# 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.
5. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att lagstifta om märkning av salthalt i livsmedel där halten är hög och tillkännager detta för regeringen.
6. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att lagstifta om märkning av tillsatt socker i livsmedel och tillkännager detta för regeringen.

# 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 tropikskog 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 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- och 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) |