

Motion till riksdagen 2017/18:192

av **Markus Wiechel och Jeff Ahl (båda SD)**

Minskad användning av palmolja

Förslag till riksdagsbeslut

1. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om en översyn för minskad användning av palmolja och tillkännager detta för regeringen.
2. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om en tydlig märkning av produkter som innehåller höga halter av palmolja, och detta tillkännager riksdagen för regeringen.
3. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om skärpta regler för palmolja i barnmat och tillkännager detta för regeringen.
4. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om mer information till konsumenter om problemen med palmolja och tillkännager detta för regeringen.

Minskad användning av palmolja av hälsoskäl

Palmolja är idag vanligt förekommande i livsmedel och finns i hälften av alla världens livsmedelsprodukter. Palmolja anses därför vara världens kanske viktigaste vegetabiliska olja, men den innehåller ett flertal cancerframkallande ämnen. Dessa ämnen bildas vid raffinering av oljan (som värms till höga temperaturer på omkring 200 grader) och några skadar också njurar och testiklar. Dessa ämnen kan även bildas i låga halter i andra vegetabiliska oljor, men inte alls i kallpressade oljor. Produktionen av palmolja ökar snabbt och uppgår nu till närmare 60 miljoner ton per år (varav mer än 85 procent produceras i Indonesien och Malaysia).

Livsmedelsverket, som gjorde en granskning under sommaren 2016, bekräftar att livsmedelsbranschen står inför en rejäl omställningsprocess, efter att dessa fakta blivit kända. I december i år kommer EU att införa gränsvärden för cancerframkallande ämnen i palmolja, andra oljor och bröstmjölk ersättning. Dock kommer den säkerhetsmarginal som Livsmedelsverket rekommenderar att införas först år 2020. Detta innebär att livsmedel så som exempelvis gröt och välling kommer innehålla orimligt höga halter under flera år framöver, vilket drabbar oskyldiga barn. Barn drabbas även genom bröstmjölk ersättning, som enligt italienska studier visat på halter som är tio gånger högre än EU:s nya gränsvärde.

På grund av att palmolja är halvfast vid rumstemperatur och dessutom är stabil mot härskning har det blivit vanligt att använda den i produkter som ska kunna stå länge på butikshyllorna. Det innebär att den enskilt största källan till de skadliga ämnena idag är kakor, bakverk och kex. Det finns dock även mycket höga halter i praliner, margarin, glass, friterade och stekta färdigrätter, såser och dressingar samt friterade snacks (inte minst friterade potatisprodukter). Allt detta är som bekant vanligt förekommande i svenska hem.

Minskad användning av palmolja av miljö- och djurskyddsskäl

Palmolja är inte bara hälsoskadlig för konsumenter, utan framställs dessutom på ett sätt som drabbar naturen och djurlivet. Som följd av behovet av att producera palmolja har vi sett hur enorma arealer av världens mest artrika regnskogar har huggits ned för att ersättas med oljepalmodlingar. I Indonesien är det den enskilt största anledningen till att regnskog skövlas. Följderna av detta har bland annat inneburit att människor, djur och växtarter har trängts undan och dessutom fått kraftigt försämrade eller förstörda livsmiljöer. Flera av de plantager som anlagts på torvmarker har även odlats upp genom dränering. Dräneringen har då frigjort enorma mängder markbundet kol som koldioxid, vilket sägs bidra till den globala uppvärmningen. I flera fall har vi även sett hur svedjebränning vid uppodlingen har använts, som lett till omfattande bränder.

Förutom hoten mot viktiga och ovärderliga ekosystem, samt att ursprungsbefolkningen i flera delar av världen tvingats undan sina marker, bidrar omvandlingen av tropiskskog till stora utsläpp av växthusgaser. Detta har således också lett till negativa effekter på tillgången till rent vatten för såväl människor som djur.

Det råder alltså inget tvivel om att de höga halterna av palmolja är ett enormt hälso-, natur- och djurskyddsproblem. Regeringen bör därför göra en översyn med syfte att minska halterna av palmolja i livsmedel samt säkerställa att det införs en tydlig märkning av produkter med höga halter. Regeringen bör även särskilt påskynda processen med en skärpning av haltnivån av palmolja i barnmat.

Sedan 2004 finns det en certifiering (RSPO-certifiering) över palmoljeproduktionen för att enklare säkerställa att den framtagits på ett etiskt korrekt sätt, även om certifieringen i sig i många fall också kritiserats. Svenska konsumenter kan alltså redan idag fritt välja bort vissa produkter av såväl etiska skäl som hälsoskäl. Med en större medvetenhet om problemen skapar vi därför både en mer hållbar utveckling i världen och ett hälsosammare samhälle. Regeringen bör därför arbeta aktivt med att informera svenska konsumenter om problemen som palmolja skapar.

Markus Wiechel (SD)

Jeff Ahl (SD)