

SKUP 2004

En metoderapport

Journalist: Asbjørn Olav Lien

Sak: Manipulering med holdbarhetsstempling av drikke- og matvarer

Publisert i: Tønsbergs Blads lørdagsmagasin, 4. oktober 2003.

Adresser: Tønsbergs Blad, Bjellandveien 24, 3003 Tønsberg,

Tel: 33 37 30 00

Journalists adresse/telefonnummer: Som over, mob.tlf. 90 88 17 88

Melker kundene

Når du kaster et blikk på melkekartongen, og holdbarheten gikk ut i går, gjør du sikkert som nordmenn flest, du heller innholdet i vasken og resirkulerer kartongen.

Tine meierier har lurt deg.

Arbeidet med denne saken startet i september 2003. Bakgrunnen er at jeg i løpet av året hadde reagert egen praksis i hjemmet. Drikke- og matvarer som var utgått på dato, endte automatisk i vasken eller i søppelbøtta. Jeg satte meg fore å smake på melk, rømme, ost, egg kjøtt opptil flere dager etter at holdbarheten – i følge emballasjen – var over. Jeg kunne da konstatere at at melk, ost, kjøtt og egg smakte godt. Osten blir faktisk bedre etter hvert som ukene går. Melk som er fraktet i ubrutt kjølerække, smaker og lukter utmerket flere dager over tiden, selv sommerstid. Hvis rømme oppbevares i kjøleskapet, er den like fin opptil fire uker senere enn datostemplingen tilsier. I enda større grad gjelder det egg.

Hvorfor er det kortere holdbarhet på drikke- og mat enn det er grunnlag for?

Det var min inngang til saken. Resultatet ble avsløringen av Tine Meieriers praksis med å manipulere datostemplingen.

Flere kjøpmenn i distriktet bekreftet datomanipuleringen. Ingen av dem likte det de så – selv om de isolert sett tjener mer penger på praksisen.

Avsløringen viste at Tine visste om datomanipuleringen. Innrømmelsen satt svært langt inne.

Det som i utgangspunktet var en enkel saksvinkling, utviket seg etter hvert til en reportasje om et omfattende samfunnsproblem. I arbeidet med innsamling av informasjon, ble jeg fortalt at norske dagligvareforretninger og storhusholdninger kaster enorme mengder fullt brukbar mat. Årsaken er som oftest at varen er utgått på dato. Dette hadde en direkte sammenheng med problemstillingen i reportasjen, og

det var nødvendig å gå dypere inn i årsakssammenhengene. Det viste seg at dagligvareforretninger og storhusholdninger i Vestfold og Telemark kaster 10.000 tonn fullt brukbare matvarer årlig. Årsaken er kort holdbarhet. I hele Norge blir det årlig destruert rundt 500.000 tonn mat. Det tilsvarer ca 100 kilo på hver av oss.

Reportasjen avdekket at matvarebransjen selv bestemmer hvor lang holdbarhet mat- og drikkevarer skal ha. Kort holdbarhet gir økt omsetning og inntjening for produsent og detaljhandel.

Etter at informasjonen var innsamlet, formulerte jeg fire relevante problemstillinger:

1. Hvorfor er det satt kortere holdbarhet på flere drikke- og matvarer enn det i mange tilfeller er grunnlag for?
2. Hvem bestemmer datostemplingen?
3. Hvem tjener penger på dette?
4. Hvilke konsekvenser får det for samfunnet som helhet?

Innsamlingen av informasjon begynte med å snakke med min kjøpmann på hjørnet, Meny-driver Trond Skjeggerød. Sammen tok vi en runde i butikken for å sjekke datostemplingen på ulike varer. Vi gikk også på bakrommet, der han viste meg en kreps/reke-salat som var fjernet fra hyllene selv om den gikk ut på dato først tre dager senere. Dette var symptomatisk for bransjen, mente Skjeggerød. Han utelukket ikke at Meny er ekstra oppmerksomme siden flere butikker i kjeden ble tatt på fersk gjerning mens de laget mat av varer som hadde gått ut på dato. Under samtalen snakket jeg om mine egne erfaringer med melken som er like god tre dager etter at datostemplingen gikk ut, om osten som smaker mye bedre flere måneder etter at holdbarheten offisielt var over – og om det samme fenomenet når det gjaldt kjøtt og egg.

-Sånn har det alltid vært, svarer Trond Skjeggerød.

-Til jul og til påske blir melk og fløte påstemplet lengre holdbarhet enn i resten av året.

-Hvorfor det? spurte jeg.

-Jeg vet ikke, og jeg har spurt det lokale meieriet om dette flere ganger. Jeg har ikke fått noe svar. Det må da være slik at hvis melken egentlig tåler noen dager ekstra i kjøleskapet i høytidene, må den tåle det på andre tider av året, syntes Meny-kjøpmannen.

Han likte ikke praksisen, men medga at den var lønnsom både for ham og Tine.

-Det er ikke slik jeg vil tjene pengene, erklærte REMA 1000-baron Fredrik Heidelberg i Tønsberg. Han siktet til inntektene som skriver seg fra melkesalget. Eller rettere, fra det ekstra melkesalget som Tine skaper ved å sette holdbarhetsdatoen tidligere enn nødvendig.

Deretter kontaktet jeg flere kjøpmenn i distriktet. Alle bekreftet praksisen Tine bruker.

Først da jeg kjente meg sikker på fenomenet (fire kilder med inngående kjennskap til bransjen kan ikke ta feil), var tiden inne til å spørre Tine Meierier. Først det lokale meieriet, der styreren ikke visste....

Så til Tine sentralt, der informasjonssjefen ikke visste.... Hun lovet å sjekke saken, og spurte når jeg hadde deadline.

-Om tre dager, svarte jeg. Dagen etter gjorde jeg et nytt forsøk, men informasjonssjefen hos Tine hadde ikke skaffet seg rede på saken da.

Nytt forsøk dagen etter: Nei da, informasjonssjefen hadde ennå ikke lyktes å få ut informasjon om fenomenet fra sine kilder i Tine.

Dagen for deadline opprant. Siden datostemplingen på melk var selve grunnsteinen i reportasjen, var det avgjørende at Tine fikk forklare praksisen.

Vi prøver igjen. Deadline for reportasjen er om to timer:

Informasjonssjefen er i møte og har gjort seg utilgjengelig. På sentralbordet gjør jeg det klart at dette er siste mulighet, og jeg blir lovet at "noen" skal ringe meg opp igjen. Det viser seg å være en informasjonsrådgiver. Han bekrefter fenomenet, men sier at det ikke lar seg gjøre å forlenge holdbarheten på melken utenom jul og påske.

Reportasjen i Tønsbergs Blads lørdagsmagasin førte til at VG laget en egen sak på datomanipuleringen av melk. Avsløringen har ennå ikke ført til Tine har lagt om praksisen.

Resultatet er at Tine – og butikkene – fortsetter å tjene penger på å selge mer melk enn vi egentlig trenger – fordi vi heller fullt brukbar melk i vasken når holdbarhetsdatoen er ute.

Men den private konkurrenten Q-meieriene justerer datoene etter været. Det vil si, lengre holdbarhet på melken om høsten og vinteren, kortere om sommeren, når det er vanskeligere å holde melken nedkjølt hele veien fra butikken til kjøleskapet der hjemme.

I den fem sider lange reportasjen fortalte vi også om datostemplingen av egg. Et EØS-pålegg tvinger Prior og andre norske eggleverandører å holdberhetsstemple eggene til 28 dager etter at de ploppet ut av høna. Den europeiske begrunnelsen for dette, er frykten for at salmonellabakterier skal blomstre opp hvis eggene oppbevares for lenge. Vi kunne fortelle at det aldri har vært registrert salmonella i norske egg.

Min første kilde, Meny-kjøpmann Trond Skjeggerød, fortalte at det i liten grad er EØS og Mattilsynet som setter holdbarhetsdatoen på matvarer i Norge. Den bestemmer stort sett matprodusentene selv. Dette ble bekreftet av det lokale Mattilsynet (da Næringsmiddeltilsynet).

Priors produktsjef Astrid Pladsen uttalte at norske egg er like gode tre måneder etter egg at de ble lagt.

I reportasjen kunne vi også beskrive hvordan det vokser frem en hel industri som lever av å destruere fullgod mat. Det bekreftet daglig leder Bjørn Bu ved Mat- og

emballasjeggjenvinning utenfor Tønsberg. Han gjorde det for øvrig klart at han ser med ubehag på hvor mye fullgod mat som blir omskapt til dyrefor og gjødsel.

Når gode melke- og matprodukter havner i sluket eller til gjenvinning, må den erstattes av ny. Slik øker Tine og de andre produsentene – og kjøpmennene – omsetning og inntjening. Cash flow, heter det på blårussens språk.

Metodebruken i denne reportasjen var følgende:

Forsøk med drikke- og matvarer (utgått på dato) fra eget kjøleskap, intervjuer med kjøpmenn i dagligvarebutikker, med daglig leder Bjørn Bu i Mat- og Emballasjeggjenvinning (MEG), egne observasjon i forretninger og på MEG, telefonintervjuer med Tine lokalt og sentralt, med Mattilsynet. I tillegg søkte jeg på nettet (Google) ved bruk av følgende søkeord:
Datostempling, kasting av mat, ressursforvaltning, Tine, Q-melk, kjøleteknikk.

Resultatet av søkene ble bl.a. at Fremtiden i våre hender fremsto som en relevant kilde mht synspunkter på ressursforvaltningen. I tillegg fant jeg høyst relevant informasjon fra en NRK-reportasje (fjernsynet) tidligere på året. Den omhandlet langt på vei de samme problemstillingene. Jeg fikk lite ut av søkene med ordet *datostempling*.

Hovedsakelig jobbet jeg med denne saken i vanlig dagarbeidstid. Anslagsvis brukte jeg fem arbeidsdager, medregnet tid til utskrivning og konferering med nyhetsledelse om vinkling og oppfølging samt med desk vedr. uttegning. Av fritid gikk det med tiden som jeg brukte til å få et fortrolig forhold til min lokale kjøpmann samt til forsøk med drikke- og matvarer fra husets kjøleskap. Totalt – anslagsvis: Tre timer.

Det som i ettertid sitter sterkt i minnet, er lukt- og synsopplevelsene på Mat- og emballasjeggjenvinning utenfor Tønsberg. Fotografen og undertegnede var der en varm sensommerdag. I artikkelen beskriver jeg lukten. Den var meget ubehagelig. Den minte om duften fra ukegamle rekerester. I tillegg opplevdes det som nokså selsomt å forholde seg til informasjonsavdelingen hos Tine. Jeg fikk en følelse av at dette var noe Tine simpelthen ikke ville snakke om.

Tønsberg 20. januar 04

Asbjørn Olav Lien
-journalist-
Tønsbergs Blad