

Livsmedelsverket

livsmedelsverket@slv.se

Stockholm 2026-10-09

REMISSYTTRANDE;

Förslag till föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation (Ert diarienummer 2026/02625)

Visita är bransch- och arbetsgivarorganisation för den svenska besöksnäringen. Visita samlar närmare 6 100 medlemsföretag med fler än 8 600 arbetsställen, huvudsakligen restauranger, hotell, caféer, nöjesrestauranger, cateringföretag, konferensanläggningar, spa, campingföretag, vandrarhem, skidanläggningar, nöjes- och djurparker, turistbyråer, museer 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 inbjudits att lämna synpunkter i rubricerat ärende och får härmed inkomma med följande.

YTTRANDE

1. Livsmedelsverkets förslag

I Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation finns bestämmelser om obligatorisk ursprungsinformation för kött på restaurang. Föreskrifterna innebär i korthet att gäster på restauranger och i annan storhushållsverksamhet ska kunna få information om ursprunget för kött från nöt, gris, får, get och fjäderfä som används som en ingrediens i den mat som lagas i verksamheten. Informationen kan lämnas skriftligen eller muntligen, på samma sätt som när det gäller information om allergener. Om livsmedelsföretaget 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, t.ex. genom anslag eller i en meny, eller muntligen. Föreskrifterna är tidsbegränsade och gäller till utgången av 2026.

Livsmedelsverkets nu remitterade förslag innebär att de aktuella föreskrifterna om ursprungsinformation görs permanenta och därmed fortsätter att gälla även efter utgången av 2026.

2. Visitas synpunkter

Visita är i sak mycket positiv till att gäster som så önskar får information om animaliers ursprung på restaurang. Här kan nämnas att Visita sedan 2016 – dvs. långt före införandet av nu gällande föreskrifter – har 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.

Det kan vidare konstateras att gäster/konsumenter på restauranger även utan tvingande föreskrifter har all möjlighet att fråga om och få svar på råvarors ursprung samt att krav på obligatorisk ursprungsinformation leder till ökad administration och kostnader för företagen. Visitas erfarenhet är att de konsumenter som efterfrågar ursprung på restaurang också fick frågan besvarad även före införandet av nu gällande föreskrifter. Restaurangerna har inget intresse av att undanhålla information om ursprung från konsumenterna och en kund som ställer den frågan och inte får svar har möjlighet att välja en annan rätt/en annan restaurang och skulle sannolikt inte välja att återkomma till restaurangen.

Det finns idag inte något krav inom EU på restauranger och andra storhushåll att lämna ursprungsinformation och ett sådant krav som i dessa avseende har införts i Sverige går således längre än de skyldigheter som följer av den aktuella förordningen (EU) nr 1169/2011. Föreskrifterna innebär alltså en överimplementering av EU-reglerna.

I konsekvensutredningen från 2021 beträffande de nu gällande föreskrifterna bedömde Livsmedelsverket att tillhandahållande av ursprungsuppgifter förväntades resultera i administrativa kostnader för företagen i storleksordningen 700 miljoner kronor per år. Dessa kostnader – som får sägas vara betydande och som sagt avser årliga kostnader – torde ha ökat under den tid som passerat sedan dess och kan mycket väl vara underskattade. Nyttan med en reglering måste rimligen överstiga företagens kostnader för densamma om regleringen ska vara berättigad. Visita anser inte att Livsmedelsverkets underlag i ärendet visar att så är fallet beträffande de aktuella föreskrifterna.

Företagen – inte minst inom besöksnäringen – är generellt i behov av minskningar av regelbörda och kostnader för att fortsätta vara konkurrenskraftiga och skapa tillväxt och arbetstillfällen. Regler som skapar kostnader och onödig administration måste alltid undvikas – och detta gör sig givetvis gällande med särskild styrka när nyttan av reglerna framstår som oklar.

Visita har haft invändningar mot regleringen av krav på ursprungsinformation på restaurang, men kunde acceptera att den infördes under en begränsad försöksperiod – under förutsättning att den därefter utvärderades och att informationen kunde lämnas muntligen eller skriftligen. Vi ser inte att den tid som gått sedan reglerna infördes har gett vid handen att reglerna är behövliga. Som Livsmedelsverket självt anger i sin konsekvensutredning bedöms föreskrifterna dessutom ha varit i kraft alltför för kort tid – sedan mars 2025 – för att det ska vara ändamålsenligt att utföra en effektutvärdering bland konsumenter.

Visita finner mot denna bakgrund anledning att ifrågasätta Livsmedelsverkets förslag att nu göra föreskrifterna om ursprungsinformation permanenta och *avstyrker* därför förslaget.

Om föreskrifterna om ursprungsinformation trots Visitas synpunkter skulle permanentas, anser Visita liksom Livsmedelsverket att informationen även fortsättningsvis måste kunna ges i enlighet med de krav som gäller vid information om allergener – dvs. muntligen eller skriftligen. Detta är helt nödvändigt för att undvika en helt orimlig administration och helt orimliga kostnader för företagen. Muntlig kommunikation mellan restaurang och konsument bidrar dessutom till att säkerställa att aktuell och uppdaterad information lämnas. Skriftlig information riskerar alltid brister i uppdatering och medför orimliga krav på nytryck av menyer etc.



Christer Fogelmarck
VD



Stefan Lundin
Chefsjurist Branschjuridik