

Policy brief

MATSVINN Hur kan Sverige minska det?

Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket har gett ut en handlingsplan¹ för minskat matsvinn, bestående av 42 åtgärds punkter. Denna policy brief tar upp reflektioner och rekommendationer för ytterligare åtgärder utifrån forskning om matsvinn gjord vid SLU, Sveriges lantbruksuniversitet.

1. SKARPARE MÅL FÖR MINSKAT MATSVINN

FN antog 2015 ett globalt mål för minskat matsvinn, SDG 12.3, som uttrycks: *"By 2030, halve per capita global food waste at the retail and consumer levels and reduce food losses along production and supply chains, including post-harvest losses"*².

Sverige saknar ännu ett formellt mål, men Naturvårdsverket har fått i uppdrag att ta fram ett nationellt etappmål inom miljömålssystemet. I uppdraget nämns FN:s Agenda 2030 mål nr. 12.3 om matsvinn.

Ett mer vetenskapligt baserat mål publicerades i tidskriften Nature oktober 2018³. I studien har olika scenarier för att klara livsmedelssystemet inom planetens gränser beräknats. Bara om man kombinerar de mest ambitiösa åtgärderna klarar man målet till 2050. Matsvinn och förluster måste då minska med 75 % från basåret 2010. Därför bör målet för matsvinn formuleras i två steg: 50 % minskning till 2030 och 75 % minskning till 2050.

REKOMMENDATIONER

- 1 Formulera skarpare nationella mål: 50 % mindre matsvinn 2030 75 % mindre matsvinn 2050
- 2 Prioritera svinnet av animalier för att snabbt få ner klimat- och miljöbelastningen.
- 3 Skapa ett nationellt svinndatacenter som kan tydliggöra "hot spots" och stimulera innovation. Kartlägg djur som i dagsläget inte används som livsmedel.
- 4 Utred ett producentansvar för mat på samma sätt som förpackningar för att lösa finansieringen av ett svinndatacenter.
- 5 Kräv att alla aktörer som hanterar mat har en "plan B" för hur överskottsmat ska hanteras för att komma tillgodo som mat när, inte om, svinn uppstår.
- 6 Folkbilda om bäst-före-märkningens innebörd, matbedömningar och matsvinnets konsekvenser. Inför matbedömning i skolans läroplan.
- 7 Utred om bäst-före-märkningen bör ersättas av produktionsdatum.
- 8 Stöd forskning kring svinndrivande faktorer och potentiella åtgärder som dynamisk prissättning.
- 9 Fortsätt arbetet kring optimal (sänkt) förvaringstemperatur i kylkedjan.
- 10 Utmana färskvarunormen. Vilka livsmedel kan med fördel hanteras i fryst eller torkat skick?





Förluster sker i alla led i livsmedelskedjan, från djur som avlivas och går till destruktion... (forts.) Foto: Jenny Svinnäs-Gillner, SLU

2. PRIORITERA DET ANIMALISKA MATSVINNET

Globalt sett är produktionsvolymerna av vegetabiliska handelsvaror ca 5 gånger större än de animaliska, inklusive det som används som djurfoder. Samtidigt står animaliska livsmedel för generellt sett mycket högre klimat- och annan miljöpåverkan^{4,5}. Detta innebär att det är mer effektivt att minska svinnet av animaliska produkter, om det är de planetära gränserna vi vill skydda. Varje sparade kilo kött som leder till att nytt kött inte behöver produceras är en många gånger större vinst än ett motsvarande kilo potatis⁶.

Om halveringsmålet inte beaktas för vegetabilier och animalier var för sig, finns en risk att målet fylls ut av mestadels vegetabilier, utan att då leda till den önskade effekten. Åtgärder bör därför prioriteras för att snabbt få ner det animaliska svinnet, så att den första minskningen, ner till 50 %, till stor del minskar svinnet av animaliska livsmedel och förlusterna av hela djur. Notera även att detta svinn kan och bör minskas genom att den totala konsumtionen av animaliska livsmedel minskas.

3. NATIONELLT SVINNDATACENTER

Det har länge funnits ett behov av att samla in matsvinn-data till ett nationellt center, för att få en noggrannare problembeskrivning och kunna följa utvecklingen. När sådan data blir tillgänglig, och visar på "hot spots", kommer detta kunna sporra forskning, innovation och utveckling. I Sverige finns redan lagar, organisation och finansiering för att samla in annan miljö- och avfallsdata, som kan fungera som förebild.

Det är viktigt att mätningar och nationell uppföljning kommer igång snarast. Det är troligt att det är finansieringsfrågan för denna datainsamling och databehandling som är hindret för att komma vidare, därför måste detta bli en prioriterad fråga för beslutsfattare.

I handlingsplanen föreslås att det görs nya respektive kompletterande kartläggningar av svinn och sidoflöden i primärledet och handelsledet. Vi instämmer och betonar: "Bara det som syns finns", för att illustrera att denna information behövs och kan leda till nya innovationer.

Forskning vid SLU har visat att det är stora förluster av djur inom primärproduktionen av mjölk, vilket därför motiverar fler insatser⁷. I primärledet behövs även en kartläggning över de djur som i nuläget inte utnyttjas som livsmedel och deras möjliga bidrag till köttproduktionen, exempelvis hästar, värphöns och getter.

4. PRODUCENTANSVAR FÖR MATEN

Sedan 1994 finns ett producentansvar för förpackningar där en avgift per förpackning finansierar retursystemet inklusive dess statistiksammansättning.

För maten inuti förpackningen finns ännu inget producentansvar, trots att det många gånger är innehållet som står för den största miljöbelastningen.

Det är rimligt att utreda om ett producentansvar för maten skulle lösa finansieringen både för merkostnader för cirkulering av överskottsmat och för svinndatacentret.

5. PLAN B FÖR ÖVERSKOTTSMAT

Handlingsplanen saknar förslag på skarpa styrmedel. Ett förslag på ett sådant är att professionella aktörer som hanterar mat har en avsättningsplan, "plan B", upprättad i förväg, för hur överskottsmat ska hanteras för att komma tillgodo som mat⁸ när, och inte om, en svinnsituation uppstår.

Med detta avses en plan för att garantera livsmedels-säkerheten och rädda förädlingsvärdet i möjligaste mån under matens redistributionsfas, där kyl- och frys-

möjligheter liksom snabba och effektiva informations- och logistiksystem kan vara nyckelfaktorer för att lyckas. Butiker kan t.ex. laga luncher eller sälja råvaror till restauranger, förskolor kan sälja matlådor till familjer, grossister kan skänka överblivna varulager till välgörenhet.

Inom andra samhällssektorer finns krav på att ha en plan som redovisar hur mål ska nås, exempelvis likabehandlingsplaner inom skolan, så det är rimligt att samhället ställer krav på att sådana planer finns om man menar allvar med målet om minskat matsvinn.

Om kravet på en avsättningsplan för överskottsmaten träder i kraft är det troligt att affärsmodeller med en högre grad av resurshushållning gynnas, och att andrahandsmarknaden för mat ökar och därmed bidrar till en mer cirkulär ekonomi.

6. FOLKBILDA & UTBILDA OM MATBEDÖMNING

Den viktigaste insikten för konsumenter handlar om att förstå att det är inköpen av mat som driver miljöbelastningen. Matsvinn blir ett problem i och med att konsumenterna kompenserar för slängd mat genom att köpa ny. Detta kan tyckas självklart, men saknas ofta i informationsmaterial om matsvinn. Konsumenter behöver se till att den mat de har köpt kommer till användning i tid, oavsett om de själva sätter tidsgränsen vid bäst-före-dagen eller om de gör en egen bedömning. Konsumenter behöver kunna bedöma om mat går att äta både av hälsoskäl och miljöskäl.

Skolan har en unik möjlighet att utbilda medborgarna i *hur* man med hjälp av syn, känsel, lukt och smak kan bedöma om ett livsmedel går att äta, vilka faror som inte kan upptäckas genom denna bedömningsmetod och vad som händer om man äter en dålig matvara. Detta borde ge blivande vuxna självförtroende nog att inte behöva slänga mat på grund av ogrundad rädsla, och kunskaper nog att undvika verkliga faror.

Oron att bli sjuk är den huvudsakliga orsaken till att inte äta mat vars bäst före-dag passerat⁹. Förslagsvis utvecklas, och inte minst utökas, ämnet Hem- och konsumentkunskap för att fylla denna kunskapslucka.

7. BÄST-FÖRE- OCH PRODUKTIONSDATUM

Med anledning av hur missvisande mycket av bäst-före-märkningen är med avseende på livsmedelssäkerhet (vilket många konsumenter tror att den avser), och hur starkt bidragande den är till matsvinn-problematiken, bör det utredas om denna helt ska slopas och ersättas med enbart produktionsdatum. För de livsmedel där det finns en risk för försämrad livsmedelssäkerhet finns Sista förbrukningsdag-märkningen att ta till.

Samtidigt är det inte märkningen i sig det är fel på, utan hur den tolkas. Därför skulle en folkbildningskampanj kunna vara ett lika bra sätt att nå samma mål och samtidigt öka kunskapsnivån i samhället.

8. DYNAMISK PRISSÄTTNING OCH FORSKNING

Ett exempel på svinndrivande faktor hos dagens butikssystem är att det i princip bara finns ett pris för varje typ av vara, trots att mycket av svinnpörelsen handlar om att kvalitetsaspekten färskhet har förlorats. Vissa butiker sänker priset på varor som närmar sig bäst-före-datumet, men denna strategi behöver utvecklas för att nå fler varor och för att sälja i tid.

Rationella kunder väljer ofta den färskaste varan för det uppgivna priset, och varor med sämre datum riskerar då att bli svinn. Om det istället hade funnits en dynamisk prissättning som anpassades efter antalet dagar kvar till bäst-före-dag, skulle det troligen finnas en god marknad för varans alla olika förekommande datum i hyllraden.

Eftersom digital prisavläsning dominerar borde det gå att lägga in en kod för datum, som då kan styra priset och minska handelssvinn. Samtidigt finns en risk att detta ökar svinnet i hushållen om dessa inte klarar av att hantera mat med kortare hållbarhetstid. Här, och för andra tänkbara lösningar, behövs mer forskning för att hitta potentialer och undvika felsatsningar.

9. OPTIMAL (SÄNKT) FÖRVARINGSTEMPERATUR

Det pågår en diskussion om ifall Sverige borde ansluta sig till andra EU-länders rekommenderade förvaringstemperatur för kyld mat, och därmed sänka rekommendationen från +8 grader till +4 grader. Ju större miljöbelastning ett livsmedel har och ju mer det vanligtvis kasseras på grund av datum, desto starkare är argumentet



för att investera kylenergi för att minska dess svinn. Färskt kött har redan en rekommenderad temperatur på +4 C, men skulle enligt forskning vid SLU tjäna på att sänkas ytterligare, till +2 C¹⁰. Samtidigt minskar då utrymmet för temperaturvariation, om man vill undvika att varorna blir frysskadade.

För stora volymer med relativt lågt svinn, såsom mejerivaror, är det inte lika självklart att det lönar sig ekonomiskt eller klimatomkostigt att sänka temperaturen (det beror bl.a. på hur elen framställts), åtminstone inte i handelsledet.

I konsumentledet kan vinsten med sänkt temperatur vara större och därför ändå motivera en kallare kylkedja. Det är önskvärt att riktlinjer för kylvaror utreds vidare och att riskanalyser för svinn alla olika led inkluderas.

Om köttfärs säljs fryst istället för kyl, finns potential för mindre svinn och då lönar det sig miljömässigt att frysa den. Men, för att inte orsaka svinn hos konsumenterna eller uppmuntra till hög köttkonsumtion, måste portionsbitarna vara små eller lätta att dela.



10. UTMANA FÄRSKVARUNORMEN

Konserveringsmetoder som en väg för minskat matsvinn nämns i handlingsplanen¹. Här finns en stor potential att utnyttja för att minska svinn, eftersom det främst är färskvaror som orsakar matsvinn. Om en större andel mat distribuerades i fryst, torkat eller på annat sätt konserverat skick (exempelvis i förpackningslösningar som förlänger lagringsdugligheten), skulle med stor sannolikhet svinnet minska. För att veta om detta lönar sig miljömässigt bör ett antal studier göras för några olika typer av livsmedel. Ju mer miljöbelastande produktionen av matvaran är, desto större är chansen att det lönar sig miljömässigt att exempelvis fryslagra och frysdistribuera den. I samband med detta behöver färskvarunormen utmanas, för att få konsumenter och kökspersonal att acceptera en större andel fryst mat för de varor där detta lönar sig miljömässigt.



Foto: Ingrid Strid, SLU

www.slu.se/matsvinn

Referenser:

1. Livsmedelsverket, 2018. Fler gör mer - Handlingsplan för minskat matsvinn 2030, pp. 38.
2. Förenta Nationerna (FN), 2015. Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development, Resolution adopted by the General Assembly on 25 September 2015, pp. 35.
3. Springmann, M., Clark, M., Mason-D'Croz, D., Wiebe, K., Bodirsky, B. L., Lassaletta, L., de Vries, W., Vermeulen, S. J., Herrero, M., Carlson, K. M., Jonell, M., Troell, M., DeClerck, F., Gordon, L. J., Zurayk, R., Scarborough, P., Rayner, M., Loken, B., Fanzo, J., Godfray, H. C. J., Tilman, D., Rockström, J., Willett, W., 2018. Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature* 562(7728), 519-525.
4. Clune, S., Crossin, E., Vergheze, K., 2017. Systematic review of greenhouse gas emissions for different fresh food categories. *Journal of Cleaner Production* 140(2), 766-783.
5. Röö, E., Sundberg, C., Tidåker, P., Strid, I., Hansson, P-A., 2013. Can carbon footprint serve as an indicator of the environmental impact of meat production? *Ecological Indicators* 24 573-581.
6. Scholz, K., Eriksson, M., Strid, I., 2015. Carbon footprint of supermarket food waste. *Resources, Conservation and Recycling* 94, 56-65.
7. Strid, I., Röö, E., Tidåker, P., 2014. Förluster av svenskt nötkött inom primärproduktion och slakt. Rapport 2014:07, Jordbruksverket, Jönköping, Sverige.
8. Eriksson, M., Strid, I., Hansson, P-A. 2015. Carbon footprint of food waste management options in the waste hierarchy - a Swedish Case study. *Journal of Cleaner Production*, 93, 115-125.
9. Konsumentföreningen Stockholm, 2017. Attityder till datummärkning 2009-2017, pp. 9.
10. Eriksson, M., Strid, I., Hansson, P-A., 2016. Food waste reduction in supermarkets - Net costs and benefits of reduced storage temperature. *Resources, Conservation and Recycling* 107, 73-81.

Huvudförfattare och kontaktperson

Ingrid Strid, ingrid.strid@slu.se

Matsvinnforskare, Institutionen för energi och teknik, SLU

Version 2, oktober 2019

SLU Future Food

SLU Future Food är en forskningsplattform vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) som samordnar forskning och samverkan för att utveckla ett ekonomiskt, ekologiskt och socialt hållbart livsmedelssystem.

- 🌐 www.slu.se/futurefood
- 📧 SLU Future Foods nyhetsbrev
- 📱 @SLUFutureFood
- 🗣️ Feeding your mind
- ✉️ futurefood@slu.se



SCIENCE AND EDUCATION
FOR SUSTAINABLE LIFE