ekokaffe utan certifiering),
Susanne Hagenfors (Kaffeinventering)

Layout: Tomas Tirén

Tryck: Birger Gustafsson AB, Stockholm 2006

Varunummer: 9301

ISBN: 91 558 7843 1

Svenska Naturskyddsföreningen

Box 4625

116 91 Stockholm

www.snf.se

E-post: info@snf.se



Svenska Naturskyddsföreningen

Åsögatan 115 • Box 4625 • 116 91 Stockholm
Telefon 08-702 65 00 • Fax 08-702 08 55
www.snf.se • info@snf.se

Varunummer: 9301 ISBN: 91 558 7843 1

DET ÄR DAGS ATT BYTA KAFFESORT

Kaffe är ett av världens mest besprutande livsmedel. Effekterna på miljö och hälsa är förödande. Människor förgiftas och dör av bekämpningsmedlen. Jordar utarmas av storskalig och ensidig kaffeodling. Vattendrag förstörs av avfall från odlingarna.

I dagsläget finns det glädjande nog alternativ. Totalt 80 olika kaffeprodukter som säljs i Sverige är KRAV-märkta. Bland dem finns varor som är lämpade både privatpersoner, företag och caféer. Därför uppmanar Svenska Naturskyddsföreningen nu alla caféägare och kaffedrickare runt om i landet: Rädda liv - Byt kaffe!

Efter olja är kaffe den internationella handelsvara som omsätter mest pengar. Kaffe odlas på 10 miljoner hektar mark i ett 50-tal olika länder. På 70 procent av odlingarna används mycket giftiga bekämpningsmedel, många sedan länge förbjudna i Sverige, som parakvat och lindan. Enbart i Costa Rica, rapporteras varje år cirka 700 akuta förgiftningar och ett 30-tal dödsfall bara på grund av parakvat. I Brasilien, som står för två tredjedelar av världens kaffeproduktion (och största delen av den svenska importen), är skadorna från bekämpningsmedel ett av de största hälsoproblemen, och man uppskattar att 200 000 människor är drabbade. Det finns dock ingen statistik över hur stor del av skadorna som uppstått på grund av användningen av bekämpningsmedel specifikt i kaffeproduktion.

Av de cirka nio kilo kaffe som en genomsnittssvensk dricker per år är bara var 25:e kopp brygd på KRAV-märkt kaffe som odlats utan gifter. Det vill vi ändra på.

Mycket av KRAV-kaffet är så kallat skuggkaffe som odlas tillsammans med många olika träd och andra växter. Den rika växtligheten hjälper till att hålla vatten kvar i marken, löven återför näring och håller borta en del växter som annars bekämpas som ogräs. Fåglar, fladdermöss och spindlar som är naturliga fiender till skadeinsekter trivs i den omväxlande miljön. Att kaffeträden inte står så tätt bidrar också till att minska spridningen av parasiter och skadedjur. Skal och fruktkött som blir över används i ekologiska odlingar som gödsel eller bränsle vid kafferostning istället för att dumpas i t ex vattendrag.

Stora företag som Waynes Coffee, IKEA och Scandic serverar redan nu KRAV-kaffe, liksom många pionjärer bland mindre caféer. Det är inte svårt att byta kaffe. Det visar resultat från Dalarna, där lokala kretsar av SNF tillsammans med länsstyrelsen och kommunerna drivit en cafékampanj med mycket positivt resultat. Hela 63 av de 84 caféer som deltog har fortsatt att servera ekologiskt kaffe efter kampanjen. Både caféägare och kunder har varit mycket nöjda.

Att välja KRAV-märkt, gärna också Rättvisemärkt, kaffe är en enkel vardagshandling som på sikt betyder mycket för miljön och tusentals människor som lever vid och arbetar i kaffeodlingar.

Den här rapporten visar på både problemen och möjligheterna.

Rädda Liv. Byt Kaffe!

Mikael Karlsson, ordförande i Svenska Naturskyddsföreningen

Det är dags att byta kaffesort	1
Vad är kaffe?	3
<i>Hur växer kaffe?</i>	3
Från buske till butik	5
<i>Torkning</i>	6
<i>Transport</i>	6
<i>Rostning</i>	6
<i>Blandning och malning</i>	6
Världen i din kaffekopp.....	7
<i>Kaffeproducenterna</i>	7
<i>Kaffe till varje pris</i>	8
<i>Kaffekrisen</i>	8
<i>Det svenska kaffet</i>	9
Miljöaspekter på kaffeproduktion	10
<i>En omfattande skogsskövling, jorderosion och förlust av biologisk mångfald</i>	11
<i>Dumpning av organiskt avfall</i>	11
<i>Ett intensivt bruk av kemikalier</i>	12
<i>Skadeorganismer och bekämpningsmedel</i>	14
<i>Parakvat</i>	15
<i>2,4-D</i>	16
<i>Disulfoton</i>	16
<i>Metylparation</i>	17
<i>Mirex</i>	17
<i>Endosulfan</i>	17
<i>Lindan</i>	17
<i>Metylbromid</i>	18
<i>Svampmedel</i>	18
Bättre miljöanpassade alternativ	19
Ekologiskt kaffe.....	21
<i>En ekologisk kaffegård</i>	21
<i>Ekokaffe utan certifiering</i>	22
Märkningar	23
<i>KRAV</i>	23
<i>Rättvisemärkt</i>	24
<i>Rainforest Alliance</i>	24
<i>Utz Kapeh</i>	26
Initiativ inom den "vanliga" kaffebranschen.....	28
Kaffeinventering	31
<i>KRAV- och/eller Rättvisemärkta produkter på den svenska marknaden</i>	31
<i>Många försäljningskanaler och förpackningar</i>	32
<i>Enkelt att byta kaffe i storköksbryggare och automater</i>	33
Utbudet av miljömärkt kaffe i detaljhandeln	34
<i>Vanligt med malt bryggkaffe</i>	34
<i>Malt bryggkaffe för kaffebryggare eller tratt med filter</i>	35
<i>Kokkaffe</i>	36
<i>Frystorkat kaffe</i>	36
<i>Vem är bäst på att sälja KRAV-märkt kaffe?</i>	37

VAD ÄR KAFFE?

Själva ordet kaffe kommer från en etiopisk fåraherde vid namn Kaldi som levde för 1500 år sedan. Enligt sägnen var det han som fann att kaffet verkade ge en uppiggade effekt då hans getter blivit alldeles livliga efter att de ätit de röda kaffebären. Kaldi berättade detta i sin tur för en munk i ett närliggande kloster. Munken plockade bären och beredde en dryck utav dem, genom att hälla kokande vatten på bären. Han märkte att han höll sig vakna mycket längre med hjälp av denna dryck och snart drack alla i klostret av detta första kaffe, för att kunna hålla sig vakna under den långa aftonbönen.¹ Kaffet har sedan dess använts för en rad olika syften; som religiös dryck och läkemedel mot de flesta åkommor, men också blivit anklagad för att vara skadligt och periodvis varit förbjudet.

Kaffe har alltid varit starkt knutet till sociala sammanhang, och är en av få drycker som konsumeras i speciella offentliga lokaler. Kaffehuset lär ha bidragit till att politiken och vetenskapen kunde spridas bland befolkningen i många europeiska länder. I England gick kaffehuset under synonymen "femöres-universitet" och det påstås att planerna på att storma Bastiljen smides på ett kaffehus i Paris.

Till Sverige kom kaffet i slutet av 1600-talet men det var först på 1800-talet man verkligen började dricka stora kvantiteter. I dag finns det knappast något mer svenskt än fikapausen och det är bara finnarna som dricker mer kaffe än vi svenskar. Var och en har säkert sina egna minnen och ritualer kopplade till denna dryck.

Idag är kaffet en av världens viktigaste handelsvaror och miljontals småbönders levebröd. Sättet man odlar och förädlar kaffet påverkar människor och miljön i många länder. Kaffet i våra koppar utgör en direkt och påtaglig länk till dem.

Hur växer kaffe?

Kaffet kommer från ett par arter av tropiska träd i släktet *Coffea*. Dessa hör till familjen mårväxter, *Rubiaceae*. Kaffets närmaste släktingar i Sverige är alltså mårorna – vitmåra, gulmåra, stormåra med flera – örter med små blommor, varav många är vanliga på till exempel torrbackar och längs vägkanter. En annan välbekant släkting är då betydligt mer lik kaffebusken; den populära krukväxten gardenia. Även kinin, vars bark används som medel mot malaria, hör till kaffets botaniska familj.

Släktet *Coffea* innehåller – beroende på vilken auktoritet man tillfrågar – mellan 25 och 100 arter. Nästan allt kaffe, 99 procent av det kaffe som produceras för avsalu, kommer från endera av två arter: *Coffea arabica* och *Coffea canephora*.

Den mest odlade arten är *Coffea arabica*. Den svarar för över 75 procent av produktionen och dominerar helt i Latinamerika. Trädet kommer dock ursprungligen från Etiopien, där det växer vilt på höga höjder. Arabica anses ge det bästa kaffet. Det är dock mer krävande vad gäller odlingsmiljö, och dessutom känsligare för sjukdomar och skadedjur. Det odlas ett 50-tal olika sorter av arabica. *Typica* och *Bourbon* är naturliga underarter, andra vanliga sorter heter *Caturra*, *Catuai*, *Mundo Novo*, och *Colombia*. Den sistnämnda har fördelen att den är resistent mot *Hemileia vastatrix*, en svamp som angriper kaffeträden och orsakar kafferost, en av de mest utbredda växtsjukdomarna i plantagerna. Även andra sorter med större motståndskraft har utvecklats.

Coffea canephora är betydligt mer känt under namnet av den underart som vanligen odlas, nämligen *robusta*. Robusta-kaffet är, som namnet tycks antyda, tåligare mot angrepp, och det kan odlas på lägre

¹ Svensk Kaffeinformation, www.kaffeinformation.se

höjder än arabica. Robusta har sitt ursprung i Kongo. Det odlas i stor omfattning i Asien och Afrika (utom i Etiopien, Tanzania och Kenya, där arabica dominerar). Mindre mängder odlas även i Brasilien, men då under sortnamnet *Conilon*. Robusta används dels i lågpriskaffe och billigt snabbkaffe, men också som tillsats i bland annat espressoblandningar. Robusta innehåller betydligt mer koffein än arabica.

Liberiakaffet, *Coffea liberica*, har sitt ursprung i Väst- och Centralafrika. Det odlas i begränsad omfattning där och i Malaysia. Excelsia-kaffe, *Coffea dewevrei*, kommer från samma område.

Kaffetträdet börjar ge frukt efter cirka 3 år. Det kan sedan ge god avkastning i minst 20 år, och ofta mycket längre än så.

Kaffet är moget att skördas cirka 35 veckor efter trädets blomning, då frukten ändrar färg från grön till röd. Frukten är en stenfrukt, som innehåller två bönor. Till skillnad från många andra stenfrukter finns det ingen hård kärna. Fröna – bönorna – ligger istället sammanpressade innanför en mjuk hinna som skiljer dem från fruktköttet. Varje böna är omsluten av ytterligare en hinna.

FRÅN BUSKE TILL BUTIK

Kaffeträdet kräver förhållandevis mycket vatten, men också god dränering av jorden. Det ideala klimatet för odling av arabica är mildt, med temperaturer kring 16-21 grader. I tropikerna innebär det att man måste komma upp en bit i bergen för att hitta ett lämpligt klimat. Robusta-kaffe trivs bäst i temperaturer mellan 24 och 30 grader, och kan därför odlas på lägre nivåer.

Kaffets naturliga växtmiljö är under högre träd i skogen, och det har traditionellt också odlats antingen i just skogar, eller tillsammans med andra träd som har kunnat ge skugga.

Skuggodlingen ger många fördelar. Förutom att de skapar ett jämnare och mildare klimat för kaffeträden så bidrar de skuggande träden – så mycket som 40 arter kan ha planterats i samma odling – med andra inkomster och produkter såsom frukt och virke. Vissa av träden kan vara kvävefixerande och bidra med näring till jorden. Nedfallande löv förnyar också det organiska materialet i jorden, och förnan är hemvist för en mångfald av organismer som hjälper till att hålla skadeinsekter i schack. Träden och förnan skyddar båda marken från jorderosion.²

En betydande del av världens kaffe odlas fortfarande i olika former av integrerade trädjordbrukssystem. I Etiopien och Ecuador odlas kaffe med metoder som innebär minimala ingrepp i den naturliga miljön.³ Även i flera andra länder odlas det mesta som skuggkaffe, som i Honduras där skuggkaffets andel är 95 procent av produktionen. Skuggkaffe behöver dock inte betyda att kaffet odlas i en skogsliknande miljö – i många fall handlar det om samodling av kaffe med bara en eller ett par andra trädarter.

I mitten av 1970-talet inleddes en dramatisk omställning, med start i Latinamerika. Förändringen påskyndades av att en av kaffeplantans allvarligaste sjukdomar, kafferost, för första gången fick fäste på kontinenten 1970. Svampen hade i början av 1800-talet helt slagit ut kaffeproduktionen på Ceylon.

Genom att låta kaffeträden växa ute i solen hoppades man skapa sämre förutsättningar för svampen och därmed begränsa spridningen av sjukdomen. Samtidigt introducerades nya sorter som växtförädlarna fått fram, och som tålde starkt solljus bättre än de gamla. Dessa sorter gav också bättre respons på konstgödning.

Men de nya odlingarna var även mer känsliga för skadeangrepp. De vidsträckta och täta monokulturer (11 000 - 15 000 kaffeträd per hektar, jämfört med 4 000 - 7 000 i de traditionella systemen) som blev resultatet när skogen och skuggträden huggits ner gav fritt spelrum för en rad organismer som kan angripa kaffet.

Samtidigt minskade den biologiska mångfalden dramatiskt, med effekten att många av skadedjurens naturliga fiender försvann. I en inventering fann nordamerikanska Smithsonian Institute 180 arter fåglar i traditionella kaffe- och kakaoodlingar i södra Mexiko. Det är långt mycket mer än i andra jordbrukslandskap. Studiet av fågelfaunan där solkaffe odlas har visat att antalet arter där är 94-97 procent lägre. Artrikedomen i de traditionella skuggkaffeodlingarna överträffas bara av de omkringliggande skogsområdena.⁴

² Why Migratory Birds are Crazy for Coffee, Fact Sheet, Smithsonian Migratory Bird Center. http://nationalzoo.si.edu/ConservationAndScience/MigratoryBirds/Fact_Sheets/default.cfm?fxsh=1

³ Plant protection in coffee. Recommendations for the Common Code for the Coffee Community-Initiative. Anne-Elisabeth Jansen. Final version, July 2005. <http://www.sustainable-coffee.net/download/4c-pesticide-annex.pdf>

⁴ Plant protection in coffee. Recommendations for the Common Code for the Coffee Community-Initiative. Anne-Elisabeth Jansen. Final version, July 2005. <http://www.sustainable-coffee.net/download/4c-pesticide-annex.pdf>

Torkning

När kaffefrukten har plockats måste fruktköttet och hinnorna runt bönorna avlägsnas och själva kaffe-bönan torkas. Det görs, med variationer, på i huvudsak ett av två sätt:

Antingen torkas hela frukten på naturlig väg i solen, varefter det torra fruktköttet och hinnorna avlägsnas mekaniskt. Detta är den mer resurssnåla metoden som används för det mesta av robustakaffet. Denna så kallade torra metod anses dock ge en kraftigare och mer ojämn smak på bönorna.

I den våta metoden avlägsnas först fruktköttet med en skalmaskin. Bönorna läggs sedan i en vattenlösning för att jäsa. Genom jäsningen avlägsnas rester av fruktkött och slem från bönorna, men processen påverkar också kaffets smak. Sedan torkas bönorna innan hinnorna avlägsnas. Den våta metoden används för det mesta arabica-kaffet utom det från Brasilien, Etiopien och några mindre producentländer.⁵

Efter torkning rensas och sorteras bönorna innan de paketeras i säckar och transporteras vidare för försäljning.

Transport

Man beräknar att 2 250 fartyg är sysselsatta på heltid med att transportera kaffe över världshaven.

Rostning

Det som mest avgör den slutliga smaken och karaktären på kaffet är rostningen. Rostningen sker till allra största delen i konsumentländerna, dels för att bäst kunna anpassas till konsumenternas smak, men också för att den obehandlade böns hållbarhet är längre än den rostade kaffets.

Genom rostningen förändras flera av kaffets kemiska och fysiska egenskaper: vatten förångas, stärkelse omvandlas till sockerarter, och socker karamelliseras. Vid kraftig rostning tränger oljor ut ur bönorna och förkolnar.

Blandning och malning

Medan man lokalt i producentländerna ofta använder sig av bara en sorts kaffe, så består så gott som allt kaffe i våra paket av en blandning av sorter, ofta från vitt skilda delar av världen. Blandningarna kan variera starkt från land till land, beroende på vilka smaker konsumenterna är vana vid och föredrar. I Sverige används nästan bara olika sorters arabica-kaffe i de välkända märkena. Inblandningen av robustakaffe ökar dock i de allt flera lågprismärkena.

Malningen av kaffet påverkar också smaken på den färdiga drycken, eftersom den avgör i vilken takt och utsträckning olika smakämnen utlöses ur kaffepulvret. Detta är i sin tur också beroende på vilken metod och temperatur kaffet tillagas med.

⁵ Dicum sid. 80-81, www.ico.org/field_processing.asp

VÄRLDEN I DIN KAFFEKOPP

Kaffe odlas på cirka 10 miljoner hektar mark i ett 50-tal länder. Odlingarna rymmer uppskattningsvis 15 miljarder kaffeträd. Världsproduktionen av kaffe har under de senaste åren legat en bit över 6 miljoner ton, med en topp på över 7 miljoner ton 2002. Varje hektar ger alltså en avkastning på i genomsnitt 700 kilo kaffe.

Den i särklass största producenten är Brasilien, med drygt en tredjedel av världsproduktionen. På andra plats, med 13 procent, ligger nykomlingen Vietnam som mer än tredubblade sin kaffeareal under senare hälften av 1990-talet. Trea är Colombia med 9 procent, följt av Indonesien, Indien, Mexiko och Etiopien straxt under 5-procentstrecket.⁶

Ungefär sju åttondelar (87-88%) av kaffeproduktionen går på export, och kaffe är den vara som, näst efter oljan, omsätter mest pengar i den internationella handeln.

Kaffeproducenterna

Kaffe produceras av uppskattningsvis 25 miljoner odlare jorden runt. Det stora flertalet av odlarna är småbönder, som också dominerar produktionen i de flesta små producentländer. I exempelvis Indonesien produceras kaffe av en miljon hushåll, med i genomsnitt 1,4 hektar kaffeplanteringar vardera, och Uganda har en halv miljon småodlare med drygt en halv hektar kaffe. I flera ytterligare länder, däribland Vietnam, Indien, Mexiko, Nicaragua, Guatemala, Ecuador och Etiopien, är mer än 80 procent av kaffeproducenterna småodlare.

I ett par av de viktigaste länderna dominerar dock de större producenterna. I Brasilien, med hela 2,4 miljoner hektar kaffeplantager, finns det bara omkring 220 000 kaffeodlare. I Costa Rica äger 3,3 procent av odlarna hela 44 procent av kaffeodlingarna, och de producerar 50 procent av kaffet.

Även i länder med många småodlare kan en mycket ojämn jordfördelning göra att de större plantagerna svarar för merparten av produktionen. I Guatemala äger 10 procent av de största odlarna hela 75 procent av kaffeodlingarna, och svarar för 80 procent av produktionen.

⁶ Svensk Kaffeinformation, www.kaffeinformation.se

Kaffe till varje pris

Världsmarknadspriserna på kaffe har i alla tider präglats av våldsamma svängningar. När utbudet minskar på grund av frost eller insektsangrepp i några stora producentländer skjuter priserna tillfälligt i höjden. De höga priserna lockar flera att investera i kaffeproduktion. Men innan de nya träden hinner ge frukt så har priserna redan fallit. Tillskottet skapar då ett överflöd som pressar ner priserna ytterligare. Priserna förblir sedan låga fram till nästa tillfälliga pristopp.

De stora producentländerna har tvingats till drastiska åtgärder för att försöka stabilisera marknaden. Mellan åren 1931 och 1944 brände exempelvis Brasilien – den då helt dominerande producenten – 5 miljoner ton kaffe i ett ganska fruktlöst försök att få upp priserna. Det är ungefär lika mycket kaffe som ett års världsproduktion idag.

Mellan 1962 och 1989 reglerades kaffeutbudet från de stora producentländerna av det Internationella kaffeavtalet, ICA, där även konsumentländerna ingick. Överenskommelsen ledde till något högre och stabilare priser (med undantag för froståren 1975 och 1985), som dock började dala i slutet av 80-talet. Men det var först när avtalet upphörde 1989 som proppen gick ur och priserna föll tillbaka till de desperata mellankrigsårens nivå.

Kaffekrisen

Kaffemarknaden har under de senaste åren varit en bransch i djup kris. 2001 var kaffepriset det lägsta priset sedan 1922, med undantag för en tillfällig svacka 1992-93. Som en jämförelse var priset i slutet av 1970-talet ca tre gånger så högt.

Den vanligaste enskilda förklaringen till den senaste krisen är Vietnams kraftigt ökade produktion och export – kaffeproduktionen femtondubblades mellan åren 1989 och 2000. Men även Brasiliens produktion ökade stort under samma period. Viktigt i sammanhanget är att det kvotsystem som tidigare hade reglerat produktionsnivåerna avskaffades 1989, liksom att många av de strukturanpassningsprogram som genomfördes i skuldans spår har syftat till att öka kaffeexporten från bl.a. Kenya, Uganda och Etiopien.

Krisens effekter slår mycket ojämnt. Värdet av kaffeproducenternas årliga export halverades från 10-12 miljarder dollar åren kring 1990 till 5,5 miljarder 2003. Samtidigt nästan tredubblades inkomsterna från försäljningen av samma kaffe från 30 till 80 miljarder.⁷ Från att ha fått omkring 35 procent av försäljningsvärdet av det färdiga kaffet, hade producentländernas andel på lite drygt tio år sjunkit till under 7 procent. Den växande omsättningen i handeln gav däremot ökade vinster för rosterierna – enbart Nestlés kaffehandel redovisade en vinst på en miljard dollar första kvartalet 2001.

Odlarnas minskade inkomster har i många länder lett till att kaffegårdar övergivits och arbetstillfällen gått förlorade. I Ecuador, El Salvador och Indien har det även fått till följd att skuggodling av kaffe har minskat när de skuggande träden har huggits ner som timmer.⁸

Under de senaste åren har krisen lättat något. Prisindex för kaffe⁹ låg i början av 2006 mer än dubbelt så högt som 2001-2003 – strax över en dollar per pund. Utvecklingen tycks dock ha vänt igen: vid halvårsskiftet låg priset på 86 cent.¹⁰

⁷ Lessons from the World Coffee Crisis: A Serious Problem for Sustainable Development. Néstor Osario, International Coffee Organisation, 20 April 2004.

⁸ Ibid.

⁹ "Composite price", ett viktat index för olika sorter och olika marknader.

Det svenska kaffet

Kaffe importerades till Sverige som apoteksvara från 1680-talet. En stor del av äran för att ha introducerat kaffet som sällskapsdryck tillfaller Karl XII, som förälskade sig i drycken under sina turkiska fälttåg. Från hovet och adeln spred sig vanan snart till borgerskapet.

Men kaffets väg mot det svenska folkets hjärta har inte varit spikrak. Kaffeförbud utfärdades vid inte mindre än fem olika tillfällen i Sverige – men aldrig med någon större framgång. Första gången, 1756, lyckades bondeståndet driva igenom förbudet mest som en hämnd för det tidigare införda förbudet mot hembränning. Kaffe dracks på den tiden bara av de högre stånden. Senare förbud motiverades av nationalekonomiska skäl, och utgjorde försök att stävja en kostsam import. Den enda bestående effekten av förbuden var att de kaffehus, som i andra länder hade blivit viktiga samlingsplatser och forum för diskussioner, försvann.¹¹ Det var först mot mitten av 1800-talet som kaffet blev en svensk folkdryck. Bland annat uppmuntrades kaffekonsumtionen av nykterhetsivrare.

En genomsnittlig svensk konsumerar lite drygt 9 kilo kaffe per år. Två tredjedelar av kaffet kommer från Brasilien och Colombia. De betydligt mindre producentländerna Peru, Kenya, Etiopien och Honduras (vart och ett med 1-3 procent av världens export) svarar för 22 procent av den svenska importen.¹²

Var tjugofemte kopp kaffe som dracks i Sverige år 2005 var bryggd på KRAV-märkt kaffe. I denna siffra ingår merparten av allt Rättvisemärkt kaffe – 0,6 procent av marknaden – som till allra största delen också är ekologiskt odlat.

¹⁰ "Composite price", ett viktat index för olika sorter och olika marknader.

¹¹ Nationalencyklopedin, uppslagsord: kaffeförbud

¹² Svensk Kaffeinformation, www.kaffeinformation.se

MILJÖASPEKTER PÅ KAFFEPRODUKTION

Redan på grund av sin omfattning – odlingar på 10 miljoner hektar mark – är det uppenbart att kaffet torde ha en betydande miljöpåverkan. I de traditionella systemen är den dock ofta obetydlig, och kan ibland till och med vara positiv.

Den "teknifierade" kaffeodlingens miljöeffekter är å andra sidan både många och allvarliga. Till skillnad från vad som hänt med bananerna, där många av de största plantagerna har vidtagit en del miljöåtgärder, så har inte mycket positivt ännu hänt inom den konventionella kaffeodlingen. Flera av de största aktörerna i kaffebranschen samverkar dock inom ett nytt initiativ, Common Code for the Coffee Community (ofta refererat till som 4C – se ruta). Om 4C blir operativt och vinner anslutning från de stora producenterna kan betydande framsteg komma att göras.

De miljöproblem som kaffeodlingen orsakar utgör i många fall även allvarliga arbetsmiljöproblem. Det gäller särskilt den omfattande användningen av bekämpningsmedel, som utgör en betydande hälsorisk för och odlare och anställda. Kaffeproduktionen är också i övrigt starkt förknippad med dåliga arbetsförhållanden och sociala villkor. Dessa frågor utreds inte närmare i denna rapport, eftersom de finns utförligt beskrivna och analyserade i rapporten "En bitter smak av orättvisa" som SwedWatch nyligen producerat i samarbete med SNF och Lutherhjälpen.

Common Code for the Coffee Community – 4C

4C lanserades 2004 av ett antal stora aktörer inom kaffebranschen, i samarbete med flera internationella utvecklings- och miljöorganisationer. Tillsammans har de utarbetat en uppförandekod kallad "Common Code for the Coffee Community" som nu prövas under en 2-årig försöksperiod.

4C syftar till att upprätta en minimistandard för hela produktions- och distributionskedjan för de stora volymerna kaffe i den vanliga handeln. En stor del av kraven syftar till att säkra efterlevnaden av en rad redan befintliga lagar, avtal och riktlinjer som idag inte respekteras inom stora delar av branschen. Koden anger bland annat att brott mot vad som stadgas i en rad ILO-konventioner inte kan accepteras. Det gäller bland annat barnarbete, tvångsarbete, människohandel, tvångsförflyttningar, rätten för arbetare att organisera sig, acceptabla bostäder och tillgång till vatten. Vidare förbjuds olaga skogsavverkning, användning av kemikalier som omfattas av internationella miljökonventioner, korruption och omoraliska affärstransaktioner såsom mutor.

Andra förslag syftar till att sätta ribban högre än de formella krav som ställs av lagar och regelverk. 4C prövar nu att begränsa användningen av bekämpningsmedel enligt en lista, där bland annat alla medel som Världshälsoorganisationen WHO klassar som mycket giftiga måste fasas ut. Detsamma gäller för ytterligare ett antal problematiska kemikalier, exempelvis ogräsmedlet parakvat.

Läs mer om initiativet på sidan 30.

En omfattande skogsskövling, jorderosion och förlust av biologisk mångfald

Kaffeodlingens expansion och intensifiering bidrar till skogsskövling på flera olika vis. När nya odlingar av solkaffe, eller de mer artfattiga formerna av skuggkaffe, etableras på skogsmarker så avverkas skogen för att ge plats åt kaffebuskar och eventuellt planterade skuggträd.

Förlust av skog och skogsliknande biotoper blir även resultatet när skuggkaffeodlingar konverteras till solkaffeplantager. Traditionell kaffeodling bedrivs antingen i skydd av naturskogens krontak, eller i andra förhållandevis rika, skogsliknande miljöer. Vid konverteringen till solkaffe avverkas de flesta av dessa träd. Traditionella kaffeodlingars betydelse för den biologiska mångfalden skall inte underskattas – i El Salvador svarar skuggkaffeodlingarna för hela 60 procent av landets återstående skogsbevuxna areal.

Skogen hotas också av behovet av bränsle för torkning av bönorna. Många producenter, särskilt de större, använder maskiner för att torka kaffet. Energiåtgången i torkarna är betydande, det går åt 750 till 1000 kilo ved eller 150-200 liter olja för att producera ett ton torkade bönor.¹³

Enligt en uppskattning förbrukas det bara i Centralamerika ca 6 500 ha skog årligen för att torka kaffe.¹⁴ I Honduras uppger energidepartementet att torkning av kaffe står för 16 procent av den kommersiella förbrukningen av skogsråvara i landet. Lokala experter hävdar att energibehovet för torkningen av kaffe utgör ett större hot mot skogarna än röjningen för nya plantager.¹⁵ Energibehovet för torkning berörs direkt eller indirekt i olika standarder för produktion, certifiering och märkning av kaffe som diskuteras i avsnitten om miljöanpassade alternativ senare i denna rapport.¹⁶

Men det är inte bara skogsbiotoper som faller offer för kaffets expansion. Kaffeplantagerna sprider sig nu över *cerradon*, Brasiliens biologiskt rika savannlandskap. Cerradon uppskattas innehålla 10 000 växtarter, varav 44 procent bara återfinns just där. Flera tusen arter är hotade, och endast en femtedel av cerradons ursprungliga areal beräknas återstå idag. Samtidigt som kaffet breder ut sig hotas cerradon även av expanderande odlingar av sockerrör, soja och eukalyptus. Uppskattningar säger att cerradon på 15 års sikt endast kommer att finnas kvar fläckvis, i nationalparker och fragment som storgodsen bevarat.

När skogen eller den naturliga savannvegetationen ersätts med intensivodlat kaffe är det inte bara den biologiska mångfalden som blir lidande. Förlusten av växtlighet som täcker marken – ofta förvärrat genom användningen av kemiska ogräsmedel – lämnar jordarna oskyddade för de häftiga tropiska regnen. Effekten blir att jorden rinner bort och markens långsiktiga produktionsförmåga utarmas.

Dumpning av organiskt avfall

Eftersom kaffefruktens skal och fruktkött utgör mer än 80 procent av fruktens vikt, ger varje ton bönor upphov till 4-5 ton organiskt avfall som, beroende på hur det hanteras, kan orsaka problem, som till exempel övergödning och syrebrist.

Det borttagna fruktköttet – ofattbara 30 miljoner ton från världens alla plantager - kan komma till användning på flera sätt. Om det komposteras kan det återföras till odlingarna som jordförbättringsmedel, vilket ofta görs på ekologiska gårdar. Det torra avfallet kan även användas som bränsle för torkning av mera kaffe, och därmed minska behovet av ved eller olja. Men i många fall betraktas resterna bara som

¹³ FAO, www.fao.org/DOCREP/006/AD594E/ad594e00.pdf

¹⁴ University of Massachusetts, Center for Sustainable Energy. <http://energy.caeds.eng.uml.edu/coffee.html>

¹⁵ Rainforest in your Coffee Cup. Curtis Runyan, World Resources Institute, January 2004. http://ideas.wri.org/success_stories.cfm?ContentID=2368

¹⁶ Rainforest Alliance kriterier förbjuder avskogning och kräver att brännved kommer från uthålliga källor, 4 C förbjuder uttag av brännved som överstiger återväxten, Utz Kapeh föreskriver att brännved inte bör komma från naturskog, allmänningar eller naturreservat (icke bindande). IFOAM/KRAV ställer krav på att ekosystem skall bevaras och förbättras, och förbjuder att naturliga ekosystem förstörs.

avfall, och dumpas på enklast och billigast möjliga sätt. När avfallet dumpas i sjöar och vattendrag kan nedbrytningen av de stora mängderna organiska material orsaka allvarliga störningar.

Ett intensivt bruk av kemikalier

Kaffe hör till de mest besprutade grödorna (om än inte lika intensivt som bomull och tobak), och är tillsammans med bananer ett av de allra mest besprutade livsmedlen. Kemiska bekämpningsmedel används i minst 70 procent av världens kaffeareal - inte bara i den storskaliga produktionen utan även i en del småskalig produktion. Bland de många medlen är parakvat, endosulfan, disulfoton, metylparation och lindan flitigt använda – alla dessa medel är förbjudna att använda i Sverige. Flera av de medel som används i kaffeodlingar är också ämnen som olika internationella miljökonventioner syftar till att begränsa eller stoppa.

Uppgifter om omfattningen av de skador bekämpningsmedlen orsakar är både ofullständiga och osäkra. Stora skador drabbar de människor som besprutar odlingarna, ofta utan någon som helst skyddsutrustning. Den statistik som finns att tillgå kan dock egentligen bara bekräfta att människor skadas och dödas av kemikalieanvändningen i kaffeodlingarna, och att det inte är ovanligt. För de flesta regioner finns ingen statistik alls, och där det finns är mörkertalet stort eftersom flertalet av skadorna (och kanske även dödsfallen) aldrig rapporteras.

Medlen har förstås även effekter på den biologiska mångfalden och på vattendragen. Här är dock tillgången på statistik ännu mer bristfällig.

För kaffedrickaren utgör användningen av bekämpningsmedel i kaffeproduktionen ingen hälsorisk, trots de mycket farliga medel som ibland används. Förklaringen till detta är att så gott som alla bekämpningsmedel som kan finnas i de obehandlade kaffebönorna inte finns kvar i de rostade kaffebönorna. Varken Sverige eller EU har därför något program för att regelbundet testa halterna av bekämpningsmedel i kaffe. Svenska livsmedelsverket håller dock ändå på att utveckla ett program för stickprovskontroll av kaffeböner. Utgångspunkten är att det inte heller skall förekomma bekämpningsmedelsrester i de orostade böner som importeras, eftersom de trots allt också är ett livsmedel.¹⁷

¹⁷ Susanne Ekroth, SLV, pers komm.

Bekämpningsmedel - några viktiga begrepp och förkortningar

Stockholms- eller **POPs-konventionen** om *långlivade organiska föroreningar* skrevs under i Stockholm 2001. Konventionen, som administreras av FN:s miljöprogram, syftar till att förbjuda eller starkt begränsa användningen av ämnen (inledningsvis 12 stycken) som, till följd av att de bryts ner mycket sakta, och i många fall också ackumuleras i levande vävnader, kan ställa till stora skador.¹⁸

Rotterdam- eller **PIC-konventionen** om *förfarandet för ett förhandsgodkännande av vissa farliga kemikalier och bekämpningsmedel i internationell handel* undertecknades 1998. Den förvaltas gemensamt av FN:s miljöprogram och FN:s organisation för jordbruk och livsmedel, FAO. PIC-konventionen reglerar för närvarande handeln med ett 30-tal bekämpningsmedel, plus ett antal andra kemikalier. Konventionens parter är skyldiga att informera varandra, bland annat om andra länders förbud och begränsningar av användningen av farliga kemikalier och bekämpningsmedel. De länder som ska importera ett preparat måste lämna sitt godkännande på förhand.¹⁹

WHO är FN:s organisation för hälsofrågor. WHO har klassificerat bekämpningsmedel enligt ett system som baseras på deras farlighet. Medlen delas in i fyra klasser – Ia, Ib, II och III. Ia omfattar de ämnen som är "extremt farliga", medan ämnen i klass Ib är "mycket farliga". Ämnen i klass II betecknas som "måttligt farliga", och de i klass tre som "aningens farliga". Bekämpningsmedel som anses vara ofarliga hamnar helt utanför klassningen.²⁰

FAO är FN:s organ för jordbruk och livsmedel. FAO antog 1985 en uppförandekod med frivilliga riktlinjer för hur bekämpningsmedelsindustrin bör marknadsföra och distribuera sina produkter. Om medel i WHO:s klass Ia och Ib sägs att de bör förbjudas om de risker som de medför inte kan hanteras genom andra kontrollåtgärder – något som sällan är möjligt i utvecklingsländer. Koden uppdaterades 2002,²¹ bland annat i ljuset av de nya bestämmelser som nu regleras i PIC-konventionen.

Dirty Dozen är det numera något missvisande namnet på en lista över några av de farligaste bekämpningsmedlen, som nätverket Pesticide Action Network under två decennier drivit en kampanj för att förbjuda. Listan omfattar idag 17 bekämpningsmedel. Kampanjen har varit framgångsrik såtillvida att alla utom tre av dessa – aldikarb, DBCP och parakvat – idag är reglerade genom PIC-konventionen. Sex av ämnena omfattas även av POPs-konventionen.

¹⁸ www.pops.int

¹⁹ www.pic.int

²⁰ WHO, www.who.int/ipcs/publications/pesticides_hazard/en

²¹ FAO, www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/ARGICULT/AGP/AGPP/Pesticid/Code/PM_Code.htm

Skadeorganismer och bekämpningsmedel

Att kaffe odlas i många länder, i många olika naturmiljöer och klimat, och i ett brett spektrum av odlings-system, bidrar till att det används ett mycket stort antal olika bekämpningsmedel i produktionen.

Behovet av kemiska bekämpningsmedel har tilltagit i takt med att alltmer kaffe odlas i storskaliga monokulturer, samtidigt som känsligare sorter introducerats. I de mest naturnära odlingsformerna, när kaffet odlas som undervegetation i skogsmiljö, används mycket lite bekämpningsmedel. Små odlare har sällan råd att använda kommersiella bekämpningsmedel, och användningen har dessutom säkert minskat till följd av de senaste årens låga kaffepriser.

Den omfattande användningen av bekämpningsmedel leder till att skadeorganismer utvecklar en resistens (motståndskraft) mot medlen. En studie i Minas Gerais, en delstat i Brasilien med stor kaffeproduktion, redovisar en kartläggning av olika insekters motståndskraft mot några allmänt använda insektsmedel. Bland olika populationer av kaffebladmineraren var mellan 10 och 93 procent av individerna resistent mot disulfoton, medan mellan 23 och 76 procent hade utvecklat resistens mot metylparathion.²²

Kaffets värsta fiender

Den viktigaste skadeorganismen på kaffe, som angriper kaffeplantor i alla de länder som merparten av den svenska importen kommer från, är en skalbagge som heter kaffebärborre (*Hypothenemus hampei*). Skadan orsakas av att skalbaggen lägger sina ägg i kaffebären, där larverna sedan utvecklas under tre veckor. Angreppen bekämpas ofta med det mycket giftiga medlet endosulfan. I några länder, används även biologisk bekämpning, till exempel med parasitsteklar och en naturligt förekommande svampsjukdom som angriper skalbaggen. Skadeangreppen kan begränsas genom anpassade odlings- och skördemetoder.

Kaffebladsmmineraren (*Leucoptera coffeina*) är en av de värsta skadeorganismerna i de brasilianska kaffeodlingarna, medan andra arter av samma släkte orsakar problem i Afrika. Malarnas larver äter sig in i bladen och förstör dem. I olika länder rekommenderas ett flertal mycket farliga bekämpningsmedel, bland annat disulfoton och endosulfan, för att bekämpa malarna.

Bärfisar av släktet *Antestiopsis* orsakar indirekt svåra skador på kaffe i Afrika. När bärfisarna äter på bären öppnar de vägen för svampinfektioner som förstör bönorna. I Peru uppstår stora skador på grund av bladskärrmyror, som ibland bekämpas med det extremt farliga preparatet mirex.

Bland svampsjukdomarna orsakar *Hemileia vastatrix* de största problemen bland Sveriges stora kaffeleverantörer (i Afrika är det dock en annan svamp som svarar för värre sjukdomsangrepp på kaffe). Som det engelska namnet, "coffee leaf rust", anger så angriper svampen kaffebuskens blad. Som följd av förlusten av blad minskar plantornas tillväxt. Den vanligaste kemiska bekämpningen görs med ett relativt ofarligt kopparpreparat. I Brasilien kontrolleras svampen vanligen med hjälp av giftblandningen Baysiston, som förutom ett cancerframkallande och hormonstörande svampmedel även innehåller det extremt giftiga insektsmedlet disulfoton. *Hemileia vastatrix* är ett mindre problem i Colombia, eftersom kaffesorten "Colombia" är motståndskraftig mot svampen.

Konkurrerande växtlighet – "ogräs" – bekämpas i kaffeodlingar världen över främst med parakvat, glyfosat (RoundUp) och 2,4-D. Små producenter förlitar sig oftast på manuell bekämpning och anpassade odlingsmetoder.

Det är av flera skäl näst intill ogörligt att lista vilka bekämpningsmedel som används i kaffeproduktionen, och i vilka mängder. I vissa producentländer måste bekämpningsmedel registreras för användning på specifika grödor. I många länder utfärdar myndigheterna även rekommendationer om användningen. Där ett medel är registrerat och/eller rekommenderat för att användas på kaffe kan man med viss säkerhet anta att det också används. I andra länder, där medlen bara registreras för användning generellt, är det svårare att veta vilka medel som används just i kaffeodlingarna. Slutligen förekommer det en betydande okontrollerad användning av medel som varken är tillåtna eller registrerade.

Det är däremot lätt att identifiera ett antal mycket problematiska medel som används i förhållandevis stor skala och i många länder. Nedan tar vi upp sju olika bekämpningsmedel. De första två kemikalierna är ogräsmedel (herbicer), medan de följande är bekämpningsmedel främst mot insekter (insekticider), men ibland även mot spindlar och rundmaskar. För samtliga dessa vanliga medel rekommenderas i en ny rapport från kaffebranschens så kallade 4C-initiativ (mer om det senare i underlaget) att de helt bör fasas ut ur all kaffeproduktion.

Svampmedel diskuteras som grupp i det sista stycket.

Parakvat

Parakvat är ett av världens mest sålda bekämpningsmedel. Enligt kemijätten Syngenta, som saluför det under namnet Gramoxone, säljs det i över 120 länder och används i odlingen av mer än 100 grödor. Dess betydelse är, enligt företagets hemsida, särskilt stor i utvecklingsländer, där det "minskar behovet av dyrbar arbetskraft".²³

Parakvat är ett icke selektivt ogräsmedel, d.v.s. det dödar alla sorters växtlighet som det sprutas på. Parakvat är dessutom akut giftigt för människor – ett minimalt intag kan leda till döden – och det finns inget motgift. Trots det har WHO listat parakvat i giftklass II (måttligt giftigt). Parakvat finns dock med bland Pesticide Action Networks "Dirty Dozen", en lista på de allra värsta bekämpningsmedlen som organisationen vill helt ska förbjudas.

Eftersom parakvat har använts i 40 år så finns det en diger erfarenhet av dess effekter. Plantagearbetare som ofta använder ogräsmedlet parakvat tappar naglar och drabbas av andningssvårigheter. Diarré, yrsel, huvudvärk, näsblod, magont och hudskador är andra exempel på vanliga skador. Bara i lilla Costa Rica rapporteras årligen ca 700 akuta förgiftningar och ett 30-tal dödsfall på grund av bekämpningsmedel. Under 2001 orsakades 20 procent av förgiftningarna och hela 77 procent av dödsfallen av parakvat.²⁴ Den största kända orsaken till förgiftningarna var arbetsrelaterade skador, och den näst största var andra olyckor. En femtedel av förgiftningarna berodde på självmordsförsök. Det finns dock ingen statistik över hur stor del av skadorna som uppstått på grund av användningen av bekämpningsmedel i specifikt kaffeproduktion.

Förutom hälsoeffekterna på människor påverkar kemikalien också de djur som lever i närheten av besprutade områden. EU:s vetenskapliga kommitté för växter har särskilt pekat ut riskerna för harar och fåglar. Parakvat kan också ackumuleras i jorden.

Syngenta hävdar ändå att det inte finns några risker förknippade med användningen av parakvat – med förbehållen "när det används enligt anvisningarna" och "med nödvändiga skyddskläder".²⁵ Ingen av dessa omständigheter kan tas för given, särskilt när produkten används av hårt utnyttjad arbetskraft i utvecklingsländer.

²² Insecticide use and organophosphate resistance in the coffee leaf miner *Leucoptera coffeella* (Lepidoptera: Lyonetiidae). Fragoso DB, Guedes RN, Guedes RN, Picanco MC, Zambolim L.. Bull Entomol Res. 2002 Jun;92(3):203-12.

²³ Syngenta, www.syngenta.com/en/products_services/gramoxone_page.aspx den 26 augusti 2005.

²⁴ Intoxicaciones por Plaguicidas en Costa Rica. Informe Epidemiológico 2001. Proyecto PLAGSALUD (OPS/OMS-DANIDA), Costa Rica, 2002.

²⁵ Syngenta, www.syngenta.com/en/products_services/gramoxone_page.aspx, 26/8 2005

Svenska Naturskyddsföreningen driver sedan flera år, tillsammans med andra miljö- och människorättsorganisationer från olika delar av världen, krav på att EU ska förbjuda parakvat (inte minst på grund av det faktum att EU:s tillåtande av medlet utnyttjas som argument för att det skulle vara säkert att använda även i utvecklingsländer). Organisationerna begär också att parakvat skall tas upp bland de kemikalier som regleras av Rotterdamkonventionen, och att Syngenta ska sluta marknadsföra och sälja medlet. SNF anser att medlet dessutom skall regleras i Stockholmskonventionen.

2,4-D

Bland andra vanligt förekommande herbicider i kaffeproduktionen märks fenoxisyran 2,4-D (2,4-diklorfenoxiättiksyra). 2,4-D är ett av världens mest använda ogräsmedel. Det ingår även i flera blandningar, till exempel med picloram under produktnamnet Tordon (jmf Agent White nedan).

I Sverige förbjöds 2,4-D 1990, men så sent som i januari 2005 rapporterade Lantbruksuniversitetet om fynd av 2,4-D i svenska vattendrag.

Även om 2,4-D inte anses lika farlig som det närbesläktade 2,4,5-T (2,4,5-triklorfenoxiättiksyra) så har de två medlen en bitvis gemensam och solig historia:

- Tillsammans utgjorde de ingredienserna i avlövningsmedlet **Agent Orange**, som USA sprutade enorma mängder av över Sydvietsnams skogar under Vietnamkriget. 2,4-D blandat med picloram kallades **Agent White**, och användes även det i den kemiska krigföringen. Både ekologiska och medicinska skadeverkningar består än idag (de medicinska skadorna beror dock troligen mest på det dioxin som var förknippat med 2,4,5-T).
- Båda medlen ingick i det **hormoslyr** som sprutades i de svenska skogarna för att bekämpa lövsly. Kampen mot hormoslyret var en av det svenska 70-talets största miljöstrider. Användningen av hormoslyr upphörde sedan 2,4,5-T förbjöds 1977.
- 2,4-D var en av de största produkter som framställdes vid BT Kemis beryktade fabrik i **Teckomatorp**, där även 2,4,5-T tillverkades. 2,4-D förekom även i en del av de gifttunnor som olagligt grävdes ner på fabriksområdet.

Några av de akuta verkningarna av medlet är irritation i ögon, på huden och i andningsvägarna, illamående, yrsel och tillfälliga problem med muskelkoordinationen. På längre sikt ger medlet bland annat lever- och njurskador och en ökad risk för cancer i lymforganen (Non-Hodgkins lymphoma). WHO har ändå placerat medlet i klass II (måttligt giftigt). 2,4-D finns inte upptaget i POPs- eller PIC-konventionen, och inte heller bland medlen i PAN:s Dirty Dozen.

Disulfoton

Disulfoton är en insekticid som är verksamt även mot rundmaskar. Det säljs under ett flertal produkt-namn. Baysiston, det mest använda insektsmedlet i Brasilien, är en blandning av disulfoton och svampmedlet triadimenol.

Disulfoton är en organisk fosforförening. Som många andra sådana ämnen är det akut giftigt, och placerat i WHO:s högsta giftklass, Ia (extremt giftigt). Det är också en så kallad kolinesterashämmare, vilket innebär att det verkar som ett nervgift. Inte heller disulfoton finns dock listat i POPs- eller PIC-konventionen, eller bland PAN:s Dirty Dozen.

Medlet är mycket giftigt för ett brett spektrum av organismer utöver de som det är avsett att döda. Bland annat kan det ackumuleras och orsaka ett halvdussin olika typer av påverkan (beteendestörningar, cellförändringar, påverkan på tillväxt och utveckling) och död hos fiskar och blötdjur.

Symtom vid förgiftning av människor är bland annat muskelryckningar och skakningar, huvudvärk, yrsel, illamående, magkramper och andningssvårigheter och medvetlöshet.

Metylparation

Även metylparation är en organisk fosforförening och en kolinesterashämmare (nervgift), och medlet är placerat i WHO:s högsta giftklass, Ia. Metylparation finns med bland Pesticide Action Networks "Dirty Dozen", en lista på de allra värsta bekämpningsmedlen som organisationen vill ska förbjudas helt.

Eftersom medlen är så nära besläktade är metylparationens effekter i stora drag desamma som disulfotonets.

Mirex

Mirex är en organisk klorförening, och således besläktad med flera mycket farliga kemikalier, exempelvis DDT. Till samma grupp hör även bekämpningsmedlen endosulfan och lindan (se nedan). Mirex är ett av de tolv ämnen som omfattas av 2001 års Stockholmskonvention om långlivade organiska föreningar (den så kallade POPs-konventionen). Konventionen, som administreras av FN:s miljöprogram, syftar till att förbjuda eller starkt begränsa användningen av ämnen som, till följd av att de bryts ner mycket sakta, och i många fall också ackumuleras i levande vävnader, kan ställa till stora skador. Användningen av mirex är förbjuden i hela EU.

Mirex används i kaffeodlingar bland annat i Peru och Centralamerika, främst för att bekämpa bladskäraryror.

Endosulfan

Endosulfan är en annan organisk klorförening. Det är det mest använda, och effektivaste, kemiska bekämpningsmedlet mot kaffebärborren (*Hypothenemus hampei*), som är den värsta skadegöraren på kaffe. Medlet är både mycket giftigt att få i sig och vid hudkontakt, och mycket eller extremt giftigt för fiskar, fåglar och bin. Ändå är det placerat i WHO:s klass II. Men endosulfan är nu föreslaget att inkluderas bland de ämnen som täcks av PIC-konventionen, vilket skulle innebära att länder som köper preparatet måste informeras om andra länders förbud och begränsningar av användningen. Det är totalförbjudet i bland annat Sverige, Danmark, Tyskland, Holland och Colombia. I Colombia, som anses vara värst drabbat av kaffebärborren, används det trots förbudet av många odlare.²⁶

Lindan

²⁶ 4C pestic sid. 32 och 43-44.

Även lindan är en organisk klorförening. Användningen av lindan är reglerad i PIC-konventionen, men flera av de större kaffeproducerande länderna tillåter användning. I Indien och Kenya är medlet registrerat fullt ut. Indiens Coffee Board rekommenderar till och med lindan på sin hemsida.²⁷ Brasilien, Mexiko och några mindre kaffeproducenter tillåter endast en begränsad användning.

Lindan är förbjudet i hela EU. Bland skälen för förbudet märks stora hälsorisker för användarna, och stora miljörisker beroende på ämnets långa uppehållstid i miljön och förmåga att via luften spridas över stora områden och till avlägsna platser. Lindan har inte varit tillåtet för användning i Sverige sedan 1989.

Metylbromid

Metylbromid är en giftig gas som används i plantskolor för att bekämpa skadeorganismer i jordar. Metylbromid är ett av de ämnen som bidrar till nedbrytningen av jordens skyddande ozonlager. Användning av metylobromid begränsas därför genom Montrealprotokollet. Industriländer skulle enligt avtalet helt ha fasat ut användningen till början av 2005, men flera länder har fått dispens för fortsatt användning under året. Utvecklingsländer skulle samtidigt ha minskat sin konsumtion med 20 procent, men de har ytterligare 10 år på sig att fasa ut ämnet.²⁸

Svampmedel

Bland de många svampmedel som är vanliga i kaffeodlingar finns inga uppenbara "värstingar" – de allra flesta listas i WHO:s giftklass II eller lägre. Dock finns det även bland dessa ett antal som är cancerframkallande, och kaffebranschens 4C föreslås förbjuda användningen av sex av dessa, samt ytterligare två svampmedel.²⁹

Användning av kemiska växtskydd i konventionell kaffeodling i Costa Rica (kilo per hektar och år):³⁰

Herbecider (mot ogräs)	14,1
Fungicider (mot svamp)	19,0
Insekticider (mot insekter)	3,1
Nematicider (mot rundmask)	7,6
Totalt	31,1

²⁷ Lindan rekommenderas för användning mot den vita stamborren, *Xylocopa quadripes*. <http://www.indiacoffee.org/planter/agronomic.htm>

²⁸ Vad gäller metylobromid är det inte alldeles klart hur det betraktas i 4C. Även om det inte sägs uttryckligen i initiativets dokumentation att det är oacceptabelt så vore det i linje med de allmänna principer som man följt vid klassificeringen att betrakta det som så.

²⁹ De engelska namn som anges för substanserna i 4C-underlaget är anilazine, benomyl, chlorothalonil, cyproconazole, iprodione, mancozeb, tetraconazole och thiophanatemethyl.

³⁰ IRET, Centralamerikanska Institutet för studier på Toxiska Substanser, Costa Rica 2004.

BÄTTRE MILJÖANPASSADE ALTERNATIV

Det finns redan exempel på bättre miljöanpassade alternativ till de destruktiva odlingsmetoder som används i de storskaliga och kemikalieintensiva monokulturerna av solkaffe (och för all del också av små och medelstora odlare i vissa enklare system för skuggkaffe). Dessa alternativ svarar för en icke oansenlig del av den samlade kaffeproduktionen.

Alternativen heter bland annat skuggkaffe och ekologiskt odlat kaffe – nästan alltid i kombination, men ekologisk odling av solkaffe förekommer också.

Skuggodlingen ger de mest gynnsamma förutsättningarna för en miljöanpassad kaffeproduktion. Träden i sig bidrar med erosionsskydd, genom att både kronverket och nedfallna löv skyddar mot kraftiga regn. Skuggan och förnan begränsar tillväxten av ogräs, vilket minskar behovet av mekanisk eller kemisk ogräsbekämpning. En del av den ojämförligt större biologiska mångfalden i skuggodlingar består av djur – fåglar, fladdermöss, insekter, spindlar – som är naturliga fiender till vissa skadeorganismer och hjälper till att kontrollera deras spridning. Till detta bidrar även den lägre tätheten av kaffeträd i odlingarna.

Men det finns även en rad metoder som kan användas för att minska miljöpåverkan i konventionell odling av solkaffe. För att bara nämna några:

- Grunden till en stark och motståndskraftig planta läggs i plantskolan. Plantskolorna bör därför, enligt 4C, "vara det första stället där bruket av alla starkt giftiga kemikalier, och särskilt bekämpningsmedel för behandling av jordar, upphör. Skälen för detta är inte bara riskerna för människor och miljö, utan även plantornas kvalitet. Ju bättre kvaliteten på plantorna är, desto mindre kemikalier eller andre åtgärder kommer att behövas för att skydda grödan". Istället för att använda den farliga metylbromiden så kan en effektiv behandling av jord i tropikerna enkelt åstadkommas genom att fuktig jord täcks över med plast och lämnas ute under den heta solen. Metoden är effektiv mot en rad svampsjukdomar, rundmaskar och ogräs.³¹
- När plantorna väl satts ut påverkas kaffeträdens motståndskraft mot insektsangrepp och sjukdomar av om de får lämplig tillgång till näring och skötsel. Användningen av organisk gödning och kompost tillför inte bara näringsämnen, utan även organiskt material som gynnar en fördelaktig jordfauna. Om det organiska avfallet från kaffebären återanvänds bidrar det även till att lösa vad som annars skulle ha varit ett avfallsproblem.
- Frekvensen och omfattningen av insektsangrepp och sjukdomar kan minskas genom val av sorter och biologisk bekämpning. För att bekämpa insekter kan även fällor användas. Även när kemiska medel används kan skadorna begränsas genom att man först kontrollerar förekomsten av skadeorganismer och jämför den med kritiska nivåer, bara sprutar när man först prövat andra metoder, och använder mindre farliga medel.
- Istället för att spruta med ogräsmedel kan tillväxten av ogräs begränsas genom att markytan täcks över, eller genom odling av täckgrödor. Naturligtvis är det också möjligt att, som många småodlare gör, rensa bort ogräset manuellt.

³¹ Plant protection in coffee. Recommendations for the Common Code for the Coffee Community-Initiative. Anne-Elisabeth Jansen. Final version, July 2005. <http://www.sustainable-coffee.net/download/4c-pesticide-annex.pdf>

- Förutom den traditionella metoden att sprida ut kaffet i solen för att torka, så finns det idag en uppsjö av mer effektiva och förhållandevis billiga torkar som drivs med solvärme. Småbönder kan tjäna in kostnaden för en anläggning på ett år, genom att inkomsterna för torkat kaffe är högre än för det otorkade. Användningen av torkarna kräver också en betydligt mindre arbetsinsats jämfört med att torka kaffet direkt i solen.³² De senaste årens kaffepriser har dock gjort producenter extra obenägna att investera i nya anläggningar. När priserna återigen stiger kan en övergång till soltorkar kanske ta bättre fart.

³² Se http://www.mesoamerican.org/solutions_coffee_drying.htm ,
http://www.remotepower.com/Solar_Drying-CA.html med flera.

Ekologiskt kaffe

Ekologiskt kaffe odlas på ungefär 324 000 av världens totalt 10 miljoner hektar kaffeodlingar. Ekokaffet ger inkomster åt mer än en halv miljon människor i Syd. Enbart i Uganda, med en blygsam men starkt växande produktion, finns 21 000 små producenter, och i Mexiko är 18,9% av den totala kaffeproduktionen ekologisk.³³

År 2003 var produktionen av ekologiskt kaffe ca 80 000 ton råkaffe, vilket motsvarar en dryg procent av den totala världsproduktionen av kaffe. Latinamerika är med 58 000 ton råkaffe den största producenten av ekologiskt kaffe. Mexiko står för 30 procent och svarar tillsammans med Peru och Östtimor för klart mer än halva världsproduktionen. Den afrikanska produktionen, som är koncentrerad till Östafrika och Etiopien, är strax under 10 000 ton. Asien står för resterande ca 12 000 ton.³⁴

Efterfrågan på ekologiskt kaffe är mindre – bara ungefär hälften av produktionen. Den är dessutom ojämnt fördelad på producentländerna. Av Östtimor ca 9 000 ton är det bara 2 000 ton som säljs ekologiskt³⁵. Resten säljas som konventionellt kaffe, utan någon märkning i butiken, och utan att odlaren får något extra betalt.

Intressant att notera är dock att kaffebranschens intresseorganisation, International Coffee Organisation, listar ökade inkomster från ekologiskt odlat kaffe som en av strategierna som kan skapa bättre förutsättningar för odlarna³⁶.

En ekologisk kaffegård

Det mesta ekologiskt kaffet produceras av småbönder som odlar skuggkaffe. Småbönderna är ofta organiserade i kooperativ som hjälps åt med produktionen och delar på olika kostnader såsom certifieringskostnaden.

En sådan gård är Vista Alegre som ligger i Alto Mayo-dalen längst med de östra sluttningarna av Anderna i nordöstra Peru.³⁷ Gården är ansluten till ett kooperativ som kallas för ALPE (Asociaciones Locales de Producción Ecológica) som i sin tur är slutet till företaget Pronatura (Promoter of Natural Agriculture). Detta företag har som mål att främja en ekologiskt, ekonomiskt och socialt hållbar utveckling på landsbygden. De stöttar bönderna i kooperativet med utbildning, utveckling av produktionsmetoder, certifieringen med mera, och garanterar bönderna ett minimipris för kaffet. Det är dock inget krav på att bönderna säljer sitt kaffe till dem utan de kan välja att gå till ett annat företag om de skulle få ett bättre pris.³⁸

På Vista Alegre odlas kaffe som är både KRAV- och Rättvisemärkt. Odlingen består av 9 hektar skuggkaffe där kaffeplantan samodlas med olika träd och andra växter. Detta odlingssätt ger en rad fördelar och utöver de som nämnts innan, hjälper även växtligheten till att binda vattnet i marken och kan på så sätt se till att grundvattennivån fylls på.³⁹

³³ *The World of Organic Agriculture 2006*. IFOAM, 2006.

³⁴ Uppgifter hämtade ur presentation av Ir.F.J.Koekoek på *Third International IFOAM Organic Coffee Conference* den 6-8 oktober 2004 i Kampala, Uganda.

³⁵ *Ibid.*

³⁶ Action to Avoid Further Coffee Prices Crises. Néstor Osario, ICO, 17 juni 2005

³⁷ Vad har du i koppen?. Britta Palm, Ekologiskt Lantbruk, 6/2006

³⁸ http://www.pronatur.com.pe/report_us.htm

³⁹ Kaffe från Brasilien- en bitter smak av orättvisa. Örjan Bartholdson, Sara Nordbrand, Swedwatch, Rapport nr 10, 2005

Inom vissa ekologiska kaffeodlingar odlar man även kakao, avokado eller andra fruktträd vilket utökar matförrådet för bonden och kan leda till ytterligare en inkomst, vilket gör att man slipper totalberoendet av kaffet. Ytterligare en fördel med detta odlingssätt är att de olika växterna kan samverka för att förbättra det naturliga motståndet mot olika skadeinsekter.

På Vista Alegre har man detta till trots problem med kaffebärborren (*Hypothenemus hampei*). Istället för att använda sig av bekämpningsmedlet endosulfan, som är vanligt inom den konventionella odlingen, använder man sig av ett biologiskt bekämpningsmedel, svampen *Bauveria bassiana*. Man löser upp svampen i vatten och besprutar plantorna med lösningen. Svampen infekterar sedan kaffebärborren, vilket leder till att den dör. På odlingarna går det åt 4-8 kilo svamp per hektar och år. Kaffebärborren och andra skadeinsekter bekämpas även med insektsfällor, där alkohol används för att locka till sig dem. I vissa fall plockar man helt enkelt bort infekterade bönor eller skadeinsekter och bekämpar dem på så vis manuellt.

På Vista Alegre plockas de röda kaffebären för hand, i omgångar, eftersom bären mognar olika snabbt på en och samma buske. Bären matas sedan in i en automatiserad skalmaskin som separerar kaffebönorna från fruktköttet. Till skillnad mot många konventionella odlare tar man hand om fruktköttet som komposteras och sedan sprids på odlingsmarkerna med en tillsatts av fågelgödslet guano, för att göra det hela än mer näringsrikt. På andra ekologiska farmer sprider man endast det komposterade fruktköttet på fältet eller blandar ut det med det organiska hushållsavfallet eller gödsel från gårdens djur. Huvudsyftet är dock detsamma, att återföra näringen till kaffeodlingen.

På Vista Alegre använder man sig av den våta metoden för att torka kaffebönor. Bönorna får jäsa i en bassäng efter att de har skalats, för att de ska tvättas rena från allt fruktkött och för att få rätt smak och kvalitet. När denna metod används inom ekologisk odling måste man ta till vara på spillvattnet från tvätt- och jäsningsprocessen och rena detta innan det släpps ut i omkringliggande vattendrag. Detta gör man för att undvika övergödning. På Vista Alegre används sedimentbassänger för reningen av vattnet. Vissa andra ekologiska bönder använder den torra metoden, där kaffebönan jäser och torkar inuti själva fruktköttet som sedan skalas bort. Kvalitén blir ofta sämre på dessa bönor men det är billigare och kräver ingen stor tillgång på vatten.

Efter att kaffebönorna har jäst klart i bassängen är det dags för dem att torka. På Vista Alegre får bönorna torka ute i solen på stora presenningar på fotbollsplanen. Processen kan ta upp till tre dagar beroende på vädret. På andra orter sprider man ut kaffebönorna på taket för att torka eller så använder man sig av soltorkar. Att låta solen sköta torkningen istället för att använda sig av en vedeldad torkningsapparat leder till att skogen runt omkring odlingarna skonas.

När bönorna väl har torkat transporteras de från Vista Alegre till Pronaturs kontor i Moyobamba där kaffet provsmakas och processas vidare för att sedan säljas till olika delar av världen, däribland Sverige.⁴⁰

Ekokaffe utan certifiering

Allt kaffe som produceras på ekologiskt vis certifieras nödvändigtvis inte. En anledning kan vara att bönderna bara producerar för den lokala marknaden och därför anser det vara onödigt att betala kostnaden för certifieringen, och vissa har helt enkelt inte råd. Det finns även ett antal lokala märkningar som inte har knutits till IFOAM:s trots att de följer deras krav, och detta beror på att man inte planerar att exportera kaffet. Att det även är en lång process, ibland upp till tre år för att få en omställning godkänd och certifierad, kan också vara en anledning till att man inte certifierar.

⁴⁰ Vad har du i koppen?. Britta Palm, Ekologiskt Lantbruk, 6/2006

MÄRKNINGAR

KRAV

KRAV ingår i International Federation of Organic Agriculture Movements, IFOAM, som är den internationella paraplyorganisationen för ekologiskt jordbruk. IFOAM har antagit en *Basic Standard*, IBS, för ekologisk odling.⁴¹ IBS lägger fast ett ramverk som innehåller allmänna principer och mål för ekologiskt jordbruk, rekommendationer om önskvärda produktionsmetoder och -processer, samt de obligatoriska minimikriterier som måste uppfyllas för att en producent skall kunna få sina varor certifierade.

Några huvudpunkter i IFOAM:s standard är:

- Producenter skall vidta åtgärder för att bevara och berika landskapets biologiska kvaliteter, och röjning av naturliga biotoper är förbjuden.
- Kemiska bekämpningsmedel får inte användas (och kriterierna innehåller följaktligen inga regler om hantering av sådana). Rekommendationen är att förebyggande av skadeangrepp baseras på åtgärder som val av utsäde och växtföljder, mekanisk bearbetning, gynnande eller utsättning av predatorer på skadeorganismer, fällor, betning, biodynamiska preparat etc. Bland de tillåtna växtskyddsmedlen finns även några mineralsalter listade, bland annat kopparsulfat som förekommer i ekologisk kaffeodling. Sådan användning skall dock bara ske tillfälligt, och standarden anger att högst 8 kilo per hektar och år får användas*.
- Användning av handelsgödsel är inte tillåten. Organiskt material från ekologisk produktion skall utgöra basen för näringstillförseln. Organiska restprodukter från produktion och förädling (exempelvis kaffefrukternas skal) skall återföras till jorden.
- Användningen av genmodifierade organismer i produktion och förädling är förbjuden på hela ägorna, även om bara en del av produktionen är certifierad.
- Social rättvisa och sociala rättigheter är en integrerad del av ekologisk produktion, och producenter skall ha en policy för dessa frågor. Vid tydliga brott mot grundläggande mänskliga rättigheter får produktionen ej märkas som ekologisk.
- Standarden rekommenderar att producenter skall följa ILO:s konventioner och FN:s deklaration om barnens rättigheter. Producenter skall respektera ursprungsfolkens rättigheter. Anställda och entreprenörer skall ha rätt att organisera sig och att förhandla kollektivt.
- Standarden innehåller inga uttryckliga krav på lönenivåer annat än att de skall vara icke-diskriminerande. Standarden rekommenderar att producenten skall tillgodose de anställdas behov av social trygghet vid graviditet, sjukdom och pensionering.

IBS är i sig inte tillräckligt som grund för certifiering. Mer detaljerade och lokalt anpassade kriterier utarbetas av IFOAM-ackrediterade kontrollorgan. KRAV är ett sådant organ, och lokala kontrollorgan finns i så gott som alla större kaffeproducerande länder.

⁴¹ Den gällande standarden, daterad 2002, håller på att revideras. En "final draft" publicerades i maj 2005. En omröstning bland medlemmarna avslutades den 25 juni, men någon ny standard finns ännu inte tillgänglig på IFOAM:s hemsida.

På den svenska marknaden finns det idag 37 kravmärkta kaffeprodukter som säljs under 12 olika varumärken. Kaffet kommer främst ifrån Mexiko, Peru och Uganda. Det ekologiska kaffets andel av den svenska marknaden ökar stadigt, från 0,7 procent 1997 till drygt 4 procent 2005.

* Användningen av kopparsulfat i de KRAV-certifierade odlingar som den svenska importen sker från verkar vara obetydlig. Av kontrollrapporter som KRAV fick in åren 2002-2004 framgår att det i Peru, Mexico och Etiopien inte användes något kopparsulfat. Bara i en rapport från Guatemala omnämndes en användning på under ett kilo per hektar och år, men också att man avsåg att sluta med detta till år 2003. KRAV lämnade 2003 också dispens för användning av 0,5 kilo kopparsulfat per hektar och år i kaffeodlingar i Uganda och Tanzania.⁴² SNF menar dock att användningen inte skall tillåtas i den ekologiska produktionen.

Rättvisemärkt

Rättvisemärkt grundar sig på de kriterier som utvecklats inom Fairtrade Labelling Organisation, FLO, ett internationellt nätverk av 19 nationella organisationer som verkar för en rättvis handel.⁴³ FLO har utvecklat specifika standarder för kaffe som produceras av småbönder, medan kaffe från företag som anlitar anställd arbetskraft certifieras enligt organisationens generella kriterier.

FLO:s standards bygger på ett antal obligatoriska krav, som alla producenter måste leva upp till. Dessa kompletteras med krav på att producenten skall kunna påvisa att framsteg görs på ett antal överenskomna punkter. Tyngdpunkten ligger på sociala förhållanden, med krav på respekt för ILO:s arbetsrättsliga konventioner mot diskriminering, barnarbete, tvångsarbete och rätt till facklig organisering. Krav på löner och andra förmåner och villkor för anställda tillkommer.

Vidare ställs krav på att köparen betalar ett av FLO definierat minimipris för kaffet. Detta fastställdes i maj 2004 till mellan 1,01 dollar per pund (för konventionellt odlat robustakaffe, ett pund = 0,454 kilo) och 1,36 dollar per pund (för ekologiskt odlat arabica). Marknadspriiset vid samma tidpunkt var ca 80 cent för arabica och 40 cent för robusta. Om marknadspriiset stiger över det definierade minimipriset skall köpare av Rättvisemärkt kaffe betala 5 cent över marknadspriiset oavsett sort och kvalitet.

På miljösidan uttrycks en allmän ambition att skydda miljön och göra miljöfrågor till en integrerad del av jordbrukets skötsel. Beträffande naturvården ställs endast krav på efterlevnad av nationella och internationella lagar och regler. Kriterierna innehåller däremot ett uttryckligt förbud mot all användning av bekämpningsmedel i WHO:s klass Ia och Ib, liksom av kemikalier som finns upptagna på Pesticide Action Networks "Dirty Dozen"-lista och i FN:s Prior Informed Consent Procedures.

Andelen rättvisemärkt kaffe som säljs i Sverige har ökat från 0,2 procent 1997 till 0,6 procent 2004. Kaffet importerar från Mexiko, Peru, Colombia och Nicaragua. Nästan alla Rättvisemärkta kaffen på den svenska marknaden är också ekologiskt producerade. Undantagen är Classic REKO och Zoegas Hacienda samt ytterligare ett par sorter som levereras till kaffeautomater eller främst säljs i specialbutiker.

Rainforest Alliance

⁴² E-post från KRAV 26/1 2006.

⁴³ www.fairtrade.net

Kraft inledde 2003 ett samarbete med amerikanska Rainforest Alliance, RA, som certifierar kaffe enligt ett eget system (Rainforest Alliance certifierar även Chiquitas bananer).

Enligt Kraft själva blandade de i 300 ton certifierat kaffe i Gevalias (Krafts eget märke) nordiska produktion 2004, men utan att detta angavs på förpackningarna. I juni 2005 meddelade företaget att man under hösten kommer att lansera den "första produkten som är 100 procent hållbart odlad". Med detta avses att allt kaffe i dessa Gevalia-paket är certifierat av Rainforest Alliance. När Kraft väl lanserade produkten i september visade det sig att det är Gevalias redan tidigare KRAV-märkta kaffe som nu även försetts med Rainforest Alliance certifiering.

Rainforest Alliance certifiering omfattar både sociala och ekologiska aspekter. På den sociala sidan ställs krav på respekt för FN:s deklaration om mänskliga rättigheter, FN:s Barnrättskonvention samt ILO:s arbetsrättsliga konventioner om diskriminering, tvångsarbete och rätten till organisering. Andra krav gäller bland annat minimiålder, löner, arbetstid, säsongsarbetares rättigheter, bostäder, arbetarskydd, sanitära förhållanden och tillgång till sjukvård.

Kraft hävdar sedan tidigare att producenterna får upp till 20 procent bättre pris för börnorna.⁴⁴ I samband med lanseringen av det omgjorda ekologiska Gevaliakaffet skriver Kraft att odlarna får 1,30 till 1,90 kronor mer per kilo "för kaffet som certifierats av Rainforest Alliance". Enligt Kraft Sverige får de odlare som levererar till Gevalia Ekologiskt ytterligare ett prispåslag för att kaffet är ekologiskt odlat.⁴⁵

RA:s allmänna kriterier har under de senaste åren reviderats, och i november 2005 antogs en ny version. Samtidigt lanserades också en uppsättning tilläggs-kriterier för kaffeproduktion.⁴⁶

I den nya standarden har antalet principer utökats från nio till tio, genom att arbetsmiljö och hälsa brutits ut ur den mer allmänt hållna principen om arbetsvillkor. Antalet kriterier har utökats, men framförallt har de gjorts mer utförliga. Samtidigt införs dock en gradering av de sammanlagt 90 kriterier standarden innehåller: endast 14 kriterier är nu obligatoriska i betydelsen att samtliga måste följas. I övrigt måste minst 80 procent av alla kriterier uppfyllas, och minst 50 procent av de kriterier som definieras under var och en av de tio principerna. Vad gäller tilläggs-kriterierna för kaffe så ersätter de fem av kriterierna i den allmänna standardens paragrafer.

Certifieringen intygar enligt Kraft att kaffet är "miljövänligt" producerat.⁴⁷ Och bland de obligatoriska miljö-kriterierna ställs krav på bevarande av naturliga ekosystem och på att bara tillåtna bekämpningsmedel används, samtidigt som användningen av genmodifierade organismer, utsläpp av orenat vatten och deponering av fast avfall i vattenkanaler förbjuds. Men kriterierna möjliggör också en rad verksamheter och bruk som inte är tillåtna i ekologisk odling.

Striktast och tydligast är miljö-kriterierna när det gäller störning av naturliga ekosystem på mark som tillhör odlingsföretaget. Alla naturliga ekosystem måste identifieras, skyddas och restaureras, och vilda djur skyddas från jakt. Samtidigt är en del mer specifika krav om kaffeplantagernas inverkan på omkringliggande skog och vattendrag, och på skyddad natur, nu inte obligatoriska.

De detaljerade miljökraven i tilläggs-kriterierna för kaffeodlingar specificerar bland annat att skuggträd ska finnas i odlingar i områden där den naturliga vegetationen utgörs av skog (minst 70 träd av minst 12 arter per hektar och minst 40 procent skugga, eller godkända planer för att uppnå detta inom 5 år), och minsta skyddsavstånd från kaffeodlingar till vattendrag, vägar och byggnader. Det framgår inte tydligt om tilläggs-kriterierna är obligatoriska, men på en direkt fråga svarar Rainforest Alliance att de inte är det.⁴⁸

⁴⁴ <http://www.kraftfoodsnordic.com/kraft/page?siteid=kraft-prd&locale=sesv1&PageRef=2290&Mid=2290>

⁴⁵ Mail från Kraft till författaren, 21/10 2005.

⁴⁶ Sustainable Agriculture Standard, November 2005. http://www.rainforest-alliance.org/programs/agriculture/certified-crops/documents/standards_2005.pdf respektive Additional Criteria and Indicators for Coffee Production, November 2005, http://www.rainforest-alliance.org/programs/agriculture/certified-crops/documents/criteria_coffee_2005.pdf Innan de nya kriterierna infördes använde RA, i stället för organisationens allmänna kriterier, en uppsättning fristående kriterier som utarbetats specifikt för kaffeproduktion. Under hösten 2005 uppgav RA i kontakter med SNF att de - då ännu inte antagna - reviderade kriterierna redan användes i certifieringen av kaffe. RA har dock aldrig givit klart besked på frågan om när de började användas.

⁴⁷ Ett uttryck som SNF anser vara otillåtet enligt marknadsföringslagen, då produkten inte förbättrar miljön, utan endast innebär något mindre skada.

⁴⁸ E-post från agstandards@ra.org 25/1 2006. Uppgiftslämnaren ej namngiven.

Kraven för användning av bekämpningsmedel är betydligt svagare än i ekologisk odling. Den ansats som föreskrivs är integrerat växtskydd (integrated pest management, IPM). IPM innebär att man prioriterar fysiska, mekaniska och biologiska metoder för att hålla skadedjur och sjukdomar under kontroll, i kombination med odlingsmetoder som gynnar grödan och stärker dess motståndskraft mot angrepp. Användningen av kemiska bekämpningsmedel ska därmed begränsas.

Samtidigt tillåts alla kemikalier som är registrerade för att användas på kaffe i producentlandet – förutsatt att de inte är förbjudna i USA eller i EU, inte regleras av Rotterdam- eller Stockholmskonventionen, och inte heller är uppsatta på PAN:s Dirty Dozen-lista. Dessa begränsningar ingår bland RA:s obligatoriska kriterier.

För övriga bekämpningsmedel i WHO:s högsta giftklasser, klass I och II ska producenten ha en plan för att minska användningen. För medel i klass I ska planen innebära att användningen upphör inom tre år. Dessa krav ingår dock *inte* i de obligatoriska kriterierna.

Vidare sägs det i RA:s kriteriedokument att klass I-medel bara får användas när det är "tekniskt motiverat" och då inga realistiska alternativ finns. En logisk slutsats av denna skrivning är att det enligt RA finns situationer då användningen av även de giftigaste bekämpningsmedlen, WHO klass I, är nödvändig. Detta motsägs förstås av erfarenheterna från det ekologiska jordbruket.

Utz Kapeh

Utz Kapeh är ett system för certifiering som utvecklades i samarbete mellan kaffeproducenter i Guatemala och ett holländskt kaffebolag 1997. Utz Kapehs system för certifiering bygger på EuroGAP; ett certifieringssystem för jordbruksprodukter som startades på initiativ från detaljhandeln i Europa. GAP står för Good Agricultural Practice, det vill säga god jordbrukssed. I detta begrepp inryms, enligt EuroGAP, både säkra livsmedel, miljö och goda arbetsvillkor. De krav på goda sociala villkor som tidigare fanns i EuroGAP:s kriterier har dock tagits bort.

Utz Kapehs certifiering bygger, precis som EuroGAP:s regler för frukt och grönsaker, på efterlevnad av ett antal kriterier. Dessa är uppdelade i tre grupper:

- "Major"-kriterier som är obligatoriska och måste uppfyllas till 100 procent.
- "Minor"-kriterier varav 95 procent måste uppfyllas.
- "Recommended", som inte till någon del måste uppfyllas men vars genomförande uppmuntras.

Utz Kapeh har anpassat EuroGAP:s kriteriedokument till kaffesektorn, och kompletterat det med ett antal sociala kriterier, däribland en rad obligatoriska krav som gäller lönenivåer, minimiålder, arbetstider, bostäder och arbetarnas rätt att organisera sig. Ett betydande antal av kriterierna avser hantering och dokumentation, medan en del mycket centrala principer endast täcks in av ett kriterium.

Då det finns inte mindre än 109 "minor" kriterier är det, i alla fall i teorin, möjligt att uppnå 95% av dessa utan att följa något av nedanstående kriterier:

- Följa nationella och lokala naturvårdslagar då nya plantager anläggs (4.A.2).
- Använda odlingsmetoder som minskar risken för jorderosion (5.C.1).
- Inte använda mer kemiska gödningsmedel än vad som är nödvändigt för grödan (6.A.1).
- Tillämpa integrerat växtskydd, IPM (8.A.2).
- Undersöka icke-kemiska alternativ för växtskydd (8.B.7).

Å andra sidan skulle certifiering kunna stoppas på grund av felaktig hantering av tomma behållare för bekämpningsmedel (hela 9 "minor"-kriterier, 8.H.1-9) eller om de mått och vågar som används för att mäta mängden skördat kaffe inte kalibreras varje år (ett "major"-kriterium, 9).

Utz Kapeh förbjuder för närvarande inte användningen av några bekämpningsmedel i odlingen. De enda begränsningarna är att medlen måste vara tillåtna i det land där de odlas, och att medel som är förbjudna i EU, USA och Japan inte får användas i produktionen av kaffe *som säljs till dessa länder*.

Utz Kapeh är dock inne i slutskedet av en process för att revidera sina kriterier, och ett tredje utkast till en Code of Conduct 2006 har cirkulerats. Här har den kursiverade delen i stycket ovan nu strukits, och en lista med ett 70-tal förbjudna substanser bifogats. Vidare har ett nytt kriterium lagts till som hänvisar till FAO:s Code of Conduct för länder där ingen officiell registrering av bekämpningsmedel förekommer. Detta utgör de från miljösynpunkt viktigaste ändringarna i det nya dokumentet.

Principerna för certifiering är annars oförändrade, med krav på hundra procentig efterlevnad av "major"-kriterierna och 95 % av "minor"-kriterierna. Antalet "minor"-kriterier är nu 109, och det är fortfarande möjligt att undvika alla de fem kriterier som listades ovan, eftersom alla dessa fortfarande är listade i samma kategori.

Det fanns i januari 2006 tre svenska köpare: ICA använder Utz Kapeh-certifierade bönor i sitt eget märke ICA Kaffe. Arvid Nordquist har under 2005 köpt in en container, men överväger att liksom ICA lansera en produkt med 100 procent Utz Kapeh-bönor. Den tredje köparen är Inge Karlsson Handels AB, ett företag som levererar råkaffe till rosterier i Skandinavien. Enligt Inge Karlsson är flera av deras kunder på väg att licensiera sig hos Utz Kapeh.⁴⁹

⁴⁹ Telefonintervju i september 2005.

INITIATIV INOM DEN "VANLIGA" KAFFEBRANSCHEN

Under 2004 lanserades ett nytt initiativ av ett antal stora aktörer inom kaffebranschen, i samarbete med flera internationella utvecklings- och miljöorganisationer. Tillsammans har de utarbetat en uppförandekod kallad "Common Code for the Coffee Community" – allmänt kallad 4C – och som ännu bara finns i en ofullständig version. Initiativtagaren och samordnaren av projektet, den tyska biståndsmyndigheten, förklarar på förfrågan från SNF att de principer som dokumentet slår fast nu skall prövas under en 2-årig försöksperiod. Dokumentet kommer därför att kunna revideras först efter december 2006.⁵⁰

Koden syftar till att upprätta en minimistandard för hela produktions- och distributionskedjan för "mainstream"-kaffe, det vill säga för de stora volymerna i den vanliga handeln. Koden listar först ett antal förhållanden som alltid ska anses oacceptabla. Där ingår brott mot vad som stadgas i en rad ILO-konventioner om barnarbete, tvångsarbete, människohandel, tvångsflyttningar, rätten för arbetare att organisera sig, acceptabla bostäder och tillgång till vatten. Vidare nämns olaga skogsavverkning, användning av kemikalier som omfattas av PIC- och POPs-konventionerna, korruption och omoraliska affärstransaktioner såsom mutor.

Därutöver bygger koden ett ramverk av ekonomiska, sociala och ekologiska principer och kriterier, med röda, gula och gröna nivåer.

Efterlevnad av koden skall säkras genom verifiering av oberoende granskare. Processen är inte helt tydlig i utkastet, men efter verifiering skall en handlingsplan för förbättringar utarbetas, varpå den aktuella aktören släpps in i systemet. Värt att notera är att de *därefter* har två år på sig att ta itu med eventuella "röda", d.v.s. otillåtna, förhållanden. Licens för "Common Code"-kaffe utfärdas dock först sedan det verifierats att dessa förhållanden är åtgärdade.

Grön nivå i 4C:s kriterier innebär inte ekologisk odling. Ser man exempelvis till kemikaliekriterierna så motsvarar den gröna klassningen snarare principerna för IPM. För "gul" klassning räcker det att FAO:s rekommendationer om användningen av bekämpningsmedel följs.⁵¹

I juli 2005 presenterades dock en mer specifik rapport om bekämpningsmedel för 4C.⁵² Rapporten innehåller rekommendationer om vilka namngivna medel som skall placeras i de olika klasserna. Som redan har konstaterats i genomgången av olika bekämpningsmedel ovan så rekommenderar rapporten att inget av de medel som diskuterats i denna genomgång ska få användas. Alla andra medel i WHO:s Klass Ia och Ib som nämns i 4C-rapporten placeras också i den röda kategorin.

Enligt ansvariga på 4C har rapporten godkänts av 4C:s miljökommitté. Därmed kommer rekommendationerna att tillämpas i de projekt som genomförs under den 2-åriga prövotiden.⁵³

Reglerna för medverkan och deltagande i 4C-initiativet antogs i december 2005. Ledningen har ambitionen att fastställa initiativets "operational system" i mars 2006, och därmed kunna sätta det i praktiken.⁵⁴ 4C:s första årsrapport är utlovad till januari 2006.

⁵⁰ E-post från Gerd Fleischer, CCCC, 23/8 2005.

⁵¹ 4C's kriterium nummer 2. Där hänvisas också till en lista över kemikalier som skall finnas som bilaga till koden. Den listan är dock ännu inte tillgänglig.

⁵² Plant protection in coffee. Recommendations for the Common Code for the Coffee Community-Initiative. Anne-Elisabeth Jansen. Final version, July 2005. <http://www.sustainable-coffee.net/download/4c-pesticide-annex.pdf>

⁵³ E-post från Gerd Fleischer, CCCC, 23/8 2005.

⁵⁴ 4C Newsletter. December 2005. <http://www.sustainable-coffee.net/newsletter/index.html>

Koden kommer att påverka den svenska marknaden, eftersom företag som står för betydligt mer än hälften av den svenska kaffeimporten ingår i systemet (bl.a. Gevalia, Maxwell House, och Blå Mocka genom Kraft, samt Zoégas och Nescafé genom Nestlé).

Zoégas uppger att 4C "ligger dem varmt om hjärtat" och att det skulle betyda mycket om det kan slå igenom. Allt kaffe kommer då att "kontrolleras som om det vore ekologiskt", vilket enligt Zoégas skulle kunna göra det lättare att få acceptans även för kontroller av ekologisk produktion. Zoégas tror att 4C även kommer att marknadsföras gentemot konsument när systemet väl fungerar. Beträffande den ekologiska marknaden upplever inte Zoégas någon ökad efterfrågan, och man har heller inga planer på åtgärder för att stimulera någon sådan.

Krafts huvudstrategi är att öka inköpen av det kaffe som certifieras av Rainforest Alliance. Krafts internationellt ansvarige hävdar dock att det kommer att bli lättare för producenter att komma in i 4C-systemet än att bli RA-certifierade. Hon framhåller samtidigt att 4C inte är avsett att marknadsföras i konsumentledet.

Vem tillåter vad?

Tabellen nedan visar vilka preparat som är tillåtna att använda i kaffeodlingar inom de olika certifierings- och märkningssystemen. När jämförelser görs mellan systemen är det viktigt att beakta följande:

- Utz Kapehs lista är preliminär. För närvarande förbjuds bara användningen av kemikalier som är förbjudna i det land kaffet exporteras till.
- Allt Rainforest Alliance-certifierat kaffe som för närvarande säljs i Sverige är också KRAV-märkt. Detsamma gäller för flertalet Rättvisemärkta kaffesorter.

Preparat	Listning*	RA	Utz Kapeh	Rättvisemärkt	KRAV
Parakvat	DD, II		X		
2,4-D	II	X	X	X	
Disulfoton	Ia	(x)**	X		
Metylparation	Ia, DD, PIC				
Mirex	POPs			X	
Endosulfan	II	X	X		
Lindan	DD, PIC				
Metylbromid	Mont	X	X	X	

* DD = PAN:s Dirty Dozen; Ia och II anger WHO:s klassning, PIC och POPs anger Rotterdam- och Stockholmskonventionerna, Mont anger Montrealkonventionen.

** Ska avvecklas inom 3 år (icke-obligatoriskt kriterium)

Om 4C blir operativt enligt det förslag som nu finns, kommer det i den gröna nivån inte tillåta något av nedanstående bekämpningsmedel.

KAFFEINVENTERING

KRAV- och/eller Rättvisemärkta produkter på den svenska marknaden

För en vanlig konsument är det lätt att hitta ekologiskt bryggkaffe idag. Större butiker har flera olika märken att välja mellan. Under 2005 var 4 procent av kaffet som såldes i Sverige KRAV-märkt. Också Rättvisemärkt bryggkaffe har hittat till butikshyllorna, även om det är färre produkter och mindre volym, siffran ligger på 0,6 procent för 2005. Det finns även enstaka KRAV-märkta frystorkade kaffe produkter, men de finns inte ens i alla större butiker.

På kaffemarknaden för yrkesmässig användning finns en rad ytterligare märken förutom de som säljs via dagligvaruhandeln. Selecta var det företag som hade störst KRAV-märkt utbud i SNF:s undersökning. I deras sortiment fanns 11 produkter (15 procent) av de totalt 76 som finns för yrkesmässigt bruk. Försäljningen av KRAV-märkt kaffe genom dessa kanaler är fortfarande mycket låg, runt 1 procent jämfört med de 4 procent som var genomsnittet i Sverige 2005.

Kartläggningen visar att det i de allra flesta fall är enkelt att byta till ett KRAV-märkt kaffe på arbetsplatser. Så är fallet oavsett om kaffet bryggs i de vanliga stora runda storköksglaskannorna eller om kaffet kommer från en kaffeautomat. Och saknas KRAV-märkt kaffealternativ i sortimentet kan de flesta leverantörer enkelt ta in det om det efterfrågas av kunderna. Mjölkpulver, socker eller chokladpulver till kaffeautomaterna går dock inte att få tag på idag.

Många försäljningskanaler och förpackningar

Enligt Calle Åkerstedt på Svensk Kaffeinformation, säljs 80 procent av kaffet i Sverige via detaljhandeln. Där säljs så gott som allt i 500 grams vakuumförpackningar som liknar hårda tegelstenar. På senare år har det också dykt upp påsar med hela kaffebönor eller mjuka påsar med malet kaffe, då är kaffet ofta espressorostat. Frystorkat kaffe säljs i burkar eller refillpåsar.

60-65 procent av kaffet dricks hemma, och är vanligt bryggkaffe. Av det kaffe som dricks utanför hemmet säljs ungefär hälften av detaljhandeln och resten via tre andra kanaler:

Försäljningskanaler till kontor, restauranger med flera

Storhushållsgrossister (DAGAB är störst)	Varuhus dit företag som caféer, restauranger, institutioner och hotell vänder sig till för att köpa främst livsmedel men som också har andra förbrukningsartiklar. Säljer endast till företag.
Kontorscash och byggmarknader	Säljer i första hand kontorsmateriel, byggmaterial till hantverkare eller liknande men har även ett fikasortiment med kaffe, småkakor, sockerbitar med mera.
Vendingföretag (Selecta, Kaffekoppen, Jede, m.fl.)	Företag som säljer och hyr ut automater för kaffe, kalla drycker och godis. De håller ofta i skötsel/påfyllning av automaterna och säljer exempelvis specialförpackningar av kaffe som passar till automaterna.
Detaljhandeln	Vanliga livsmedelsbutiker eller te- och kaffeaffärer.

Även till det kaffe som dricks utanför hemmet används fortfarande mycket vanligt bryggkaffe i 500 grams vakuumförpackningar. Kaffet bryggs då i samma sorts kaffebryggare som i hemmet.

På många lunchrestauranger och kaféer finns runda glaskannor som rymmer 1,8 liter kaffe. De hör till speciella bryggare och man brygger alltid en hel kanna. Då behövs 90-120 gram kaffe beroende på kaffesort, rostning och vattnets hårdhet. Kaffet säljs i engångsdospåsar och har en lämplig malning för denna typ av bryggare. Malningen kallas inom branschen för *maskin-malning* och är grövre för att passa till den förhållandevis långa bryggtiden. Det finns även bryggare som brygger 10 eller 20 liter kaffe på en gång. De laddas med påsar med ca 500 eller 1000 gram kaffe.

På allt fler arbetsplatser byts den gamla kaffebryggaren ut mot en kaffeautomat som klarar att göra vanligt kaffe, espresso, cappuccino, med mera. Automaterna kan hyras eller köpas från vendingföretag. Det enklaste automaterna laddas med pulverkaffe och köps ibland av användaren. De kräver inte mycket skötsel och det blir ingen kaffesump som någon måste ta om hand. Mer avancerade automater behöver regelbunden tillsyn och i hyresavtalet ingår att vendingföretagets personal kommer och gör

service och fyller på förråd. Dessa kaffeautomater laddas med kaffe som är extra finmalt för att passa för den korta bryggtiden. Malningen kallas ofta *automat-malning*. Storleken på kaffeförpackningen beror på hur stor behållare som finns, vanliga storlekar är 500 g eller 1 kg. De allra lyxigaste kaffeautomaterna laddas med hela bönor som mals först när en kopp kaffe efterfrågas.

Enkelt att byta kaffe i storköksbryggare och automater

I storköksbryggarna är det lätt att byta kaffesort. Det gäller bara att prova sig fram till rätt dosering. Om det vanliga kaffet smakar bra med 100 gram per kanna, kan det behövas lite mer eller mindre av en ny kaffesort beroende på att malningsgrad eller rostning är lite annorlunda. Vattenkvaliteten kan också påverka lämplig dosering. Det gäller att smaka sig fram.

I automater med malet kaffe eller hela bönor är det också enkelt att byta till ett ekologiskt alternativ. Ofta behövs det en justering i automaten för att få rätt dosering. Samma jobb görs när en kund byter mellan två olika konventionella kaffesorter eller vid vanlig service som brukar göras minst en gång i månaden. Justering ingår redan i hyrespriset.

I automater med frystorkat kaffe fyller man antingen på kaffet i en behållare eller så är kaffet förpackat i en patron som placeras i kaffeautomaten. Om automaten har en behållare går det lätt att byta kaffe, dock är utbudet av ekologiskt frystorkat kaffe ej så stort. När kaffet ska vara förpackat i patroner blir utbudet av miljömärkt alternativ ännu mindre och kan saknas helt. För att få en kopp ekologiskt kaffe kan det alltså vara nödvändigt att byta automat eller vara så stor kund att det tas fram ett ekologiskt alternativ förpackat i rätt patron. Även i dessa automater kan doseringen behöva justeras.

Alla typer av kaffeautomater laddas med mer än kaffe. Det kan vara socker, chokladpulver, frystorkad gräddersättning, topping (fettsnålt tormjölksalternativ) eller färsk mjölk. SNF har inte sett något vendingföretag som erbjuder ekologiskt eller Rättvisemärkt alternativ av mjölkpulvret. Två vendingföretag har Rättvisemärkt chokladpulver. Inget företag har ännu ekologiskt socker till automater, men ett nämnde att de säljer KRAV-märkt bitsocker att ställa bredvid. Det var få säljare som ens hade hört någon efterfråga ekologiska tillbehör.

En sammanställning över de KRAV- och Rättvisemärkta kaffesorter som vendingföretagen uppgivit att de tillhandahåller finns på SNF:s webbplats.⁵⁵

⁵⁵ <http://www.snf.se/verksamhet/internationellt/kaffe-rapporter.htm>

UTBUDET AV MILJÖMÄRKT KAFFE I DETALJHANDELN

Vanligt med malt bryggkaffe

Det är inte svårt att hitta butiker med vanligt bryggkaffe som är KRAV-märkt. Om man vill att kaffet dessutom ska vara Rättvisemärkt är utbudet mer begränsat. Men det finns ett betydligt större sortiment som butikerna skulle kunna ta in.

Under våren 2006 gjorde SNF en inventering av KRAV och/eller Rättvisemärkt kaffe i Sverige. Nedanstående tabeller är en sammanställning av de svar vi fått på den enkät vi skickat till importörer och rosterier.

Malt bryggkaffe för kaffebryggare eller tratt med filter

Produkter som i första hand säljs via detaljhandel, men även via andra kanaler. Produkterna är grupperade efter rostningsgrad (mellan, mellanmörk, mörk m.m.).

Företag	Produktnamn	Rostning	Malning	Storlek	KRAV-märkt	Rättvisemärkt	Annat
Biodynamiska produkter	Fyra Årstider Kaffe	Mellan		500 g	KRAV	Rättvis	
BKI	BKI Ekologiskt brygg	Mellan	Fin	500 g	KRAV		
Coop	Signum		Brygg	500 g	KRAV		
Coop	Änglamark	Mellan	Brygg	500 g	KRAV		
ICA	ICA Ekologiskt			500 g	KRAV		Utz Caphe
Kahls Kaffe AB*	KRAV	Mellan	Brygg	500 g	KRAV		
Kraft Foods Sverige	Gevalia Ekologiskt	Mellan	Brygg	500 g	KRAV		RA**
Kung Markatta	Urtekram Juanito	Mellan	Brygg	400 g	KRAV	Rättvis	
Kung Markatta	Urtekram Uciri	Mellan	Brygg	400 g	KRAV	Rättvis	
Kung Markatta	Simon Levelt Dolce	Mellan	Brygg	250 g		Rättvis	Skal***
Kung Markatta	Simon Levelt Gourmet	Mellan	Brygg	250 g			Skal***
Mut Vitz	Mut Vitz	Mellan	Brygg	500 g		Rättvis	
North & South Fair Trade	Café Beneficio	Mellan		250 g	KRAV		
Sackéus AB	Cafe Organico	Mellan	Brygg	500 g x 12	KRAV	Rättvis	
Sackéus AB	Svenskt Kyrkkaffe	Mellan	Brygg	500 g x 12	KRAV	Rättvis	
Anvid Nordqvist	Classic Eko	Mellan +	Mellan	500 g	KRAV		
Kahls Kaffe AB*	KRAV Mellanmörk	Mellanmörk	Brygg	500 g	KRAV		
K W Karlberg AB*	Aroma Ekologiskt	Mellanmörk	Brygg	500 g HV	KRAV		
Löfbergs Lila AB	Ekologiskt Bryggkaffe	Mellanmörk	Brygg	500 g HV	KRAV		
Löfberg Lila AB	Rättvisemärkt Bryggkaffe	Mellanmörk	Brygg	500 g HV	KRAV	Rättvis	
Anvid Nordqvist	Classic Reko	Mörk	Mellan	500 g		Rättvis	
Biodynamiska produkter	Fyra Årstider Kaffe	Mörk		500 g	KRAV	Rättvis	
Kahls Kaffe AB*	KRAV Mörkrost	Mörk	Brygg	500 g	KRAV		
K W Karlberg AB	Aroma Ekologiskt	Mörk	Brygg	500 g HV	KRAV		
Sackéus AB	Cafe Organico	Mörk	Brygg	500 g x 12	KRAV	Rättvis	
Zoégas Kaffe AB	Zoégas Ekologiska	Mörk	Brygg	500 g	KRAV		
Zoégas Kaffe AB	Zoégas Hazienda	Mörk	Brygg	500 g		Rättvis	
Dagsmeja	Clipper	Papua new guinea	Brygg	227 g x 8			Soil***
Dagsmeja	Clipper	Amerikansk	Brygg	227 g x 8			Soil***
Dagsmeja	Clipper	Fransk	Brygg	227 g x 8			Soil***
Dagsmeja	Clipper	Italiensk	Brygg	227 g x 8			Soil***
Dagsmeja	Clipper	Espresso	Espresso	227 g x 8			Soil***

* Kahls producerar och säljer huvudsakligen direkt till slutkund

**Rainforest Alliance

*** Ekologiskt kaffe, certifierat av Soil Association eller Skal, Englands respektive Hollands motsvarighet till KRAV .

Kokkaffe

Produkterna säljs mest via detaljhandeln.

Företag	Produktnamn	Rostning	Malning	Storlek	KRAV-märkt	Rättvisemärkt
Löfbergs Lila AB	Ekologiskt Kokkaffe	Mellanrost		500 g HV	KRAV	
K W Karlbergs AB*	Aroma Ekologiskt	Mellanrost	Kok	500 g HV	KRAV	

* Karlbergs producerar och säljer huvudsakligen direkt till slutkund

Frystorkat kaffe

Produkterna säljs via detaljhandeln.

Företag	Produktnamn	Rostning	Förpackningsstorlek	KRAV-märkt	Rättvisemärkt	Annat
Coop	Änglamark		200 g	KRAV		
Kung Markatta	Urtekram Uciri Instant		100 g	KRAV	Rättvis	
Sackeus AB	Egual Instant Coffee	Mellan	100g x 12	KRAV	Rättvis	
North & South Fair Trade	Café Benito		100 g	KRAV	Rättvis	
Carioca AS	Café Pelé Gourmé		100 g			IBD**
Dagsmeja	Clipper		100 g x 6		Rättvis	Soil*
Dagsmeja	Clipper	Granulerad	100 g x 6		Rättvis	Soil*
Dagsmeja	Clipper	Koffeinfritt	100 g x 6		Rättvis	Soil*

*Ekologiskt kaffe, certifierat av Soil Association, Englands motsvarighet till KRAV.

** Ekologiskt kaffe, certifierat av Instituto Biodinamico, Brasiliens motsvarighet till KRAV.

Vem är bäst på att sälja KRAV-märkt kaffe?

Det finns olika sätt att besvara den frågan. Om man tittar på vem som säljer flest kilo KRAV-märkt kaffe ligger Gevalia bäst till, följt av Löfbergs Lila. Tillsammans står de fyra märken i tabellen nedan för ungefär 90 procent av svenska kaffekonsumtionen, och i genomsnitt är nästan 4 procent av allt sålt kaffe KRAV-märkt. Bland dessa fyra stora företag är det bara Löfberg Lila som har en ett kaffe som är både KRAV- och Rättvisemärkt.

Andel KRAV-märkt hos de fyra största kafferosterierna, 2005 års försäljning i procent

Kaffemärke	Total andel KRAV-märkt kaffe hos företaget	Företagets marknadsandel	Andel KRAV-märkt kaffe av svenska kaffekonsumtionen	Andel KRAV och rättvisemärkt kaffe av svenska kaffekonsumtionen
Löfbergs Lila	6,1	18	1,1	0,3
Gevalia	4,1	44	1,8	
Zoégas	3,5	16	0,56	
Classic	2	12	0,24	
Summa		90	3,8	0,3

Om man tittar på vem som säljer störst andel KRAV-märkt kaffe av det kaffe man säljer så hamnar Sackeus i en särklass, med alla produkter Rättvisemärkta och de flesta även KRAV-märkta. Bland de andra företagen varierar andelen KRAV-märkt från 1-6,1 procent, där Löfbergs Lila står för den högsta siffran. Rättvisemärkta produkter har en mindre andel, men dessa produkter hade inte funnits lika länge på marknaden.

Andel KRAV- och Rättvisemärkt av 2005 års försäljning i procent

Kaffeleverantör	Andel KRAV- och Rättvisemärkt kaffe	Andel endast KRAV-märkt kaffe	Andel endast Rättvisemärkt kaffe	Total andel KRAV-märkt kaffe
Sackeus	100			100
Löfbergs Lila AB	1,6	4,5		6,1
Kahls Kaffe AB	1,5	4,5		6
Lindvalls Kaffe AB	1			1
Coop*	0,19	3,5		3,7
Kraft Foods Sverige**		4,4		4,4
Zoégas Kaffe AB		3,5		3,5
Arvid Nordqvists AB		2	1	2

* Allt märkt, inte bara eget varumärke.

** Försäljning via butik.

Till sist kan man också titta på hur många olika KRAV-märkta kaffeprodukter rosteriet tillhandahåller. Ett rikt utbud ökar möjligheten att konsumenten skall kunna hitta något som passar. Löfbergs Lila har flest med 18 olika varianter, följt av Kahls som endast säljer till storkonsumenter.

Antal märkta produkter hos samtliga kaffeleverantörer, april 2006

Företag	KRAV- och Rättvisemärkt	Endast KRAV-märkt	Endast Rättvisemärkt	Totalt antal KRAV-märkt
Löfbergs Lila	8	10		18
Kahls Kaffe	4	11		15
Sackeus	13			13
KW Karlberg	1	8		9
Kraft Foods		5		5
Zoégas Kaffe		5	2	5
Arvid Nordqvists		3	2	3
Coop		3		3
Kung Markatta	3		1*	3
Lindvalls Kaffe	3			3
Biodynamiska produkter	2			2
North & South Fair Trade	1	1		2
BKI		1		1
ICA		1		1
Dagsmeja			3**	

* Rättvisemärkt och Skalmärkt (Kung Markatta har dessutom en produkt som endast är Skalmärkt, ej med i denna tabell)

** Rättvisemärkt och Soilmärkt (Dagsmeja har dessutom fem produkter som endast är Soilmärkta, ej med i denna tabell)