SVERIGES RIKSDAG

Motion till riksdagen 2026/27:2628

av Rickard Nordin (C)

Minskning av matsvinnet genom hela livsmedelskedjan

Förslag till riksdagsbeslut

1. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att minska matsvinnet genom hela livsmedelskedjan och tillkännager detta för regeringen.
2. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att stärka arbetet mot livsmedelsförluster i primärproduktionen och tillkännager detta för regeringen.
3. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att se över möjligheterna att minska matsvinnet genom lägre och mer ändamålsenliga temperaturer i kylkedjan och tillkännager detta för regeringen.
4. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att förenkla dokumentationskraven vid donation av livsmedel, inklusive kraven på följesedlar, och tillkännager detta för regeringen.
5. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att utreda förutsättningarna för standardiserade donationskvitton och tydligare rutiner för dokumentation av livsmedelsdonationer i försäkringsbranschen och tillkännager detta för regeringen.

Motivering

Mat är en av våra mest grundläggande resurser. När livsmedel produceras, transporteras och förädlas används mark, vatten, energi, arbetskraft och kapital. Om maten sedan aldrig når fram till konsumenten går dessa resurser delvis förlorade. Matsvinn innebär därför inte bara ett miljöproblem, utan också en ekonomisk förlust för svenska lantbrukare, företag och hushåll.

Arbetet mot matsvinn måste omfatta hela livsmedelskedjan. Det räcker inte att fokusera på hushållens konsumtion eller livsmedelsbutikernas hantering. Förluster uppstår redan i primärproduktionen och kan därefter förstärkas av brister i lagring, transporter, kylkedjor och möjligheterna att ta till vara på överskottsmat.

Sverige behöver en livsmedelspolitik som bättre tar till vara på de resurser som redan används för att producera mat. Genom att förebygga förluster och förenkla möjligheterna att donera livsmedel kan vi stärka livsmedelsförsörjningen, förbättra företagens resurseffektivitet och minska klimatpåverkan.

Minska livsmedelsförlusterna i primärproduktionen

En betydande del av livsmedelsförlusterna uppstår redan hos jordbrukare och andra primärproducenter. Grödor kan bli kvar på fälten, produkter kan sorteras bort trots att de är fullt tjänliga som livsmedel och råvaror kan gå förlorade när det saknas avsättning eller fungerande logistiska lösningar.

Orsakerna varierar. Väderförhållanden, skadedjur och sjukdomar kan orsaka förluster som är svåra att undvika. Andra förluster beror på höga krav på produkternas utseende, bristande samordning mellan producenter och köpare eller att det saknas ekonomiska incitament att ta till vara på råvaror som avviker från etablerade standarder.

Jordbruksverket har pekat på att både miljömässiga och ekonomiska vinster kan uppnås genom att mer av den producerade råvaran används som livsmedel. Det är bättre att förebygga att mat går förlorad än att i efterhand försöka återvinna resurserna.

Det behövs därför ett mer systematiskt arbete för att identifiera och förebygga livsmedelsförluster i primärproduktionen. Producenter behöver bättre förutsättningar att hitta alternativa avsättningskanaler för råvaror som inte uppfyller handelns vanliga krav på storlek, form eller utseende, men som håller god livsmedelskvalitet.

Det bör också bli enklare att utveckla samarbeten mellan lantbrukare, livsmedelsindustrin, grossister, handel och ideella organisationer. Genom bättre samordning kan råvaror som annars riskerar att gå förlorade i större utsträckning nå konsumenter.

Regeringen bör därför stärka arbetet för att minska livsmedelsförlusterna i primärproduktionen. Arbetet bör bland annat inriktas på att förbättra kunskapen om var förlusterna uppstår, utveckla fungerande avsättningskanaler och undanröja hinder för att sälja eller donera livsmedel som är säkra och fullt tjänliga att äta.

Lägre temperaturer i kylkedjan kan minska svinnet

Temperaturen har stor betydelse för hur länge många livsmedel håller. För kylvaror kan en lägre och stabilare temperatur bromsa mikrobiologisk tillväxt och därmed förlänga hållbarheten.

Livsmedelsverkets vägledning om minskat matsvinn lyfter fram att sänkt förvaringstemperatur kan förlänga hållbarheten. En sänkning från åtta till fyra grader kan exempelvis bidra till att livsmedel håller längre.

Det innebär att temperaturhanteringen genom hela kylkedjan är en viktig del av arbetet mot matsvinn. Om livsmedel förvaras varmare än vad som är lämpligt för produkten kan hållbarheten förkortas i onödan. Det gäller att säkerställa att temperaturerna är ändamålsenliga från produktion och lagring till transport, butik och konsument.

Samtidigt måste temperaturkraven utformas utifrån livsmedlens egenskaper. Alla produkter gynnas inte av samma temperatur, och vissa frukter och grönsaker kan

exempelvis få köldskador. Målet bör därför vara att tillämpa den temperatur som bäst förenar livsmedelssäkerhet, kvalitet och lång hållbarhet för respektive produkt.

Regeringen bör ge berörda myndigheter i uppdrag att se över hur kylkedjan kan förbättras för att minska matsvinnet. Översynen bör identifiera vilka temperaturer som är lämpliga för olika produktgrupper, hur temperaturavvikelser kan förebyggas och vilka hinder som finns för att tillämpa mer ändamålsenliga temperaturer i praktiken.

Arbetet bör ske i dialog med producenter, transportörer, handel och andra berörda aktörer. Det ska bidra till att livsmedel håller längre utan att kompromissa med livsmedelssäkerheten eller skapa onödiga kostnader för företagen.

Förenkla dokumentationen vid donation av livsmedel

Att donera livsmedel som annars riskerar att slängas är ett konkret sätt att minska matsvinnet. Donationerna kan samtidigt bidra till att fler människor får tillgång till mat och att resurserna i livsmedelskedjan används bättre.

Trots detta kan administrativa krav och praktiska hinder göra det svårare för företag att donera överskottsmat. Det gäller inte minst dokumentationen när livsmedel överlåts utan att en vanlig försäljning genomförs.

Spårbarhet är viktig för att kunna identifiera livsmedel vid exempelvis återkallelser och säkerställa att maten hanteras på ett säkert sätt. Men dokumentationen behöver vara proportionerlig och anpassad till donationernas förutsättningar. Det bör inte krävas onödigt omfattande administration för att skänka livsmedel som annars skulle gå till spillo.

Regeringen bör därför se över möjligheterna att förenkla dokumentationskraven vid livsmedelsdonationer, särskilt när det gäller följesedlar. Målet bör vara att ersätta onödigt betungande rutiner med enklare och mer ändamålsenliga lösningar som samtidigt säkerställer den spårbarhet som behövs.

Där det är lämpligt bör digital dokumentation, standardiserade uppgifter eller andra förenklade förfaranden kunna användas. Reglerna bör utformas så att både givare och mottagare enkelt kan dokumentera vad som har donerats, utan att administrationen blir ett hinder för att rädda livsmedel.

Regeringen bör också verka för att regler och vägledning tillämpas på ett sätt som gör det tydligt för företag vilka uppgifter som måste dokumenteras vid donationer. Enklare och mer förutsägbara rutiner kan göra det lättare för fler företag att etablera långsiktiga samarbeten med exempelvis matbanker och ideella hjälporganisationer.

Standardiserade donationskvitton och enklare rutiner i försäkringsbranschen

Även när livsmedel inte kan säljas kan det finnas möjligheter att ta till vara på dem genom donation. Det kan exempelvis handla om varor som blivit över efter en störning i verksamheten eller som riskerar att förlora sitt kommersiella värde innan de hinner säljas.

I sådana situationer är det viktigt att företag har tydliga rutiner för hur donationerna ska dokumenteras. Det kan vara särskilt betydelsefullt när ett företag samtidigt hanterar en försäkringsskada eller behöver redovisa hur skadade, osålda eller övertaliga varor har tagits om hand.

Regeringen bör därför undersöka hur dokumentationen av livsmedelsdonationer kan förenklas även i kontakten med försäkringsbolag. En möjlig åtgärd är att utveckla standardiserade donationskvitton som tydligt anger exempelvis vilka varor som donerats, mängd, datum, mottagare och relevant värderingsunderlag.

Sådana kvitton skulle kunna underlätta redovisning och uppföljning för både livsmedelsföretag och mottagande organisationer. De skulle också kunna bidra till enhetligare rutiner när donationer sker i samband med försäkringsärenden.

Det behöver klargöras vilka uppgifter som faktiskt krävs för försäkringsmässig dokumentation och vilka krav som följer av andra regelverk. Standardiserade donationskvitton bör kunna användas som ett praktiskt hjälpmedel utan att ersätta den dokumentation som behövs för livsmedelssäkerhet eller korrekt skadereglering.

Regeringen bör därför föra dialog med försäkringsbranschen, livsmedelsföretagen och mottagande organisationer för att identifiera hinder och utveckla gemensamma, proportionerliga rutiner.

Avslutning

Minskat matsvinn är en fråga om miljö, ekonomi och respekt för de resurser som används för att producera vår mat. Sverige behöver bättre förutsättningar att ta till vara på livsmedel genom hela kedjan, från jordbruket till konsumenten.

Genom att förebygga förluster i primärproduktionen, förbättra temperaturhanteringen i kylkedjan och förenkla administrationen kring donationer kan mer mat användas i stället för att gå förlorad.

Regelverk ska skydda konsumenterna och säkerställa att livsmedel hanteras säkert. Men de ska inte skapa onödiga hinder för att ta till vara på mat som fortfarande är fullt användbar. Regeringen bör därför prioritera konkreta reformer som gör det enklare att förebygga matsvinn och donera livsmedel.

Det är bra för miljön, bra för företagens resursanvändning och bra för samhället.

Rickard Nordin (C)