Bönland

Meddelande från Bönland AB (lång version)
2025-09-10

Fortsatta problem med Bisfenol A i konservburkar – Sverige behöver en Tetra Recart-anläggning

När våra produkter kom ut på marknaden 2023, var det med en tydlig *Unique Selling Point*: De enda svenskodlade, ekologiska konserverade bönorna. Kokta i Sverige och dessutom med bättre (fastare…) konsistens än andra färdigkokta bönor. Trots en relativt god efterfrågan, väljer vi att stoppa produktionen tills vidare. Problemet i dagsläget är förpackningen, men visionen framåt är att kunna producera bönor och baljväxtprodukter på Tetra Recart, en sådan anläggning för livsmedel saknas dock i Sverige idag.

Bilderna i detta meddelande får användas och beskäras fritt. Kontakta elias@bonland.se om du vill ha bilderna i full upplösning.

Bönlands medgrundare Kalle Köster med burkarna vi använt hittills.

Vita bönor redo för skörd hos odlaren Tony Åhlund på Öland.

Trots nästan obefintlig marknadsbudget blev vi snabbt uppskattade för våra mervärden och konsistens på våra bönor.

Högre beredskap och robusthet samt minskad miljö- och klimatpåverkan i livsmedelskedjan är högt prioriterade samhällsfrågor. Högre beredskap och robusthet är också centralt i regeringens livsmedelsstrategi 2.0, där ökad livsmedelsförädling inom Sverige, samt större självförsörjning av proteingrödor för humankonsumtion förs fram som tydliga mål.[1] Därtill finns en stor mängd vetenskapliga publikationer som framhäver miljö- och klimatnyttan med ökad odling av baljväxter i Sverige. Fördelarna är:

- I och med baljväxters unika förmåga att biologiskt fixera kväve, så kan lantbrukets gödselbehov minska. Idag tillförs enorma mängder kväve och fosfor till åkermarken, och

[1] Livsmedelsstrategin 2.0 (2025). https://www.regeringen.se/contentassets/77b9be17a33f4d8a804512d4aceea517/livsmedelsstrategin-2.0.pdf

en del av näringen läcker till vatten och skapar bland annat problem med övergödning och algblomning i Östersjön.
- Inom Sveriges gränser finns ingen konstgödselproduktion, utan all konstgödsel importeras. Mer baljväxter, samtidigt som vi bättre tillvaratar djurens stallgödsel, skulle alltså minska sårbarheten i jordbruket.
- Jämfört med dagens situation – skulle ökad ekologisk baljväxtodling leda till ökad variation i växtföljderna på svenska gårdar. Det behövs – idag uppnår vi inte det nationella och politiskt beslutade miljömålet om *Ett rikt odlingslandskap*.[2]

Trots de tydliga fördelarna med baljväxter är odling och konsumtion på en låg nivå i Sverige. Endast två procent av Sveriges jordbruksmark används för baljväxter, och av denna används mer än häften till djurfoder. Det innebär att mindre än 1 % av Sveriges jordbruksmark används för odling av baljväxter för humankonsumtion. Odling av baljväxter för humankonsumtion kräver visserligen långa växtföljder och passar inte i alla delar av Sverige, men går självklart att skala upp betydligt från dagens låga nivå.

Konsumtionen bland svenskarna har ökat sedan 2010, men är ändå på en låg nivå ur såväl ett svenskt historiskt perspektiv samt i en global jämförelse. Jordbruksverkets senaste bedömning från 2020 är att genomsnittssvensken äter 4,8 kg baljväxter per år, varav 1,5 kg utgörs av konserverade bönor.[3]

Några av de butiker som sålt Bönlands produkter sedan starten, är ROT-butikerna i Stockholm.

- De svenskodlade konserverade bönorna från Bönland blev snabbt en succé hos oss på ROT. Texturen, smaken, att de är svenskodlade och ekologiska gör de till en fenomenal basråvara i vardagsköket och skafferiet, säger Anne Eriklin som driver ROT.

Anne menar vidare att tiden för blötläggning och kokning är svår att prioritera för majoriteten av konsumenter och att den konserverade bönan därför är en mathjälte av rang. Vi får frågor dagligen om när Bönlands konserver kommer tillbaka.

- För oss är det *no brainer*. Sverige behöver en Tetra Recart-linje, säger Anne.

Brist på förädlingsanläggningar och förpackningsalternativ

Hittills har Bönland producerat svarta, bruna och vita bönor hos legotillverkare som producerar på klassisk konservburk. Smak, mervärden och konsistens har varit mycket uppskattade hos konsument; framför allt att våra bönor varit fastare och inte lika mosiga som andra märken, vilket vi upplever som en tydlig barriär för många konsumenter att inte äta bönor.

Om möjligheten hade funnits att producera på Tetra Recart i Sverige, hade vi valt denna förpackningstyp redan från början. En Tetra Recart-linje för livsmedel finns dock inte i Sverige. De enda som har en sådan produktionslinje är Partner in Pet Foods Nordics AB, men de

[2] Ett rikt odlingslandskap (2025). https://www.sverigesmiljomal.se/miljomalen/ett-rikt-odlingslandskap/

[3] Ökad odling av baljväxter till livsmedel och foder (2022). https://www2.jordbruksverket.se/download/18.3071dc1b181b2b565e014e05/1656583209886/RA22_7.pdf

tillverkar inte livsmedel för humankonsumtion. Tetra Pak erbjuder flera olika förpackningslösningar, men den som behövs för bönor och andra livsmedel med lång hållbarhet, är alltså den så kallade Recart-linjen. I och med att Tetra Recart-linje saknas i Sverige väljer våra konkurrenter att skicka svenskodlade bönor till Italien för kokning innan de kommer tillbaka till Sverige. Och då med massor av vatten/kokspad som körs tvärs genom Europa. I detta fall får det relativt stor påverkan på produkternas totala klimatavtryck. Georg Carlsson är professor på Sveriges Lantbruksuniversitet och forskar om baljväxters möjligheter och funktioner i svenska odlingssystem. Tillsammans med andra forskare har han även undersökt hur förädlingen efter skörd påverkar baljväxters sammanlagda miljö- och klimatavtryck.[4]

- Konserverade baljväxter är populära hos konsumenter i och med att de är mer lättanvända än torra baljväxter som kokas i hemmet. Att transportera kokta bönor innebär dock att energianvändningen och klimatpåverkan blir mer än dubbelt så hög jämfört med om bönorna transporteras torra. En anläggning för kokning och paketering i Tetra Recart nära konsument skulle göra stor klimatnytta jämfört med dagens situation, säger Georg.

Professor Georg Carlsson, SLU

Georg tror också att konsumenters intresse och betalningsvilja för ”svenska” baljväxter påverkas negativt av att produkterna åker mer än hundra mil utanför Sverige för att kokas och sedan åka samma sträcka tillbaka. Den långa transporten fram och tillbaka kan även ifrågasättas ur ett beredskapsperspektiv, då konserveringssteget blir betydligt mer känsligt för störningar än om det sker inom landets gränser och närmare såväl odlingen som konsumenterna.

Bisfenol A

Under 2025 har Bönland också blivit varse ett annat problem med just konservburk som förpackning, nämligen Bisfenol A (BPA) (mer om BPA i faktaruta längre ned).

[4] Tidåker et al. (2021). Towards sustainable consumption of legumes: How origin, processing and transport affect the environmental impact of pulses. Sustainable Production and Consumption 27: 496-508. https://doi.org/10.1016/j.spc.2021.01.017

När vi startade produktionen hade vi intyg (Declaration of Conformity) från burkleverantören på att själva konservburkarna skulle vara fria från Bisfenol A och andra bisfenoler. Med anledning av Råd & Röns tester under 2024 av krossade tomater, som påvisade Bisfenol A i konservburkar, skickade vi på eget initiativ burkar till analysföretaget Eurofins. Analyssvar kom den 23 december och visade då på BPA, varpå vi valde att pausa produktionen och genast kontakta burkleverantören.

Problemet kan sammanfattas med att burkleverantören använt en högre detektionsgräns för BPA, än vad Eurofins gör i sina analyser. När vi sedan insisterat på att burktillverkaren ska göra nya BPA-analyser med en lägre detektionsgräns har denne gått med på det. I juli fick vi äntligen nya analyssvar från burktillverkaren, som då också visar på BPA.

Halterna av BPA i våra produkter är under de legala gränsvärdena för hur mycket Bisfenol A som får finnas i ett livsmedel. Under 2023 sänkte dock Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (EFSA) det *tolerabla dagliga intaget* (TDI) för Bisfenol A kraftigt.[5] TDI är inte direkt lagbindande, men med anledning av EFSAs ändrade TDI, beslutade också EU-kommissionen att i december 2024, förbjuda BPA som kontaktmaterial med livsmedel. I den nya lagstiftningen för BPA finns dock en övergångsperiod med undantag fram till 20 januari 2028 för frukt- och grönsakskonserver som innehåller BPA.[6] Legalt sett hade vi alltså kunnat fortsätta sälja våra produkter, men vi tycker inte att det rimmar med EFSAs nya TDI för BPA eller våra värderingar kring varför vi grundade Bönland.

Livsmedel i Tetra Recart har ej problemet med BPA, vilket bland annat kan ses då Råd & Rön jämfört tomatprodukter i olika förpackningstyper.[7]

Vad gör vi nu?

Under 2025 har vi gjort tester hos Tetra Pak som efter sensorisk bedömning också visar att det går att tillverka bönor på Tetra Recart med lika bra textur som vi uppnått på burk.

Med alla dessa starka argument som vi presenterar, kan det verka konstigt att det inte finns någon Tetra Recart-anläggning för livsmedel i Sverige. Det enkla svaret är att en Tetra Recart-anläggning är en stor investering som kräver att man producerar stora volymer för att det ska löna sig. Vissa kan tro att det är Tetra Pak själva som äger och legotillverkar livsmedel åt andra, men så är inte fallet; Tetra Pak säljer maskinerna och förpackningsmaterialet. De erbjuder dock olika typer av finansieringslösningar, och det är kring dessa vi gärna skulle hitta en eller flera partners för att bygga en Tetra Recart-linje. I runda slängar behöver en Tetra Recart-anläggning producera och sälja cirka sju miljoner förpackningar per år för att man ska kunna räkna hem investeringen. Även fast vi tycker att sju miljoner förpackningar med svenska, ekologiska bönor, inte är så mycket om vi ser till den riktning som livsmedelssystemet behöver gå, så inser vi att det inte är lätt att sälja sådana volymer med Bönland som enda varumärket. Därför skulle en Tetra Recart-linje i Sverige även kunna producera åt andra företag som har andra produkter än

[5] Bisphenol A (2025). https://www.efsa.europa.eu/sv/topics/topic/bisphenol
[6] Kommissionens förordning (EU) 2024/3190 (2024). https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=OJ:L_202403190
[7] Krossade tomater – bäst i test (2024). https://www.radron.se/tester/mat-dryck/krossade-tomater/

färdigkokta bönor, till exempel chili con carne med åkerbönor, köttfärssås, linsgryta eller inlagda äpplen och päron. Råvaror som alla produceras i Sverige och där vi med fördel kan öka självförsörjningsgraden.

Vi har nått vägs ände med konservburk, men omställningen till en mer robust och mindre miljöpåverkande livsmedelskedja måste fortsätta. Hör av er om ni vill vara med.

VD Elias Kvarnbäck med bönodlare Tony Åhlund

VD Elias Kvarnbäck med nuvarande burk samt en Tetra Recart-prototyp

Om Bisfenol A

Bisfenol är en kemisk förening som används avsiktligt i mängder av produkter, bland annat livsmedelsförpackningar. I konservburkar används kemikalien för att förhindra migrering av metall i burken till själva livsmedlet. Konservburksindustrin har i allt större utsträckning gått över till burkar där Bisfenol A ej tillsätts avsiktligt, men i och med att Bisfenol A fortfarande tillsätts avsiktligt i andra burktyper så uppträder restvärden även i produkter där BPA ej tillsätts avsiktligt.

I och med att Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (EFSA) kraftigt sänkt det *tolerabla dagliga intaget* för Bisfenol, blir även mycket små mängder BPA problematiska.

I EFSAs riskvärdering som ligger till grund för deras nya TDI framhävs att sambandet mellan exponering för BPA och negativ påverkan på immunsystemet klarnat.[8]

Kontakt vid ytterligare frågor:
Elias Kvarnbäck
076-0246763
elias@bonland.se

[8] Kommisionens förordning (EU) 2024/3190 (2024). https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=OJ:L_202403190