

## **Regeringen tøver med at reducere madspild**

**Danske dagligvarebutikker skal have mulighed for at sælge varer, der er løbet over 'mindst holdbar til'-datoen. Det bestemte EU i 2011. Det vil reducere forretningernes madspild, men administrative udfordringer står i vejen.**

*Af Emma Ellegaard og Esben Rud Ammundsen*

I Sverige må du købe varer efter 'best för' og i England efter 'best before'. Danmark er det eneste land i EU, hvor det er forbudt at sælge varer efter 'mindst holdbar til'-datoen. Et forbud, der er skyld i, at mange spiselige fødevarer ender i dagligvarebutikkernes skraldecontainere.

I 2011 blev det i EU besluttet, at Danmark skulle fjerne sit forbud. Men endnu har regeringen ikke foretaget sig noget i sagen.

"Regeringen vil gerne se sig selv som klimavenlig. Så er det underligt, at man ikke har gjort noget på dette område," siger Per Clausen, som er Enhedslistens fødevarer- og miljøordfører.

### **Frygter øget sundhedsrisiko**

Sagen lå i to år på den tidligere fødevarerminister Mette Gjerskovs (S) bord. Hun ønsker ikke at udtale sig om, hvorfor man har beholdt forbuddet mod salg af 'mindst holdbar til'-datooverskredne varer.

Ifølge jurist i Fødevarestyrelsen Nina Læssø Jakobsen er det en række administrative udfordringer, som står i vejen for, at Danmark endnu ikke har foretaget den EU-bestemte lovændring.

"Man har blandt andet villet undersøge om salg af varer, der har overskredet 'mindst holdbar til', kan føre til forøget sundhedsrisiko," siger hun.

### **Ingen syge svenskere**

I Sverige har man altid måtte sælge varer, som var løbet over 'best för'.

"Mad bliver ikke farligt efter 'best för'," siger Anna-Karin Johansson fra den svenske fødevarestyrelse, Livsmedelsverket.

Til trods for de gode svenske erfaringer, så har svenskerne ikke hørt fra Danmark, som kæmper med at blive klar til at fjerne det danske forbud.

Danmark skal ifølge EU-forordningen have fjernet sit forbud mod salg af varer, som er løbet over 'mindst holdbar til'-datoen, senest d. 13. december 2014.

# Regeringen lever ikke op til EU's krav om at reducere madspild

Regeringen kritiseres for at se passivt til, mens dagligvarebutikkerne smider spiselig mad ud. EU bestemte i 2011, at Danmark skulle ændre praksis, men endnu er ingenting sket.

*Af Emma Ellegaard og Esben Rud Ammundsen*

"Karen Hækkerup! Nu må vi i gang. Hvorfor er der ikke sket noget? Skal vi virkelig vente et år til?"

Sådan siger formanden for forbrugerorganisationen Stop Spild af Mad, Selina Juul. Hun er utilfreds med, at regeringen i to år har forsømt at implementere en EU-forordning, som vil reducere Danmarks madspild.

I slutningen af 2011 vedtog EU-kommissionen en række nye mærkningsordninger. Her blev det besluttet, at danske butikker skal have mulighed for at sælge nogle af de varer, som de i dag smider ud på grund af et særligt dansk forbud.

Når en pakke pasta eller et kilo sukker løber over 'mindst holdbar til'-datoen, så skal dagligvarebutikkerne, som reglerne er i dag, smide dem ud.

Danmark er, ifølge fødevestyrelsens hjemmeside, det eneste land i Europa, hvor disse spiselige varer skal smides i skraldespanden på udløbsdatoen.

## **EU-forordning**

En forordning er en af flere forskellige EU-lovgivningsformer.

I Traktaten om Den Europæiske Unions Funktionsmåde hedder det, at 'en forordning er almenlydig. Den er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.'

Kilde: EU Oplysningen

## **Madspild går ud over klimaet**

Siden vedtagelsen af de nye mærkningsordninger, har den danske regering vidst, at man skulle ændre praksis på området. Alligevel er der ikke endnu sket noget i sagen.

Regeringens parlamentariske grundlag, Enhedslisten, studser over, at regeringen tøver i en sag, som den ellers gerne vil profilere sig på:

"Regeringen vil gerne se sig selv som klimavenlig. Så er det underligt, at man ikke har gjort noget på dette område," siger føde- og miljøordfører, Per Clausen.

Han bakkes op af tidligere føde- og miljøminister Henrik Høegh (V), som gerne så, at man fjernede det danske forbud mod salg af varer efter deres 'mindst holdbar til'-dato, så hurtigt som muligt.

I den grønne tænketank CONCITO foreslog man at afskaffe det danske forbud allerede før EU-forordningen fra 2011. Her er kommunikationschef, Michael Minter, ikke i tvivl om, hvad ændringen vil betyde:

”Vi er overbeviste om, at det vil reducere madspildet og deraf hjælpe klimaet,” siger han.

## **Forbehold kom med den røde regering**

Da S-R-SF-regeringen trådte til i oktober 2011 blev Mette Gjerskov (S) udråbt til ny fødevareminister. Hun var minister i næsten to år efter, at EU-forordningen pålagde Danmark at lave om på sin mærkningslovgivning og give salget af ’mindst holdbar til’-datooverskredne varer fri.

Den forhenværende minister ønsker ikke at udtale sig om sit tidligere ministerområde.

Hos den nuværende fødevareminister, Karen Hækkerups, kontor mener pressechef Morten Olsen, at ”det er meget normalt, at man bruger dele eller hele implementeringsfasen til at få en ordning på plads, da det jo kræver nogle omstillinger i erhvervet,” men han ved ikke, hvad årsagen til den lange omstilling i netop denne sag kan skyldes.

Han henviser til Fødevarestyrelsen, som udarbejder lovgivningen på dette område.

I Fødevarestyrelsen sidder jurist Nina Læssø Jakobsen og gør klar til, at man kan fjerne det danske forbud. Hun har mødt en række ’administrative udfordringer’ i sit arbejde. Hun oplevede, at forbeholdet imod at fjerne forbuddet voksede frem, da S-R-SF-regeringen kom til.

Om regeringens motiv for ikke frivilligt at have fjernet det nationale forbud, inden at den EU-bestemte lovændring kræver det i december 2014, siger hun:

”Jeg kunne forestille mig, at det har noget at gøre med, at man forinden vil være sikker på, at holdbarhedsmærkningerne bliver anvendt korrekt i praksis. Det er formentlig et spørgsmål om, at man vil sikre forbrugeren.”

Ifølge Nina Læssø Jakobsen er en af de store udfordringer i ophævelsen af forbuddet, at butikkerne frygter for konsekvenserne, hvis de kommer til at sælge fordærvet mad. Hun mener, at løsningen kan være en bedre praksis for anvendelse af de to holdbarhedsmærkninger ’mindst holdbar til’ og ’sidste anvendelsesdato’.

”Der har ikke været så stor fokus på, om holdbarhedsmærkningerne har været anvendt korrekt. Det har alligevel ikke været tilladt at sælge varer efter udløbet af holdbarhedsdatoen - uanset om der var tale om ’mindst holdbar til’ eller ’sidste anvendelsesdato,’ siger hun.

Fødevarestyrelsen og Danmarks Tekniske Universitet udarbejder en liste over fødevarer, som skal mærkes med ’mindst holdbar til’, og som skal kunne sælges efter denne, når lovændringen træder i kraft.

### **’Mindst holdbar til’**

er den dato, hvortil producenten indestår for, at fødevaren har den rette kvalitet

### **’Sidste anvendelsesdato’**

anvendes på fødevarer, som er meget let fordærvelige, og som derfor efter en kort periode kan udgøre en umiddelbar risiko for menneskers sundhed

Kilde: Fødevarestyrelsen

## **Mad er ikke farligt efter 'best för'**

'Best för'. Sådan kalder svenskerne den holdbarhedsmærkning, som indikerer, hvor længe producenten er ansvarlig for kvaliteten af en vare. Hos 'Livsmedelsverket', den svenske fødevarestyrelse, har man ikke oplevet, at salget af varer, som er løbet over 'best för' har givet nogle sundhedsmæssige problemer.

"Hvis den bliver opbevaret korrekt, så bliver mad ikke farligt efter 'best för'," siger Anna-Karin Johansson, som er miljøstrateg ved Livsmedelsverket.

I Sverige har man altid skelnet skarpt imellem 'best för' og 'sidste förbrukningsdag' – en bevidsthed, som Danmark først skal udvikle nu. Anna-Karin Johansson har ikke hørt fra den danske fødevarestyrelse, selvom de svenske erfaringer måske kunne afhjælpe nogle af styrelsens administrative udfordringer.

## **Tiden er moden**

Hverken danske forskere eller Forbrugerrådet frygter for, at sundhedsrisikoen skulle blive større, når man giver butikkerne lov til at sælge varer efter deres 'mindst holdbar til'-dato.

Åse Solvej Hansen er lektor hos Institut for Fødevarekvalitet hos Københavns Universitet. Hun ser frem til, at regeringen giver salget fri:

"Jeg synes, at det er vigtigt, at folk bliver klogere på hele 'mindst holdbar til'-madspildsproblematikken. Meget mad kan sagtens spises efter denne dato," siger hun.

Forbrugerrådet har tidligere været imod at fjerne det danske forbud. Rådet stiller sig stadig kritiske overfor idéen om at sælge varer efter deres 'mindst holdbar til'-dato. Men tiden er moden og madspildet for stort, så nu er det fornuftigt at kigge mere nuanceret på, hvordan varerne kan markedsføres og sælges til fordelagtige priser. Det mener formanden, Anja Philip:

"Vi har et kæmpe problem med vores madspild. Samtidig skal der være fødevarer til alle. Vi skal tænke meget mere på udnyttelsen af vores ressourcer," siger hun.

## **'Øv, når det bliver smidt ud'**

På Københavns Kulturnat den 11. oktober 2013 havde forbrugerbevægelsen Stop Spild af Mad og Forbrugerrådet slået forklædepjalterne sammen på Fiolstrædet. Her kunne danskerne besøge konferencen 'For Resten Danmark', hvor der blandt andet blev delt gratis mad ud – mad som ellers skulle have været smidt ud.

En af de fremmødte, som tilfældigt kom forbi eventet, er Peter Sønderbæk. Han har spist af både frikadellerne og de dampede gulerødder. Han har ikke noget imod, at varerne principielt er 'for gamle'.

"Når man siger, at det er 'gået på dato', og det derfor er for gammelt - så er det jo ikke rigtigt," siger han.

Omkring bordet står også Lene Fynbo, som uddyber:

”Der ligger jo en masse grøntsager, som intet fejler. Det er jo øv, at det bliver smidt ud, når man ved, hvor mange fattige vi har i Danmark.”

Stifteren af Stop Spild af Mad, Selina Juul, smiler stolt over arrangementet, som har mange besøgende allerede tidligt på aftenen. Hun håber, at Fødevareministeriet vil bakke hende op i at oplyse danskerne om fordelene ved at spise op – også selvom ’mindst holdbar til’-datoen er overskredet.

Selina Juul har planlagt et møde med fødevareministeren, hvor hun vil bringe emnet op. Og hun ved allerede, hvad hun vil sige:

”Karen Hækkerup – Nu må vi i gang. Hvorfor er der ikke sket noget?”