

## STAND001

### FORDELING AV HOLDBARHETSTID

---

Reduksjon av matsvinn er et overordnet mål i samfunnet. Matsvinn knyttet til at grenseverdier for holdbarhet mellom partene i verdikjeden passerer, utgjør en betydelig del. Kartlegging viser at matsvinnet reduseres betydelig dersom butikk og forbruker disponerer en større del av den totale holdbarhetstiden. Det er derfor en målsetting at produsent og grossist forbruker minst mulig av tilgjengelig tid. Denne standarden inneholder en tabell som regulerer ansvaret for- og forventninger mottaker av varer har knyttet til holdbarhet. En overordnet målsetting er at produsert vare eksponeres mot forbruker. Ved mindre overskridelser av tabellens grenseverdier forutsettes at aktørene søker løsninger som gir lavest mulig matsvinn.

#### ***Holdbarhetstid***

Ansvaret for å fastsette type holdbarhetsmerking og total holdbarhetstid ligger hos produsent. Holdbarhetstiden regnes fra produktet er salgsklart, f.eks. fra etter at produktet er ferdig modnet og kontrollert.

Produktets faktiske holdbarhetstid påvirkes av en rekke forhold, primært råvarens egenskaper og ekstern påvirkning. Produsent oppfordres til å vurdere om en dynamisk holdbarhetsmerking kan praktiseres – i praksis ved at total holdbarhetstid utvides når forholdene gir anledning til dette. Antall «stemplingsdager» kan derfor på enkelte produkter være flere enn antall holdbarhetsdager. I følge Mattilsynet, er bruk av dynamisk holdbarhet innenfor dagens regelverk.

For mer informasjon om dynamisk holdbarhet, se her; <http://www.stand.no/wp-content/uploads/2016/03/STAND001-vedlegg-1-Dynamisk-holdbarhet.pdf>

Emballasjen (F-pak og D-pak) merkes i henhold til produsentens valg av type holdbarhetsmerking og total holdbarhetstid.

#### ***Forbruk av holdbarhetstid/ferskhetsgrad***

Risiko for matsvinn er knyttet til gjenværende holdbarhetstid. Måling av forbrukt tid i forsyningskjeden er et virkemiddel for å sikre fakta og overvåke utvikling. Partene oppfordres til å utvikle resultattyper og samarbeide for å redusere forbruk av holdbarhetstid.

#### ***Bilaterale avtaler***

Tabellen gjelder med mindre annet er avtalt mellom partene. Spesielt for produkter med kort holdbarhet (42 dager eller mindre) vil forhold som avstand til markedet og omsetningsvolum være avgjørende for fastsetting av optimal fordeling av holdbarhetstid. Det oppfordres til vurdering og inngåelse av bilaterale avtaler. For mer informasjon om eksempler på bilaterale avtaler, se her; <http://www.stand.no/wp-content/uploads/2016/03/STAND001-vedlegg-2-Bilaterale-avtaler.pdf>

## Ekspedering av kundeordre

Transporttid og leveringsfrekvens bør om mulig være kriterier som blir hensyntatt i de tilfeller der det er flere holdbarhetstider tilgjengelige ved ekspedering. «Ferskere varer» leveres til grossister eller kunder med store transportavstander/lav frekvens.

## Anbrekk

Pakningsinnhold – mengde i forbrukerpakning og antall forbrukerpakninger i detaljstpakning – fastsettes av produsent, fortrinnsvis i dialog med kjede. Grossistene oppfordres til å legge til rette for at kunder med lite behov tilbys anbrekk (bestilling av mindre enn 1/1 D-pak).

## Tabellen

For varer med total holdbarhet på 150 dager eller mer gjelder at siste frist for levering til grossist skal være minst 100 dager og til detaljist minst 50 dager. Sesongvarer skal selges med god holdbarhetsmargin for aktuell sesong.

For varer med total holdbarhet 90 dager eller mindre er tabellen skjevdelt til fordel for å sikre en størst mulig del av holdbarheten til siste ledd.

For varer med holdbarhet under 17 dager gjøres bilaterale avtaler. Det oppfordres til å vurdere slike avtaler også for varer med holdbarhet mellom 17 og 42 dager.

Leveringsvilkår regulerer tidspunkt for ansvarsovergang. Se lenke til Incoterms;  
<http://iccwbo.org/products-and-services/trade-facilitation/incoterms-2010/the-incoterms-rules/>

Definisjon av tabelloverskrifter:

- Total holdbarhet: Produktets totale holdbarhet i dager definert av produsent.
- Produsent: Antall dager av total holdbarhet som produsenten har til rådighet.
- Distributør: Antall dager av total holdbarhet som grossisten har til rådighet frem til levering i butikk.
- Detaljst/forbruker: Antall dager av total holdbarhet som er tilgjengelig for butikk og forbruker.

Total holdbarhet	Produsent	Distributør/Grossist	Detaljst/forbruker
150	50	50	50
149	49	50	50
148	49	49	50
147	49	49	49
146	48	49	49
145	48	48	49
144	48	48	48
143	47	48	48
142	47	47	48
141	46	47	48
140	46	47	47
139	46	46	47
138	46	46	46
137	45	46	46
136	45	45	46
135	45	45	45
134	44	45	45
133	44	44	45

132	44	44	44
131	43	44	44
130	43	43	44
129	43	43	43
128	42	43	43
127	42	42	43
126	42	42	42
125	41	42	42
124	41	41	42
123	41	41	41
122	40	41	41
121	40	40	41
120	40	40	40
119	39	40	40
118	39	39	40
117	39	39	39
116	38	39	39
115	38	38	39
114	38	38	38
113	37	38	38
112	37	37	38
111	37	37	37
110	36	37	37
109	36	36	37
108	36	36	36
107	35	36	36
106	35	35	36
105	34	35	36
104	34	35	35
103	34	34	35
102	33	34	35
101	33	33	35
100	33	33	34
99	32	33	34
98	32	32	34
97	32	32	33
96	31	32	33
95	31	32	32
94	31	31	32
93	30	31	32
92	30	31	31
91	30	30	31
90	30	30	30
89	29	30	30
88	28	30	30
87	27	30	30
86	26	30	30
85	26	29	30
84	25	29	30
83	25	28	30
82	24	28	30
81	24	27	30

80	23	27	30
79	23	26	30
78	22	26	30
77	22	25	30
76	21	25	30
75	21	24	30
74	20	24	30
73	20	23	30
72	19	23	30
71	19	22	30
70	18	22	30
69	18	21	30
68	17	21	30
67	16	21	30
66	16	20	30
65	15	20	30
64	14	20	30
63	14	19	30
62	14	18	30
61	13	18	30
60	13	17	30
59	13	16	30
58	12	16	30
57	12	15	30
56	12	14	30
55	11	14	30
54	10	14	30
53	10	13	30
52	10	12	30
51	10	12	29
50	10	12	28
49	10	12	27
48	10	11	27
47	10	11	26
46	10	10	26
45	10	10	25
44	10	10	24
43	10	10	23
42	10	10	22
41	9	10	22
40	8	10	22
39	7	10	22
38	7	9	22
37	7	9	21
36	7	9	20
35	7	9	19
34	6	9	19
33	6	9	18
32	6	9	17
31	5	9	17
30	5	9	16
29	5	8	16

28	5	8	15
27	5	8	14
26	4	8	14
25	4	8	13
24	4	7	13
23	4	7	12
22	4	6	12
21	4	6	11
20	3	6	11
19	3	6	10
18	3	5	10
17	3	5	9