



Hvorfor BAMA bruker mye emballasje

Det er flere grunner til at stadig flere frukt- og grønt produkter blir emballert. Frukt og grønt er ferskvarer og inneholder fra 75 – 95 % vann. For å beskytte produktet og bevare kvaliteten i forhold til transport og oppbevaring, er valg av riktig emballasje for produktene viktig.

De siste 5 årene har sortimentet på frukt og grønnsaker økt med 40 prosent. Et så stort spekter av forskjellige produkter og kvaliteter, krever god merking for å skille mellom kvalitetene og gi produktet den riktige prisen. Økt bruk av emballasje har også et hygiene-messig aspekt.

Kvalitet og miljø

Emballasjens viktigste oppgave er å ivareta kvaliteten og hindre svinn på produktene fra produksjon og innhøsting og helt frem til det øyeblikket produktet blir spist eller bearbeidet.

Dette foregår på to alternative måter;

- Enten pakkes produktene i større kasser som leveres til butikk og utsalgssted, hvor forbrukeren plukker produktene og selv emballerer dem i for eksempel plastposer.
- Eller produktene pakkes og emballeres enten hos produsent eller på et sentralpakkeri i dertil egnede forbrukerpakninger og selges til forbrukerne ferdig emballert.

I de senere årene distribuerer BAMA stadig flere produkter som er ferdig emballert.

Årsaken til dette er flere:

1. Redusert svinn

Svinn eller kasting av frukt og grønt er en av de viktigste minusfaktorene i forhold til miljø. Produkter som er produsert, pakket og transportert, har allerede bidratt til utslipp av CO₂ og andre stoffer. Hvis produktene i tillegg blir et avfallsproblem, vil dette få en stor og negativ konsekvens for miljøet.

Et eksempel: Etter at steinfrie druer nå blir pakket i egnet emballasje direkte etter innhøsting, er svinnet fra høsting til forbruker

reduert til 1 – 2 prosent. Tidligere lå svinnet på druer solgt i løs vekt på 10 – 15 prosent. Druer må uansett emballeres i kjøpsøyeblikket. Miljøgevinsten i dette eksempelet er m.a.o. stor.

Spisemodne produkter som avokado og mango blir lett utsatt for støt under transport og eksponering i butikk og ikke minst i bæreposen på vei hjem. Emballasjen som benyttes på disse produktene minimerer dette problemet og produktene har den rette kvaliteten når de skal spises.

2. Hygiene

Frukt og grønnsaker som eksponeres og selges i løs vekt, blir utsatt for berøring av mange forskjellige mennesker. Emballering reduserer risikoen for overføring av smitte. Under alle omstendigheter anbefales det at frukt og grønnsaker skylles godt før bruk.

3. Mangfold

De siste årene har sortimentet og mangfoldet av frukt og grønnsaker økt med over 40 prosent. Dette mangfoldet har også bidratt til økt forbruk. For eksempel tilbys tomater i dag i 10 – 15 varianter og kvaliteter i samme butikk og med forskjellige priser. For å kunne tilby et så stort spekter av forskjellige produkter og kvaliteter, kreves god merking for å gi produktet den riktige prisen. Pakkede produkter merkes derfor med en egen EAN strekkode, som gjør at forbrukeren betaler riktig pris for riktig kvalitet når det passerer kassepunktet i butikkene.

4. Økologiske produkter

Regelverket for omsetning av økologiske frukt- og grøntprodukter er strengt, bl.a. i forhold til sporbarhet tilbake til produsent. Det er også strenge krav om tydelig å skille mellom konvensjonelt dyrkede produkter og økologiske dyrkede produkter. Derfor emballeres alle økologiske produkter før salg.



Valg av materiale

All emballasje som benyttes til matvarer må tilfredsstillende offentlige krav i forhold til hygiene og matvaresikkerhet.

Emballasjen som benyttes på BAMA's frukt- og grøntprodukter er gjenvinnbar. Når emballasjen har gjort nytten i forhold til punktene nevnt ovenfor, blir den kastet som søppel. På dette området er det fremdeles utfordringer i forhold til innsamlings- og sorteringsløsninger. BAMA er medlemmer av Grønt Punkt og betaler vederlag for all emballasje vi bruker på våre produkter. Dette er penger som går uavkortet til returselskapene som sørger for innsamling og gjenvinning av plast, papp, kartong etc.

Innsamlingsgraden av emballasjeplast som går til gjenvinning i Norge, øker stadig og bidrar til at emballasje ikke er en så stor belastning for miljøet som man skulle anta. Stadig flere kommuner og fylker innfører nå plast-retur, noe som vil bidra til at miljøregnskapet når det gjelder emballasje på frukt og grønnsaker, får en positiv utvikling.

Bioplast

Bioplast er plast laget av fornybare ressurser som stivelse fra mais, sukkerrør, poteter eller lignende. Denne type plast benyttes i dag på enkelte økologiske produkter.

Utfordringen med denne type plast er at den ikke må blandes eller kastes sammen med oljebasert plast, fordi den vil ødelegge kvaliteten på råvaren fra gjenvunnet plast i en ny gjenvinningsprosess.

Et sentralt spørsmål med bioplast, er om store jordbruksarealer skal benyttes til å produsere mat eller mais til produksjon av plast. Dette er en vanskelig diskusjon som ikke har noen enkle svar.

BAMA arbeider kontinuerlig med å utvikle og optimalisere emballasjen som i dag benyttes, slik at forbruket av emballasjematerialer kan reduseres.

Oslo, september 2009

Merker på emballasje og hva de betyr:



Brukes på alle pakninger. Grønt Punkt Norge AS organiserer returordningene for plast og annen emballasje. Som medlemsbedrift bidrar BAMA med finansieringen.



Matvaregodkjent. Brukes på emballasje godkjent for matvarer.



Resirkulerbar plast. Brukes på all plastemballasje.



Resirkulerbar papp/papir. Brukes på all papp og papiremballasje.