



Dokument nr. 8:44

(2005-2006)

Privat forslag fra stortingsrepresentantene Hans Frode Kielland Asmyhr, Øyvind Korsberg, Kåre Fostervold og Thore A. Nistad

Forslag fra stortingsrepresentantene Hans Frode Kielland Asmyhr, Øyvind Korsberg, Kåre Fostervold og Thore A. Nistad om å gi forbrukerne informasjon om produksjons- og nedfrysingsdato på emballasjen for matvarer, samt bedre opplysningene til forbruker om matvarens opprinnelse

Til Stortinget

BAKGRUNN

Det er i dag ingen regler om at forbrukerne skal få informasjon om produksjons- og innfrysingsdato på emballasjen for matvarer. Forslagsstillerne mener forbrukerne skal ha krav på slike opplysninger som et hjelpemiddel for bedre å vurdere kvaliteten på matvarer som frembys for salg.

I dagens situasjon bestemmer bedriftene selv hvor lang holdbarhet kjøttvarer skal ha i frossen tilstand. Konsumentenes eneste reelle informasjon er en best-før-merking. Det presenteres riktignok informasjon på emballasjen om når kjøttet er produsert, og opprinnelsesstedet. Disse opplysningene er imidlertid ikke tilgjengelige for forbrukerne, fordi de gis i kodet form. Grunnen er at det ikke finnes et regelverk som krever dette. Dermed vil konsumentene ha et langt dårligere grunnlag for å vurdere matvarens kvalitet målt opp mot pris, enn om informasjonen var gitt.

På norske matvarer er det også en svært dårlig opprinnelsesmerking, noe som gjør at forbrukerne har få muligheter til å skaffe seg informasjon om hvor varen kommer fra, og under hvilke omstendigheter dyret har levd. Dette gjelder i hovedsak produkter fra de store kjøttprodusentene, mens opprinnelsesmerking er langt bedre utviklet hos såkalte "nissje"-produsenter med mer spesialisert produksjon. Forslagsstillerne mener det er viktig å få en langt be-

dre opprinnelsesmerking av norske matvarer, noe som kan bidra til å sikre forbrukernes kontrollmuligheter, men også kunne styrke norske matvarers konkurransekraft i en økt internasjonal konkurranse.

Situasjonsbeskrivelse

Hos Gilde, som er den største produsenten av frossenkjøtt, bestemmes best-før-datoen ut fra følgende tommelfingerregel:

- 18 måneder for sau- og lammekjøtt.
- 12 måneder for storfekjøtt.
- 9 måneder for svinekjøtt.

Pinnekjøttet på tilbud med best-før-dato i januar 2005, kan altså være fra sommeren 2003. Dette er gjennomsnittstall, så kjøttet kan i verste fall være enda eldre hvis slakteriet mener at dets frysemetoder tillater så lang lagring.

I dag gjøres merking av varer med holdbarhetsdato ut fra to ulike hensyn, kvalitet og helse. Matvarer som er lett bedervelige merkes med siste forbruksdag. Matvarer som ikke er lett bedervelige, merkes med best før. I EU har man kommet noe lenger, og har blant annet et krav om opphavsmerking av storfekjøtt. I Sverige er det blitt vanlig å merke frossent kjøtt med produksjonsdato, slik at forbrukerne har et bedre grunnlag for å bedømme matens kvalitet.

Opprinnelsesmerkingen er svært dårlig. Det fremkommer ikke hvor i landet dyret som er slaktet har levd, hvilket fôr som er gitt dyret, eller hvilken gård dyret har levd på. Koder som ikke forteller den vanlige forbruker noen ting, bidrar kun til forvirring og usikkerhet.

Det norske landbruket vil i de kommende år gjennomgå en betydelig forandring på grunn av nye internasjonale krav til internasjonal handel (WTO), samt økende krav fra forbrukerne til opprinnelsesmerking,

kvalitetsheving og økt mangfold. Samtidig vil trygghetsbevisste forbrukere også stille krav til at det blir innført sanksjoner mot de ledd i matvarekjeden som ikke ivaretar gode nok rutiner i forhold til renhold, førkvalitet, dyrevelferd, slakting og nedpakking av kjøtt. Opplysninger om hvilke bedrifter som har slike svikt i sine rutiner, må være offentlige, slik at forbrukerne har mulighet til å velge bort produkter fra de bedrifter som ikke har en god nok kvalitetskontroll.

Konklusjon

Forslagsstillerne viser til usikkerhet angående lagring av mat, og finner det rimelig at forbrukerne får vite hva de kjøper. Derfor bør kjøttvarer i Norge merkes med slaktedato, pakkedato, frysedato og en bedre opprinnelsesmerking. Enda viktigere blir dette når man ser at det i Sverige har blitt vanlig å merke frossent kjøtt med produksjonsdatoen, og ikke bare med holdbarhetsdatoen. I dag risikerer en forbruker å kjøpe kjøttvarer som er inntil 18 måneder gamle, uten å ha mulighet til å vurdere denne kvaliteten opp mot pris og tilsvarende produkter som ikke er så gamle.

Forslagsstillerne mener norske forbrukere må ha den samme muligheten som de har i Sverige til å vurdere kvaliteten på frossent kjøtt, ved at det merkes med blant annet produksjonsdato.

FORSLAG

Forslagsstillerne fremmer på denne bakgrunn følgende

f o r s l a g :

I

Stortinget ber Regjeringen fremme forslag som sikrer at forbrukerne opplyses om produksjons- og innfrysingsdato på matemballasjen.

II

Stortinget ber Regjeringen fremme forslag som sikrer forbrukerne bedre informasjon om varens opprinnelse.

9. mars 2006