

Motion till riksdagen 2022/23:2146

av **Markus Wiechel m.fl. (SD)**

Ursprungsmärkning och minskad användning av skadliga produkter i livsmedel

Förslag till riksdagsbeslut

1. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att se över införandet av obligatorisk ursprungsmärkning av animaliska produkter inom restaurangbranschen och tillkännager detta för regeringen.
2. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att utreda en obligatorisk ursprungsmärkning av animaliska produkter i färdigrätter och tillkännager detta för regeringen.
3. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om en översyn för minskad användning av palmolja och tillkännager detta för regeringen.
4. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att överväga en tydlig märkning av produkter som innehåller höga halter av palmolja och tillkännager detta för regeringen.
5. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att se över skärpta regler för palmolja i barnmat och tillkännager detta för regeringen.
6. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att utreda möjligheten till mer information till konsumenter om problemen med palmolja och tillkännager detta för regeringen.
7. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att beakta lagstiftning om märkning av salthalt i livsmedel där halten är hög och tillkännager detta för regeringen.
8. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att utreda lagstiftning om märkning av tillsatt socker i livsmedel och tillkännager detta för regeringen.

Ursprungsmärkning av animaliska produkter inom restaurangbranschen

I många avseenden är Sverige ett föredöme avseende såväl konsumenträtt som djurvälstånd. Som konsumenter är vi vana vid att kunna ta reda på såväl innehåll som bakgrund av den mat vi köper i butiken. Kött, ägg, fisk och ett antal andra livsmedel som exempelvis frukt och grönsaker ska enligt reglerna alltid märkas med ursprung. Tack vare den möjligheten gör svenska konsumenter också medvetna val, baserat på olika faktorer, vilket leder till att producenterna tar hänsyn till detta för att maximera kundkretsen. Så är dock inte fallet när vi går på restaurang.

Att vi inte garanteras rätten att få reda på var exempelvis köttet vi äter på en restaurang kommer ifrån är inte bara problematiskt för svenska konsumenter utan även för djur som far illa till följd av att en krögare kan tjäna stora pengar på att servera utländskt kött, som ofta producerats på ett sätt som inte skulle ha varit lagligt i Sverige. Svenska animaliska produkter har därför kommit att få ett starkt varumärke. I Sverige har vi en förhållandevis låg antibiotikaanvändning, förhållandevis lite besprutning, förhållandevis goda arbetsvillkor, kontrollen över produktionen är förhållandevis god och djuren behandlas förhållandevis väl tack vare våra djurskyddsregler. Dessutom är risken att maten fraktats onödigt långt betydligt lägre när man som konsument väljer inhemska varor. Det starka varumärket gör inte bara att producenter får en sund inställning till sin produkt utan även vår svenska landsbygd som kan verka tack vare tilltron från svenska konsumenter.

Restaurangbranschen i Sverige har vid ett antal tillfällen sagt sig vara villig att på frivillig basis börja redovisa ursprungsland rörande kött och fisk. Till skillnad från vårt östra grannland Finland har inte mycket skett i Sverige, varför åtgärder från politiken är nödvändiga. Mot bakgrund av detta bör samtliga restauranger, caféer och all annan näringsverksamhet som säljer kött, fisk och andra animaliska produkter åläggas en skyldighet att ursprungsmärka dessa produkter. Om detta inte sköts korrekt bör de åläggas straffansvar. Ursprungsmärkningen är en hållning som går i linje med den politik som slöts genom såväl januariavtalet (av Socialdemokraterna, Centerpartiet, Liberalerna och Miljöpartiet) som för Sverigedemokraterna.

Ursprungsmärkning av animaliska produkter i färdigrätter

I februari 2013 hölls krismöten över hela Europa mot bakgrund av att det visat sig finnas hästkött i lasagne, hamburgare och andra färdigrätter. Det höjdes röster om att ändra på regelverket eftersom det inte fanns något obligatorium om att ange köttets ursprungsland i färdigrätter. Som första EU-land valde Frankrike under 2016 att gå före övriga medlemsländer med en ny lag som kräver ursprungsmärkning av kött i färdigmat. Den nya franska lagen sågs som unik just eftersom EU av konkurrensskäl inte brukar tillåta enskilda länder att ha strängare obligatoriska märkningsregler än andra, men med hästköttskandalen i åtanke gjorde EU-kommissionen ett avsteg från den hårda linjen.

Frågan var dock inte ny i EU-sammanhang. Hästköttskandalen gjorde att EU-parlamentet aktivt uppmanade kommissionen att komma med ett förslag om en

unionsgemensam ursprungsmärkning. Efter att detta hade utretts lades det dock på is och EU-kommissionen ansåg att en märkning inte var tillräckligt viktig för att svara mot den ökade byråkratin, de potentiellt högre kostnaderna och svårigheten att spåra. Detta trots nya köttskandaler. Smygfilmade bilder från januari 2019 visade exempelvis hur sjuka kor släpades in till ett slakteri i Polen. Köttet märktes sedan som besiktigt innan det sålts vidare till olika länder inom EU, varav hundratals kilo kött såldes till Sverige där det bland annat hamnade på svenska restauranger och i svenska skolkök.

Ursprungsmärkning av färdigmat behöver inte innebära några större problem, oavsett vad EU-kommissionen har fått för sig. Det har vi dels sett efter den franska lagstiftningen, dels tack vare den frivilliga svenska ursprungsmärkningen med märket "Från Sverige". Från Sverige-märkningen visar vilka råvaror, livsmedel och växter som är svenskproducerade (i märkningen ingår även "Kött från Sverige" och "Mjölk från Sverige"). De tydliga märkena gör det betydligt enklare för konsumenter att hitta mat som producerats i Sverige och lever upp till de kriterier som krävs för att vara godkänd för märkningen: att det är odlat eller fött och uppfött, förädlad och förpackat i Sverige.

På livsmedelsområdet finns det en lång rad exempel där olika medlemsstater har kört över EU-kommissionen och EU:s lagar för att till slut få sin vilja igenom. I frågan om obligatorisk ursprungsmärkning av animaliska produkter i färdigrätter finns goda skäl såväl mot bakgrund av de skandaler vi sett med felaktigt alternativt dåligt kött, som av hänsyn till hälsa eller djurvälstånd. Det måste helt enkelt löna sig att som svensk bonde förhålla sig till en av världens mest ambitiösa djurvälstånd. En obligatorisk ursprungsmärkning av animaliska produkter i färdigrätter måste införas.

Minskad användning av palmolja av hälsoskäl

Palmolja är i dag 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 bröstmjölksersättning. Dock kommer den säkerhetsmarginal som Livsmedelsverket rekommenderar att införas först år 2020. Detta innebär att livsmedel som exempelvis gröt och välling kommer att innehålla orimligt höga halter under flera år framöver, vilket drabbar oskyldiga barn. Barn drabbas även genom bröstmjölksersättning, som enligt italienska studier visat på halter som är tio gånger högre än EU:s nya gränsvärde.

På grund av att palmoljan 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 i dag 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

Palmoljan 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 är bland annat 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 syftet 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 palmoljan skapar.

Märkning av salthalt

I Sverige har debatten kring mat och vad som är nyttigt eller inte främst handlat om socker och fett. Saltfrågan har nästan helt kommit i skymundan, vilket är tråkigt då det är förhållandevis lätt att åtgärda problemet. Med alltför höga salthalter ökar risken för högt blodtryck, vilket ökar risken för hjärt-kärlsjukdomar samt stroke.

I en matvara kan det finnas hela fem gånger mer salt än i en av samma sort enligt Konsumentföreningen i Stockholms granskning. Enbart en portion kan idag innehålla det maximala dagsintaget på 5–6 gram, och genomsnittet i Sverige ligger idag på 10–12 gram, men det finns givetvis de som äter så mycket som 25 gram per dag. Nästan 80

procent av vårt saltintag kommer från färdiglagad mat från restauranger eller halvfabrikat.

Det finns producenter som dragit ned på salthalten i sina varor de senaste åren, men otroligt många gör tvärt om, då det inte finns någon stark opinion emot trenden. Regeringen bör ta tag i detta problem genom att lagstifta om särskild märkning av de varor som har en hög salthalt. Detta borde göra att livsmedelsföretag arbetar för att sänka salthalten i sina produkter, inte minst de produkter som flest konsumenter väljer att köpa.

Märkning av tillsatt socker

I närapå alla våra livsmedel finns det socker. I vissa naturligt och i vissa tillsatt. Exakt hur det ser ut varierar dock, men socker är i likhet med salt en vanlig tillsats för att göra en produkt mer attraktiv. Faktum är dock att mat med mycket tillsatt socker ofta innehåller desto mindre näring och det gör varan mindre hälsosam. Det finns nämligen inga positiva effekter på hälsan alls av att äta socker.

Ämnet glukos behövs för hjärnans funktion, men eftersom kolhydrater i form av exempelvis stärkelse (vilket finns i potatis och bröd) kan brytas ner till glukos i kroppen finns inget behov för människor av att äta tillsatt socker.

Enligt de nordiska näringsrekommendationerna (NNR 2012) ska mindre än 10 procent av energin från maten komma från tillsatt socker, vilket för vuxna motsvarar ungefär 50–75 gram tillsatt socker per dag. Även Världshälsoorganisationen (WHO) rekommenderar att vi har ett intag av fria sockerarter på under 10 procent av energiintaget, och de ser gärna att intaget är mindre än fem procent. Av den anledningen har vi en oroande utveckling då fyra av tio svenskar äter mer socker än så, enligt Livsmedelsverkets undersökning av svenskars matvanor (Riksmaten Vuxna 2010–11). Om mer än 10 procent av kalorierna man äter är tillsatt socker blir det svårt för kroppen att få plats med näringsrik mat som vi behöver för att få tillräckligt med vitaminer och mineraler. På så sätt får vi i oss mer kalorier än vad vi kan göra av med.

Många svenskar är medvetna om sockrets negativa effekt på kroppen. Det är dock inte helt enkelt att tänka på detta, särskilt då man inte tror att vissa varor, såsom nyponsoppa eller blodpudding, till största delen består av just tillsatt socker. Regeringen bör verka för att fler konsumenter påminns om detta, genom att säkerställa en särskild märkning av produkter med tillsatt socker.

Markus Wiechel (SD)

Lars Andersson (SD)

Angelica Lundberg (SD)