



Ved Stranden 18
DK-1061 København K

Tel +45 3396 0200
Fax +45 3396 0202
www.norden.org

1. juni 2016
16-00516-2

Svar på Notat om madspild

Spørgsmål fra Hanna Kosonen (Centerpartiet):

I 2013 meddelte Nordisk ministerråd til Nordisk råd i forhold til rekommandation 16/2011:

«For Nordisk Ministerråd er madspild en prioritet i disse år. Siden meddelelsen fra 2012 til Nordisk Råd er der taget beslutning om under prioriteringsbudgettet for 2013 at afsætte 4 mio. DKK til tværgående aktiviteter indenfor madspild. Disse tværgående aktiviteter skal bygge på det arbejde, der allerede er gjort indenfor Nordisk Ministerråd, og vil så vidt muligt blive fastholdt i de kommende år.»

Ministerrådet forklarte i meddelelsen at det planlægges tre konkrete projekter:

- a) Definitioner och mätmetoder gällande matsvinn (madspild)
- b) Datummärkningar
- c) Matbanker – kartläggning och erfarenhetsutbyte

Med henvisning til ovenstående stilles det følgende spørgsmål:

1. Hva var de viktigste resultatene av de tre nevnte prosjekter?
2. Hvilke statistiske opplysninger foreligger om utviklingen av mat-svinn i de enkelte nordiske land i perioden 2010 til 2014?
3. Hvilke tiltak har vist seg å være mest effektive i bestrebelsen å redusere matsvinn i Norden?
4. Inngår arbeidet med matsvinn i Nordisk ministerråds arbeid i dag, og i så fall, hva er de viktigste tiltak?



Ad 1. Hva var de viktigste resultatene av de tre nevnte prosjekter?

For det første er det viktig at pointere, at projekterne netop har avsluttet fase II, og at de alle vil blive videreført i 2016 med en fase III. Projekterne vil i fase III have særlig fokus på kommunikation af resultaterne; herunder anvisning af policy rekommandationer for at mindske madspildet.

Projektet om Definitioner og metoder angående madspild har fokus på definition af madspild i primærproduktionen; herunder metodik for dataindsamlingen og præsentation af statistik for primærproducenterne i de nordiske lande. Formålet er at få bedre data om det betydelige – men «usynlige» – madspild der finder sted i mark, på stald, i fiskedræt m.v. Projektet har gennemført analyser og dataindsamling både fra fiskeri- og havbrugssektoren, fra landbruget og fra gartneri. Resultaterne publiceres i første halvåret 2016. Ambitionen er at lave en manual for hvordan man kan samle statistik for madspildet i primærproduktionsleddet.

Delprojektet om datomærkning har undersøgt hvordan fødevarerindustrien fastsætter holdbarhedsmærkningen af fødevarer i de nordiske lande, herunder forskelle i om industrien benytter «best før» eller «sidste anvendelsesdato». Resultaterne fra denne del af undersøgelsen blev publiceret februar 2015.

I 2015 og 2016 er projektet videreført med analyser af sammenhængen mellem holdbarhedsdato og spild, ligesom regelværket omkring madspild er blevet undersøgt – herunder bl.a. forskel mellem de nordiske landes krav til temperatur for fødevarer opbevaring. Resultaterne fra denne del af undersøgelsen publiceres maj 2016.

Projektet vil fortsætte i 2016 med øget fokus på formidling.

Delprojektet om Madbanker har i projektets første fase kortlagt omfanget af og erfaringer med re-distribution af fødevarer i Norden (rapport januar 2015). I anden fase har projektet bl.a. gennem flere workshops involveret flere aktører fra madbanker i Norden og systematisk gennemgået systemer og erfaringer med organisering pga. finansiering af madbanker, kvalitetssikringssystemer og sporingssystemer for organisationer som er involveret i re-distribution af fødevarer. Rapporten fra denne del af projektet blev publiceret februar 2016 og indeholder rekommandationer til både regering, handel og madbanker.

I tredje fase tester projektet forskellige modeller for re-distribution af fødevarer i hvert af de nordiske lande.

Information om projektet og links til de publicerede rapporter findes på websiden [Reducing food waste](#)

Projektet vil primo 2017 udarbejde en liste med policy anbefalinger til Nordisk Ministerråd.

Ad2. Hvilke statistiske oplysninger foreligger om udviklingen av mat-svinn i de enkelte nordiske land i perioden 2010 til 2014?

Der findes ingen samlet eller sammenlignelig nordisk statistik over omfanget af madspild. Generelt kan det siges, at dataindsamling på madspildsområdet er et relativt nyt fænomen. Derudover er dataindsamlingen typisk ganske dyr og vanskelig at gøre sammenlignelig – hvordan sammenligner man f.eks. data fra en selvrapporterings Survey med data fra tjek af dagrenovation? Undersøgelsesmetoderne er generelt blevet bedre fra 2010 til i dag – derfor kan tal fra 2010 ikke nødvendigvis sammenlignes med tal fra 2014. Det er ikke meningsfyldt at sammenligne madspildsdata mellem de forskellige lande da det er forskellige metoder og definitioner der er anvendt.

Danmark

Der findes ingen samlet statistik over udviklingen i madspildet i Danmark, men uofficielle tal fra 2014 estimerer det danske madspild til ca. 700.000 tons; heraf 260.000 tons fra husholdninger, 227.000 ton fra fødevarerhverksomhederne, 67.000 tons fra detailhandlen, 29.000 fra hoteller og restauranter og 31.000 tons i institutioner og kantiner.

Nylige surveys samt data fra bl.a. detailhandlen indikerer, at madspildet i Danmark kan være faldende, men disse tendenser er ikke statistisk underbygget.

Sverige

Livsmedelsverket, Jordbruksverket og Naturvårdsverket har samarbejdet om arbejdet med «Regeringsuppdrag för minskat matsvinn 2013-2015». Naturvårdsverket har haft ansvar för att monitorere madspild i Sverige: Den seneste undersøgelse viser, at madaffald fra butikker, restauranter og husholdninger i Sverige falder. På restauranter er det største spild frugt og grønt (ca 39 procent). I fødevarerhandlen spildes mest kød (ca. 35 procent samt frugt og grønt (ca. 25 procent). I storkøkkener er volumen af madspild stigende, hvilket primært skyldes at antallet af måltider i storkøkkener er stigende. Svenske data for fødevarerindustrien vil blive offentliggjort af Livsmedelverket 1. halvår 2016. Der mangler data for spildet i den primære produktion. Data under Sverige er madaffaldstal mens de norske tal er madspildstal. (madspild er den egentlige del af madaffaldet).

Sektor	Madaffald 2012		Madaffald 2014	
	Ton	Kilo/person	Ton	Kilo/person
Fødevarerhandel	45.000	5	30.000	3
Restaurant	79.000	8	66.000	7
Storkøkkener	64.000	7	70.000	7
Husholdninger	770.000	81	720.000	74
Fødevarerindustri	-	-	-	-
Primær sektor	-	-	-	-

Kilde: Slutrapport – Regeringsuppdrag för minskat matsvinn 2013-2015 (Livsmedelverket 2016);

http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/matvanor-halsa-miljo/miljo/matsvinn/slutrapport-matsvinn_160321.pdf

Norge

I Norge drives arbejdet mod madspild i høj grad gennem projektet «ForMat», som er erhvervslivets egen satsning for at reducere mængden af madspild.

En del af det projekt er indsamling af statistik om madspildet i fødevarerindustrien, grossist, fødevarerhandel og husholdninger (Østfoldforskning 2015);

<http://ostfoldforskning.no/uploads/dokumenter/publikasjoner/766.pdf>.

Fødevarerindustri: I perioden 2010 til 2014 er fødevarerindustriens spild af fødevarer øget. Data over denne periode er dog ikke helt sammenlignelige. Data i 2013 og 2014 er helt sammenlignelige; i denne periode er spildet i fødevarerindustrien reduceret med 4,3 %.

Grossist: I perioden 2010-2014 er spildet i grossistledet øget en anelse; det primære spild sker i kategorien frugt og grønt. Det samlede spild i grossistled er dog svært begrænset (0,32 % svind af omsætningen).

Fødevarerhandlen: Svindet i fødevarerhandlen er meget stabilt i perioden 2010-2014. Dog er der markant reduceret svind i butikker med betjent ferskvaredisk, hvorimod der er noe stigende svind i butikker uden betjent ferskvaredisk.

Husholdninger: Surveys viser, at norske forbrugere på 17 af 18 varegrupper siger, at de spilder mindre mad i 2015 end i 2010 (øget spild på friske grøntsager). I gennemsnit kaster hver nordmand 46,3 kg madspild egen husholdning i året (Østfoldforskning 2013).

Finland

Det samlede madspild i Finland anslås til 400.000-500.000 tons pr. år, hvilket svarer til ca. 15 % af alle fødevarer. Primærproduktion bidrager med 12 %, fødevarer virksomheder 20 %, detailhandel 18 %, foodservice og restauration 20 % og husholdninger 30 %.

Det overordnede mål med finsk politik om madspild er at reducere den samlede mængde af spild fra fødevarerproduktionen. Ressourceforvaltning prioriteres højt. Adfærdsmæssige ændringer er afgørende for at reducere de miljømæssige, sociale og økonomiske konsekvenser af unødvendigt madspild og derfor ligger fokus på kampagner, borgerinitiativer og uddannelsesprogrammer i skolerne.

Et af målene i den statslige rapport om fødevarerpolitik fra 2010 var at halvere madspild før 2013. Evira har udgivet retningslinjer for udbydere og formidlere af fødevarerhjælp samt for de kommunale fødevarerkontrolmyndigheder som overvåger denne redistribution af fødevarer. Formålet med at udgive retningslinjer er at tydeliggøre de procedurer og det ansvar, der er forbundet med maddonationer og redistribution af fødevarer. Maddonation retter sig særligt mod produkter mærket med en udløbsdato, men som stadig er egnet til konsum og derfor kan sælges eller doneres efter dato er passeret.

De finske data indikerer, at madspildet i Finland er lavere end i andre nordiske og europæiske lande. Ifølge forskerne bag de finske data (Luke) skyldes det relativt lave finske madspild dog også forskel i måle- og opgørelsesmetode. De meget varierende data er en af grundene til at EU søger at harmonisere data angående madspild bl.a. gennem EU-projektet FUSIONS. Rapporten Fusions som blev publiceret maj 2016 fremlægger beregninger af forekomsten af spild i fødevarer kæden for alle EU's 28 medlemslande. Beregningerne af madspild stammer fra 2013 og er baseret på national affaldsstatistik kombineret med data fra udvalgt forskning. Landespecifikke rapporter og sammenfatninger af dem findes for Finland, Sverige, Danmark og Norge – samme lande som er aktive i NMR-projektet.

Island

Det islandske miljøagentur har netop lanceret den første større survey om madspild i Island. Blandt resultaterne var, at 75 % af islændinge forsøger at minimere madspild i husholdningen. Undersøgelsen vil blive gentaget årligt for at give bedre data til at agere imod madspild i Island.

Ad 3. Hvilke tiltak har vist seg å være mest effektive i bestrebelsen å redusere matsvinn i Norden?

De nordiske madspildsprojekter har ikke haft til formål at finde det mest effektive redskab til at bekæmpe madspild. I stedet har projekterne haft til formål at bidrage med ny viden på de områder, som landene ønsker at arbejde videre med. Derfor er de mest effektive redskaber fra de nordiske projekter ikke nødvendigvis de mest effektive redskaber overhovedet. Derudover må det pointeres, at projekterne endnu ikke er færdige, og at projekterne således endnu ikke har leveret deres anbefalinger til hvilken policy der fremover vil kunne reducere madspildet i Norden.

Den største reduktion i madspild relateret til datomærkning kan nok opnås ved fortsat at oplyse forbrugerne om hvordan datomærkningen skal læses, da mange forbrugere stadig kasserer fødevarer der har overskredet «bedst før»-datoen. Datomærkningsprojektet har vist, at der i detailhandlen kan være betydelige gevinster ved at nedbringe og harmonisere køletemperaturer i de nordiske lande, da lav temperatur forlænger holdbarheden. Dette vurderes at være ressourceeffektivt trods højere energiforbrug til køling. Derudover vil holdbarheden for gaspakket kød forlænges markant ved en ændring i den anvendte type gas.

Re-distributionsprojektet har vist, at der er et stort potentiale i at dele viden og erfaringer om re-distribution, og at meget kan lykkes når man samarbejder mellem myndigheder, fødevarermyndigheder og madbanker. Den største udfordring for fødevareredistribution er forretningsmodellen for madbankerne som mellemlid, der hidtil primært har fungeret på frivillig arbejdskraft.

Generelt er aktivitetsniveauet imod madspild øget markant i alle de nordiske lande siden 2010. Blandt de mest profilerede initiativer på tværs af landene er informationskampagner til forbrugerne og initiativer i supermarkeder til bl.a. at sælge varer tæt på «bedst før» til reduceret pris. Begge disse initiativer vurderes at være effektfulde.

Ad 4. Inngår arbeidet med matsvinn i Nordisk ministerråds arbeid i dag, og i så fall, hva er de viktigste tiltak?

Som nævnt fortsætter arbejdet med de tre projekter i 2016 – finansieret med midler fra *prioriteringsbudgettet* i 2015.

De tre projekter har været koordineret via en fællesnordisk styregruppe med deltagelse fra myndigheder i Danmark, Norge, Sverige og Finland. Denne gruppe har fungeret som et fint medie til at sprede erfaringer fra et land til de øvrige. Gruppen ventes at søge midler fra Nordic Innovation til at fortsætte det fællesnordiske arbejde med at mindske madspild.

Endelig udarbejder Nordisk Ministerråd for Fiskeri, Jordbrug, Skovbrug og Levnedsmidler pt. et nyt samarbejdsprogram for 2017-2020, hvor temaer om madspild og ressourceeffektiv produktion ventes at indgå.

Den



Kimmo Tiilikainen
Landbrugs- og Miljøminister

