



Representantforslag 27 S

(2011–2012)

fra stortingsrepresentantene Line Henriette Hjemdal, Dagrun Eriksen, Geir Jørgen Bekkevold og Hans Olav Syversen

Dokument 8:27 S (2011–2012)

Representantforslag fra stortingsrepresentantene Line Henriette Hjemdal, Dagrun Eriksen, Geir Jørgen Bekkevold og Hans Olav Syversen om nasjonalt mål for reduksjon av matavfall og gjennomgang av merkeordningen for næringsmidler

Til Stortinget

Bakgrunn

Ifølge UNICEF fører kriger, høye matvarepriser og klimakriser til at nesten en milliard mennesker i verden sultet i 2011, en økning på 100 millioner mennesker bare siden 2010. Samtidig kastes det mer mat i den rike delen av verden enn noen gang tidligere. Skjevfordelingen mellom fattig og rik kan enkelt illustreres av det faktum at overvekt og fedme er et stadig økende helseproblem i vesten mens de underprivilegerte i øvrige deler av verden fortsatt sliter med sult og underernæring.

Den globale matskandalen

Årets vinner av Sofieprisen Tristram Stuart, har med sin bok «Waste – uncovering de global foodscandal» bidratt sterkt til å sette et kritisk søkelys på den økende matkasting i Norge og andre vestlige land. Friganeren og mataktivist Stuart har i flere år levd av matavfall fra sitt lokale Waitrose-supermarked i Ashdown Forest utenfor London. Som friganer lever han av mat fra søppelcontainere i butikker og restauranter – ikke fordi han mangler penger til å kjøpe mat, men som en protest mot overforbruk og kasting av mat i samfunnet. I desember 2009 var Stuart initiativtaker til et moderne «brødunder» på Trafalgar Square i London. Der lagde han i stand og

serverte lunsj til 5 000 mennesker av ingredienser som ellers ville blitt kastet.

I boken sin presenterer Tristram Stuart følgende fakta om det han kaller den globale matskandalen:

- En milliard mennesker som i dag lider av alvorlig underernæring kunne bli mette på mindre enn en tredel av den maten som kastes i USA og Europa.
- Vann som brukes til å dyrke mat som kastes vil være nok til å dekke behovet på 200 liter vann pr. dag for ni milliarder mennesker.
- USA og Europa har nesten dobbelt så mye mat som vi trenger for å dekke næringsbehovet i befolkningen. Dersom alt korn som i dag går til dyrefor ble inkludert har vi nesten tre ganger så mye mat som befolkningen trenger.
- Inntil halvparten av all mat som produseres kastes på veien fra produksjonssted og til den når matbordet.
- Landbruksjord tilsvarende en fjerdedel av Norges landareal brukes årlig til å produsere kjøtt- og melkeprodukter som kastes i britiske og amerikanske husholdninger, butikker og restauranter.
- Ti prosent av klimagassutslippene i den rike delen av verden stammer fra dyrking av mat som aldri blir spist.

Den norske matskandalen

Norge er ikke noe unntak blant vestlige land når det gjelder kasting av mat. Nordmenn gir et solid bidrag til den globale matskandalen. Hvert år kastes det over 300 000 tonn mat i Norge, 70 kilo pr. person, som kunne vært spist. 25 prosent av den maten forbrukerne handler inn i butikken går i avfallet.

ForMat er næringslivets egen satsing for å redusere mengden mat som kastes i Norge. NHO, dagligvarehandelen og næringsmiddelindustrien har på eget initiativ bestemt seg for å redusere matavfallet med

25 prosent innen 2015. Dette er det mest ambisiøse forebyggende matavfallsprosjektet i Europa. Prosjektet har fått navnet ForMat, og har støtte fra Miljøverndepartementet og Landbruks- og matdepartementet.

ForMat-prosjektet er koblet mot en langsiktig satsing fra Matprogrammet i Norges forskningsråd, som har bevilget 10 mill. kroner til forskningsprosjektet Food Waste Prevention der Østfoldforskning forsker på forebygging av matavfall sammen med Nofima Mat på Ås og Statens institutt for forbruksforskning (SIFO).

I en kartleggingsrapport som ble publisert av ForMat 5. april 2011 kom det frem følgende resultater om nyttbart matavfall i Norge:

- Ferske bakervarer, frisk frukt og friske grønnsaker er de varene som det kastes mest og hyppigst av, både hos produsent, i butikk og i husholdningene.
- Den viktigste synlige årsaken til at mat kastes er at den er gått ut på dato. 60 prosent av forbrukerne oppgir dette som viktigste årsak, og 90 prosent av alt som kastes i butikk skyldes at produktene er gått ut på dato eller fått forringet kvalitet.
- Fra norske dagligvarebutikker kastes det ca. 850 tonn ferske egg hvert år som er fullt spiselige, men som må kastes fordi EU har fastsatt regler om maksimum 14 dagers holdbarhet for egg.
- Selv for produkter som er merket med «best før», og som er fullt spiselige lenge etter at datoen er gått ut, oppgis «utgått på dato» som viktigste årsak til at produktene ble kastet. Eksempler på dette er rømme og yoghurt.
- 70 prosent av forbrukerne i aldersgruppen 15–59 år oppgir at de kaster rømme og yoghurt fordi de er utgått på dato.
- Andelen forbrukere som kun forholder seg til datomerkingen er langt lavere blant de over 60 år, og denne gruppen oppgir å kaste mat halvparten så ofte som aldersgruppen 26–39 år.
- Hyppigheten av kasting av mat er også høyere for store husholdninger enn små, for de med høyere utdanning og de med høyere inntekt. Dette gjelder for de fleste typer mat.
- Over 50 prosent av forbrukerne oppgir at de er blitt mer bevisst på hvor mye mat som kastes i samfunnet, og nesten 40 prosent har forstått poenget med at det er viktigere å forebygge matavfall enn å kompostere matavfallet.

Merkeordningen for næringsmidler

En av årsakene til at mat kastes i Norge er hensynet til mattrygghet. Mat og drikke kan være kilder til sykdom eller helseskade hos mennesker. Derfor er det viktig å sikre matens hygieniske kvalitet og forebygge produksjon og salg av helseskadelig mat. Den

norske lovgivningen er blitt ganske omfattende på dette området. Det finnes i dag bestemmelser om hygiene, tilsetningsstoffer, reststoffer, merking og varekvalitet.

Enkelte matvarer blir lettere ødelagt enn andre, såkalt lett bederfelige matvarer. Det er typisk farseprodukter, kyllingprodukter, pølser, fersk fisk mv. Andre matvarer, som mel, gryn, sukker, frukt og grønnsaker er mer holdbare og tåler lengre lagring, og er heller ikke så utsatt for endring i temperatur og fuktighet.

Dagens merkeordning for næringsmidler er laget ut fra hensynet til helse og kvalitet. Det finnes to ulike former for holdbarhetsmerking. Lett bederfelige matvarer skal merkes med «siste forbruksdag» og skal alltid ha angitt oppbevaringsmåte. Disse matvarene skal ikke spises etter datoen, på grunn av fare for sykdom. Matvarer som ikke er lett bederfelige skal merkes med «best før» eller «best før utgangen av». Merking av denne typen matvarer skal først og fremst gi opplysninger om hvor lenge varen holder uten å tape kvalitet. Varer merket med «best før» kan fortsatt selges etter at datoen er gått ut, så lenge varen har akseptabel kvalitet.

Mye tyder på at dagens datomerking fører til unødvendig mye matkasting. Undersøkelser tyder på at mange forbrukere misforstår merkingen, slik at de ikke skjeller mellom «best før» og «siste forbruksdag», og at mye mat som kunne vært spist derfor kastes unødvendig. Maten betraktes nærmest som gift når den har gått ut på dato enten det er snakk om knekkebrød, melk eller salami. I tillegg er det mye som tyder på at bransjen overprofilerer ferskhets. Butikkene og industrien frykter at lang holdbarhet signaliserer manglende ferskhets. Noen matprodusenter setter kortere holdbarhet på matvarer enn nødvendig for å holde nye konkurrenter ute. Mat av god kvalitet kastes dermed av rent strategiske hensyn.

Klima og miljø

Klimagassutslippene fra produksjon av mat er 100 ganger større enn utslippene av klimagasser fra dagens avfallsbehandling. Ved full overgang til biogass reduseres dette forholdstallet til kun 10 ganger. Ifølge britiske studier tilsvarer klimafotavtrykket (utslippene) fra det nyttbare matavfallet fra husholdningene like mye som 25 prosent av bilparkens utslipp. Forebygging av matavfall anses derfor internasjonalt å være et meget godt klimatiltak og et meget viktig tiltak for å mette en økende befolkning på en optimal måte (kilde: www.matavfall.no).

Behov for nasjonal satsing

Forslagsstillerne mener det er behov for en nasjonal satsing for å redusere matavfall. Næringslivets egen satsing ForMat bør følges opp med nasjonale målsetninger og tiltak. Forslagsstillerne mener For-

Mat-prosjektets mål om å redusere matavfallet med 25 prosent innen 2015 bør vedtas i Stortinget som en nasjonal målsetning.

Forslagsstillerne mener datomerkingens store betydning for matkasting i Norge er tankevekkende, og at det er behov for en grundig gjennomgang av dagens merkeordning for næringsmidler. I en slik gjennomgang bør en også se på hvordan man kan sørge for bedre informasjon til forbrukerne om betydningen av de ulike datomerkene og hvordan de skal forstås.

Forslagsstillerne mener at Norge bør arbeide aktivt internasjonalt for å få på plass felles tiltak for reduksjon av matavfall, særlig innenfor EU. Norge bør blant annet sørge for endring eller unntak fra EUs regler om maksimum 14 dagers holdbarhet for egg som i praksis fører til kasting av ca. 850 tonn ferske egg hvert år i Norge som er fullt spiselige.

Forslag

På denne bakgrunn fremmes følgende

f o r s l a g :

I

Stortinget ber regjeringen arbeide for et mål om at matavfall i Norge skal reduseres med 25 prosent innen 2015, og iverksette tiltak i tråd med dette.

II

Stortinget ber regjeringen foreta en gjennomgang av merkeordningen for næringsmidler med formål å hindre unødig kasting av mat som er fullt spiselig.

III

Stortinget ber regjeringen iverksette og støtte informasjonstiltak som kan bidra til å redusere kasting av mat.

IV

Stortinget ber regjeringen arbeide aktivt internasjonalt for å få på plass felles tiltak for reduksjon av matavfall.

15. november 2011

