

# EU-borgerpanel om madspild

## Endelige anbefalinger



## Oversigt over anbefalinger og afstemningsresultater

Nr.	Titel	FOR	IMOD	STEMMER IKKE	I ALT
1	Jo tættere på landmanden, jo glidere forbruger: Mindre affald, mere bæredygtighed	120	15	5	140
2	Lokale smagsoplevelser: Offentlig og privat støtte til lokalt landbrug for at mindske madspild	119	9	12	140
3	Del, ikke spild!	93	31	16	140
4	Udveksling af data og bedste praksis i hele Europa	97	27	16	140
5	Indsamling af data i hele fødevarerforsyningskæden	101	28	11	140
6	Det er vigtigt for borgerne at komme til orde: Borgernes deltagelse i den europæiske fødevarerpolitik	91	37	12	140
7	Nyplukket: Værdien af årstidens fødevarer	103	26	11	140
8	EU-dækkende netværk til udveksling af fødevarer	84	41	14	139
9	Planlagt indkøb og omfordeling	85	38	16	139
10	Restauranter bekender sig til sloganet "nyd uden spild"	113	17	9	139
11	Al affald har en vægt	73	48	18	139
12	Et obligatorisk rapporteringssystem for gennemsigtighed kombineret med sanktioner og belønninger	68	56	15	139
13	EU-dækkende lovgivning om destruktion af usolgte fødevarer — en peerlæringsstilgang på tværs af medlemsstaterne	109	20	10	139
14	Gennemsigtighed med hensyn til madspild for synlighed og handling	102	22	15	139
15	Innovation inden for emballage og brug af emballage, når det er nødvendigt	116	18	5	139
16	Udvidelse af definitionen af madspild for at redde uhøstede fødevarer	110	19	10	139
17	Voksne tilskyndes til at forhindre madspild som en prioritet	113	20	6	139
18	Ernæringsbevidsthed og bæredygtige fødevarer på primær- og sekundærtrinnet	123	9	7	139
19	Fremme og støtte applikationer og platforme til deling af fødevarer, hvorved forbrugerne forbindes med hinanden	97	25	17	139
20	Red mad, spar penge: En europæisk kampagne mod madspild i samarbejde med fødevareretailhandlere fordelt på fire weekender om året	98	31	10	139
21	"Stop madspild": En uge med oplysning om madspild i skolen	116	16	7	139
22	Gøre forbrugerne bevidste og selvstændige i forhold til, hvad de kan gøre for at undgå madspild, og få dem til at forstå, hvordan et produkt skal behandles, opbevares og genanvendes før og efter dets dato er overskredet ("sidste anvendelsesdato" er en sikkerhedsdato, hvorefter et produkt ikke bør konsumeres, og "mindst holdbar til" angiver en dato for, hvor længe et produkt er af optimal kvalitet)	108	26	5	139

23	Indførelse af standardpraksis i detalledet, når produkter markedsføres til forbrugerne tæt på udløbsdatoen	109	18	12	139
----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	----	----	-----

## Emneblok I — Samarbejde i fødevarer-værdikæden: Fra jord til bord

### ANBEFALING 1

#### Jo tættere på landmanden, jo gladere forbruger: Mindre affald, mere bæredygtighed

Vi anbefaler, at EU fortsætter sit arbejde med politikker og initiativer til støtte for mindre producenter i deres handel med detailhandlere og supermarkeder. Store detailhandlere/forarbejdningsvirksomheder har en klar magtfordel i dette forhold og styrer ofte handelen til deres fordel, hvilket undertiden resulterer i madspild.

Tre aspekter kræver særlig opmærksomhed:

- 1) EU og medlemsstaterne bør tilskynde detailhandlere og supermarkeder til altid at købe hos den nærmeste producent. Desuden bør de undersøge og udvikle incitamenter, der motiverer detailhandlerne til at følge disse anbefalinger.
- 2) EU skal overvåge og følge forbuddet mod aflysninger i sidste øjeblik fra 2019 og være parat til at gribe ind, hvis det ikke følges.
- 3) EU skal fortsat arbejde med politikker om grimme/fejlformede fødevarer og yderligere undersøge konsekvenserne i forhold til madspild, når sådanne produkter afvises.

#### Baggrund/begrundelse

Støtte til mindre producenter og deres salg i nærområdet har et stort potentiale med henblik på at reducere madspild på flere måder, både i hele værdikæden og i husholdningerne:

- Når fødevarer transporteres langt, og supermarkederne forsøger at være omkostningseffektive ved at øge mængderne, er der sandsynlighed for madspild.
- Lokale producenter kan være mere fleksible og reagere hurtigere på ændringer i efterspørgslen, hvilket kan reducere affaldsmængden.
- Fødevarer fra nærliggende producenter er ofte af højere kvalitet og har længere holdbarhed, hvilket kan resultere i mindre spild i husholdningerne.
- Fødevarer, der i øjeblikket bortskaffes på grund af forkert form, kan undgås.
- Madspild som følge af aflysninger i sidste øjeblik kan undgås, hvis der fastsættes mere omfattende regler og rammer til støtte for små producenter.

#### Supplerende bestemmelser

Positiv indflydelse på fødevarer-sikkerhed og sundhed.

Betoning af vigtigheden af at kombinere denne anbefaling med andre initiativer, der fokuserer på forbrugeradfærd, offentlig bevidsthed og uddannelse, for at styrke samarbejdet mellem interessenter og forbedre den generelle forståelse af madspild og dets forbindelse til lokal fødevarerproduktion.

Udfordringer:

- Kompromis i forhold til EU's princip om frihandel og det frie marked. Store selskaber/detailhandlere og lobbygrupper kan derfor modsætte sig anbefalingen.
- Det er vigtigt at overveje og drøfte, hvad der er "lokalt", og hvad der er en "kort forsyningskæde", når der arbejdes videre med denne anbefaling, da der ikke findes nogen fælles definition af dette på EU-plan.

- Produkters sæsonafhængighed og forbrugernes efterspørgsel kan udfordre et potentielt begrænset udbud på grund af fokus på fødevarer fra korte fødevarekæder.

## **ANBEFALING 2**

### **Lokale smagsoplevelser: Offentlig og privat støtte til lokalt landbrug for at mindske madspild**

Vi anbefaler lokale og regionale myndigheder at støtte lokale landbrugere med praktiske løsninger og initiativer, der har til formål at reducere madspild. Målet er at tilskynde interessenterne til at arbejde tættere sammen for at fremme disse initiativer og dermed skabe et bæredygtigt fødevarer system til gavn for både landbrugere og forbrugere.

Der foreslås en række initiativer for de lokale myndigheder:

- 1) Skattelettelser og tilskud til mindre landbrugere.
- 2) Støtte lokale landbrugere i at finde nye markeder, hvor de kan beskyttes mod urimelige magtforhold til detailhandlere, f.eks. ved at afsætte offentlige områder til salg.
- 3) Tilskynde til inklusive processer og initiativer med interessenter i værdikæden med henblik på at arbejde med madspild, f.eks. ved at fremme brugen af "apps til madspild" i en by.
- 4) Støtte sammenslutninger og andre aktører, der støtter lokale landbrugere i spørgsmål om madspild, f.eks. fødevarebanker.

#### **Baggrund/begrundelse**

Støtte til mindre producenter og deres salg i nærområdet har et stort potentiale for at reducere madspild på flere måder, både i hele værdikæden og i husholdningerne:

- Når fødevarer transporteres langt, og supermarkederne forsøger at være omkostningseffektive ved at øge mængderne, er der sandsynlighed for madspild.
- Lokale producenter kan reagere hurtigere på ændringer i efterspørgslen og være mere tilpasningsdygtige over for ændringer, der kan reducere mængden af affald.
- Fødevarer fra lokale producenter er ofte af højere kvalitet og har længere holdbarhed, hvilket betyder, at en afkortning af værdikæden vil reducere spild både på transport- og husholdningsplan.

#### **Supplerende oplysninger**

- Betoning af vigtigheden af at kombinere denne anbefaling med andre initiativer, der fokuserer på forbrugeradfærd, offentlig bevidsthed og uddannelse, for at styrke samarbejdet mellem interessenter og forbedre den generelle forståelse af madspild og dets forbindelse til lokal fødevareproduktion.

De vigtigste udfordringer

- Anbefalingens store omfang og kompleksitet. Det vil tage tid at analysere og gennemføre mange af de foreslåede initiativer, og det kræver pålidelige overvågningssystemer.
- Kompromis i forhold til EU's princip om frihandel og det frie marked, hvilket kan være en udfordring for initiativet og de forskellige interessenters accept heraf.

### ANBEFALING 3

#### Del, ikke spild!

Vi anbefaler, at fødevarebanker og videredistributører generelt støttes finansielt på et grundlæggende niveau af regeringerne gennem en strukturel ordning, der er fælles for hele Europa, i stedet for primært at arbejde med private donationer (men ikke 100 % finansieret, så det ikke bliver til en virksomhed). Vi anbefaler også en platform, der forbinder de forskellige eksisterende apps, som forbinder detailhandlere med fødevarebanker. Platformen bør være brugervenlig, effektiv og centralt forvaltet. Vi anbefaler også, at de fødevarer, der omfordeles (doneres eller sælges til en lavere pris) fra detailhandlere til fødevarebanker, gives væk i god tid og i god stand, helst 3-5 dage før de bliver dårlige (i stedet for den nuværende retningslinje på 48 timer). Incitamentet til at gøre dette kunne være et skattefradrag for detailhandlerne, som reduceres, jo tættere omfordelingen er på varernes udløbsdato. De skal donere en minimumsmængde af fødevarer for at være berettiget til dette fradrag.

#### Baggrund/begrundelse

Da madspild ikke kan undgås fuldstændigt i det nuværende system, bør vi i det mindste arbejde på at redde de fødevarer, der er til overs. I den forbindelse bør vi anvende alle de værktøjer, der allerede er til rådighed (fødevarebanker, applikationer, relevante sammenslutninger, initiativer osv.).

#### Supplerende oplysninger

En udfordring er spørgsmålet om, hvordan fødevarebankernes kapacitet styrkes, uden at de gøres til en erhvervsindustri (da vi hellere vil håndtere madspild opstrøms).

### ANBEFALING 4

#### Udveksling af data og bedste praksis i hele Europa

Vi anbefaler, at regeringerne i de enkelte lande udveksler data og bedste praksis om foranstaltninger med henblik på at tilpasse alle trin i madspildskæden — fra producenter til forbrugere — til Europa-Kommissionens platform for madspild (EU's platform om fødevaretab og madspild). Disse oplysninger vil derefter blive forvaltet og analyseret af et særligt udvalg af EU-forskere, der arbejder for at fremme gode praksisser og gøre dem let tilgængelige. Dataene om gode praksisser bør kategoriseres efter produktions- og forbrugstyper. Derudover ønsker vi at fremme et netværk af byer/regioner, der får adgang til dataene og udnytter de praksisser, der fungerer bedst for dem, baseret på lignende forbrugs- og produktionsmønstre. Netværket er oprettet, så disse lokaliteter kan lære af hinanden på grundlag af disse ligheder. Begrebet "venskabsbyer" kan anvendes til dette formål: byer med lignende problemer med madspild arbejder sammen om at løse dem.

#### Baggrund/begrundelse

Bedste praksisser kan udveksles mere effektivt og ensartet. Dette vil desuden gøre brug af både EU's platform om fødevaretab og madspild, Eurocities og begrebet "venskabsbyer". Vi ønsker at styrke samarbejdet mellem byer og regioner i hele Europa.

#### Supplerende oplysninger

## ANBEFALING 5

### Indsamling af data i hele fødevareforsyningskæden

Vi anbefaler, at et EU-organ eller andre agenturer eller forskningsinstitutioner indsamler data om hvordan, hvor, hvem, hvorfor og hvornår for så vidt angår madspild i hele fødevareforsyningskæden. Dette kunne ske via:

- 1) Individuel forbrugeradfærd ved hjælp af app-måling.
- 2) Personlig indsamling af data gennem Eurobarometer-undersøgelsen.
- 3) Undersøgelser sendt til skoler og andre uddannelsesinstitutioner. Kan være før/efter en skoleindsats rettet mod madspild.
- 4) Anvendelse af borgere i borgerpaneler som en repræsentativ gruppe til forskningsformål.
- 5) Journalundersøgelse af forbrugeradfærd kunne være en interventionsundersøgelse. Inspiration fra forbrugerscanningspaneler fra BE/NE.
- 6) Anvendelse af videnskabeligt validerede foranstaltninger fra universiteter.
- 7) Observationsundersøgelser, der specifikt undersøger de faktiske affaldsmængder ved at trække på eksisterende affaldshåndteringsprocesser i byer og kommuner.
- 8) Indsamling og sammenligning af fakturaer fra interaktioner mellem supermarkeder og landbrugere.
- 9) Standardisering af formularer til indberetning af affald.

### Baggrund/begrundelse

Vi anbefaler dette, fordi vi, hvis vi ved, hvor, hvornår og hvorfor vi spilder fødevarer, kan iværksætte mere målrettede oplysningskampagner og give et detaljeret indblik i, hvor vi kan skabe den største indvirkning på reduktionen af madspild. Vores gruppe mener, at vi ved at indsamle mere nøjagtige data om, hvor fødevarer helt præcist går til spilde i fødevarekæden, vil være i stand til bedre at målrette vores løsninger for madspild. Med den nuværende fælles metode til indsamling af EU-data om madspild (som defineret af Kommissionens delegerede afgørelse (EU) 2019/1597) fokuseres der på at måle mængden af affald, mens formålet med vores forslag er at indsamle mere detaljerede data om hvem, hvornår og hvor i forbindelse med madaffald. Disse yderligere dataindsamlingsprojekter/-initiativer kan anvendes til at supplere de kvantitative data, der indsamles i den nye årlige rapportering fra medlemsstaterne. De vil medføre mere specifikke data om "hvad, hvordan, hvem, hvornår og hvor" for madaffald.

### Supplerende oplysninger

**Bemærkninger om data, vi ønsker indsamlet:** Vi bør indsamle data om "hvad, hvordan, hvem, hvornår og hvor" for madspild. **Hvad/hvornår:** Hvilke fødevarer ender som madspild, og under hvilke omstændigheder? Hvad er det præcist, der smides væk — hvor mange gram efterlades på tallerkenen? Data om, hvor meget vi køber i forhold til, hvor meget vi smider væk. **Hvordan:** Hvordan går det til spilde — smides det væk? Tilberedes det for sent eller forkert/er det forældet? Købte vi for meget? Kulturelle forskelle kan også tages i betragtning. **Hvem:** Hvem i forsyningskæden spilder fødevarer — distributører, forbrugere osv.? Er der på forbrugerniveau en oversigt over, hvilke forbrugere der spilder flest fødevarer, og kan dette hænge sammen med alder eller land? (Bemærk: Er borgerne rede til at udlevere disse data?).

Vedrørende punkt 5): Navnet på den virksomhed, vi henter inspiration fra, er Growth for Knowledge/GfK.

Gruppen finder det meget vigtigt at respektere de europæiske borgeres privatliv og personoplysninger. Alle undersøgelser, der udføres på grundlag af vores anbefaling, bør respektere dette.

#### **ANBEFALING 6**

##### **Det er vigtigt for borgerne at komme til orde: Borgernes deltagelse i den europæiske fødevarepolitik**

Med udgangspunkt i konferencen om Europas fremtid og det nuværende EU-borgerpanel om madspild anbefaler vi, at der oprettes lokale og nationale fora for borgerdeltagelse. Disse fora vil få til opgave at følge, overvåge og rådgive om nationale strategier til gennemførelse af EU-direktiver om reduktion af madspild set fra borgernes perspektiv. Vi anbefaler endvidere, at EU's platform om madspild bør inkludere borgernes repræsentation og engagement for at koordinere udvekslinger mellem deltagelsesforaene. På både nationalt plan og EU-plan bør foraene udgøre en platform for informationsudveksling og gensidig læring mellem borgere/forbrugere, interessenter og politiske beslutningstagere.

#### **Baggrund/begrundelse**

Vi fremsætter denne anbefaling, fordi det er vigtigt at give borgerne mulighed for at komme til orde, sikre en rimelig og gennemsigtig proces og give borgere og beslutningstagere mulighed for at koordinere og lære af hinanden. Borgerne er eksperter i deres eget liv, og deres perspektiver skal inddrages på lokalt og nationalt plan og på EU-plan.

#### **Supplerende oplysninger**

#### **ANBEFALING 7**

##### **Nyplukket: Værdien af årstidens fødevarer**

Vi anbefaler en ændring i forbrugernes vaner ved at oplyse forbrugerne om værdien af årstidens fødevarer. Dette bør ske ved hjælp af tydelig skiltning i butikker, der gør det muligt for forbrugerne klart at identificere sæsonbestemte produkter. Oplysninger om sæsonudsving bør også formidles til et bredt publikum via offentlige oplysningskampagner. Oplysning af forbrugerne ved hjælp af skilte på hylder og kampagner kan tilskynde producenterne til at dyrke sæsonbestemte produkter. Vi anbefaler endvidere, at der udarbejdes bedre data om de mest effektive metoder til at tilskynde til produktion af sæsonbestemte produkter og begrænse importen af ikke-sæsonbestemte fødevarer af lav kvalitet.

#### **Baggrund/begrundelse**

Vi fremsætter denne anbefaling, fordi ikke-sæsonbestemte fødevarer ofte importeres og/eller er af ringere kvalitet end årstidens fødevarer. Produkter af højere kvalitet kan påvirke forbrugernes adfærd, da vi har tendens til at sætte større pris på fødevarer af højere kvalitet og dermed spille mindre.

#### **Supplerende oplysninger**

## Emneblok II — FødevarerVirksomhedsinitiativer

### ANBEFALING 8

#### EU-dækkende netværk til udveksling af fødevarer

Vi anbefaler, at store distributører forbindes direkte via et register på et EU-dækkende websted, så det bliver muligt at udveksle fødevarer, der er tæt på at udløbe, eller overskydende fødevarer. Webstedet skal forebygge madspild ved at muliggøre kommunikation mellem niveauerne (se nedenfor) og den næste sektoren i forsyningskæden. Virksomheder kan tilmelde sig og tilbyde eller købe overskydende fødevarer til en lavere pris. Der bliver tre niveauer:

1. Niveau 1 vil bestå af producenter, landbrugere og distributører.
2. Niveau 2 vil omfatte supermarkeder, fødevarerbanker og fælleskøkkener.
3. Niveau 3 omfatter forbrugere og husholdninger.

#### Baggrund/begrundelse

#### Supplerende oplysninger

### ANBEFALING 9

#### Planlagt indkøb og omfordeling

Vi anbefaler, at der udvikles en retlig ramme for at harmonisere medlemsstaternes lovgivning om praksis for hele forsyningskæden med hensyn til omfordeling af overskud og fødevarer, der er tæt på at udløbe, under hensyntagen til sikkerhedsbestemmelser og dataprognoser. Indkøb bør tilpasses til det, der vil blive solgt. Supermarkeder og leverandører kan motiveres med fordele (f.eks. gennem skattelettelser) til at sælge til en lavere pris eller donere.

#### Baggrund/begrundelse

#### Supplerende oplysninger



#### **ANBEFALING 10**

##### **Restauranter bekender sig til sloganet "nyd uden spild"**

Vi anbefaler EU-institutionerne følgende plan for reduktion af madspild i restauranter. Når visse kvalitetskriterier (som dem, der er skitseret nedenfor, og visse andre) er opfyldt, bør alle typer restauranter have lov til at vise et logo (som harmoniseres i hele EU). Logoet vil fremvise muligheden for at tage rester med hjem, og tjenere bør sørge for emballage til fødevarer, så rester kan medbringes. De restauranter, der implementerer logoet, skriver en ekstra tekst på deres menuer med følgende ordlyd: "du kan tage rester med hjem". Hvis der stadig er rester af tilberedte fødevarer, bør de tilbydes de ansatte. Hvis der er rester af rå fødevarer fra køkkenet, bør de tilbydes til fødevarerbanker/andre velgørenhedsinstitutioner.

Hvis fødevarer er uspiselige, bør de anvendes til at producere vedvarende energi. For at tilskynde restauranter til at opfylde disse kvalitetskriterier (eller yderligere kvalitetskriterier) bør der ydes finansiel støtte til restauranter til gennemførelse af denne plan. En skattelettelse kan fungere som et økonomisk incitament, og der kunne ydes yderligere støtte. Da rester fra køkkener kan vejes eller måles, kan de overvåges og tages i betragtning i forbindelse med skattelettelsen.

##### **Baggrund/begrundelse**

Vi anbefaler dette, fordi det vil reducere madspild fra restauranter og i væsentlig grad reducere den udskamningseffekt, der kan opstå, når der anmodes om rester. Hvis restauranterne fungerer som rollemodeller, vil private husholdninger også blive tilskyndet til at reducere madspild.

##### **Supplerende oplysninger**

#### **ANBEFALING 11**

##### **Al affald har en vægt**

Vi anbefaler, at organisationer med ansvar for affaldshåndtering forpligtes til at veje, skalere eller måle organisk affald. På kort sigt bør planen fokusere på offentlige institutioner (f.eks. skoler og hospitaler), hele kvarterer eller boligområder, og på lang sigt bør den også omfatte private husholdninger. Repræsentanter for disse institutioner/områder og på et senere tidspunkt private husholdninger bør regelmæssigt modtage rapporter og sammenligninger med tidligere perioder og med andre enheder. Dette fører til større bevidsthed og er et incitament til at reducere madspild. Det behøver ikke at blive målt på samme måde i alle lande. Det er tilstrækkeligt, at der er sammenlignelighed i et givet land.

##### **Baggrund/begrundelse**

Vi anbefaler dette, fordi det vil øge forbrugernes bevidsthed. Det vil også tjene som et incitament til forbedring og til at reducere madspild. Resultaterne af anbefalingen kan måles på kort og lang sigt, hvilket giver en vis motivation til at reducere madspild.

##### **Supplerende oplysninger**

**ANBEFALING 12****Et obligatorisk rapporteringssystem for gennemsigtighed kombineret med sanktioner og belønninger**

Vi anbefaler, at der oprettes et rapporteringssystem (navnlig svarende til ISO-certificering) med henblik på at fastsætte specifikke standarder i hele værdikæden, herunder producenter, fabrikanter, detailhandlere, supermarkeder, restauranter og hoteller. Der bør skelnes mellem store og små/mellemstore virksomheder (SMV'er) på grundlag af eksisterende kategorier med henblik på klassificering af virksomhedsstørrelser. Der bør være sanktioner, hvis standarderne overtrædes, og belønninger, hvis virksomhederne klarer sig bedre. Der bør være en relativ bødeordning, der står i forhold til overtrædelsens grovhed og virksomhedens størrelse. Belønninger bør primært baseres på et mærkningssystem, f.eks. ABC-kvaliteter, eller potentielle finansielle incitamenter, navnlig for SMV'er. Uafhængige og eksterne revisorer skal have til opgave at rapportere, ikke virksomhederne. Offentlige myndigheder på medlemsstatsniveau (f.eks. ministerier eller tilsynsorganer) er ansvarlige for at sikre gennemførelse og overvågning. Dataene bør være offentligt tilgængelige og muliggøre peerlæring. Kommissionen bør have en tilsyns- og koordineringsfunktion.

**Baggrund/begrundelse**

Af hensyn til gennemsigtigheden er det vigtigt, at data fra mærkningen er tilgængelige for personer, der ønsker flere oplysninger end blot et mærke.

**Supplerende oplysninger****ANBEFALING 13****EU-dækkende lovgivning om destruktion af usolgte fødevarer — en peerlæringstilgang på tværs af medlemsstaterne**

Det skal sikres, at fødevarer anvendes i forskellige faser, inden de smides væk. Prioriteten er at undgå madspild, men hvis det ikke er muligt, gælder følgende cyklus: menneskeføde, foder, biobrændstof og kompostering. Medlemsstaterne er ansvarlige for, at den nødvendige infrastruktur er på plads for at muliggøre gennemførelsen. EU fastsætter et overordnet mål om at reducere madspild med en vis procentdel. Medlemsstaterne fastsætter nationale standarder, således at EU's mål nås i fællesskab. Medlemsstaterne kan enten gennemføre frivillige eller obligatoriske foranstaltninger, som virksomhederne skal overholde. Reduktionen skal kunne kvantificeres. Efter en pilotfase med fokus på supermarkeder og tilpasninger baseret på peerlæring bør bedste praksis være en retningslinje for alle medlemsstater.

**Baggrund/begrundelse**

Det franske eksempel virker ikke, så vi har brug for en bedre løsning, f.eks. en platform som i Finland, hvor virksomheder kan uploade fødevarer, der vil gå til spilde. En lov, der forbyder madspild, skal være generel for at tage højde for medlemsstaternes forskellige kulturer.

**Supplerende oplysninger**

#### **ANBEFALING 14**

##### **Gennemsigtighed med hensyn til madspild for at give synlighed og handling**

Vi anbefaler, at alle deltagere i fødevarerforsyningskæden, undtagen individuelle husholdninger, bør være forpligtet til at måle og rapportere gennemsigtigt om håndtering af madaffald. Der bør også lægges yderligere vægt på behovet for nye muligheder for dataindsamling samt for at inkludere fødevarer i landbrugssektoren.

Desuden bør differentierede incitamenter til at fremme frivillige aftaler følge efter for at støtte institutionerne i at spille en pionerrolle. Korrigerende foranstaltninger bidrager også til vigtigheden og har til formål at inddrage alle deltagere i fødevarerforsyningskæden (undtagen individuelle husholdninger).

EU bør foretage en evaluering af de forskellige medlemsstaters bedste praksis med hensyn til deres eksisterende rapporteringsstrukturer og -incitamenter samt korrigerende foranstaltninger. Dette bidrager til at skabe endnu en integreret ramme for, at EU kan gøre data mere sammenlignelige.

##### **Baggrund/begrundelse**

Vi anbefaler dette, fordi bevidstheden om eksisterende madspild er grundlaget for at anvende yderligere tilgange såsom incitamenter, innovative frivillige aftaler og korrigerende mekanismer for at undgå madspild.

##### **Supplerende oplysninger**

Som et eksempel på incitamenter kan der anvendes en EU-dækkende mærkningsteknik for at drage fordel af markedsføringsstrategier. Et andet eksempel kunne være passende økonomisk kompensation for at reducere madspild.

#### **ANBEFALING 15**

##### **Innovation inden for emballage og brug af emballage, når det er nødvendigt**

Vi anbefaler, at der investeres yderligere i videnskabelig forskning i innovative og alternative bæredygtige emballeringsmetoder. Dette bidrager til at øge levetiden, forbedre indpakningens størrelse for at reducere madspild og sikre bedre fødevarerikkerhed i forbindelse med transporten. EU bør støtte dette finansielt og politisk gennem passende programmer såsom finansiering af nystartede virksomheder og mindre innovative kræfter. Desuden anbefaler vi at støtte detailhandlerne i at sælge fødevarer uden emballage, hvor det er muligt, uden at det går ud over fødevarerikkerheden.

##### **Baggrund/begrundelse**

Vi anbefaler dette, fordi vi stadig er stærkt afhængige af emballagen, navnlig hvad angår transport og fødevarerikkerhed. Vi mener derfor, at støtte til innovation (forskning/nystartede virksomheder) inden for miljøvenlig emballage kan bidrage hertil. På den ene side vil en tilpasning af indpakningsstørrelser for letfordærlige fødevarer reducere madspild, samtidig med at der tages hensyn til risikoen for øget emballageaffald (hvor ovennævnte forskning bør sigte mod at forebygge dette). På den anden side bør der tilbydes enkeltportioner, hvor man kan medbringe ens egen beholder (også for at reducere madspild samt affald af anden art). Hvis vi udvikler en struktur af miljøvenlig emballage, og dens infrastruktur tilpasses, kan man i sidste ende opnå forbrugernes accept.

##### **Supplerende oplysninger**

### ANBEFALING 16

#### Udvidelse af definitionen af madspild for at redde uhøstede fødevarer

Vi anbefaler, at uhøstede fødevarer integreres i den europæiske definition af madspild. Vi ønsker også, at landbrugerne får mulighed for at markedsføre produkter, der er mindre end perfekte, men stadig spiselige. For at undgå fødevaretab bør landbrugerne få skilte, der oplyser, at uhøstede fødevarer kan høstes af private husholdninger og NGO'er.

Denne idé skal formidles til to grupper:

- Til borgerne via den kampagne, der er beskrevet i anbefaling 20.
- Til landbrugerne via medlemsstaternes landbrugsministerier. Sidstnævnte bør gennemføre denne anbefaling i samarbejde med lokale kommuner og producentsammenslutninger.

#### Baggrund/begrundelse

Vi anbefaler dette, fordi det er ufornuftigt at spilde spiselige fødevarer. Direkte høst bidrager til at anerkende det arbejde, som landbrugerne udfører, og værdsætte de fødevarer, de producerer.

#### Supplerende oplysninger

En udfordring er, at vi ikke ønsker at bebrejde landbrugerne.

## ANBEFALING 17

### Voksne tilskyndes til at forhindre madspild som en prioritet

Vi anbefaler, at hver medlemsstat gennemfører et program for voksne for at øge bevidstheden om og kendskabet til omkostningerne ved madspild og fordelene ved at forebygge madspild på nationalt, regionalt og lokalt plan.

Dette bør baseres på de bedste tilgængelige data (anbefaling 5) for at understrege problemets hastende karakter. Det bør omfatte apps (anbefaling 18), kampagner (anbefaling 4 og 20), videreuddannelse af personer, der arbejder i fødevarerindustrien, interne uddannelsesprogrammer for fagfolk samt dokumentar- og tv-programmer om emnet. Nogle muligheder kunne være korte annoncer, der viser fordelene ved at genbruge mad, promovere søndag som madrester-dag og lave underholdningsprogrammer med madlavningskonkurrencer for unge voksne for at inddrage tv-selskaberne.

Det er vigtigt at oplyse borgerne om de økonomiske og miljømæssige fordele ved ikke at spilde fødevarer gennem simple budskaber eller nudges.

En vigtig bidragsyder til informationsformidlingen kunne være medierne, navnlig radio- og tv-stationer under public service, trykte medier, sociale medier, offentlige institutioner, museer og detailhandlere. Eksisterende EU-institutioner kan udvikle ressourcer til at støtte medlemsstaterne (f.eks. Huset for Europæisk Historie).

#### **Baggrund/begrundelse**

Vi anbefaler dette, fordi andre anbefalinger vedrører børns uddannelse, men vi har også brug for tiltag, der har en umiddelbar kortsigtet virkning på den nuværende generation, der køber ind og laver mad.

#### **Supplerende oplysninger**

En fordel er, at nudges mod madspild, der anvendes i supermarkeder, vil afbalancere den markedsføring, som får folk til at købe for meget.

#### **ANBEFALING 18**

##### **Ernæringsbevidsthed og bæredygtige fødevarer på primær- og sekundærtrinet**

Vi anbefaler, at emner såsom bæredygtig føde og ernæring medtages i skolernes læseplaner på primær- og sekundærtrinet, enten gennem oprettelse af nye obligatoriske enkeltstående kurser, som allerede findes i nogle lande, og/eller gennem inddragelse af disse emner i eksisterende obligatoriske fag. Denne anbefaling har til formål at øge elevernes bevidsthed om madspild gennem drøftelser om socioøkonomiske værdier, bæredygtig produktion og bæredygtigt forbrug, indkøbsadfærd, husholdningsøkonomi og praktiske erfaringer, der bringer skoler og landbrug tættere på hinanden. For at gennemføre denne anbefaling er der to forudsætninger, som vi forventer, at EU indfører. For det første har vi brug for en oplysningskampagne med deltagelse af flere interessenter for at skabe og øge momentum omkring emnet (anbefaling 20). For det andet er vi nødt til at støtte lærere gennem uddannelse og pædagogiske udvekslinger og materialer, så eksisterende netværk og dokumenteret bedste praksis udnyttes. Selv om vi anerkender, at det kan tage tid at gennemføre disse ændringer, er det vigtigt allerede nu at tilrettelægge aktionsdage eller -uger om madspild i skolerne med mobilisering af forskellige samfundsaktører (anbefaling 21).

#### **Baggrund/begrundelse**

Madspild er et symptom på bredere systemiske spørgsmål, der vedrører, hvordan vi i dag producerer, køber og forbruger fødevarer i Europa. Derfor skal enhver pædagogisk indsats gå videre end madspild, og man skal overveje værdier og ønskværdige fremtidsudsigter for produktion og forbrug i Europa. Uddannelse er fortsat en national kompetence, og hver medlemsstat har forskellige læseplaner. Vi anerkender disse forskelle og opfordrer samtidig EU til at fremme ambitiøse tiltag med nye og/eller eksisterende skolefag såsom geografi eller økonomi.

#### **Supplerende oplysninger**

#### **ANBEFALING 19**

##### **Fremme og støtte applikationer og platforme til deling af fødevarer, hvorved forbrugerne forbindes med hinanden**

Vi anbefaler, at EU fremmer og støtter eksisterende applikationer og platforme såsom Olio eller FoodSharing.de. De redskaber, der skal fremmes, skal opfylde nogle grundlæggende kriterier og vurderes i overensstemmelse hermed: brugervenlighed, databasens rigdom, uafhængighed, tilpasningsevne til lokale forhold og den reelle indvirkning på bekæmpelsen af madspild. EU og de nationale og regionale myndigheder skal være proaktive i deres fremme af de mest lovende eksisterende værktøjer og støtte, navnlig, men ikke kun økonomisk, deres udvikling og vedligeholdelse via deres forskellige forsknings-, handlings- og finansieringsprogrammer. Offentlig finansiering bør tilskynde til kvalitativ og neutral information uden reklamer.

#### **Baggrund/begrundelse**

Der er mange applikationer, som forbinder forskellige aktører, fra virksomheder til forbrugere eller forbrugere til forbrugere. Nogle af disse værktøjer kan have vist sig at være vellykkede med hensyn til at forbinde forbrugerne med hinanden og hjælpe dem med at redde mad. De synes imidlertid at have en begrænset geografisk dækning eller er ikke tilstrækkeligt kendt af europæerne. Vi finder det vigtigt, at EU og medlemsstaterne aktivt støtter teknologiske innovationer med stor gennemslagskraft og lader døren stå åben for nye idéer og innovationer, der kan opstå og blive bæredygtige på lang sigt.

#### **Supplerende oplysninger**

## ANBEFALING 20

### Red mad, spar penge: En europæisk kampagne mod madspild i samarbejde med fødevederedetailhandlere fordelt på fire weekender om året

Vi anbefaler, at EU koordinerer en kampagne, der fokuserer på butikker, som sælger fødevarer (fødevederedetailhandlere, supermarkeder, megamarkeder, mindre butikker), og som skal gennemføres i medlemsstaterne. Denne kampagne vil finde sted over fire weekender hvert år og fokusere på emnet "Red mad, spar penge". Det vil være op til de forskellige medlemsstater at beslutte, hvilke weekender der skal vælges. Valget af dato bør baseres på målet om at øge bevidstheden om madkøbsvaner (f.eks. i forbindelse med nationale eller kulturelle festligheder) og sæsonudsving (f.eks. omkring høsttidspunktet). Kampagnen bliver et initiativ fra Den Europæiske Union, som vil udvikle et ensartet visuelt design (samme logo, farvekode osv.) for alle medlemsstater. Kampagnen vil derefter blive gennemført på nationalt plan og tilpasset på grundlag af de særlige forhold i hvert land, landets årskalender, fødevederevaner osv.

#### Baggrund/begrundelse

Vi anbefaler dette, fordi det er vigtigt at øge borgernes bevidsthed om madspild. Der er kun International Day of Awareness of Food Loss and Waste, som er ukendt blandt borgerne og går tabt blandt de mange andre internationale dage. Det nye arrangement vil blive udvidet til fire weekender om året. Dette vil gøre spørgsmålet mere synligt blandt de europæiske borgere, og formen med gentagne weekender i løbet af året vil være mere nyttig end en enkelt dag. Det vil også være en måde at skelne det europæiske arrangement fra de sædvanlige internationale dage på.

#### Supplerende oplysninger

- En af fordelene ved vores anbefaling er, at den vil øge bevidstheden blandt de europæiske borgere om madkøb, forbrug og sæsonudsving som måder at undgå madspild på. En kampagne, der løber sig over fire weekender om året, vil sikre regelmæssighed i de budskaber, der sendes til borgerne. En anden fordel vil være at tilskynde til samarbejde med fødevederedetailhandlere som led i denne kampagne og inddrage fødevederedetailhandlere i kampen mod madspild.
- Blandt udfordringerne er spørgsmålet om, hvordan fødevederedetailhandlere/fødevederebutikker involveres i arrangementet. Da fødevederedetailhandlernes mål er at sælge så meget som muligt, kan nogle være tilbageholdende med at tilskynde folk til at indtage mindre mad eller udvikle forskellige forbrugsvaner. På den anden side er formålet med alle butikker, også dem, der sælger fødevarer, at skabe overskud, så de kan opfatte arrangementet som en strategi for at udvikle et godt image som aktører i kampen mod madspild. En anden udfordring vedrører de særlige kendetegn og årskalenderen i de nationale medlemsstater i EU: Nogle lande fejrer ikke jul eller fejrer den på forskellige datoer, og ferier kan være forskellige fra land til land.
- Andre oplysninger om, hvordan anbefalingen vil blive gennemført:
  - \* Brug af diversificerede kilder til kampagnen mod madspild i samarbejde med fødevederedetailhandlere: traditionelle medier (tv, aviser), sociale medier, brug af lokale influencere, reklamer. Brug de fire weekender til at føre en stærk kampagne om nul madspild.
  - \* I løbet af disse weekender bør EU kommunikere om de fødevederedetailhandlere, der allerede har organiseret og udviklet initiativer mod madspild. EU bør støtte disse allerede eksisterende initiativer og kommunikere om god praksis og udveksle en positiv fortælling. Vi bør ikke fremhæve chokerende budskaber, men fokusere på positive erfaringer.
  - \* Tilrettelægge en opfølgning og en evaluering af de fire weekender for at forbedre dem og nå ud til flere og flere mennesker hvert år.

## ANBEFALING 21

### "Stop madspild": En uge med oplysning om madspild i skolen

Vi anbefaler, at der afholdes en temauge i skoler om madspild for at øge bevidstheden om emnet blandt yngre børn og teenagere. Ugen skal have en form og et indhold, der afhænger af elevernes alder. I grundskolen og for yngre børn bør ugen fokusere på at øge bevidstheden gennem spil. Europa-Kommissionen vil oprette og distribuere en værktøjskasse til skoler og lærere på alle EU-sprog om, hvordan man kan øge bevidstheden om madspild i skolerne, og hvordan man kan drøfte og tilrettelægge aktiviteter om dette emne i forbindelse med skolernes egne undervisningsemner. Værktøjsskassen vil omfatte retningslinjer med foreslåede aktiviteter for ikke at overbebyrde lærerne, og den bør være let tilgængelig online. Yngre elever vil blive belønnet ved at modtage et certifikat (med EU-logoet). Nationalstaterne gennemfører ugen afhængigt af, hvordan deres respektive uddannelsessystemer og akademiske kalendere fungerer. Skolerne vil frit kunne beslutte, hvilke aktiviteter de ønsker at tilrettelægge i løbet af ugen med hjælp fra den værktøjskasse, som stilles til rådighed for lærere.

#### Baggrund/begrundelse

Børn bør lære, hvordan man vurderer fødevarer, hvordan fødevarer produceres, og hvor lang tid det tager at producere fødevarer. Det er vigtigt at få denne bevidsthed på et tidligt tidspunkt. Denne type arrangement kan også nå ud til forældre gennem børn og teenagere, fordi eleverne fortæller deres forældre om deres oplevelser i skolen, når de kommer hjem.

#### Supplerende oplysninger

- En fordel er, at børn bør lære at vurdere fødevarer, hvordan fødevarer produceres, og hvor lang tid det tager at producere fødevarer. Det er vigtigt at begynde tidligt med bevidstgørelse. En anden fordel er, at denne type arrangement gør det muligt at nå ud til forældre via børn og teenagere, fordi eleverne fortæller deres forældre om oplevelser i skolen, når de kommer hjem.
- En af udfordringerne består i at undgå at overbebyrde lærerne med at udarbejde alle aktiviteter og idéer på egen hånd. Derfor er en ramme eller retningslinjer med forslag til aktiviteter meget vigtig for at gøre det muligt for alle elever i alle skoler at drage fordel af dette initiativ.



## ANBEFALING 22

Gøre forbrugerne bevidste og selvstændige i forhold til, hvad de kan gøre for at undgå madspild, og få dem til at forstå, hvordan et produkt skal behandles, opbevares og genanvendes før og efter dets dato er udløbet.

("sidste anvendelsesdato" er en sikkerhedsdato, hvorefter et produkt ikke bør konsumeres; "mindst holdbar til" angiver en dato for, hvor længe et produkt er af optimal kvalitet)

Vi anbefaler, at der anvendes informationsværktøjer til at oplyse og (gen)udstyre forbrugerne, så de kan vurdere, om et produkt reelt er udløbet. For at gøre forbrugerne bevidste om anvendelsen af deres fødevarer går vi ind for en bedre identifikation af mærkningen med "mindst holdbar til"-datoen: samme sted for hvert produkt og større skriftstørrelse. Desuden ønsker vi at anbringe en QR-kode direkte på produktets etiket (mulighed for også at anvende strekkoden). Hvad er formålet med dette? At formidle oplysninger om de bedste metoder til at bevare produktet, vurdere (ved smag og duft) om det stadig er konsumerbart, og formidle kulinariske tips til at omdanne produktet (eksempel på tilpassede opskrifter). Vi mener, at det er producenterne, som er i den bedste position til at formalisere de tilgængelige oplysninger via QR-koden. For så vidt angår umærkede produkter såsom frugt og grøntsager bør QR-koden angives, hvor produkterne sælges, for at undgå unødvendig emballage. For at denne informationskilde skal være tilgængelig for alle, satser vi ikke udelukkende på digital teknologi. Vi ønsker også, at der stilles papirbaserede kommunikationsværktøjer (f.eks. vejledninger i supermarkeder) til rådighed.

### Baggrund/begrundelse

Vi anbefaler dette, fordi det for os er en udfordring at gøre forbrugerne ansvarlige i deres fødevarerforvaltning. Sammensætning af de tilgængelige oplysninger om et produkt er en måde, hvorpå forbrugerne kan få forståelse af problemerne vedrørende udløbsdatoen. Det er også en mulighed for at overvinde "misforståelser" eller "frygt for at blive syge" efter udløbsdatoen. Vi ved, at producenterne er påpasselige med "mindst holdbar til"-datoen for at beskytte sig selv. I virkeligheden kan produktet konsumeres efter datoen. Vi sætter ikke spørgsmålstegn ved betydningen af at angive sidste anvendelsesdato. Det er fortsat en vigtig indikator for friskhed.

### Supplerende oplysninger

En fordel er, at vi fokuserer på mærkning for at informere forbrugerne bedst muligt om fordelene for deres tegnebog og for miljøet. Vores slagord sammenfatter perfekt vores idé: "Køb fornuftigt, og spis billigere". For at udbrede kendskabet til og fremme denne nye informationskilde over for forbrugerne foreslår vi, at der iværksættes en stor kommunikationskampagne for at forklare formålet med dette nye værktøj.

### ANBEFALING 23

#### Indførelse af standardpraksis i detaileddet, når produkter markedsføres til forbrugerne tæt på udløbsdatoen

Vi anbefaler, at køb af produkter, der ligger tæt på deres udløbsdato, revurderes ved at anmode virksomhederne om at anvende en strategi for forvaltning og værdiansættelse af disse produkter for forbrugerne. Det drejer sig således om at forbedre husholdningernes opfattelse af disse produkter, så de ikke kun er beregnet til en del af befolkningen. Denne strategi er opdelt i flere dele:

- en del med gennemførelse af lovgivning på europæisk plan ved at oprette et afsnit til disse produkter, så de bliver let tilgængelige og identificerbare, når de kommer ind i butikken, for at fremme bedre forbrugsmønstre for alle brugere, uanset indtægt
- udvikling af en kommunikationspolitik, der fremhæver "sund fornuft" og produkternes tiltrækningskraft samt en ansvarlig indkøbstilgang (aspekter vedrørende reklame for overforbrug bør ikke være i forreste kommunikationslinje)
- Opfordring til detailhandlerne om at tilpasse deres politik om at anbringe nye produkter tæt på deres udløbsdato på hylderne i spidsbelastningsperioder (tilpasset forbrugernes praksis i forskellige europæiske lande).

#### Baggrund/begrundelse

Vi anbefaler dette, fordi det styrker en eksisterende politik i mange butikker og standardiserer "gode praksisser" på europæisk plan. Gruppen er særlig opmærksom på den gavnlige virkning af generaliseringen af disse foranstaltninger, hvilket vil ændre opfattelsen af billige produkter (ikke kun til rådighed for husholdningerne, men for hele befolkningen).

#### Supplerende oplysninger

Denne anbefaling er en måde, hvorpå virksomhedernes engagement i bæredygtig praksis kan fremmes. Det kan faktisk styrke forbrugernes loyalitet. Der er dog visse udfordringer i forbindelse med gennemførelsen af denne anbefaling i praksis:

- I husholdningerne: at være mere fleksibel og tilpasse den ugentlige menu til de tilgængelige produkter
- Hos fagfolk: at uddanne personalet og indføre denne nye politik i praksis
- Blandt den almindelige befolkning: at overvinde misforståelser og ændre opfattelsen hos modtagerne af disse produkter — ganske givet med lave priser, men først og fremmest for at få afsat usolgte varer.