

Motion till riksdagen 2006/07: MJ267

av **Annika Carlsson och Ulrika Carlsson i Skövde**
(c)

Ursprungsmärkning

Förslag till riksdagsbeslut

1. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad i motionen anförts om att ett standardiserat regelverk för ursprungsmärkning på livsmedel ska upprättas.
2. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad i motionen anförts om att tillsammans med branschorganisationerna ta fram kriterier för en kundanpassad kvalitetsmärkning på livsmedel.
3. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad i motionen anförts om att tydligare standardiserade innehållsförteckningar bör arbetas fram.
4. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad i motionen anförts om att upphandlingsreglerna behöver förtydligas så att detaljerade krav ska kunna ställas vid upphandling.¹
5. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad i motionen anförts om att utreda en ny märkning, miljömil, som ska visa hur mycket miljön påverkats av varutransporten.

¹ Yrkande 4 hänvisat till FiU.

Fel! Okänt namn på

Att veta vad vi äter

Alla vill vi ha mat som smakar bra, ser god ut och ger den näring vi behöver, och helst ska det gå fort och vara billigt också. För att det ska fungera måste det vara enkelt att göra bra val när vi handlar. Men så enkelt är det inte, reglerna är otydliga, smått förvirrande och möter inte de behov av tydlighet och enkelhet vi har när vi handlar. Det är fortfarande alldeles för krångligt att ta reda på råvarornas ursprung eller vad maten innehåller. För att främja valfriheten bör konsumenter få rätt till information och konsekvent märkning av livsmedel. Det kan på olika sätt gälla både produktionsland, produktionsmetoder, förekomsten av genmodifierade produkter, antibiotika, hormoner, bestrålning, färgämnen och andra tillsatser. Att ha en tydlig märkning på en rad andra områden som kvalitet, innehåll och miljöpåverkan gör att fler faktorer blir konkurrensfaktorer. I dag är det bara priset som gäller. En sådan utveckling skulle gynna både konsumenter, handlare och producenter.

Ursprung

Att kunna spåra var maten kommer ifrån för att kunna eliminera smittor har återigen blivit högaktuellt. Efter de uppmärksammade BSE-fallen 1996 infördes regler som krävde att nötkött måste vara märkt med var djuret är fött, uppvuxet och slaktat. Men med den senaste tidens ehec-larm, som både rört sallad och köttfärs, är det tydligt hur viktigt det är att dagens livsmedelskontroll förbättras. Märkning och system för att kunna följa upp livsmedelspartier måste utökas till att gälla alla livsmedel. När det gäller rent nötkött och nötfärs ska det redan i dag vara ursprungsmärkt. Den regeln efterlevs och fungerar bra. Trots den regeln omfattas inte hel- och halvfabrikat av nötkött av kravet på ursprungsmärkning. För fläskkött och annat rent kött finns inte heller samma tvingande regel om ursprungsmärkning som på nötkött.

Med charkprodukter är det svårare att få ett klart besked varifrån de kommer. Mellan livsmedelsföretagen och handlaren finns frivilliga överenskommelser som varierar stort. Charkprodukter har en stämpel med Sverige och ett nummer. Det kan då vara lätt att tro att korven eller hamburgaren kommer från Sverige. Men märkningen är bara en följd av EU:s hygienregler och visar från vilken anläggning produkten kommer ifrån. Den säger inget om råvarans ursprung.

Bland halvfabrikaten i våra frysdiskar finns t.ex. ”enportionsrätter”. Här kan det också vara svårt att veta ursprunget på råvaran, om det är färsbiffen eller grönsakerna som en eventuell märkning gäller. EMV-produkter, de stora kedjornas egna märkesvaror, tar allt större andel på marknaden. De stora kedjorna lägger ut produktion på offert. Priset är helt avgörande, och varifrån råvarorna kommer eller var produkten tillagas spelar ingen roll. För kunderna är det bra att det finns en konkurrenssituation som gör att konsumenter kan sänka sina kostnader. Men det ska vara möjlighet att göra val med andra prioriteringar än priset. Så är det inte i dag. Därför är alla vinnare på ett tydligare

Fel! Okänt namn på

regelverk som gör att konsumenten kan välja hur tungt priset väger jämfört med var maten kommer ifrån och vad som ingår.

Det är också mycket sällsynt att restauranger deklarerar sina råvarors ursprung eller svårt att få klara besked om man frågar. Därför behövs ett tydligt och överskådligt regelverk för uppmärkning av råvarors ursprung som ska deklarerar tydligt för både restauranggästen och konsumenten i butik. Regelverket för ursprungsmärkning kan med fördel tas fram i samarbete med konsument- och branschorganisationerna. Men vi kräver att ett standardiserat regelverk för ursprungsmärkning på livsmedel ska upprättas.

Kvalitet

Det är stor skillnad på lövbiff och lövbiff. Men i köttdisken är det bara kilopriset och ursprungsland du kan läsa ut på etiketterna. I butik och i restauranger vet man när man köper in vilken kvalitet som är på kött eller på grönsaker eller andra varor. Men som kund finns det ingen kvalitetsmärkning som är lätt att identifiera och som hjälper mig att hitta rätt vara till rätt pris. Här finns ett stort utrymme för att spela på fler strängar än priset. Det skulle gynna alla led – konsumenterna, producenterna och handlarna. Därför anser vi att regeringen bör ta initiativ för att tillsammans med branschorganisationerna ta fram kriterier för en kundanpassad kvalitetsmärkning på livsmedel.

Tydlighet

Alla vill äta nyttigt, men med mer halv- och färdigfabrikat i affärsdiskarna blir det bara svårare att veta vad man egentligen stoppar i munnen. Vi har tidigare krävt att nyckelhålmärkningen ska omfatta även sockerhalten. Därför är det nu mycket glädjande att från den 1 juni 2005 ingår även socker i kriterierna för att få sätta nyckelhålet på sina produkter. Det gröna nyckelhålet är en välkänd symbol som är till stöd när man vill göra bra val – det har nu blivit ännu bättre. Det är bara en tredjedel av konsumenterna som läser innehållsförteckningarna, och bara drygt hälften av dem som läser förstår vad de betyder. För att ge konsumenterna en chans att göra ett ännu bättre val vid disken, utöver nyckelhålet, så är det viktigt med tydliga innehållsförteckningar som är lätta att överblicka och förstå. Därför kräver vi att tydliga standardiserade innehållsförteckningar ska arbetas fram.

Upphandling

De som vill servera lokalt producerad mat, och omfattas av upphandlingsregler, ska kunna göra det. När det gäller offentlig upphandling är det viktigt att

Fel! Okänt namn på

EU:s upphandlingsregler för livsmedel möjliggör att produktionsmetoder kring djur- och miljöomsorg får beaktas. Att de av politiker styrda instanserna som kommun och landsting bör gå före som goda exempel borde vara en självklarhet. Det är politiska beslut som satt upp ribban för svensk matproduktion, och då ska vi själva inom det offentliga självklart gå före och följa våra egna krav. Det är också en viktig del för att länen ska uppnå sina miljömål och för att arbeta i samma riktning som EU:s regionalpolitik.

Svenska livsmedel har hög kvalitet. Vi är det enda landet i EU som inte haft något fall av BSE, och vi har en god djuromsorg och bland de friskaste djuren i världen. Vidare har vi stränga regler som gör att vi i praktiken skulle kunna ha livsmedel fria från salmonella. Om vi konsumenter ska känna oss trygga i de livsmedel vi handlar måste vi få veta varifrån maten kommer för att själva kunna göra ett medvetet val både privat men också i det offentliga. Vid upphandling är det ofta stora kvantiteter som gör det svårt för lokala småföretagare att konkurrera. Det måste finnas möjligheter att lägga anbud på del av en upphandling för att göra det möjligt för fler företag att konkurrera till gagn för upphandlingen och det lokala näringslivet. Därför behöver upphandlingsreglerna förtydligas så att krav på ursprung, livsbetingelser och närproduktion kan ställas vid upphandling.

Miljömil

En vanlig svensk frukost har i genomsnitt färdats 3 250 mil innan man dukar fram den. Det är inte långsiktigt hållbart, och det är en konsekvens av en globalisering av marknaden. Globaliseringen är bra, men inte att transportera mat runt hela jorden – speciellt inte sådana produkter som man kan producera på närmare håll. Det är en dyr och ohållbar situation.

Sett i ett långsiktigt helhetsperspektiv är det alltid billigast att producera för hemmamarknaden på hemmaplan. För att komma åt transporterans påverkan på miljön bör man på ett enkelt sätt visa hur mycket varje enskild varas transport påverkar vår miljö så att konsumenterna kan göra ett medvetet val. En ny märkning av livsmedel, miljömil, skulle vara till god hjälp för konsumenten.

Detta bör ges regeringen till känna.

Stockholm den 29 oktober 2006

Annika Qarlsson (c)

Ulrika Carlsson i Skövde (c)