



Matvælasóun og „best fyrir“ merkingar

Á síðustu árum hefur mikið verið fjallað um matvælasóun í heiminum. Það er svo sannarlega ekki að ástæðulausu og Neytendablaðið fjallar reglulega um matvælasóun. Þar hefur m.a. verið sagt frá könnun sem sýndi að breskir neytendur henda þriðjung þeirra matavara sem þeir kaupa. Þó svo að rannsóknin hafi verið bresk mætti eflaust heimfæra niðurstöður hennar á íslensk heimili. Þá kemur fram í umfjöllun blaðsins um bókina Waste eftir Tristram Stuart að hátt í helmingur þeirra matvæla sem eru ræktuð og framleidd í heiminum endar með einum eða öðrum hætti sem sorp. Þessi sóun á sér stað á öllum stigum; á akrinum, strax eftir uppskeru, við flutning, hjá framleiðendum, í verslunum, í mótuneytum, á veitingastöðum og hjá neytendum.

Þessi aukna umfjöllun um matvælasóun hefur kallað á mikla umræðu um hvernig megji draga úr henni og hér verður fjallað um hugmyndir sem fallið hafa í grýttan farveg hjá neytendasamtökum.

Hugmyndir Evrópusambandsins

Evrópusambandið (ESB) skoðar nú hvort hætta eigi að skylda framleiðendur til að merkja allar vörur sínar með „best fyrir“ merkingu. Þetta á við um ýmsar vörur þar sem ekki er hætta á vexti örvera af neinu tagi, s.s. pasta-vörur, hrísgrjón og kaffi.

Vegna þessa hafa Evrópusamtök neytenda (BEUC) sent erindi til framkvæmdastjórnar ESB þar sem þessum hugmyndum er mótmælt. BEUC bendir á að áætlað sé að um 90 milljónum tonna af matvælum sé hent á ári hverju í löndum ESB. Þar af hendi verslanir og neytendur um 40%, en 60% sé hent áður en vörurnar komast í hillur verslana. Að koma allri sökinni yfir á neytendur sé því bæði ósanngjarnt og gerræðislegt. Frekar eigi að huga að sameiginlegri nálgun þar sem allir á markaðnum, þar á meðal bændur og úrvinnslustöðvar, taki hver og einn fulla ábyrgð. Einnig sé mikilvægt að meta vel allar aðgerðir sem gripð er til svo draga megji úr matvælasóun. Bent er á að nýlegar rannsóknir í Þýskalandi og Austurríki sýni að 80% þeirra matvæla sem heimilin henda flokkist sem viðkvæmari vörur og hafi minna geymsluþol en þær sem nefndar eru hér að ofan. Þetta séu vörur eins og grænmeti, ávextir, brauð, kjöt og kjötvörur auk mjólkurvara. Það muni því missa marks varðandi matvælasóun að fjarlægja „best fyrir“ merkingu á matvælum sem hafa mun lengra geymsluþol en þessar vörur

BEUC minnir á að „best fyrir“ merking veiti neytendum mikilvægar upplýsingar. Þannig fái neytendur tækifæri til að meta vörurnar út frá áferð, útliti, bragði og vítamína- og steinefnainnihaldi, en allir þessir þættir varanna rýrni eftir of langa geymslu. Neytendur eigi einfaldlega rétt á að vita um gæði þeirrar vöru sem þeir borga fyrir. Auk þess geti öryggi sumra matvæla orðið minna með of langri geymslu þar sem óæskileg efni úr umbúðum geti borist í matvælin (þ.á m. bispenol-A).

Til að hjálpa neytendum svo þeir þurfi ekki að fleygja nothæfum matvælum, og þannig um leið sparað fjármuni, leggur BEUC ýmislegt til. Þar má nefna að auka skilning neytenda á því hvað „best fyrir“ merkingin þýðir í raun. Þannig sé oftast óhætt að neyta vörunnar þrátt fyrir að hún sé komin fram yfir „best fyrir“ merkingu. Því sé nauðsynlegt að skýra vel fyrir neytendum muninn á „síðasta notkunardegi“ og „best fyrir“, en matvæli sem eru mjög viðkvæm fyrir örverum eru merkt með „síðasta notkunardegi“ meðan matvæli sem ekki eru viðkvæm fyrir örverum eru merkt með „best fyrir“.

Ný íslensk reglugerð

Nú er í smíðum í atvinnuvegaráðuneytinu ný reglugerð um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda. Reglugerðin byggir að mestu á reglugerð sem gengur í gildi í ESB þann 13. desember nk.

Neytendasamtökin fengu drögin til umsagnar og gerðu m.a. athugasemd við að gert er ráð fyrir að heimilt verði að selja matvæli eftir að „best fyrir“ dagsetningin er liðin. Rökin eru þau að brottfall dreifingarbanns eftir „best fyrir“ dagsetningu geti stuðlað að minni sóun matvæla sem mögulega hefur hrakað í gæðum en óhætt sé að neyta með tilliti til öryggis.

Í umsögn Neytendasamtakanna er bent á að hér sé um að ræða skref aftur á bak í neytendavernd. Neytendasamtökin geti því aðeins fallist á þetta að tryggt sé að þessar vörur séu aðgreindar frá öðrum vörum sem ekki eru komnar fram yfir „best fyrir“ merkingu, þannig að aldrei fari framhjá neytendum að um „útrunna“ vöru sé að ræða.

Þá má spyrja í lokin einnar mikilvægrar spurningar: Hvers vegna eiga neytendur að treysta gæðum matvæla ef framleiðendurnir gera það ekki sjálfir?