

Minska matsvinnet

Förslag för minskad miljö- och
klimatpåverkan i hela livsmedelskedjan



Centerpartiet



Innehållsförteckning

Innehållsförteckning	1
Inledning	2
Vad är matsvinn?	2
Var och varför uppstår matsvinn i Sverige?.....	3
Varför bör vi minska matsvinnet?	4
Vad görs för att minska matsvinnet?	5
13 förslag för minskat matsvinn.....	7



Inledning

År 2045 ska Sverige inte ha några netto-utsläpp av växthusgaser. Till detta har vi 16 miljö- och klimatmål, de så kallade generationsmålen, som ska uppfyllas. För att nå dit måste vi i första hand förebygga nya utsläpp. Att förebygga matsvinn är helt avgörande för att minska resursslöseriet och minska miljö- och klimatpåverkan från livsmedelssektorn.

Matsvinnet är ett globalt miljö- och klimatproblem som har större proportioner än vad som ofta återspeglas i debatten. Matsvinn är förknippat med stora ekonomiska förluster, innebär en onödig påverkan på miljön och ger upphov till utsläpp som skulle gå att förebygga. FN:s mat- och jordbruksorganisation beräknar att värdet av det globala matsvinnet uppgår till 20 biljoner kronor i årliga samhällsekonomiska kostnader, inklusive miljöskadestnader. Det motsvarar ungefär hela Frankrikes BNP. En tredjedel av all mat som produceras årligen går varje år förlorad. Om matsvinn vore ett land skulle det vara världens tredje största utsläppare. Genom att bättra ta tillvara på maten kan den räcka till fler människor utan att klimat- och miljöpåverkan ökar.

Den största andelen matsvinn uppstår i hushållen. Det är den mat vi handlar hem men som inte äts upp, eller slängs i rädsla av att den blivit för gammal eftersom datummärkningen kan vara missvisande. Efter transporter utgör livsmedelskonsumtion den störst bidragande orsaken till utsläpp för hushållen i Sverige. Enligt vissa beräkningar slänger varje hushåll cirka 100 kg mat i onödan varje år. För att uppnå målet om minskat matsvinn med 20 procent behöver hushållen minska sitt matsvinn med ett hekto per dag. Det är fullt görbart! Om svenska hushåll minskar sitt matavfall med 20 procent ger det en kostnadsbesparing på mellan 1300 till 1600 kronor per år eller att livsmedelskostnaden för varje hushåll kan sänkas med cirka 5 procent. Det motsvarar 6 till 8 åkpass på Liseberg. Men matsvinnet måste minska i hela kedjan, från jord till tallrik. Då blir det mer pengar över till annat, och vi minskar samtidigt belastningen på miljö- och klimat. Det är en win-win i alla led.

Vi har idag ett nationellt mål om att minska matavfallet i Sverige med 20 procent. Det innebär en minskad klimat- och miljöbelastning till ett värde av 60 miljarder kronor till ca 3,3 miljarder per år. De stora osäkerheterna och det stora spannet är en konsekvens av att vi inte har tillräckligt med data för vårt matsvinn, eller dess effekter. I denna rapport förekommer flertalet siffror, vissa av de är väldigt gamla, och samtliga är kopplade till stora osäkerheter. Därför är det viktigt att faktiskt börja mäta, så att vi får en bättre bild av hur omfattande problemet är, kan sätta in rätt åtgärder och faktiskt mäta den riktiga miljö- och klimatskada som sker.

Matsvinn uppstår av många olika orsaker och det krävs därför en mångfald av åtgärder inom olika delar av livsmedelskedjan för att kunna minska matsvinnet. Och för att se till att vi inte bara flyttar matsvinnet från ett led till ett annat. Olika livsmedel har dessutom olika egenskaper vilket gör att lösningarna måste anpassas efter produkt, aktör och orsak till svinnet. Det finns ingen standardlösning. Därför behöver vi bättre samordning mellan relevanta aktörer för att minska matsvinnet i hela kedjan, med insatser som sträcker sig från det lokala till det globala. Vi behöver också följa upp pågående åtgärder för att vi ska kunna se vad som funkar och vad som inte funkar.

Centerpartiet presenterar i denna rapport en rad förslag för minskat matsvinn. Vi anser att vi behöver lyfta frågan och ge området den tyngd som det förtjänar i debatten.

Vad är matsvinn?

Maten vi kastar kan delas in i två delar. Det är dels det oundvikliga matavfallet där exempelvis bananskal, ben, kärnor och kaffesump ingår. Detta räknas inte som matsvinn eftersom det inte är avsett för konsumtion. Däremot den mat som teoretiskt sett kan ätas, som moroten som var för ful för normen, mjölken som passerade utgångsdatum i butik eller hushållets köttfärsås som blev över, räknas som matsvinn när det kastas. Om maten kan ätas men ändå kastas, då uppstår matsvinn.



Matsvinn kan uppstå på flera sätt. Det är alltså mat som blivit för gammal, mat som blivit över i serveringskärl, mat som skrapas av tallrikar och råvaror som kastas på grund av estetiska skäl, att de helt enkelt räknas som fula.

Var och varför uppstår matsvinn i Sverige?

Enligt Naturvårdsverkets senaste statistiska sammanställning är matsvinn fördelat som följer i hela kedjan:

Primärproduktion: 10 kg/person

Livsmedelsbutiker: 10 kilo/person

Storkök: 7 kilo/person

Restauranger 7 kilo/person

Hushåll: 95 kilo/person (varav 26 kilo i avloppet)

Total mängd/person: 133 kilo

Hushållen står därmed för cirka 71 procent av allt svinn i Sverige.

När det gäller offentliga måltider och kök är ca hälften av allt matavfall svinn. Vad gäller livsmedelsbutikerna uppgår matavfallet till ca 70 000 ton men av detta är cirka 90 matsvinn. För restauranger är samma siffra 62 procent men nästan hälften av detta är förknippat med stora utsläpp, såsom animalieprodukter. I hushållen är också cirka hälften av allt matavfall svinn.

Frukt och grönt

I butiksled svarar frukt och grönt för det största svinnet till både vikt och volym. Svinn vid skörd för frukt och grönt räknas till 5–10 procent. Här räknas exempelvis det som blir kvar i fält. För isbergssalladen är svinnet större och räknas till ca 20 procent som blir kvar efter skörd. Sedan finns det ytterligare svinn vid sortering och paketering. Det kan bero på att frukten eller grönsakerna har nått olika mognadsgrad, till följd av defekter (om exempelvis om en morot är för krokig) samt skador som uppstått vid skörd. Sist kan svinn i produktionsledet uppstå om efterfrågan plötsligt svänger. Det kan också vara så att kostnaden för upptagning, lagring och transport till grossist ibland inte motsvarar priset på marknaden. Det betalar sig helt enkelt inte att skörda.

På EU:s inre marknad finns elva produktspecifika normer för frukt och grönt som ska följas enligt lag. Normerna omfattar 75 procent av all frukt och grönt som handlas inom i EU. En krokig morot är inte sämre än en rak morot, man har ändå påverkan på priset. Normerna följer ofta en attityd hos konsumenter som kan vara svår att påverka.

En annan faktor som kan påverka matsvinn i produktionsledet är regler för insatsmedel och andra växtskyddsmedel. Strikta regler som syftar till att minska användningen kan ge ökade förluster i produktionsled, eftersom frukt och grönt riskerar en högre andel angrepp. Detta kan dessutom bli en konkurrensnackdel för svenska producenter om andra länder har mindre restriktiv lagstiftning, eftersom växtskyddsmedel kan möjliggöra en mer kostnadseffektiv produktion och bättre kosmetisk kvalitet. Detta problem uppstår inte minst i butik, där importerade livsmedel konkurrerar med svenskproducerade varor.

Animalieprodukter

Djur som dör i onödan är ett djurvälståndspåslag, en ekonomisk förlust för djurhållaren och ett samhällsproblem då det bidrar till miljö- och klimatutsläpp som hade kunnat förebyggas. I primärproduktionen beror förlusterna i huvudsak på att djur avlivas i uppfödningen som hade kunnat gå till livsmedelskedjan, eller att läkemedelsbehandling och karenstid hindrar att djuret hamnar i livsmedelskedjan. För nötkött är förlusterna



idag ca 9 procent. Det motsvarar ca 220 000 ton co2-e/år, räknat som klimatpåverkan under hela livstiden. För att transportera ett djur till slakt måste djuret vara friskt och kunna stå på samtliga ben. Djur som råkat i olycka slaktas ofta direkt på gården eller kasseras, trots att köttkvaliteten kan vara opåverkad. Åtgärder för att se till att fler djur kan komma in i livsmedelskedjan bör därför beaktas. Vidare är det runt en tredjedel av alla hönor som tas ur produktion blir inte livsmedel, och andelen är högre om det är långt till närmaste slakteri.

I butik är animalieprodukter inte det mest vanligt förekommande svinn, även om mjölkreturerna kan stå för en stor del om det räknas som svinn. Däremot är animaliska livsmedel kopplat till större miljö- och klimatpåverkan, så att minska det animaliska svinnet är generellt en viktig åtgärd. Genom att frysa ner mer kött som är nära utgångsdatum och därmed förlänga hållbarheten skulle mer kött kunna konsumeras.

Bröd

En viktig spelare i matsvinnfrågan är bröd. Även om bröd har låg klimatpåverkan per kilo, så svinnas ofantliga mängder bröd. Bröd bidrar med runt 0,8 co2-e/bröd, men med 80 000 limpor per år som aldrig äts upp blir totalen inte obetydlig. För att få ett grepp om mängden så räknar man på att 260 000 brödsivor svinnas per timme i Sverige, dygnet runt. Butikerna kastar cirka 28 000 ton och hushållen cirka 30 000 ton limpor. Hela 55 procent av levererat bröd går i retur. En anledning till detta är den så kallade returrätten. Det innebär att bröd som håller på att gå ut returneras till bagerierna, istället för att doneras eller prissänkas för vidare försäljning. Retursystemet bidrar också till utsläpp vid transport eftersom bagerierna levererar och hämtar bröd till 3000 livsmedelsbutiker 2–7 dagar i veckan. Brödsvinnet har ett ekonomiskt värde på 2,4 miljarder kronor vid ett kilopris på 30 kr. Brödet som inte äts blir ofta till etanol eller jäst, men utsläppsminskningen skulle bli betydligt större med större andel förebyggande åtgärder.

Handelsnormer

Jordbruksverket bedömer att handelsnormerna har påverkan för att öka matsvinn. Handelsnormer är standardiserade produktbeskrivningar som används för att förenkla handel om köparen inte fysiskt kan närvara vid köpet. Normerna kan inkludera olika krav kopplat till utseende, sort, storlek och mognadsgrad. Handelsnormer orsakar bland annat svinn när de förhindrar försäljning av en produkt där det finns en efterfrågan på marknaden, om kraven eller normerna är högre än konsumenternas krav.

Med en stor tillgång till produkter i den globala handeln minskar toleransen för defekter. Därtill finns det enskilda normer bland handlare som väljer att gå längre än de standardiserade normerna, såsom processnormer. Problemet är ett tvåeggat svärd, för utan standardiserade normer finns risk för att enskilda normer skulle göra det än svårare att leva upp till kraven för odlaren. Det viktigaste verktyget är därför att öka toleransen för defekter hos konsumenten. Produktion som i högre grad justeras till rådande efterfrågan är också en del i arbetet med att minska svinn.

Varför bör vi minska matsvinn?

Naturvårdsverket konstaterar att livsmedelsproduktion har påverkan på såväl klimat och miljö, det påverkar den biologiska mångfalden och bidrar till såväl försurning som övergödning. För svensk del bidrar livsmedelshanteringen till runt hälften av den totala övergödningen, och i storleksordningen 20–25 procent av den totala klimatpåverkan.

Ur ett resursperspektiv är det mest effektivt att förebygga nytt matavfall. För det matsvinn som inte gått att förebygga är matdonationer en betydelsefull sista handsåtgärd. I tredje och fjärdehand bör matsvinn användas som foder eller bli till bränsle.

Matsvinn uppstår av många olika orsaker och det krävs därför ett mycket stort antal olika åtgärder inom olika delar av livsmedelskedjan för att kunna minska matsvinn. Det



råder dock en brist på studier kring effekter av matsvinnsförebyggande åtgärder. Detta beror dels på frågans komplexitet men också på att många förebyggande åtgärder har genomförts ganska nyligen och ännu inte hunnit utvärderas. Livsmedel har så olika egenskaper vilket gör att lösningarna måste anpassas efter produkt, aktör, typ av svinn och orsak till svinn. Det finns ingen standardlösning. Utifrån detta blir slutsatsen att ansvaret för utvecklingsarbetet är spritt och därför kräver koordinering. Idag finns det inte heller resurser fördelade till att utvärdera pågående åtgärder, vilket borde prioriteras.

Ekonomi

Den mat som slängs skulle globalt kunna föda 3 miljarder människor. Naturvårdsverket har i en rapport beräknat den samhällsekonomiska nyttan med att minska matavfallet med 20 procent (exklusive primärproduktionen). I nyttan ingår besparingar för företag och hushåll, den uteblivna miljökostnaden eller påverkan, men räknar inte med kostnader för åtgärder. Beräkningarna utgår från att minskning av avfallet i ett led inte leder till kompositionseffekter i annat led. Nyttan med ett 20 procent minskat matavfall uppgår till 9,6–15,9 miljarder kronor per år.

En undersökning vid 700 företag i livsmedelskedjan i 17 olika länder visade att 99 procent tjänade på åtgärder för att minska matsvinnet. Allra högst var förtjänsterna hos restauranger. Att det fortfarande finns aktörer som inte jobbar för att minska matsvinnet förklarades med att företagen inte har insett hur mycket de skulle tjäna på det eller att man inte har mätt sitt matsvinn och således inte vet hur omfattande det är.

Miljö

Minskat avfall räknas leda till ett minskat produktionsbehov och därmed minskad miljöbelastning. Att värdera miljöpåverkan i kronor och ören kan vara svårt. Kostnaden för negativ miljöpåverkan är i grunden värderad som en minskning av människors välbefinnande, som medför negativa effekter på människors hälsa, alternativt som medför kostnader för att åtgärda ett uppkommit problem.

Minskade övergödningseffekter räknas som den största miljövinsten av att minska matsvinnet. Naturvårdsverket uppskattar det till mellan 60 miljoner kronor per år till ca 3,3 miljarder. Belastning som ingick i beräkningarna var: växthusgaser, övergödning, försurning, fotokemisk oxidation, humantoxicitet och ekotoxicitet.

Klimat

Livsmedelsproduktion står för ca 8 procent av de globala utsläppen. Arbetet med att minska utsläppen pågår och det finns en stor pågående teknikutveckling inom sektorn. Att förebygga matsvinnet skulle bidra till betydande minskade utsläpp. Det spelar också roll vilken typ av mat som svinnas. Klimatavtrycket för kött och mejeri är högre, men svinnas mindre. Svenskt nötkött genererar ungefär 14.4 co₂-e/kilo, importerat kött 22.5 co₂-e/kilo medan grönsaker genererar 1.15 co₂-e/kg. Däremot svinnas frukt och grönt i hög grad. Genom att röta ett kilo matavfall minskar klimatpåverkan motsvarande 0,15 kilo co₂-e, om gasen från rötning ersätter fossila bränslen. Det är inte en stor minskning vilket understryker vikten av att förebygga avfall.

Att minska matavfall (som inkluderar svinn) i linje med det nationella målet skulle innebära att växthusgaspåverkande utsläpp om nästan 600 000 ton koldioxidkvalenter skulle undvikas. Detta är bland annat mer än utsläppen från inrikesflyget i Sverige. Att minska matsvinnet leder till en rad positiva kedjeeffekter som också kan minska utsläppen i andra led, såsom minskat behov av livsmedelstransporter.

Vad görs för att minska matsvinnet?

Sverige

Ansvariga myndigheter för matsvinnfrågan i Sverige är Naturvårdsverket, Livsmedelsverket och Jordbruksverket. Arbetet sker i samverkan med ett stort antal



aktörer inom ramen för SaMMa (samverkansgruppen för minskat matavfall). SaMMa är ett nätverk som består av myndigheter, forskare, intresseorganisationer och branschen med aktörer i olika delar av livsmedelskedjan. Naturvårdsverkets statistik utgår från matavfall, och i denna inkluderas onödigt matavfall – det vill säga matsvinn.

Ett regeringsuppdrag från 2017 till Livsmedelsverket ledde fram till nuvarande handlingsplan för minskat matsvinn. Handlingsplanen innehåller 42 åtgärdsförslag som ska syfta till att nå etappmålen. Åtgärderna ska också bidra till att det globala hållbarhetsmålet i Agenda 2030 "att till 2030 halvera det globala matsvinnet per person i butik och konsumentledet och att minska matsvinnet längs hela livsmedelskedjan, även förlust efter skörd" uppnås. Handlingsplanen ska även bidra till regeringens arbete med att ställa om till en hållbar konsumtion och produktion, samt en cirkulär ekonomi. Handlingsplanen är nära sammankopplad till Generationsmålet och målet om Minskad klimatpåverkan, men har bäring på de flesta miljömål.

Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket fick 2020 ett nytt gemensamt sexårigt regeringsuppdrag. Uppdraget är del av livsmedelsstrategin. Uppdraget handlar om att genomföra befintliga och nya åtgärder under åren 2020–2025 inom ramen för livsmedelsstrategin.

Två etappmål för matavfall

Regeringen beslutade i juni 2020 om två etappmål för matsvinn. Dels ska matsvinnet minska så att det sammantagna livsmedelsavfallet minskar med minst 20 viktprocent per capita från 2020 till 2025, dels ska andelen av livsmedelsproduktionen som når butik och konsument öka till 2025.

Slutligen pågår också forskningsprogrammet PRINCE (Policy-relevant indicators for national consumption and environment), som har genomförts under ledning av SCB. Man har inom ramen för projektet tagit fram en datamodell som beskriver miljöpåverkan från konsumtion för luft- och klimatutsläpp, användning av mark, resurs- och vattenanvändning samt användning och utsläpp av kemikalier. Slutrapporten presenterar nya indikatorer som ska tydliggöra kopplingen mellan konsumtion och utsläpp, där livsmedel finns inkluderad. Att ta fram liknande data fortgår emellertid fortfarande på Naturvårdsverket.

EU

I EU har medlemsstaterna åtagit sig att uppfylla målet för hållbar utveckling 12.3 i Agenda 2030, om att halvera matavfall per capita till år 2030. När avfallspaketet, som trädde i kraft 2018, skulle förhandlas, blev matsvinn en högaktuell fråga. De förhandlande parterna valde dock att inte införa kvantitativa mål för att minska andelen matavfall, eftersom länderna vid tillfället inte hade enhetliga metoder för att mäta och rapportera matavfall och det saknades en gemensam definition av matsvinn. Fokus blev istället att ta fram en enhetlig mätmetod och definition. Det infördes generella åtaganden för att minska det onödiga matavfallet i varje steg i livsmedelsförsörjningskedjan.

Dessutom ska EU länderna:

- Genomföra insatser för att förebygga matavfall.
- Uppmuntra matdonation och prioritera mänsklig användning framför djurfoder och andra ändamål.
- Ge incitament för tillämpningen av avfallshierarkin, såsom att underlätta matdonation.

Rapporteringskravet trädde i kraft den 17 oktober 2019. Medlemsstaterna ska börja samla in uppgifter om matavfall från och med 2020, och rapportera om nationella nivåer i mitten av 2022. Kommissionen ska också ta fram ny lagstiftning i syfte att minska matsvinnet i EU senast 2023.



EU Platform on Food Losses and Food Waste

I samband med cirkulärekonominstrategin från 2015 uppmanades kommissionen att upprätta en plattform för att förebygga livsmedelsavfall för att stödja genomförandet av SDG 12.3 om matsvinn. Plattformen inrättades 2016 och samlar representanter från EU-institutioner, experter och andra intressenter. Plattformen syftar till att stödja alla aktörer i att definiera åtgärder som behövs för att förhindra matsvinn, dela bästa praxis och utvärdera framsteg som gjorts över tiden.

Strategin Jord till Bord (F2F) som presenterats inom ramen för den Gröna Givens berör matsvinnfrågan. Den belyser vikten av det förebyggande arbetet, mätning samt matsvinnets ekonomiska-, miljömässiga och klimatpåverkande dimensioner. Den stipulerar att bindande mål för minskat matsvinn ska tas fram samt att man ska se över reglerna för datummärkning.

Internationellt

Det pågår en rad internationella initiativ för minskat matsvinn. Det viktigaste arbetet kopplar till delmålet i Agenda 2030 om att halvera det globala matsvinnet per person i butik- och konsumentledet, och minska matsvinnet längs hela livsmedelskedjan, även förlusterna efter skörd. En harmoniserad internationell metod (ISO standard) för att kvantifiera framstegen håller på att tas fram.

Inom FN:s ekonomiska kommission för Europa (UNECEs) pågår också ett arbete med handelsnormer för frukt och grönsaker. Arbetsgruppen ska ta fram förslag till en "Code of Good Practice" med riktlinjer för hur handel med frukt och grönsaker bör bedrivas för att matsvinnet ska minska.

Tanken är att riktlinjerna ska kunna användas såväl i lokal och nationell handel som globalt.

Tolv förslag för minskat matsvinn

1. Skärp det nationella målet

Centerpartiet vill skärpa det nationella målet så att vi 2025 minskar matsvinnet med 30 procent. År 2030 ska det nationella matsvinnet halveras i linje med åtagandet i Agenda 2030.

2. Inför bindande rapporteringskrav

När vi börjar mäta kan vi också få träffbara åtgärder för att minska matsvinnet. Genom att väga och registrera matavfallet i Ikeas restauranger har man lyckats minska matsvinnet med 1,4 miljoner kilo eller cirka 3 miljoner måltider. Vi vill att all mat som skulle kunna konsumeras av människor ska rapporteras in från livsmedelsbutiker till Naturvårdsverket, vilket branschen själva välkomnar. Rapporteringen ska vara bindande. Vi vill i längden se över om fler aktörer kan omfattas, såsom restauranger och storkök. Rapportering ska ske i volym och vikt inledningsvis. Undantag ska kunna tillämpas för mindre livsmedelsaktörer för att inte skapa en oproportionerlig administrativ börda.

3. Förbättra beräkningarna av matsvinnets miljö- och klimatpåverkan

Utifrån rapporteringen vill vi att Naturvårdsverket ska beräkna energiförlust, utsläpp, miljöbelastning och vattenanvändning av matsvinnet. Detta ska göras till stor del via digitala verktyg och schablonberäkningar behöver göras. Arbetet ska utvärderas löpande och metoderna för utvärdering av förluster ska uppdateras utifrån tillgänglig kunskap på området.

4. Sänk kyltemperaturen för ökad hållbarhet

För vissa livsmedel är kyltemperaturen lagstadgad, såsom animaliska produkter. Men studier visar att långt fler produktgrupper skulle kunna livstidsförlängas genom att



förvaras kallare. Mat som förvaras vid 4 grader istället för 8 grader håller nästan dubbelt så länge. Sverige är ett av få länder i EU som inte har gjort så ännu. Därför vill vi att det ska vara lagstadgat att sänka temperaturen. Att sänka temperaturen innebär högre energiåtgång, men eftersom Sverige har ett fossilfritt elenergisystem antas klimatvinsterna bli större med åtgärden.

5. Stärkt innovation för digitala andrahandsmarknader

Det får inte vara mer ekonomiskt lönsamt att kasta mat som skulle kunna ätas av människor. Ett innovativt sätt för att undvika detta är att ansluta sig till de digitala plattformar som är på snabb framväxt och som har till syfte att på ett enkelt sätt erbjuda en andrahandsmarknad för mat som är på väg att gå ut. Vi vill se att fler livsmedelsbutiker drar fördel av de digitala lösningar vi har idag. Vi vill också förenkla och stötta det pågående arbetet med digitala innovationer för att skapa andrahandsmarknader. Slutligen vill vi också se fler särskilda utlysningar från till exempel Vinnova eller Tillväxtverket som riktar sig till entreprenörer som vill utveckla eller demonstrera nya smarta innovationer som tar sikte på mer hållbara och cirkulära livsmedelskedjor.

6. Se över förpackningsnormer

Även om vi ska minska andelen onödiga förpackningar, särskilt i plast från jungfruliga material, får det inte leda till att öka matsvinnet. Förpackningar som bidrar till att öka hållbarheten eller förenkla transporter, som leder till totalt mindre utsläpp vid en livstidsförlängning av livsmedlet, ska behållas. Däremot vill vi minska den fossila andelen i plastförpackningarna och ersätta dessa med biobaserad eller återvunnen plast. Vi vill att RISE ska studera fördelar kontra nackdelar med livsmedelsförpackningar ur ett matsvinnsförebyggande syfte och presentera förslag där vi kan fasa ut förpackningarna helt.

7. Utred de internationella handelsnormernas bidrag till ökat matsvinn

Två morötter som producerats på samma sätt, som innehåller samma näringsämnen kan ha helt olika pris, om den ena moroten är lite krokigare än den andra. Detta kan bidra till att öka matsvinnet. Vi vill utreda de internationella handelsnormerna för att mer mat ska nå våra magar. Insatser för att öka konsumenternas tolerans för skavanker bör ske parallellt, för att inte flytta matsvinnet till en senare del av kedjan.

8. Inför svinnfritt Sverige

Likt klimatfrågan är matsvinnfrågan bred till sin natur, både vad gäller orsaker och åtgärder. Arbetet är därför uppdelat mellan flera olika myndigheter som omfattar en bred skara aktörer. För att samordna åtgärderna och för att få bättre effekt av våra insatser föreslår vi ett centraliserat samarbete som tar inspiration från arbetet med Fossilfritt Sverige. Arbetet ska vara 'bottom-up' och fokusera på att följa upp de åtgärder som genomförs samt formulera ytterliga förslag tillsammans med berörda aktörer.

9. Gör om den svenska tolkningen av spårbarhetskravet

Kravet på spårbarhet för donerad mat kommer från en tolkning av en EU lag. Lagen om spårbarhet kom till efter galna ko-sjukan med syfte att förhindra liknande incidenter. Livsmedelsverket har tolkat det som att den viktigaste spårbarheten är i slutledet, från grossist till slutkund. Inte i det tidigare ledet, ner till gården, såsom ursprungligen var tänkt. För donerad mat blir detta en administrativ mardröm när man måste bokföra enskilda äpplen som kommer in. Har man ett problem med en order kontaktas också rimligen tillverkaren, inte den enskilda butiken. Därför anser de att man bör ge livsmedelsverket i uppdrag att ändra tolkningen och slippa spårbarhetskravet. Istället bör fokus ligga på att formulera rigida riktlinjer för produktlarm. Detta skulle göra det billigare att donera mat/ta emot donerad mat, vilket kan öka andelen donerad mat.



10. Följa upp åtgärderna i nuvarande handlingsplan

Idag finns inte resurser för att utvärdera åtgärderna i nuvarande handlingsplan för minskat matavfall. Vi vill att åtgärderna följs upp och analyseras samt att man genomför mer långtidsutvärderingar, om 2–5 år, för att följa upp effekt över tid. Oftast har en åtgärd effekt när den genomförs och en kort tid där efter, för att sedan avta. Sådan statistik vill vi följa upp i arbetet.

11. Slopa retur-systemet för bröd och mjölk

Retursystemen driver svinn eftersom det inte skapas några incitament för att se till att utbud möter efterfrågan vilket leder till att onödigt stora volymer förloras. Det leder också till onödiga transporter som skulle kunna förebyggas.

12. Slopa "bäst-före-märkningen" där den inte behövs

Bäst-före-märkningen kan upplevas som missvisande och utgöra en anledning till att matsvinn uppstår. Märkningen kan uppfattas som att livsmedlet blir oätligt efter det passerade datumet trots att så oftast inte är fallet. Därför föreslår vi att ändra märkningen till "minst hållbar till", för att öka förståelsen för att livsmedlet håller sig ytterligare en tid efter att datumet passerats. På vissa livsmedelsgrupper kan det vara befogat att överväga att ta bort märkningen, såsom matprodukter med lång hållbarhet som pasta och kaffe.