

Matsvinn, biodiversitet och EU:s livsmedelsstrategi

En tredjedel av all mat som produceras försvinner på vägen. Det innebär att en stor del av den negativa miljöpåverkan som livsmedelsproduktionen står för, har skett alldeles i onödan. I EU:s livsmedelsstrategi är matsvinn en av nyckelfrågorna.

Matsvinn och förluster inom livsmedelssystemet kan ses som en extra gaspedal som driver på och förstärker den negativa miljöpåverkan som systemet redan ger upphov till. FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation, FAO, uppskattade 2011 att en tredjedel av den mat som producerats för humankonsumtion aldrig nådde fram till någons mun. Att tackla matsvinnet beskrivs i Från jord till bord-strategin som en nyckelfråga för att nå hållbarhet, och EU-kommissionen har förbundit sig att halvera matsvinnet per capita till år 2030 i linje med FN:s hållbarhetsmål. I strategin ingår att fastställa ett utgångsvärde och föreslå rättsligt bindande mål för att minska matsvinnet inom EU, baserat på data för 2020 som medlemsstaterna förväntas leverera till 2022 (SLU är inblandat i detta; se nedan).

Detta är nytt och ger konkreta förhoppningar om att frågan kommer högre upp på den politiska dagord-

Genom att vikta ihop olika kategorier av påverkansfaktorer på natur och miljö (så kallade "midpoints", till vänster), kan man se vilken total skada på ekosystemen som uppstår ("endpoints", till höger).

Ur Huijbregts, M.A.J., Steinmann, Z.J.N., Elshout, P.M.F. et al. ReCiPe, 2016: a harmonised life cycle impact assessment method at midpoint and endpoint level. *Int J Life Cycle Assess* 22, 138–147 (2017).

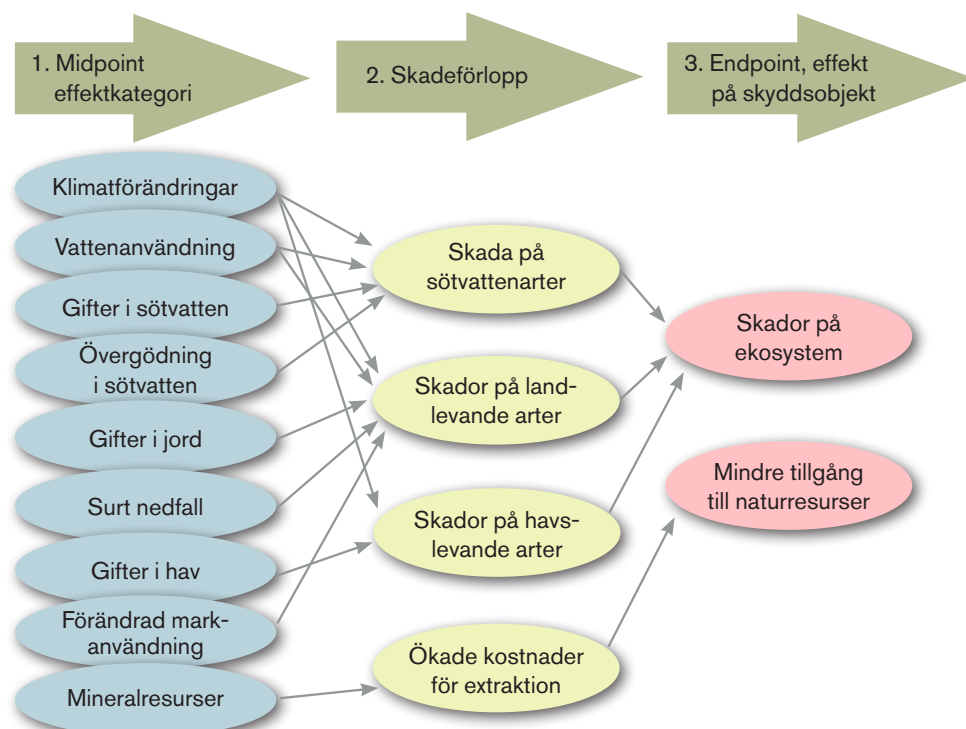
ningen. Även i Sverige finns numer mål för minskat svinn. Sedan i juni 2020 ingår två nya etappmål inom miljömålssystemet:

- Matsvinnet ska minska så att det sammantagna livsmedelsavfallet minskar med minst 20 viktprocent per capita från 2020 till 2025.
- En ökad andel av livsmedelsproduktionen ska nå butik och konsument år 2025.

Viktade miljöeffekter ger totala ekosystemskadan

För att förstå kopplingen mellan mat-

svinn och biologisk mångfald kan det vara pedagogiskt att gå via metodiken för livscykelanalys. I en livscykelanalys räknar man i vanliga fall fram potentiell klimatpåverkan, försurning, övergödning, ekotoxikologisk effekt, markanvändning, med mera (så kallade midpoints), men det finns även ett ytterligare, frivilligt metodsteg att ta där man med hjälp av en LCIA-modell (life cycle impact assessment model, till exempel ReCiPe) viktar ihop dessa midpoints för att få fram ett mått på total ekosystemskada (en så kallad endpoint), som definieras som aggregerad



förlust av lokala arter över tid och rum.

Med hjälp av ReCiPe-modellen blir det tydligt att den biologiska mångfalden påverkas av den sammanlagda effekten av alla andra miljöeffekter (se figuren till vänster). Dessa i sin tur är starkt kopplade till produktionen av livsmedel. Det blir därför missvisande när exempelvis kommersiella aktörer inom mjölkbranschen framhåller att deras produktion gynnar biologisk mångfald, möjligen på bekostnad av klimatpåverkan, när de egentligen bara konstaterat att deras produktion bidrar med den positiva midpointen beteshävd. Den sammanlagda effekten på endpointen biologisk mångfald behöver räknas fram, och då med både positiva och negativa faktorer, innan det går att fastställa om produktionen gynnar mångfalden eller inte. Det finns många faktorer inom mjölkproduktion som kan tänkas påverka mångfalden negativt, exempelvis klimatgasernas inverkan på artrikedomen i korallreven, sojafodrets roll för avskogningen i Amazonas, de övergödande utsläppen som når Östersjöns botten, med mera. Påverkan på biologisk mångfald är resultatet av alla miljöeffekter som uppkommer av att producera mat, inte bara något som händer på en betad äng, och livscykelanalysens miljöpåverkanstas tydliggör detta.

Med tanke på hur stor livsmedelsproduktionens negativa påverkan på den biologiska mångfalden är, via summan av miljöeffekter och direkt exploatering av vilda arter, är det nedslående att en tredjedel av detta skett i onödan.

Bäst före-dag kan slopas

Så hur tänker sig EU-kommissionen att ta sig an detta? I jord till bord-strategin finns ett avsnitt om att ”Minska livsmedelsförluster och livsmedelsavfall”. I detta avsnitt kan fyra delar av strategin uttolkas: att mäta, fastslå utgångsläge och föreslå ett gemensamt, rättsligt bindande mål; att integrera förebyggande av livsmedelsförluster och livsmedelsavfall i andra politikområden i EU – särskilt att se över EU-bestämmelsen om datummär-

ning (konsumenter förstår inte skillnaden mellan sista förbrukningsdag och bäst före-dag); att undersöka livsmedelsförlusterna i produktionsledet och se hur man kan förebygga dem; och att samordna på EU-nivå för att stärka insatserna på nationell nivå. I strategidokumentet finns två konkreta tidsatta punkter: att föreslå bindande mål för minskning av matsvinn (ska vara klart till 2023), och att föreslå en revision av reglerna kring bäst före-datum (klart till slutet av 2022).

För den första punkten, att sätta bindande mål, behövs först ett specificerat utgångsläge. Arbetet med detta är i full gång. Medlemsländerna är uppmanade att rapportera in data för hela livsmedelskedjan för 2020, där Naturvårdsverket ansvarar för det som definieras som matavfall (varan måste först klassas som livsmedel, och kan därefter bli ett avfall), och Jordbruksverket ansvarar för flödet av råvaror innan de klassas som livsmedel. Just nu är åtta SLU-forskare involverade i att ta fram metoder åt Jordbruksverket för att följa upp förlusterna under 2020 av åtta utvalda råvaror (nötkött, griskött, mjölk, fisk, vete, potatis, morötter och jordgubbar).

Den andra punkten är mer konkret, att se över bäst före-märkningen, men kanske ändå överraskande smal för att återfinnas i ett stort strategidokument. Samtidigt är det nog så vi behöver angripa problemet – att ta tag i många, små konkreta styrmedel för att leda till det övergripande målet. Det är också ett sätt att ta ansvar för ett problem som EU själva skapat när bäst före-märkningen infördes. Att ersätta bäst före-datum med produktionsdatum skulle ta bort signalen att slänga mat när datumet passerats, men samtidigt kräva att konsumenterna lär sig bedöma maten själva (lärorikt och välbehövligt!). Så en liten ändring i märkningsreglementet kan ändå få långtgående konsekvenser för hur vi förstår hela livsmedelssystemet. ●



Foto: teylenbrethim / iStockphoto

Det finns många steg i livsmedelskedjan där matsvinn kan ske. Ett exempel i början av kedjan är trålningsfiske, där den fångst som utgörs av fisk som inte kan säljas slängs tillbaka, ofta döda, i så kallat utkast.

FAKTA: LIVSMEDELSAVFALL

Med livsmedelsavfall menas livsmedel (i sin helhet inklusive skal, kärnor, ben, kaffesump, m.m.) som blivit avfall, och med förluster menas förluster som uppstår innan råvaran blivit livsmedel, t.ex. bortsorterade grönsaker på gårdarna, oskördad gröda, spannmål som klassas om till bioenergiråvara, sidoflöden i livsmedelsindustrin, blod och ätliga organ som inte blir livsmedel, kasserade slaktkroppar, självdöda produktionsdjur och utkast av fisk till havs, etc.

TEXT:

Ingrid Strid, forskare vid
Institutionen för energi och
teknik, SLU

Foto: Jenny Sverné-Gillner

