

# På väg mot ett Sverige med mindre matsvinn

---

## Delrapportering inom regeringsuppdrag för minskat matsvinn

### Innehåll

Sammanfattning .....	2
Bakgrund .....	3
Uppdraget .....	3
Det här har vi gjort.....	4
Genomförda studier och kunskapsunderlag .....	4
Några viktiga resultat från studierna .....	12
Genomförda kommunikationsaktiviteter .....	13
Samverkan hittills med aktörer kring matsvinn.....	15
Planer för fortsatt arbete .....	16
Kommande kommunikationsaktiviteter .....	17
Ökad samverkan framöver mellan aktörer i livsmedelskedjan .....	18
Regeltillämpning .....	18
Övrigt.....	18
Uppföljning.....	19
Behov för framtiden.....	19
BILAGA 1. Kartläggningar och publikationer .....	20

2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

## Sammanfattning

I Sverige slänger vi 1,2 miljoner ton matavfall varje år vilket motsvarar 3 procent av våra totala utsläpp av växthusgaser. En stor del av detta är matavfall som hade kunnat undvikas, så kallat matsvinn. För att minska matsvinnet har Livsmedelsverket tillsammans med Jordbruksverket och Naturvårdsverket fått i uppdrag att under en treårsperiod genomföra insatser som minskar matsvinnet.

Under uppdragets första år har arbetet främst fokuserats på att analysera möjligheter och hinder för svinnreducerande åtgärder. Ett antal kartläggningar har gjorts i livsmedelskedjans olika led. Några viktiga resultat från dessa är förslag till kostnadseffektiva åtgärder i butiksled och att matsvinnet i livsmedelsindustrin i ett första steg kan halveras. En inventering visar på ett stort behov av kunskapsförmedling till olika aktörer för att förhindra att lagstiftningen tillämpas på ett svinn drivande sätt. När det gäller biogas har ett material publicerats för kommuner om hur det oundvikliga matavfallet kan tas omhand för att producera biogas. Annonsering via digitala medier har gett rekordartad besöksfrekvens på Livsmedelsverkets webbsidor om matsvinn.

Arbetet för att öka samverkan mellan aktörer löper under hela uppdragsperioden. De kunskaper som erhållits i de genomförda kartläggningarna sprids och diskuteras med aktörer i livsmedelskedjans olika led. Detta bidrar till förståelse för hur åtgärder i kedjans olika led påverkar andra delar av kedjan, inklusive krav från konsument. Det är en viktig del i samverkan mellan aktörer för att minska svinn så långt som är möjligt.

Under kommande två år kommer huvudfokus i arbetet att ligga på kommunikation till konsumenter och spridning av goda exempel. En konsumentundersökning har genomförts som ger god vägledning för utformandet av konsumentkommunikationen. Den visar att insikten kring det egna hushållets matsvinn i regel är låg. Därmed finns ett behov av att skapa medvetande om att vi slänger mycket mat i hushållen och av motiverande budskap.

2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

## Bakgrund

I Sverige slänger vi 1,2 miljoner ton matavfall varje år vilket motsvarar 3 procent av våra totala utsläpp av växthusgaser. En stor del av detta är matavfall som hade kunnat undvikas, så kallat matsvinn<sup>1</sup>. Svinn uppstår i alla led av livsmedelskedjan, men hushållen står för den största delen. Orsakerna till att hushållen kastar mat är ofta att den har blivit stående för länge, att man inte har planerat inköpen eller tittat i skåpen hemma innan inköp, överköp, att rester inte tas tillvara, felaktig förvaring och att man tror att livsmedel blivit dåliga så fort bäst före-datumet har passerats.

Frågor om matsvinn har aktualiserats under de senaste åren och arbete som syftar till att minska svinnet pågår såväl internationellt som i Sverige. Som exempel kan nämnas EU-kommissionens mål ”Mängden ätbara livsmedel som slängs bör ha halverats i EU till 2020”<sup>2</sup>. Naturvårdsverket har tagit fram ett nytt förslag till etappmål inom miljömålsarbetet som innebär att matavfallet ska minska med 20 procent till 2020 för hela livsmedelskedjan utom primärproduktionen. En handlingsplan ska också upprättas senast 2016 om hur svinnet inom jordbruket ska minska.

## Uppdraget

Livsmedelsverket har i regleringsbrevet för 2013 fått i uppdrag att tillsammans med Jordbruksverket och Naturvårdsverket under tre år genomföra insatser som bidrar till att minska det onödiga matsvinnet i alla led och till ett bättre utnyttjande av det oundvikliga matavfallet. I uppdraget ingår att:

- analysera möjligheter och eventuella hinder för ett minskat matsvinn
- verka för en ökad samverkan mellan olika aktörer
- genomföra riktade informationsinsatser till konsumenter
- sprida information om goda exempel
- samt stimulera till ökat utnyttjande av det oundvikliga matavfallet för produktion av biogas och utnyttjande av rötresten.

En delrapport ska lämnas till Regeringskansliet (Landsbygdsdepartementet) den 31 mars 2014. Hela uppdraget ska slutredovisas den 31 mars 2016. Livsmedelsverket får totalt 12 miljoner kronor för att genomföra uppdraget.

---

<sup>1</sup> **Matsvinn** är mat som slängs men som hade kunnat säljas eller ätas om den hanterats annorlunda. **Matavfall** innefattar både matsvinn och oundvikligt matavfall. Exempel på oundvikligt matavfall är till exempel äggskal och ben.

<sup>2</sup> Färdplan för ett resurseffektivt Europa – flaggskeppsinitiativ i Europa 2020-strategin, meddelande från kommissionen 2011.

## **Det här har vi gjort**

Uppdraget genomförs i projektform.

Företrädare för Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket medverkar i såväl styrgrupp som arbetsgrupp. Under det första året har fokus legat på att göra kartläggningar kring möjliga åtgärder inom livsmedelskedjans olika led. Resultaten från dessa kommer att ligga till grund för det kommunikationsarbete som fortsättningsvis är arbetets huvudfokus. Det handlar både om att göra resultaten kända och använda, av till exempel livsmedelsproducenter och butiker, och om att omsätta ny kunskap i effektiva kommunikationsinsatser som kan öka konsumenternas kännedom om och motivation att minska sitt matsvinn.

## **Genomförda studier och kunskapsunderlag**

Tolv studier har gjorts vid de tre myndigheterna. Syftet var att få vägledning om vilka åtgärder myndigheterna själva och andra kan och bör göra för att minska svinnet. Eftersom mat slängs i alla led av livsmedelskedjan har studier gjorts inom samtliga led. Elva av kartläggningarna resulterar i rapporter, varav nio har publicerats före 31 mars 2014. I bilaga 1 finns en lista över publikationerna. Rapporterna ger värdefullt underlag i arbetet med att minska matsvinnet och identifierar kunskapsluckor där ytterligare studier behöver göras. Bland dessa kan nämnas kedjeövergripande frågor, liksom data och åtgärder i primärproduktion.

Resultaten från kartläggningarna har börjat spridas i samband med seminarier, konferenser, etc. för att visa de olika aktörerna i livsmedelskedjan vad de själva behöver göra för att matsvinnet ska minska. Kunskapen är viktig för att underlätta för alla att se sin egen roll i det samarbete som krävs för att minska svinnet så långt som möjligt. Samtidigt är den även en viktig faktor för att öka samverkan mellan olika aktörer, som är en del av regeringsuppdraget.

Nedan följer en kortare redogörelse för de studier som genomförts inom ramen för regeringsuppdraget.

### *Litteraturstudie om matavfall/svinn i livsmedelskedjan.*

En litteraturstudie genomförs om vad som görs för att minska matsvinnet i livsmedelskedjans olika led, med planerad publicering våren 2014. Rapporten kommer att belysa och bearbeta frågeställningar om främst matsvinnets/matavfallens storlek samt åtgärder och styrmedel för att minska

2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

detta i hela livsmedelskedjan. En utblick görs mot vad som gjorts i andra länder. Särskild vikt läggs vid vilka åtgärder och styrmedel som föreslagits och genomförts samt vilka resultat de gett. På det viset läggs en gemensam bas hos såväl myndigheter som andra aktörer att använda i arbetet med att minska matsvinn i olika led samt för att prioritera mellan olika typer av åtgärder och styrmedel.

### *Kartläggning av svinn av svenskt nötkött i primärproduktionen*

I rapporten<sup>3</sup> kartläggs förluster och svinn inom den svenska nötköttsproduktionen. Produktionen har en betydande miljöpåverkan och förluster i nötköttsproduktionskedjan är därför särskilt angelägna att belysa. I Sverige produceras 125 000 ton slaktkroppar varje år. Konsumtionen av nötkött ökar men trenden är minskad nötköttsproduktion i Sverige och ökad import.

Rapporten visar att den förtida dödligheten bland nötkreatur under 2012 motsvarade ca 13 procent av de djur som sedan skulle slaktas. Omräknat till levandevikt var förlusterna omkring 8 procent. Dödligheten var hög i samband med kalvning och under kalvens första månad, men majoriteten av avlivade eller självdöda djur var äldre än 6 månader. Mjölkkor står för en betydande del av den totala dödligheten. Förluster på grund av skador i transporter eller i väntan på slakt var nästan försumbara. De största slakterierna tar hand om en stor andel av inälvor och blod till livsmedel, där en stor del exporteras. Mindre slakterier har sämre möjlighet att ta hand om köttbiprodukter.

Resultatet visar i vilket skede från kalv till vuxet djur som analys av åtgärder för att minska dödlighet och därmed svinn behöver göras och kostnadsberäknas. Det ger oss ett bra underlag för vilka åtgärder vi kan gå vidare med. Rapporten publicerades i mars 2014.

### *Kartläggning av svinn av svensk isbergssallat i primärproduktionen*

I rapporten<sup>4</sup> kartläggs svinn i den svenska produktionen av isbergssallat. År 2012 var isbergssallat den värdemässigt näst största grödan bland köksväxter med ett produktionsvärde strax under 200 miljoner, vilket motsvarar 19,5 procent av det totala värdet av frilandsköksväxter. Räknat per vikt var enligt rapporten isbergssallat den tredje största köksväxten, efter morötter och lök 2012. 18 procent av sallatshuvudena skördas inte. Räknat på både sallatshuvud och sallatsblad lämnas ungefär två tredjedelar

---

<sup>3</sup> [Svinn av svenskt nötkött inom primärproduktion och slakt](#)

<sup>4</sup> [Förluster av isbergssallat i primärproduktionen och grossistledet i Sverige](#)

2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

av all sallat kvar i fält. Det beror på liten orderingång, sjukdomar och skador. Variationen av svinn under säsong är stor. Oskördade fält eller delar av fält som plöjs ner är inte medräknade i kartläggningen, d v s svinnet är större än de 18 procent av huvudena som inte skördas. Det är inte så vanligt att odlare plöjer ned hela fält, utan det är oftare så att 10-20 procent oskördad sallat plöjs ned i slutet på ett fält, beroende på orderingång, tillväxttid och kvalitetsskador. Odlarna uppger att sallat sällan reklameras efter leveransen. Vissa kunder ställer högre krav än andra t.ex. restaurangkedjor och internationella kunder. Vissa odlare uppger att de upplever att kraven på att leverera felfria produkter har ökat från kundernas sida (distributionsledet, grossister och detaljhandel) och att de därför hellre kasserar fler huvud under skörd än att riskera att partiet reklameras. Rapporten är en ögonöppnare när det gäller hur stor andel som kan gå till spillo redan på fältet och ger oss ett bra underlag för val av åtgärder. Studien ger insikt om att det behövs åtgärder både i odlingsledet och hos grossist och detaljhandel. En slutsats är att analyser och översyn av lagringsförhållanden kan vara en väg att uppnå mindre svinn. För att gå vidare och minska svinnet av sallad behöver även slutkonsumenten involveras. Rapporten publicerades i mars 2014.

### *Handelsnormer och matsvinn inom frukt och grönt*

Rapporten<sup>5</sup> undersöker handelsnormernas roll i svinnet inom sektorn för färska frukter och grönsaker i Sverige. Inom handelsnormerna finns klasserna *Klass Extra*, *Klass 1*, *Klass 2* och *Industri*. Syftet med normerna är att underlätta handeln med färska frukter och grönsaker. Privata standarder, till skillnad från handelsnormerna, syftar till att särskilja företagets produkter från konkurrenternas.

Rapportens slutsats är att handelsnormerna bara har en begränsad inverkan på svinnet av frukt och grönsaker. Bedömningen baseras på att handelskedjorna, som står för cirka 80 % av de livsmedel som säljs i Sverige har högre krav på kvaliteten än handelsnormernas lägsta gräns (Klass 2). Klass 2 ger för vissa produkter så låg lönsamhet att de inte skördas över huvud taget trots att de alltså får säljas i butik.

Några vägar för att minska matsvinnet kan vara att försöka påverka marknadens krav, ändring av klassificeringsnormerna, att tillämningen av handelsnormer ska vara frivillig, högre priser på frukt och grönt och att försöka eliminera missuppfattningar om produkternas utseende kopplat till kvalitet. Exempelvis kan citrusfrukter vara mogna fast de inte är helt orange och sockerhalten i äpplen är inte knuten till den röda färgen. Rapporten publicerades i mars 2014.

---

<sup>5</sup> [Handelsnormernas inverkan på matsvinnet inom frukt och grönsakssektorn](#)

2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

### *Handelsnormer och matsvinn inom fiskerinäringen*

Rapporten<sup>6</sup> undersöker handelsnormernas roll i svinnet inom fiskeri och vattenbruk. Svinnet uppstår här genom utkast - fisk som slängs över bord redan vid fisket. Detta görs för att fångstkvoterna är överskridna, för att individerna är för små och för att arten inte kan säljas med lönsamhet. Matsvinn kan också uppstå på grund av handelsnormer, bristande hantering, osålda produkter och mat som inte äts upp av konsumenterna.

Rapportens slutsats är att handelsnormerna inte orsakar något stort matsvinn från det svenska fisket.

Handelsnormerna måste uppfyllas för att produkterna ska få säljas som livsmedel. De omfattar ett 40-tal saltvattenfiskar, kräftdjur, kammussla och valthornssnäcka. Klassificering ska göras enligt färskhets- och storlekskategori. Normerna som gäller färskhet kan inte orsaka matsvinn i sig eftersom normen finns för att skydda konsumenterna mot mat som inte kan ätas.

Minsta handelsstorlek stämmer ofta överens med normerna för ett hållbart fiske (biologiskt mått). Dessa normer är miljömässigt motiverade för att skydda resursen. I de fall där handelsnormernas gränser är striktare än gränserna för ett hållbart fiske uppstår ett matsvinn.

Det kommande förbudet mot utkast kommer initialt att medföra att mängden fisk och skaldjur under minsta handelsstorlek ökar, då dessa måste tas iland. Matsvinn uppstår då innan försäljning istället för, som idag, till havs. Utvecklingen av selektiva fiskeredskap väntas på sikt minska mängden fisk och skaldjur som tas upp och inte kan säljas för att den är för liten.

Rapporten ger oss förståelse för syftet med handelsnormerna för fiske. Eftersom den visar att handelsnormerna inte orsakar något stort matsvinn anser inte myndigheterna att man behöver arbeta vidare med denna fråga. Rapporten publicerades i mars 2014.

### *Åtgärder för minskat svinn i livsmedelsindustrin*

I rapporten<sup>7</sup> uppskattas mängden matsvinn i livsmedelsindustrin. Den totala mängden matsvinn i livsmedelsindustrin uppskattas till ca 224 000 ton vilket motsvarar en kostnad på ca 2 miljarder SEK eller att ca 3 procent av

---

<sup>6</sup> [Slänger vi fisk och skaldjur i onödan? -handelsnormernas inverkan på matsvinn](#)

<sup>7</sup> [Åtgärder för minskat svinn i livsmedelsindustrin](#)

2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

inkommande ätbar råvara blir till matsvinn. Rapportförfattarna bedömer att matsvinnet i livsmedelsindustrin i ett första steg kan minskas upp till 50 procent. I ett andra steg tros det vara möjligt med ytterligare en halvering, ner till 25 % av dagens svinnmängd.

I rapporten föreslås också åtgärder och styrmedel som skulle kunna minska svinnmängderna. De styrmedel som föreslås är: stödprogram för livsmedelsindustrin, behovsstyrd forskning inom livsmedelsproduktion och Supply Chain Management<sup>8</sup>, spridning av kunskap samt en plattform för samarbete över aktörsgränser.

Rapporten ger ett bra underlag för att konkret kunna arbeta vidare med att minska matsvinnet i livsmedelsindustrin. Rapporten publicerades i december 2013.

### *Svinnreducerande åtgärder i butik*

En studie har gjorts kring möjliga svinnreducerande åtgärder i butik. I rapporten ”Svinnreducerande åtgärder i butik”<sup>9</sup> beskrivs sex olika åtgärder som minskar matsvinnet i butiker: att införa ett tak för butikernas möjlighet att reklamera frukt & grönt, att skänka mat till välgörenhet, att öka aktiviteten i datoriserade beställningssystem, att frysa ner och sälja kött på ett säkert sätt i ett nästa led, att införa ett stopp för kampanjer inom frukt & grönt samt att sälja köttfärs fryst istället för kyl.

När åtgärderna jämförts och rangordnats var reklamationstak och välgörenhet de åtgärder som hade störst påverkan för att reducera svinnet värderat efter varornas vikt, medan ökad aktivitet med beställningssystemet och reklamationstak var de som sparade mest växthusgaser. De mest kostnadseffektiva åtgärderna per viktenhet var att sälja nischprodukter av köttfärs frysta istället för kylda, liksom att frysa in och sälja svinn av styckat nöt- och griskött på ett säkert sätt i ett nästa led. De mest kostnadseffektiva åtgärderna per klimatnytta var reklamationstak (sett ur leverantörens ekonomiska perspektiv), följt av ökad aktivitet med ordersystemet.

Flera av åtgärderna beräknades generera en vinst för butiken om de infördes, och flera är möjliga att kombinera helt eller delvis. Förslagen har uppmärksammats i nätverket SaMMA (se mer information nedan), där bland annat representanter för Svensk Dagligvaruhandel ingår. Rapporten publicerades i december 2013. En ytterligare åtgärd som skulle kunna vara

---

<sup>8</sup> Supply chain management (styrning av produktflöden) handlar om hur resurser och aktiviteter kan koordineras för ökad effektivitet längs med hela försörjningskedjan. Kärnan i ämnet utgörs av olika strategier, metoder och modeller för hur förändringar och förbättringar över företagsgränser samt traditionella funktionsgränser inom företag såsom produktframtagning, inköp, tillverkning, logistik och marknad.

<sup>9</sup> [Svinnreducerande åtgärder i butik](#)



2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

intressant att studera effekten av är sänkta priser på varor som närmar sig utgångsdatum.

### *Utveckling av mätmetod för flytande matavfall*

Målet med studien är att beräkna hur mycket flytande matavfall som hushållen håller ut i Sverige under ett år totalt, samt fördelat på hushåll och per person. Under våren och sommaren 2013 genomfördes en förstudie för att utvärdera och dra lärdom av de tidigare enkätstudier som WRAP och Konsumentföreningen Stockholm har utfört för att uppskatta mängden flytande matavfall. Resultaten från förstudien har utgjort underlag till den fullskaliga studien och dess enkät.

Den testade och modifierade pappersenkäten skickas i januari 2014 ut tillsammans med en instruktion till 2000 hushåll. Hushållen mäter och antecknar under 4 dagar de mängder flytande matavfall som de håller ut. Uppgifterna bearbetas sedan och resultatet publiceras i en rapport under april 2014. Mätmetoden kommer bidra till att mer korrekta uppgifter över mängden matsvinn i Sverige kan tas fram, så att uppgifterna både grundar sig på mängden mat som slängs i soporna och på mängden flytande matavfall som spolats ut i vasken.

### *Minskning av matavfall med sänkt kyltemperatur.*

En rapport ”Vilken effekt skulle sänkt temperatur i kylkedjan få på matsvinnet?”<sup>10</sup> har publicerats som utreder hur matsvinnet i butiks- och konsumentledet skulle påverkas av en sänkt temperatur i kylkedjan. Undersökningen visar att många konsumenter inte vet vilken temperatur de har i sina kylskåp, att temperaturen skiljer sig mellan olika hyllor eller hur de bör förvara olika matvaror på bästa sätt i kylskåpet. Andra studier visar att mycket av det onödiga matsvinnet från hushållen utgörs av mat som inte har hunnit ätas upp i tid.

En sänkt temperatur i kylkedjan skulle kunna göra det möjligt för livsmedelsproducenterna att förlänga hållbarhetsdatumet på sina produkter. En stor del av den förlängda hållbarhetstiden skulle troligtvis komma livsmedelsbutikerna till godo och på så vis tror producenterna att butikssvinnet skulle minska. Butikscheferna tror också att längre hållbarhetstid i kombination med ändrad datummärkning på varorna skulle minska butikernas svinn av de fyra produkter som ingick i denna studie: packad sallad, packad chark, köttfärs och mjölk. Det skulle även kunna minska svinn hos de konsumenter som inte äter mat vars datummärkning har passerats. Svinnminskningen borde rimligen gälla fler produkter.

---

<sup>10</sup> [Vilken effekt skulle sänkt temperatur i kylkedjan få på matsvinnet?](#)

2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

Nästan alla butikschefer säger att de nog skulle kunna sänka temperaturerna med sin befintliga kylutrustning, men de säger samtidigt att risken för frysskador på varorna skulle öka och att deras energianvändning skulle bli större. Rapporten publicerades i december 2013.

*Vad är det som slängs vid utgången hållbarhetsdatum?*

En pilotstudie<sup>11</sup> har genomförts kring mikrobiologisk status i kylvaror vid utgången hållbarhetsdatum. I Sverige uppskattas att ungefär en tredjedel av hushållens matsvinn kan kopplas till datummärkning. För att få en bättre uppfattning om hur mycket ätbar mat som slängs enbart på grund av utgången hållbarhetsdatum behövs dataunderlag med bland annat mikrobiologisk status för olika livsmedel vid denna tidpunkt. En kartläggning gjordes därför på ett antal kylda livsmedel som förvarades vid angiven förvaringstemperatur fram till utgångsdatum (bäst före-datum eller sista förbrukningsdag). Därefter analyserades de med avseende på olika mikrobiologiska förskämningsparametrar. De mikrobiologiska analyserna kombinerades även med en enklare form av sensorisk test där helhetsintryck, smak, lukt och utseende bedömdes.

Knappt 100 prov fördelade på fyra olika livsmedelskategorier analyserades: 1) skivade charkprodukter, 2) färskt kött 3) mjölk och vispgräddor samt 4) ätfärdiga sallader. Resultaten varierade både vad avser förekomst av mikroorganismer och bedömning av lukt, smak och utseende. Många livsmedel innehöll höga halter av mikroorganismer utan att det påverkade lukt och smak i någon större utsträckning. Andra var helt oacceptabla att äta på grund av att mikroorganismer i betydligt lägre halter orsakat dålig lukt, smak eller synlig växt.

Resultaten visar på att de flesta av de testade produkterna är ätbara vid utgången hållbarhetsdatum, även om de ibland innehåller höga halter av mikroorganismer. Underlaget är dock litet och det går inte att dra allt för långt gående slutsatser. Undersökningen indikerar ändå att det i viss utsträckning finns en koppling mellan mikrobiologiska förskämningsparametrar och sensorisk kvalitet. Förutsatt att maten förvarats enligt anvisningarna ger detta stöd åt Livsmedelsverkets råd att våga lita på sina sinnen för att avgöra ett livsmedels kvalitet. Ur säkerhetssynpunkt finns särskilda kostråd gällande listeria för riskgrupper som gravida, personer med nedsatt immunförsvar och äldre.

Rapporten ger en bild av den mikrobiologiska statusen kombinerat med sensorisk kvalitet i de undersökta livsmedlen och resultaten kan användas som grund till framtida fördjupade studier. Undersökningen publicerades i mars 2014.

---

<sup>11</sup> [Vad är det som slängs vid utgången hållbarhetsdatum?](#)

2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

### *Tillämpningen av lagstiftningen*

En mindre inventering gjordes hösten 2013 av eventuella hinder för ett minskat matsvinn i lagstiftningen och dess tillämpning. Inventeringen gjordes för att få vägledning för inriktningen i det fortsatta arbetet för att regeltillämpning inte ska fungera svinndrivande. Till grund för analysen ligger intervjuer, i huvudsak med medarbetare på Livsmedelsverket och inspel vid möten med inspektörer och branschen. Inventeringen visade att det överlag råder koncensus om att livsmedelslagstiftningen<sup>12</sup> inte verkar svinndrivande (med undantag för datummärkning av ägg), men hur den tolkas/tillämpas kan ibland leda till ökat svinn.

Livsmedelslagstiftningen tolkas av Livsmedelsverket i ett 30-tal vägledningar riktade till kommuner och inspektörer och i två kontrollhandböcker för butik respektive storhushåll. Den nyligen publicerade kontrollhandboken för storhushåll beaktar matsvinn, med praktiska råd om hur Livsmedelslagen kan tolkas och hur svinn kan undvikas. Det finns också ett 20-tal branschriktlinjer skrivna av branschen och bedömda av Livsmedelsverket innan publicering.

För butiker är det enligt lagen tillåtet att sälja livsmedel som passerat bäst-före-datum men ansvaret ligger på företagaren huruvida det är säkert eller inte. Vissa butiker vill inte förknippas med att sälja livsmedel som har passerat bäst-före-datum och säljer därför aldrig livsmedel med kort datum, medan andra butiker har som praxis att sälja varor med kort datum.

Det har vidare hållits möten för att identifiera vilka regler inom Jordbruksverkets ansvarsområde som kan ge upphov till svinn. Inom Jordbruksverket ansvarsområde finns bl.a. lagstiftningen om animaliska biprodukter, foderlagstiftning, avfallslagstiftning, lagstiftning om djursjukdomar och djurskyddslagstiftning. Inom ramen för lagstiftningen om animaliska biprodukter kan frågor ställas om hur vi på bästa sätt kan ta tillvara den mat som av olika anledningar inte kan ätas av människor.

### *Målgruppsanalys – konsumentundersökning*

Under hösten 2013 genomfördes en konsumentundersökning<sup>13</sup> om hushållens svinnrelaterade kunskaper, attityder, beteenden, upplevda hinder och motiverande faktorer. Syftet var att få vägledning i vilka kommunikationsinsatser som behövs och hur dessa ska utformas. Samtidigt

---

<sup>12</sup> De regelverk som är centrala är de s.k. hygienförordningarna: Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

<sup>13</sup> [Konsumentundersökning Andra slänger mat – inte jag](#)

2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

utgör studien en basmätning inför insatserna. Inledningsvis gjordes en kvalitativ del med fyra fokusgrupper med olika hushållstyper för att identifiera viktiga frågeställningar.<sup>14</sup> Fokusgrupperna följdes upp med en kvantitativ telefonintervju.<sup>15</sup>

Ett av de viktigaste resultaten var att insikten kring det egna hushållets matsvinn i regel var låg. Man såg snarare matsvinn som ett problem hos andra hushåll och för samhället och världen i stort. Merparten av konsumenterna uppgav sig ha ett planerande förhållningssätt till matinköp, men mycket talar för att respondenterna omedvetet säger hur de *vill* att det ska vara snarare än hur det *faktiskt är*. Konsumenterna uppgav att de enkelt skulle kunna göra många saker själva för att minska matsvinnet. Å andra sidan är den som inte upplever att den slänger mat särskilt benägen att förändra sitt beteende. Resultaten visar på utmaningar i att nå konsumenter och motivera till beteendeförändringar, men också på positiv inställning till frågan.

Undersökningen publicerades i februari 2014 och ligger till grund för projektets och andra aktörers utformning av kommunikation till konsument.

### Några viktiga resultat från studierna

De rapporter om nötkött och isbergssallat som gjorts inom ramen för regeringsuppdraget visar att svinnet kan vara betydande redan i primärproduktionen<sup>16</sup>. De ger vidare viss vägledning om vilka åtgärder man kan gå vidare med för att minska svinnet. När det gäller studien av handelsnormerna inom fiskeri- och vattenbruksnäringen visade dessa att de inte är svinndrivande.

När det gäller handelsnormerna för frukt och grönt var slutsatsen att handelsnormerna har en begränsad inverkan på svinnet. Möjliga svinnminskande åtgärder som gavs var exempelvis att försöka påverka marknadens krav och att tillämpningen av handelsnormer ska vara frivillig.

---

<sup>14</sup> [Rapport kvalitativ del av konsumentundersökningen Andra slänger inte jag](#)

<sup>15</sup> [Rapport kvantitativ del av konsumentundersökningen Andra slänger inte jag](#)

<sup>16</sup> När det gäller primärproduktion kompletterar nordiska studier de fyra studier som gjorts inom ramen för detta uppdrag. Under 2012 genomfördes ett nordiskt projekt om hur mycket svinn som uppkommer inom primärproduktionen. Några av slutsatserna i de nordiska studierna är att det saknas tillförlitliga uppgifter om svinn inom primärproduktionen och att handelsnormer/kvalitetskrav verkar ha en påverkan på svinnet redan i primärproduktionen. De produkter som studerades var lök, potatis, morötter, mjölk och griskött. Under 2014 kommer ytterligare nordiska studier att genomföras inom primärproduktionen, där svinn kartläggs för fyra produktgrupper i fyra nordiska länder.

2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

Resultat från en studie kring livsmedelsindustrin visar att matsvinnet där motsvarar 3 procent av inkommande ätbar råvara. Studien bedömer att svinnet i livsmedelsindustrin i ett första steg kan minska med upp till 50 procent och i ett andra steg ner till 25 procent av dagens svinnmängd. I en annan undersökning har ett antal effektiva åtgärder identifierats för att minska svinnet i butik.

En undersökning visar att sänkt temperatur i kylkedjan skulle kunna göra det möjligt för livsmedelsproducenterna att förlänga hållbarhetsdatumet på sina produkter. En pilotstudie kring den mikrobiologiska statusen vid utgången hållbarhetsdatum visade vidare att de flesta undersökta livsmedlen var acceptabla att äta vid utgången hållbarhetsdatum och att det är möjligt att med hjälp av lukt, smak och syn kunna avgöra om livsmedlet kan ätas eller inte.

Inventeringen av lagstiftningen och dess tillämpning pekar på att lagstiftningen ibland misstolkas och det leder till ökat svinn, exempelvis gällande datummärkning.

Den konsumentundersökning som genomfördes för att ge vägledning i vilka kommunikationsinsatser som behövs och hur dessa ska utformas, visar att insikten kring det egna hushållets matsvinn i regel är låg. Konsumenterna ser snarare matsvinn som ett problem hos andra hushåll, för samhället och världen i stort än som ett problem för det egna hushållet.

## **Genomförda kommunikationsaktiviteter**

Kommunikationsaktiviteter kommer huvudsakligen att ske under 2014-2015 men även under 2013 har en del insatser gjorts, framförallt till kommuner med fler aktörer som kan bidra i arbetet för att förebygga matsvinn.

### *Informationsmaterial ”Låt matavfall bli smart avfall”*

Ett webbaserat informationsmaterial<sup>17</sup> har tagits fram med kommunerna som målgrupp för att uppmuntra till rötning av matavfall. Informationen kommer från några av de projekt som genomfördes inom ramen för regeringsuppdraget ”att samordna kunskap om och lämna stöd till projekt som syftar till att öka biogasproduktion från matavfall” som Jordbruksverkets hade under 2011. Materialet publicerades i januari 2014.

En viktig insats är att förebygga att avfallet uppkommer, men det avfall som trots allt blir, bör tas tillvara på bästa sätt. Mycket av den näring och

---

<sup>17</sup> [Låt matavfall bli smart avfall](#)

2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

energi som finns i matavfallet går att nyttja som en resurs. Regeringen har som mål att minst 50 procent av matavfallet från svenska hushåll, storkök, butiker och restauranger senast år 2018 ska sorteras ut och behandlas biologiskt. Målet kan nås genom att minst 40 procent av matavfallet rötas och max 10 procent komposteras. Sverige har, generellt sett, god kapacitet för att ta emot matavfall till kompostering eller rötning, men mer kan göras. Informationsmaterialet presenterar information från hela kedjan, från insamling av matavfall till fordonsgas och biogödsel. Materialet har spridits till landets kommuner.

### *Faktaskrift till kommuner, informationsblad, webbplats*

För kommuner har det även publicerats en faktaskrift ”Minska matsvinnet i kommunen”<sup>18</sup> med goda exempel och tips på insatser som kan göras i olika roller inom en kommun. I skriften beskrivs även vilka lagstöd som finns för att kommuner ska kunna arbeta för minskat matsvinn. Den innehåller fakta och förklarar orsaker till att svinn uppstår i olika led av livsmedelskedjan. Informationen kan även användas av andra aktörer som arbetar svinnförebyggande. Materialet publicerades i november 2013.

Även andra informationsblad<sup>19</sup> om matsvinnfrågan och projektet har publicerats. Allt material finns på Livsmedelsverkets webbplats tillsammans med information om regeringsuppdraget<sup>20</sup> och tidigare publicerad information till konsument<sup>21</sup>.

### *Annonsering*

Information riktad till konsumenter har under december 2013 även spridits med digital annonsering via Google och Facebook. Målgrupp för annonseringen var i första hand unga vuxna mellan 20 och 30 år. Annonserna resulterade i kraftig ökning av antalet besök på Livsmedelsverkets webbsidor om matsvinn. Under december månad hade sidan ”Vad betyder datummärkningen?” cirka 110 000 besök, vilket är rekord för en enskild sida på webbplatsen.

Annons och artikel om projektet har också funnits med i tidningsbilagan Waste Recovery, som gick ut tillsammans med Göteborgs-Posten den 12 december 2013.

---

<sup>18</sup> [Minska matsvinnet i kommunen](#)

<sup>19</sup> [Mindre svinn – mer mat](#)

[Minskat matsvinn – vad kan du göra?](#)

<sup>20</sup> [Uppdrag för minskat matsvinn](#)

<sup>21</sup> [Ta hand om maten – minska svinn](#)

2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

### *Aktiviteter under Europa minskar avfallet-veckan 2013*

Information har spridits av myndigheterna bland annat i samband med aktiviteter under Europa minskar avfallet-veckan i november 2013. Under veckan samordnade Naturvårdsverket myndigheternas deltagande på *Kvalitetsmässan* i Göteborg. Huvudtema för montern var ”Mer mat – mindre svinn”. Montern var välbesökt och totalt förde myndigheterna samtal med 600–650 personer, bland andra politiker och kommunala tjänstemän. Ungefär 300 personer svarade på myndigheternas quiz om matsvinn och var med och tävlade om en kokbok med restrecept. Filmer<sup>22</sup> finns inspelade från Speakers corner på Kvalitetsmässan.

Vid Matlandetkonferensen minimerades matsvinnet genom att man i alla steg i planeringen tänkte på minskat svinn, exempelvis genom att servera ”hela” djuret för att visa att man kan använda fler delar än bara ”filén”. Vid konferensen serverades skolmat och matsvinnet vägdes och resultatet presenterades efteråt för deltagarna. Kakor serverades under pauserna och det som inte åts upp fick tas hem av gästerna. Under konferensen hölls seminarier kring framtidens matkonsumtion som även tog upp matsvinnfrågor. Det fanns även information och tävlingar med information om matsvinn.

### **Samverkan hittills med aktörer kring matsvinn**

Samverkan sker framförallt inom Samverkansgruppen för minskat matavfall, SaMMa, men kontakter och samverkan sker även i många andra sammanhang.

#### *Nätverket SaMMa*

Samverkan mellan ett femtiotal aktörer har möjliggjorts genom Samverkansgruppen för Minskat Matavfall (SaMMa)<sup>23</sup>. I nätverket ingår myndigheter, forskare, intresseorganisationer och branschen, med aktörer i olika delar av livsmedelskedjan. Två möten har hållits under 2013 och ett under 2014. Genom samverkansgruppen har kunskaper, erfarenheter och goda exempel från livsmedelskedjans olika led delats, vilket främjat ett helhetsperspektiv på svinnproblematiken och bidragit till en ökad samsyn i frågorna. Den skapar även en plattform för olika aktörer i livsmedelskedjan att ta egna initiativ till samarbeten för att minska matsvinnet. Arbetet inom matsvinnprojektet har tagits upp vid flera tillfällen och den feedback som ges från gruppdeltagarna bidrar till kvalitetssäkring av projektarbetet.

<sup>22</sup> [Filmer Speakers corner på Kvalitetsmässan](#)

<sup>23</sup> [SaMMa:s programförklaring](#)

2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

### *Övriga kontakter, möten*

Utöver kontakter med aktörerna inom SaMMa har stöd givits till olika aktörer som arbetar med svinnfrågan, exempelvis genom hantering av mejl- och telefonfrågor på Livsmedelsverket gällande matsvinn. Presentationer om regeringsuppdraget har hållits i olika sammanhang såsom möten med Landsbyggsdepartementet, livsmedelsinspektörer, bransch- och konsumentrepresentanter.

Erfarenhetsutbyte har skett med andra länder liksom medverkan i möten inom EU-samarbetet FUSIONS och internationellt. Jordbruksverket har medverkat vid ett internationellt FAO-möte som handlar om globalt matsvinn, produktionsförluster och avfallsreduktion. Sveriges arbete med kartläggning av matsvinn, minskning av matsvinnet och vårt arbete och hur vi arbetar med att tillvarata det avfall vi får har presenterats i OECD.

### *Samspel med det nordiska matsvinnprojekt*

Ett matsvinnprojekt har 2013 startat under Nordiska Ministerrådet och koordineras av Livsmedelsverket. Projektet fokuserar på 1) definitioner och mätmetoder samt svinndata i primärproduktionen, 2) datummärkning och 3) ”matbanker” som vidareförmedlar överbliven mat till behövande. Det finns kopplingar mellan det svenska och det nordiska projektet, exempelvis gällande data för svinn i primärproduktion och mellan det svenska arbetet kring regeltillämpning och det nordiska delprojektet om datummärkning. Kontakter har även hållits med Ny Nordisk Mat<sup>24</sup>.

## **Planer för fortsatt arbete**

Under 2014 och 2015 kommer huvudfokus i projektet att ligga på konsumentkommunikation. Arbetet kommer också att ske exempelvis för ökad samverkan mellan aktörer och kring eventuella svinndrivande regeltillämpningar.

---

<sup>24</sup> [Ny Nordisk Mat](#), Nordiska Ministerrådets ramprogram för främjande av nordisk matkultur



2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

### **Kommande kommunikationsaktiviteter**

Kommunikationsinsatser kommer 2014 och 2015 huvudsakligen att riktas mot konsumenterna, men insatser görs även mot branschen, myndighetspersonal, med flera.

#### *Kommunikation till konsument*

Målgruppsundersökningen visade på ett stort behov av att skapa en medvetenhet och insikt i hur mycket mat det egna hushållet faktiskt slänger. I förlängningen är målet att skapa en beteendeförändring. Projektet tar del av andras erfarenheter av att förändra konsumentbeteende. Erfarenheter från Storbritannien visar att hushållens svinnmängder kan minskas genom samordnade kommunikationsinsatser där olika aktörer samverkar kring gemensamma budskap. Inspiration hämtas bland annat från de kommunikationssatsningar kring matsvinn som gjorts i Storbritannien och Livsmedelsverkets egen kampanj om miljögifter i fisk. Insatserna riktas i första hand till målgrupper som bedöms som särskilt angelägna att nå för att uppnå det långsiktiga målet om minskat matsvinn.

Kampanjarbetet kommer att koncentreras till hösten 2014 och våren 2015. Vilka kanaler som ska användas och vilka aktiviteter som ska prioriteras beslutas under våren 2014. Under 2014 avsätts för kampanjen drygt 900 tkr.

Andra aktörer, exempelvis inom nätverket SaMMA, bör ha möjlighet att haka på kampanjen och sprida samma budskap. Projektets material ska göras användbart för andra aktörer. Även andra vidareinformatörer som kommunicerar med allmänheten kring miljösmart konsumtion/beteende bör kunna hjälpa till att sprida budskapet. Kontaktbyggande sker med vidareinformatörer för att kartlägga vad de behöver för att vi ska kunna kommunicera enhetligt.

Under 2014 planerar det svenska projektet att medverka i ett event *Sammen mod madspild Norden* som genomförs i de nordiska huvudstäderna och som finansieras av det nordiska svinprojektet. Andra svenska aktörer planerar också att bidra till eventet som förhoppningsvis även kommer att uppmärksammas i media.

#### *Kommunikation till övriga mottagare*

Kommunikationsinsatserna handlar t.ex. om hur kunskapen som tagits fram inom ramen för uppdraget kan användas av olika aktörer i arbetet för minskat matsvinn. Kommunikation sker med aktörer som bidrar till att kommunicera budskapen om minskat matsvinn. Via olika branschforum kan dialog hållas med branschen om hur de kan underlätta för konsumenterna att minska svinn. Livsmedelsverkets personal beaktar svinnaspekter inom ramen för verkets övriga arbete, exempelvis gällande regeltillämpning.

2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

## **Ökad samverkan framöver mellan aktörer i livsmedelskedjan**

### *Utveckling av nätverket SaMMA*

Utveckling av nätverksarbetet kan innebära att vidga medlemsgruppen, att skapa undergrupper eller att skapa samarbetsprojekt inom nätverket. Projekt kan formas kring kunskapsluckor som identifierats i 2013 års kartläggningar inom projektet. Matsvinnprojektet möjliggör för SaMMA-aktörerna att använda sig av myndigheternas budskap och kommunikation.

### *Branschöverenskommelse*

Under 2014 planerar projektet att undersöka förutsättningar för en överenskommelse med åtaganden från aktörer i branschen. Den frivilliga överenskommelse som pågår i Storbritannien har gett resultat i form av minskat matsvinn och flera andra länder har haft och planerar överenskommelser med branschen, exempelvis Danmark, Norge och Nederländerna.

## **Regeltillämpning**

Eventuella ytterligare regler eller regeltillämpningar som har betydelse för matsvinnet ska identifieras, exempelvis inom handelsledet.

Relevanta personer på Livsmedelsverket och bland dess samarbetsparter ska informeras om eventuella ändringar som behövs i vägledningar, kontrollhandbok för butik, råd, branschriktlinjer etc. för att det ska bli lättare för företag att följa de regler som finns – och för kontrollmyndigheter att informera om dem. Vilka kunskaphöjande insatser kring regeltillämpning som behövs för olika externa yrkesgrupper ska identifieras.

Inom regeltillämpning finns kopplingar till det nordiska delprojektet om datummärkning.

## **Övrigt**

Under 2014 genomför Jordbruksverket ett projekt kring hur matavfall kan tas till vara som foder.

Kopplingar till arbetet finns exempelvis inom offentliga måltider och Matlandet Sverige. Samspel med det nordiska matsvinnprojekt sker bland

2014-03-31

Dnr 867/2014  
Saknr 9.3

annat genom samarbete kring ovan nämnda nordiska event. Fortsatt medverkan sker i FUSIONS och internationella forum.

För Naturvårdsverket är frågan om att minska matsvinnet och öka resurshushållningen i livsmedelskedjan ett prioriterat område. I den nationella avfallsplanen och i det avfallsförebyggande programmet föreslås en rad möjliga åtgärder hos ett flertal olika aktörer. Under de kommande åren ska de kommuniceras och följas upp.

Naturvårdsverket har på uppdrag av regeringen föreslagit ett nytt etappmål om minskad mängd matavfall att ingå i miljömålssystemet. Uppdraget redovisades till regeringen 16 december 2013. Förslaget till etappmål innebär att matavfallet till år 2020 ska minska med minst 20 %, jämfört med år 2010, sammantaget för hela livsmedelskedjan utom primärproduktionen. Inom primärproduktionen, det vill säga jordbruket och fisket, ska det finnas en handlingsplan för minskat produktionssvinn senast 2016. Förslaget motsvarar en minskning av matsvinnet med ungefär en tredjedel. Naturvårdsverket föreslår också en rad åtgärder för berörda aktörer och ett samlat paket med övergripande styrmedel som riktas mot hela livsmedelskedjan.

## Uppföljning

Uppföljning kommer att ske genom att följa svinndata för olika led i livsmedelskedjan. Målgruppsundersökningen som genomfördes 2013 kommer att följas upp för att se om svinnebeteenden och kunskaperna i frågan har ändrats efter kampanjen. Vidare kommer besöksstatistik på myndigheternas webbsidor om svinn att följas liksom medieuppmärksamhet.

## Behov för framtiden

Kunskapsluckor ska identifieras som kvarstår efter projektets genomförande. Förslag ska tas fram på åtgärder och aktiviteter för fortsatt arbete. I dagsläget har framkommit att forskningsmedel behövs kring kedjeövergripande frågor. En åtgärd i ett led av livsmedelskedjan kan få effekter i andra delar av livsmedelskedjan. Det räcker därför inte att varje led arbetar enbart för sig själv med sina frågor, utan det behövs helhetsgrepp som ger kunskaper om hur åtgärder i kedjans olika led kan samverka för ett totalt minskat svinn. För att hantera den höga graden av komplexitet behövs forskning med ett helhetsperspektiv över kedjan kring de mekanismer som driver svinn. Det kan exempelvis gälla att följa enskilda produkt- och råvaruflöden genom hela kedjan för att kartlägga mängder och orsaker till svinn samt identifiera åtgärder som kan minska svinn.

## **BILAGA 1. Kartläggningar och publikationer**

### *Publicerade studier inom uppdraget*

[Åtgärder för minskat svinn i livsmedelsindustrin](#) (Naturvårdsverket, december 2013)

[Svinnreducerande åtgärder i butik](#) (Naturvårdsverket, december 2013)

[Vilken effekt skulle sänkt temperatur i kylkedjan få på matsvinnet?](#) (Naturvårdsverket, december 2013)

[Konsumentundersökning Andra slänger mat – inte jag](#) (Livsmedelsverket, februari 2014)

[Vad är det som slängs vid utgången hållbarhetsdatum?](#) (Livsmedelsverket, mars 2014)

[Handelsnormernas inverkan på matsvinnet inom frukt och grönsakssektorn](#) (Jordbruksverket, mars 2014)

[Slänger vi fisk och skaldjur i onödan? -handelsnormernas inverkan på matsvinn](#) (Jordbruksverket, mars 2014)

[Svinn av svenskt nötkött inom primärproduktion och slakt](#) (Jordbruksverket, mars 2014)

[Förluster av isbergssallat i primärproduktionen och grossistledet i Sverige](#) (Jordbruksverket, mars 2014)

### *Pågående studier*

Utveckling av mätmetod för flytande matavfall (Naturvårdsverket, publiceras i april 2014)

Litteraturstudie om matavfall/svinn i livsmedelskedjan (Naturvårdsverket, publiceras våren 2014)

### *Publicerade faktamaterial inom uppdraget*

[Låt matavfall bli smart avfall](#) (Jordbruksverket, januari 2014)

[Minska matsvinnet i kommunen](#) (Livsmedelsverket, november 2013)