NORDISKA ARBETSPAPPER

Matsvinn och datummärkning

Faktorer som påverkar kylvarors hållbarhet

<http://dx.doi.org/10.6027/NA2017-909>
NA2017:909
ISSN 2311-0562

Detta arbetspapper är utgivet med finansiellt stöd från Nordiska ministerrådet. Innehållet i arbetspappret avspeglar inte nödvändigtvis Nordiska ministerrådets synpunkter, åsikter eller anbefallningar.

Matsvinn och datummärkning –

Faktorer som påverkar kylvarors hållbarhet

Bäst före ↔ Sista förbrukningsdag

Innehåll

1.	Nordiskt projekt om datummärkning och matsvinn	3
2.	Resultat från projektet	4
	Vägledning för datummärkning	4
	Lagstiftningen.....	4
	Produktens hållbarhet och matsvinn.....	5
	Förpackningsgas för färskt kött	6
	Förvaringstemperatur hos grossister och i dagligvaruhandeln	7
	Matsvinn i dagligvaruhandeln.....	9
	Vägledning om hållbarhet för öppnad förpackning.....	9
	Vägledning för konsument.....	10
3.	Rekommendationer och fortsatt arbete	11

Matsvinn och datummärkning – Faktorer som påverkar kylvarors hållbarhet, April 2017

Denna kortrapport bygger på rapporten Food waste and date labelling: Issues affecting the durability från projektet ”Reducing food waste” som finansieras genom statsministrarnas initiativ ”The Nordic Region – leading in green growth” under Nordiska ministerrådet.
www.norden.org/ggfoodwaste

1. Nordiskt projekt om datummärkning och matsvinn

Nordiska ministerrådet har genomfört ett nordiskt projekt om matsvinn relaterat till datummärkning av matvaror. Att minska matsvinnet är viktigt inte bara för de nordiska länderna utan också för hela EU och globalt. Att minska matsvinnet ingår även i FN:s 17 mål för hållbar utveckling.

Inom det nordiska matsvinnprojektet har rapporten Food waste and date labelling: Issues affecting the durability publicerats. Ett av studiens syften var att undersöka hur regelverket för datummärkning tillämpas i Danmark, Finland, Norge och Sverige. Ett annat mål var att se hur hållbarheten i hela värdekedjan påverkas av temperatur, förpackning och tillverkningsprocesser.

Resultaten bygger på intervjuer med livsmedelsindustrin och dagligvaruhandeln. En kvalitativ och kvantitativ kartläggning av utvalda produkter har kombinerats med exempel från litteraturen. De utvalda produkterna är kylvarorna mjölk, kokt skinka, köttfärs, rökt lax, sallad med kyckling och ägg. Matindustrin tillfrågades om de använder datummärkningen "bäst före" eller "sista förbrukningsdag" och hur de fastställer hållbarhetstiden.

2. Resultat från projektet

Ett övergripande mål för projektet var att förbättra datummärkningen av livsmedel för att bidra till minskat matsvinn i de nordiska länderna utan att livsmedelssäkerheten äventyras. Matsvinn knutet till datummärkningen kan ha flera orsaker och olika åtgärder kan vidtas beroende på var i värdekedjan fokus ligger.

Vägledning för datummärkning

Resultaten från intervjuerna visar stora variationer i den angivna hållbarheten för livsmedel. Hållbarhetens längd varierade betydligt inom varje produktkategori, och för vissa produktgrupper fanns det även skillnader i valet av datummärkning, det vill säga användningen av "sista förbrukningsdag" eller "bäst före".

Märkning med "Sista förbrukningsdag" hänvisar till mikrobiologisk livsmedelssäkerhet och bör endast användas för mycket lättfördärliga livsmedel. Det vill säga sådana där det kan innebära en omedelbar fara för hälsan att äta dem när förvaringstiden har gått ut, även om rekommendationerna för förvaring har följts. Här handlar det om att sjukdomsframkallande mikroorganismer kan växa till under förvaringstiden. Livsmedel märkta med "Sista förbrukningsdag" får inte säljas eller ges bort efter passerat datum. Det är därför viktigt att märkning med "sista förbrukningsdag" endast används när det är nödvändigt för att maten ska vara säker att äta.

"Bäst före"-märkningen hänvisar till sensorisk produktkvalitet och används för livsmedel som inte är mycket lättfördärliga, det vill säga de flesta livsmedel. Här handlar det inte om farliga mikroorganismer utan om tillväxt av ofarliga förskämningsorganismer som gör maten mindre aptitlig. I valet av märkningstyp gäller det att skilja på sjukdomsframkallande mikroorganismer och förskämningsorganismer. Vid märkning med "bäst före" ska hållbarhetsdatum ange perioden när varan behåller sina särskilda egenskaper, sin kvalitet och liknande, utifrån angivna förvaringsförhållanden i oöppnad förpackning.

Hållbarhetstiden ska anges utifrån vanliga och rimliga förhållanden för transport, förvaring och försäljning. Även kvaliteten på råvaror och produktionsförhållandena är viktiga för att fastställa hållbarhetstiden. Vid förändringar av produktionen bör en ny bedömning göras, så att märkningen fortfarande stämmer. Lagstiftningen säger inget om hur hållbarheten hos livsmedel ska testas. Det bestämmer producenterna.

Lagstiftningen

Kraven för datummärkning anges i den lagstiftning som gäller inom EU. Både de allmänna märkningskraven och kraven för näringsdeklarationen regleras i förordningen om livsmedelsinformation, som gäller sedan december 2014.

Intervjuerna visade att de flesta av företagen hade god kännedom om regelverket och ansåg att det definierar myndigheternas roll tydligare. Vissa producenter efterfrågade dock vägledning för hur man ska välja typ av datummärkning och fastställa hållbarhetstiden. Efter att förordningen om livsmedelsinformation trädde i kraft 2014 ändrade Sverige sin nationella vägledande information om datummärkning. Informationen tydliggör producentens eget ansvar för att göra en bedömning utifrån råvarukvalitet, process, produkttegenskaper och förpackning.

Bild: Kan detta vara ett sätt att märka "bäst före"-produkter?

Produktens hållbarhet och matsvinn

Det är viktigt att göra en helhetsbedömning om man vill hitta en optimal datummärkning. Det går att förlänga ett livsmedels hållbarhet genom att ändra produktionsprocess, förpackningslösning eller genom att sänka förvaringstemperaturen. En förlängning av hållbarhetstiden är vanligtvis en avvägning mellan kvalitetsaspekter och minskat matsvinn. Om producenterna ska förlänga den hållbarhet som anges på produkten är det viktigt att ha en god produktionsprocess, obruten kylkedja och låg temperatur mellan producent och konsument.

I praktiken väljer producenterna ofta hållbarhetstid utifrån de mest krävande men realistiska förhållandena under året. Så länge företaget har full kontroll och översikt över förhållandena är det inget som hindrar att man för en och samma produkt sätter olika hållbarhetstider under olika delar av året. Det innebär att livsmedlen ges en dynamisk hållbarhet som är anpassad efter

säsong, råvarukvalitet, temperaturer och andra faktorer. Förpackningen har stor betydelse för produkters hållbarhet, och det finns många olika metoder.

För ägg gäller särskild EU-lagstiftning enligt vilken ägg skall levereras till konsumenten inom högst 21 dagar från värpning och ”bäst före”-datum är 28 dagar. Skälet till den korta hållbarheten är att ägg i många EU-länder förvaras i rumstemperatur. Om ägg förvaras i kylskåp blir hållbarheten betydligt längre.

Förpackningsgas för färskt kött

Ur matsvinnperspektiv är det önskvärt att förpacka kött i en syrefri miljö så att hållbarheten blir längre. I Norge används förpackningsgas med koldioxid och kvävgas (CO₂/N₂) för de flesta typer av färskt kött. Denna ger liksom vakuumpackning/slimpack längre hållbarhet jämfört med förpackningsgas med syre och koldioxid (O₂/CO₂). Syre/koldioxid används ofta i de tre andra nordiska länderna och i resten av Europa. Skälet till att förpackningsgas med hög syrehalt har en så bred användning är att syret ger köttet en attraktiv röd färg. Nackdelarna är dock att det ger kortare hållbarhet och stoppar mörningen av köttet när det förpackas. Det blir dessutom svårt att bedöma om köttet är genomstekt eftersom köttet blir brunfärgat vid en lägre temperatur än kött från syrefria förpackningar. Produkter som lagas av malet kött förpackat med hög syrehalt ser genomstekt ut redan vid 60 °C, vilket innebär att sjukdomsframkallande bakterier kan överleva. Detta är olyckligt eftersom produkter som lagas av malet kött ska ha en kärntemperatur på cirka 70°C för att vara säkra att äta.

Angiven hållbarhet i dagar för köttfärs. Maximal förvaringstemperatur visas över varje stapel (för Sverige rekommenderad temperatur)

Hållbarhet i dagar

I praktiken är det svårt för en producent att ensam byta förpackningsgas eftersom de flesta konsumenter troligen väljer den produkt som är förpackad med hög syrehalt på grund av färgen. Om producenterna och handeln enas skulle det göra en ändring av förpackningsgas möjlig. Det kan krävas information till konsumenterna om fördelarna med detta och varför köttet har en lite annan färg.

I Norge har det gjorts en kartläggning av svinnet när det gäller köttfärs. Den visar att ett byte av förpackningsgas från hög syrehalt till CO₂/N₂ ökade hållbarheten från 10 till 18 dagar och ledde till en kraftig minskning av svinnet i butik.

Genomsnittligt svinn för nötfärs och köttfärs vid en hållbarhet på 10 respektive 18 dagar efter byte av förpackningsgas

Svinn i procent

Förvaringstemperatur hos grossister och i dagligvaruhandeln

Enligt EU:s förordning om livsmedelsinformation ska livsmedel som kräver särskilda villkor för förvaring eller användning ha uppgifter om detta på etiketten. De gemensamma EU-reglerna gäller i alla de nordiska länderna. Däremot är det nationella regelverk som ställer krav på förvaringstemperatur hos grossister och i dagligvaruhandeln. Kraven för de utvalda produkterna i projektet visas i tabell 1.

Tabell 1 Nationella krav på förvaringstemperatur hos grossister och i dagligvaruhandel för utvalda produkter

	Danmark	Finland	Norge*	Sverige
Mjölk	Max. 5 °C	Max. 6 °C	Max. 4 °C	Inga särskilda temperaturkrav
Kokt skinka, MAP**	Max. 5 °C	Max. 6 °C	Max. 4 °C	Inga särskilda temperaturkrav
Köttfärs	Max. 5 °C	Max. 4 °C	Max. 4 °C	Inga särskilda temperaturkrav
Kallrökt lax	Max. 5 °C	Max. 3 °C	Max. 4 °C	Inga särskilda temperaturkrav
Färdig sallad med kyckling	Max. 5 °C	Max. 6 °C	Max. 4 °C	Inga särskilda temperaturkrav

* Kravet gäller endast om producenten inte har angett någon temperatur i märkningen

**Modified Atmosphere Packaging

Angiven förvaringstemperatur för lättfördärliga livsmedel är 3–8 °C. I Sverige har en generellt högre temperatur etablerats som praxis, men det finns smärre skillnader även mellan Danmark, Finland och Norge. Om det går att nå enighet om gemensamma lägre förvaringstemperaturer skulle det gå att förlänga hållbarheten för lättfördärliga livsmedel i Sverige och Danmark och för vissa produkter i Finland. Det skulle också förenkla situationen för producenter som säljer sina produkter i mer än ett nordiskt land. Då kan en produkt ha samma angivna hållbarhet oavsett i vilket land den säljs.

Angiven hållbarhet i dagar för mjölk. Maximal förvaringstemperatur visas över varje stapel (för Sverige rekommenderad temperatur)

Figuren visar hur temperaturen påverkar hållbarheten för mjölk. Förvaringstemperaturen ökar åt höger och ger kortare hållbarhetstid.

Matsvinn i dagligvaruhandeln

För att minska matsvinnet i dagligvaruhandeln är det först och främst viktigt att göra en grundlig bedömning av förväntad försäljning vid beställning av varor med kort hållbarhet. Det handlar till exempel om hur mycket som vanligtvis säljs av produkten, hur brett urvalet är i varugruppen och om kampanjer planeras. Under kampanjer säljs det ofta mindre av andra motsvarande produkter som inte ingår i kampanjen. Det bör också planeras för en prissänkning på produkter om hållbarhetstiden snart går ut.

Vägledning om hållbarhet för öppnad förpackning

Det kan vara svårt för konsumenterna att veta hur länge de kan använda en produkt efter att förpackningen har öppnats. Hållbarheten efter att förpackningen öppnats påverkas av förpackningstyp, förpackningsgas, produktens egenskaper och förvaringstemperatur, samt av konsumenternas hantering av produkten. Enligt artikel 25.2 i förordningen om livsmedelsinformation ska det i förekommande fall anges när livsmedlet senast bör förbrukas efter att förpackningen öppnats. I projektet gjordes en rad intervjuer med kvalitetsansvariga på livsmedelsföretag. Många producenter anser att det är svårt att ge en allmän uppgift om hållbarhetstiden efter att förpackningen öppnats eftersom den beror på hur varan har förvarats och använts. Vissa producenter ger konkreta beskrivningar på förpackningen om hur maten ska förvaras.

I konsumentundersökningar uppger många att de är rädda för att bli sjuka om de äter mat efter passerat datum, oavsett om märkningen är ”sista förbrukningsdag” eller ”bäst före”. Det är positivt att konsumenten får information om hållbarheten efter att förpackningen öppnats. Om producenten anger en specifik hållbarhetstid efter att förpackningen öppnats skulle det dock kunna leda till ökat matsvinn, särskilt bland de konsumenter som bara lutar på märkningen och saknar kunskap om hur man bedömer matens kvalitet. För produkter märkta med Bäst före-datum där tillväxt av sjukdomsframkallande bakterier eller bildning av mögelgifter inte sker är det därför önskvärt att producenter ger konsumenten information om att produkten (om den har förvarats enligt anvisning på förpackningen) kan ätas så länge den ser bra ut, luktar och smakar bra.

Information kan även ges i form av praktiska tips till konsumenten, se exemplet med pesto ovan.

Konsumentvägledning kan ges som tilläggsinformation, som i detta exempel med pesto:

”Öppnad förpackning håller en vecka i kylskåp, längre om innehållet täcks av olja”. Denna form av vägledning kan hjälpa konsumenten undvika matsvinn.

Vägledning för konsument

Konsumenter behöver generellt ökad kunskap om datummärkning, exempelvis om skillnaden mellan Bäst före-datum och Sista förbrukningsdag. Figuren nedan kan vara en hjälp.

3. Rekommendationer och fortsatt arbete

Projektet ger följande rekommendationer:

- Märkning med hållbarhet bör väljas med omsorg. ”Sista förbrukningsdag” gäller livsmedelssäkerhet och bör endast användas för mycket lättfördärliga livsmedel som efter en kort tid kan utgöra en omedelbar fara för människors hälsa.
- Bättre vägledning behövs för livsmedelsindustrin, dagligvaruhandeln och konsumenterna. För livsmedelsindustrin och dagligvaruhandeln föreslås att goda exempel utarbetas. Konsumentanpassad information om märkning och hållbarhet för livsmedel behöver nå ut mer. Det är också viktigt att informera konsumenter om att den egna förvaringen och hanteringen av maten är avgörande för hållbarheten.
- Fortsatt arbete med möjligheten att harmonisera en lägre förvaringstemperatur för lättfördärliga livsmedel i Sverige, Danmark och Finland.
- Den nordiska projektgruppen anser att ägg bör regleras som alla andra livsmedel, där producenten ansvarar för att fastställa hållbarheten och upplysa om förvaringsvillkor. Så länge dagens lagstiftning gäller behövs det information till konsumenter om hållbarheten för ägg.

Livsmedelsverket

Box 622
751 26 Uppsala
Telefon: 018-17 55 00
E-post: livsmedelsverket@slv.se
www.livsmedelsverket.se

Nordiska
ministerrådet

Ved Stranden 18
1061 Köpenhamn K
E-post: nmr@norden.org
www.norden.org