

M1464

Enskild motion

## Motion till riksdagen: 2014/15:398

av Katarina Brännström (M)

### Nytt system för bästföredatum

---

#### **Förslag till riksdagsbeslut**

1. Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad som anförs i motionen om att se över möjligheterna för ett nytt system för datummärkning i syfte att minska matsvinnet.

#### **Motivering**

Sverige är ett av de sämsta länderna när det gäller matsvinn. I snitt slänger varje svensk nära 100 kg mat per år, oftast för att man tror att maten inte längre är tjanlig föda. Totalt slängs 1 211 000 ton matavfall varje år i Sverige, enligt intresseorganisationen ”Släng inte maten” och Naturvårdsverket. I detta finns både onödigt och oundvikligt avfall. Det stora onödiga matavfallet är inte bara oacceptabelt, det är också en dyr och stor belastning i det ekologiska systemet. Om all mat åts upp skulle man inte behöva producera lika mycket mat. Det är också dålig ekonomi att kasta mat som kunde ha ätits.

Produktionen av den mängd mat som kastas varje år motsvarar utsläpp på omkring 2 miljoner ton koldioxid, vilket är cirka 3 procent av den totala mängden utsläpp av växthusgaser i Sverige. Den miljöpåverkan som maten ger upphov till under sin väg från jord till bord sker helt i onödan om maten ändå slängs i slutändan.

Det finns en stor okunskap om hur länge mat håller sig och hur mat ska hanteras för att hålla sig så länge som möjligt. Allt för många litar helt på den datummärkning som finns på förpackningarna och som ibland inte alls visar om innehållet är otjänligt. Den egna förmågan att lukta och smaka för att avgöra om maten är fräsch är nästan helt borta i många moderna hushåll. Ett ägg kan exempelvis hålla flera månader efter utgångsdatum, om det förvarats kallt.

Även om datummärkning finns en stor okunskap. Bäst-före-dag är enbart en rekommendation från tillverkaren. Det går ofta att äta livsmedlet flera dagar till om det har förvarats rätt. Undantaget är känsliga livsmedel som vakuumförpackad lax. Sista förbrukningsdag betyder att livsmedlet kan vara otjänligt när datumet passerat. Märkningen används på känsliga produkter som snabbt kan försämrats, t ex köttfärs, rå fågel och rå fisk.

Forskningen visar att livsmedelsindustrin tenderar att korta tiden för sista datum, för att säkra kvaliteten, ofta helt i onödan. Idag har vi bättre sätt att förvara och använda hygieniska system som ger längre hållbarhet. Men tradition och vanor gör att man fortsätter som förr. En handlare måste kasta fullt ätlig mat när datumet gått ut. Detta är inte bra.

Ett sätt att minska matsvinnet vore att slopa datummärkningen på hållbara varor. Ett annat sätt vore att se över och göra om datummärkningen på andra varor så det anpassas till moderna krav på hantering och förvaring – allt för att minska matsvinn och snabbare uppnå ett hållbarare samhälle.

*Katarina Brännström (M)*