

Livsmedelsverket
livsmedelsverket@slv.se

Stockholm 2020-06-04

**REMISSYTTRANDE;
Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter
(LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation
(Ert diarienummer 2019/02458)**

Visita är bransch- och arbetsgivarorganisation för den svenska besöksnäringen. Visita samlar ca 5 500 medlemsföretag med runt 8 150 arbetsställen, huvudsakligen hotell, restauranger, caféer, nöjesrestauranger, cateringföretag, konferensanläggningar, spa, campingföretag, vandrarhem, skidanläggningar, nöjes- och djurparker, turistbyråer samt turist- och eventföretag. Visita tecknar branschens kollektivavtal och är en medlemsorganisation i Svenskt Näringsliv. Som branschorganisation hjälper Visita företagen att växa och utvecklas och är besöksnäringens företrädare i politiska frågor.

Visita har tagit del av rubricerat förslag och underlag för detta och får härmed inkomma med följande

YTTRANDE

1. Sammanfattande synpunkter

- Visita är positiva till att gäster som så önskar får information om animaliers ursprung på restaurang. Visita har sedan 2016 en policy för ursprungsinformation på restaurang där Visita rekommenderar restauranger och andra storhushåll att de ska kunna ge konsumenter information om ursprunget för de livsmedel som erbjuds till försäljning när det gäller nötkött, griskött, fårskött, getkött, fågelkött, fisk, skaldjur och blötdjur. Gäster har redan idag all möjlighet att fråga och få svar på ursprungsinformation och kan i annat fall välja någon annan restaurang. Det finns härmed inte övervägande skäl för att införa ett tvingande krav på sådan information då detta skulle leda till ökad administration och kostnader för företagen samt ökade priser för konsumenterna och risk för förlorade intäkter och arbetstillfällen.
- Visita motsätter sig införande av krav på ursprungsinformation.
- Förslaget uppfyller inte kraven i aktuell EU-förordning, bl.a. då det inte finns något bevisat samband mellan kvaliteter hos livsmedlet och dess ursprung.

- Om krav på ursprungsinformation ändå skulle införas delar Visita Livsmedelsverkets bedömning att informationen kan ges i enlighet med kraven på allergeninformation, dvs muntligen eller skriftligen.
- Det är vidare – med tanke på den pågående coronapandemin och dess enormt negativa konsekvenser för företagen i bland annat besöksnäringen – en uppenbart orimlig tidpunkt att införa ytterligare krav och belastningar (som inte har uppenbar miljö- eller konsumentnytta) riktade mot verksamheter i en redan extremt hårt pressad bransch. Det beräknas ta flera år för branschen att stabiliseras igen efter det att pandemin är helt över. Livsmedelsverket bedömer att de administrativa kostnaderna för ursprungsinformation om kött uppgår till 700 miljoner kr per år för företag i restaurangled. Det sista näringen behöver i nuläget är tillkommande kostnader som dessa.

2. Förslaget

I Livsmedelsverkets förslag anges att på restauranger och i andra storhushåll ska uppgift om ursprungsland lämnas för färskt, kylt, fryst och malet kött av nöt, svin, får, get och fjäderfä som används som ingrediens i livsmedel som inte är färdigförpackade. Med ursprungsland avses uppfödningens land för det djur som köttet kommer från, och uppgiften ska tillhandahållas på samma sätt som allergeninformation, dvs muntligen eller skriftligen. Om livsmedelsföretagaren väljer att lämna uppgifterna först efter förfrågan från konsumenten ska denne se till att det tydligt framgår hur konsumenten kan få tillgång till uppgifterna. En särskild upplysning om hur man kan få tillgång till uppgifterna kan ges skriftligen eller muntligen.

3. Visitas synpunkter

Visita motsätter sig införandet av krav på ursprungsinformation och får nedan utveckla anledningen till detta samt de brister och problem vi ser i förslaget.

3.1. *Gäster kan få information redan idag eller välja annat alternativ*

Visita är positiva till att gäster som så önskar får information om animaliers ursprung på restaurang. Visitas erfarenhet är också att de konsumenterna som efterfrågar ursprung på restaurang också får frågan besvarad redan idag. Det finns i Livsmedelsverkets underlag inte någon grund för en uppfattning att ett visst antal restauranger inte skulle uppge information om de fick frågan härom. Restaurangerna har inget intresse av att undanhålla information om ursprung från konsumenterna. En kund som ställer den frågan och inte får svar har möjlighet att välja en annan rätt/en annan restaurang och kommer sannolikt inte återkomma till restaurangen. Redan idag finns även krav på

redlighet och spårbarhet vilket innebär att information som ges om bl.a. ursprung måste stämma. Varje gäst som frågar har även redan idag rätt att få svar på produkters ursprung eller härkomstplats om gästen annars kan vilseledas om att ursprunget eller härkomstplatsen är en annan.

Visita har även sedan 2016 en policy för ursprungsinformation på restaurang där Visita rekommenderar restauranger och andra storhushåll att de ska kunna ge konsumenter information om ursprunget för de livsmedel som erbjuds till försäljning när det gäller nötkött, griskött, fårkött, getkött, fågelkött, fisk, skaldjur och blötdjur. Då de gäster som önskar information om ursprung redan idag kan få önskad information som måste vara korrekt vore det oproportionerligt att införa belastande tvingande krav här.

3.2. Förslaget går utöver skyldigheterna enligt EU

Livsmedelsverket anger att föreslagen reglering bedöms överensstämma med de skyldigheter som följer av Sveriges anslutning till EU. Konstateras kan dock att det idag inte finns något krav inom EU på restauranger och andra storhushåll att lämna aktuell ursprungsinformation och ett krav härpå skulle således gå längre än de skyldigheter som idag följer av EU och innebära en överimplementering av EU-reglerna.

3.3. Förslaget uppfyller ej kraven enligt förordningen

I förordning nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenter ges en möjlighet för medlemsstaterna att förskriva om ursprungsinformation om det motiveras av minst ett av följande skäl: skydd av folkhälsan, skydd av konsumenterna, förebyggande av bedrägeri eller skydd av industriella och kommersiella äganderätter, uppgifter om ursprung och registrerade ursprungsbeteckningar samt förebyggande av illojal konkurrens.

Livsmedelsverket har i underlaget hänvisat till grunden skydd av konsumenterna. Visita anser dock inte att Livsmedelsverket visat att ursprungsinformation skulle skydda konsumenterna. Livsmedelsverket har angett att ursprungsinformation ”*syftar till att ge och värna konsumenters möjlighet att göra medvetna och informerade val*” men då förhållandet mellan ursprung och miljö/hälsa är mycket komplex är det högst oklart att konsumenterna kommer att kunna göra medvetna och informerade val baserat på information om ursprung. Det finns bra och sämre kött och djurhållning i Sverige och det finns bra och sämre kött och djurhållning i andra länder. Livsmedelsverket anger även självt att ”*konsumenter kanske har för lite kunskap om vad ursprungsmärkning egentligen innebär*” (*i Livsmedelsverket [2015] visas att konsumenter i regel har hög tilltro till sin kunskap om ursprungsmärkning, men att det i praktiken inte förhåller sig så.), att ”*möjligheten finns att konsekvenserna för ”fel” ursprungsland är obefintliga*”,

att ”konsumenters kunskap riskerar att vara otillräcklig för att kunna skapa tillräckligt stor nytta i form av exempelvis miljöförbättringar” och att förslaget ”bedöms inte ha några större effekter på miljön”. Visita delar Livsmedelsverkets uppfattning här och befarar att risken är stor att kravet inte kommer att leda till skydd för konsumenter eller bättre hälso- eller miljöeffekter, i vart fall inte i en sådan utsträckning att det blir proportionerligt att införa belastande krav härom.

Även om krav på ursprungsinformation skulle kunna motiveras med ett skydd av konsumenterna får medlemsstaterna enligt aktuell artikel i förordningen endast införa åtgärder rörande obligatorisk uppgift om livsmedels ursprungsland eller härkomstplats, om det finns ett *bevisat samband* mellan vissa kvaliteter hos livsmedlet och dess ursprung eller härkomst.

Livsmedelsverkets dokument benämnt ”*Sambandet mellan vissa kvaliteter hos livsmedlet och dess ursprung*” bevisar dock inte något sådant samband. Livsmedelsverket drar en felaktig slutsats när man anger att för metod för mörning av nötkött är ursprungslandet en stark indikator för kvalitet. Denna slutsats är felaktig då både svenska och utländska producenter använder dessa olika typer av metoder. Det finns inget bevisat samband mellan kvalitén och med ursprungslandet här. Samma sak gäller frysta produkter då både svenska och utländska producenter använder sig av frysning som metod samt transport av både färskt och fryst kött. Vad gäller djurskyddslagstiftning kan Sverige ha högre djurskydd på vissa områden och andra länder på andra områden. Dessutom kan frågor som t.ex. ev. gräsbete och eko-certifieringar påverka djurskyddet, vilket inte heller det är kopplat till ursprung. Det finns således inte något bevisat samband här och förslaget uppfyller därför inte kraven i EU-förordningen. Det faktum att Livsmedelsverket även i denna kontext anger att flertalet konsumenter anser att information om ursprung är viktigt läker inte denna brist på bevisat samband.

Nämnas här kan även att EU-domstolen i förhandsavgörande den 1 oktober 2020 i mål C-485/18 angav följande. EU-lagstiftning som harmoniserar den obligatoriska angivelsen av ursprungsland för livsmedel utesluter inte antagandet av nationella åtgärder som inför vissa ytterligare obligatoriska uppgifter om ursprung eller härkomst, om dessa åtgärder uppfyller villkoren i förordning nr 1169/2011. Först måste sådana åtgärder motiveras på en eller flera skäl som rör skyddet av folkhälsan, konsumentskyddet, förebyggande av bedrägeri, skyddet av industriell och kommersiell äganderätt, uppgift om härkomst, registrerade ursprungsbezeichnungar och förebyggande av illojal konkurrens. För det andra är ett antagande endast möjligt om det finns ett bevisat samband mellan vissa kvaliteter hos de berörda livsmedlen och deras ursprung eller härkomst, och om medlemsstaterna tillhandahåller bevis för att majoriteten av

konsumenterna lägger ett stort värde på tillhandahållandet av denna information. Som ett första steg måste det således verifieras om det finns ett bevisat samband mellan vissa kvaliteter hos det berörda livsmedlet och dess ursprung eller härkomst. Om förekomsten av en sådan länk har fastställts måste det fortfarande, och endast som ett andra steg, avgöras om majoriteten av konsumenterna lägger ett betydande värde på den informationen. Följaktligen kan undersökningen av förekomsten av en beprövad länk inte baseras på subjektiva faktorer som rör betydelsen av den sammanslutning som majoriteten av konsumenterna kan göra mellan vissa kvaliteter hos det berörda livsmedlet och dess ursprung eller härkomst.

EU-domstolen anger vidare vad gäller begreppet ”kvaliteter” av livsmedel, att detta begrepp endast avser de kvaliteter som är kopplade till ursprunget och som följaktligen skiljer den maten från livsmedel som har ett annat ursprung eller härkomst. Detta är inte fallet med matens motståndskraft mot transport och risken för försämring under transitering, vilket därför inte kan beaktas i syfte att undersöka om det finns en möjlig bevisad koppling mellan vissa kvaliteter av livsmedlet och dess ursprung eller härkomst eller följaktligen i syfte att tillåta införandet av en ursprungs- eller härkomstbeteckning för det livsmedlet.

3.4. Konkurrenssnedvridning

I utredningen anges att det i matbutiken är enkelt att få reda på det färska köttets ursprung genom märkning. Detta gäller dock inte berett kött eller kött i färdiglagade rätter som säljs på butik. Nu angivet förslag skulle endast innebära krav på ursprungsinformation för restauranger och andra storhushåll. Vad gäller färdigförpackade rätter som är producerade i fabrik skulle dock inte finnas motsvarande krav att ange ursprung för kött som ingrediens. Detta skulle innebära en otillbörlig konkurrenssnedvridning i regelbörda och kostnader för besöksnäringen kontra handeln som varken är påkallad eller proportionerlig då gästerna på restaurang dessutom faktiskt har möjlighet att på plats fråga restaurangen om ursprung.

3.5. Livsmedelsverkets konsumentundersökning

Visita önskar kortfattat även bemöta Livsmedelsverkets konsumentundersökning som ligger till grund för nu aktuellt förslag. För det första är det svårt att ta fram en enkät där svaren ska visa hur respondenterna faktiskt agerar och inte hur respondenterna önskar att de agerar. Särskilt inom miljöfrågor finns risk att svaren blir missvisande.

Mot bakgrund av detta behöver framföras att Visita inte känner igen att sex av tio konsumenter skulle bruka fråga om köttets ursprung utan upplever att det troligen här finns en risk att svaren inte korrelerar med verkligheten. Livsmedelsverket anger även i

underlaget att det i en rapport från Livsmedelsverket från 2015 visades att endast 23 % har frågat efter råvarors ursprung vid flera tillfällen eller vid något tillfälle under ett års tid. Men även om svaren i enkäten skulle korrelera med verkligheten skulle man även kunna tolka angivna svar tvärtom, dvs. då 40 procent angett att de aldrig frågar om köttets ursprungsland och 20 procent anger att de frågar mindre än var fjärde gång (vilket således omfattar alla respondenter som frågat någon enda gång i livet) och härmed istället fastställa att sex av tio konsumenter *inte* frågar om ursprung i någon nämnbar utsträckning.

Vad gäller frågan om varför konsumenterna tycker att det är viktigt med ursprungsinformation anges att respondenterna valt svarsalternativen att det främst *"hjälp matgästen att undvika kött som hen tror är mindre säkert"* och *"hjälp matgästen att bedöma köttets miljö- och klimatpåverkan"*. Att kunna bedöma om köttet är mindre säkert eller köttets miljö- och klimatpåverkan baserat på ursprung är dock svårt och kräver att man är mycket väl insatt. Dessa frågor är dessutom inte helt kopplade till ursprungsland utan snarare till produktionssystem, dvs. hur djuret har levt (tex gräsbetat), ätit, behandlats, medicinerats, transporterats, etc. I Sverige finns goda och dåliga exempel på djuruppfödning, likaså i andra länder. Att gästerna skulle kunna ta informationen om ursprungsland och härmed kunna göra en informerad och korrekt bedömning om säkerhet eller miljö- eller klimatpåverkan är inte särskilt troligt. Respondenterna har även valt svarsalternativet att ursprungsinformationen *"hjälp matgästen att undvika kött från vissa länder av politiska eller etiska skäl"* vilket är intressant. Visita har inte erfarenhet att detta är något som varken efterfrågas eller påverkar val av animalier på restaurang. Inte heller är det särskilt troligt att information om ursprung skulle hjälpa att gästen att bedöma ätupplevelsen som angetts som svarsalternativ av vissa respondenter.

Frågor som Visita anser saknas i enkäten är bl.a. om svaret på frågan om ursprung skulle påverka beslutet om att köpa maträtten. Inte heller finns det en fråga om matgästen är beredd att betala ett högre pris för att få ursprungsinformation, en konsekvens som kommer att bli ofrånkomlig om ursprungsinformation blir ett krav.

3.6. Muntlighet viktig

Om krav på ursprungsinformation ändå skulle införas delar Visita Livsmedelsverkets bedömning att informationen ska kunna ges i enlighet med kraven på allergeninformation. En muntlig information om ursprung måste alltid vara acceptabel, eftersom den uppmuntrar kommunikation mellan restaurang och konsument och säkerställer att aktuell och uppdaterad information lämnas. Skriftlig information riskerar alltid brister i uppdatering och medför orimliga krav på nytryck av menyer etc. Många

restauranger – bl.a. lunchrestauranger – uppdaterar dagligen sina menyer och anpassar dem efter dagens tillgång på råvaror. Det kan dessutom vara svårt att få tillräckligt med en råvara från ett och samma ursprungsland och restauranger kan därför bli tvungna att använda samma råvara från olika ursprung samtidigt eller byta mitt under service. Om krav på ursprungsinformation införs är det som sagt rimligt och nödvändigt att det inte ställs högre krav på detta än det görs vad gäller allergener i maten.

3.7. Frågan om flera ursprungsländer

I förslaget anges att ursprungsland ska ges med uttrycket: ”*ursprungsland: (namn på medlemsstat eller tredje land)*” eller uttryck med motsvarande innehåll. Om uppgift om ursprungsland inte är tillgängligt, ska ursprungsland anges med uttrycket ”*flera medlemsstater*”, ”*flera tredjeländer*” eller ”*flera medlemsstater och tredjeländer*”, eller uttryck med motsvarande innehåll”. I underlaget anges att det ”*alltid finns möjligheten att ange informationen ”kött från EU-länder” eller liknande*”. En fråga som måste klarläggas är att restauranger måste kunna ange flera ursprungsländer för animalierna i en och samma rätt när detta är ofrånkomligt i produktionen. En situation som kan uppstå är nämligen att kött från ett ursprung tar slut mitt i tillagningen av en rätt och att restaurangen då använder sig av även kött med ett annat ursprung. Som exempel kan tas en plåt med fläskfilé i sås som tillreds i ugn; om de fläskfiléer som används på plåten har olika ursprung så måste det vara tillåtet att till gäst ange att köttet kan ha ett av flera aktuella nämnda alternativa ursprung. Det vore inte rimligt att restaurangen i detta exempel skulle behöva tillaga flera olika mindre plåtar för att särhålla köttet då detta skulle innebära mer arbete samt eventuell risk för ett sämre matlagningsresultat.

3.8. Konsekvenser

En tvingande reglering skulle medföra ett antal merkostnader för företagen. Istället för att aktuell personal kan kolla upp ursprung när en gäst faktiskt frågar om ursprung så behöver samtliga led i produktionen vara ständigt uppdaterade om de olika ursprung, vilket kommer att öka administrationen och den interna kommunikationen. Livsmedelsverket uppskattar tidsåtgången för informationsöverföringen till 11 minuter per företag och dag samt de administrativa kostnaderna till 700 miljoner kronor per år för företag i restaurangled. Beroende på variationer i restaurangers utbud och affärsmodeller befarar Visita dock att tidsåtgången riskerar bli mycket större än så för många företag och de administrativa kostnaderna riskerar därför att vara högre sammanlagt.

Något som inte anges som konsekvens för företagen och som således inte är medräknade i de 700 miljonerna är att ett krav också kommer att innebära utökad tillsyn vilket leder

till ökad kontrolltid, ökad provtagning, ökade tillsynsavgifter och ökad risk för sanktioner. Ett krav skulle härigenom bli både krångligt och dyrt ta resurser och fokus från annan mycket viktig tillsyn av bl.a. livsmedelshygien, allergener och livsmedelsbrott. Det blir i stort en mycket stor administrativ regelbörda för väldigt lite information som inte efterfrågas i någon stor utsträckning och som redan idag hanteras.

Livsmedelsverket konstaterar vidare att det ”finns indikationer på att konsumenter inte har betalningsvilja för ursprungsinformation” samt att ”konsumenterna troligen inte är beredda att betala ett högre pris som kompenserar företagen för eventuella merkostnader”. Ökade kostnader för ursprungsinformation skulle härmed innebära att företagen får sämre marginaler alternativt att de förlorar försäljning och till följd av detta skulle även arbetstillfällena minska. Livsmedelsverket anger också här ”att högre pris på utemåltider kan bidra till att det konsumeras mindre och detta missgynnar både företag och konsumenter. Därmed finns en risk att obligatorisk ursprungsinformation blir en ineffektiv lösning för hela samhället.”

Det föreslagna kravet riskerar vidare, som nämnts ovan, att inte leda till bättre miljöeffekter. Det föreslagna kravet även kan komma att leda till ett mer protektionistiskt synsätt till fördel för svensk produktion istället för att bidra till en generell förbättrad djur- och miljöomsorg. Detta är också i strid med den gemensamma marknadens intentioner.

Då Sverige inte är självförsörjande på kött kan en ökad efterfrågan på svenskt kött även innebära att köttet inte räcker till och att priserna pressas upp oproportionerligt mycket vilket även detta kan leda till ökade konsumentpriser, minskad omsättning och förlorade arbetstillfällen. Som Livsmedelsverket anger finns också risk att ökade kostnader för besöksnäringen kan innebära att utrymmet minskar för näringen att köpa bra produkter från primärproducenter i Sverige.

Det finns också risk att vissa restauranger istället för obearbetat kött kommer att välja berett kött eller prefabrikat för att undkomma kostnader för information och särhållning. Det kan också parallellt innebära att konsumenterna efterfrågar ursprung på berett kött eller prefabrikat och att företagen har svårt att få fram denna information då det inte finns krav på denna information i tidigare led.

Som Livsmedelsverket konstaterar måste nyttan med föreslagen reglering överstiga företagets kostnader för att kravet ska vara berättigat. Det har inte på något sätt visats i underlaget att så skulle vara fallet.

Visita anser i likhet med Livsmedelsverket att informationskampanjer till konsumenter vore ett bra sätt att öka konsumenternas kunskap om hur kött påverkar miljön och göra konsumenter införstådda med att det är befogat att aktivt efterfråga information om ursprung. Visita ser gärna att fler konsumenter är väl insatta i dessa frågor och aktivt efterfrågar animaliers ursprung på restaurang.

3.9. En felaktig tidpunkt att införa ytterligare informationskrav

Företagen i besöksnäringen – restauranger, hotell, konferensanläggningar, nöjesparker, nattklubbar, skidanläggningar och campingplatser m.m. – har drabbats oerhört hårt till följd av coronapandemin och de restriktioner som införts i samband med denna. Staten har behövt gå in med stora ekonomiska stödåtgärder för branschens överlevnad. Detta är avgörande omständigheter som inte beaktats tillräckligt i utredningen, men som måste beaktas nu. Då branschens återhämtning med stor sannolikhet kommer att ta flera år är det en felaktig tidpunkt att införa krav på ursprungsinformation som gäster redan nu kan efterfråga och få del av. Om krav på ursprungsinformation ändå ska införas bör följande uppmaning från Livsmedelsverkets beaktas *”Mot bakgrund av rådande pandemi och det sårbara läge som restaurangbranschen befinner sig i bör noga övervägas när bestämmelserna bör träda i kraft.”* och eventuella krav bör inte införas förrän branschen stabiliserats tillräckligt, vilket beräknas ta flera år framöver.

Ökad administration, ökade kostnader och ökad komplexitet är inte vad företagen behöver, särskilt inte nu och särskilt inte när det gäller ett område som inte tillför någon verklig nytta i form av exempelvis miljöeffekter och där konsumenterna redan idag kan få information om de bara ställer frågan.

Med vänlig hälsning



Jonas Siljhammar

VD

Anna Sandborgh
Branschjurist