

Handläggare
Petter Jonsson
Telefon: 08-50829745**Till**
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2016-06-14
p. 9

Ekologiska påståenden på serveringar och i butiker

Förvaltningens förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna rapporten till Livsmedelsverket

Gunnar Söderholm
FörvaltningschefDaniel Selin
Avdelningschef

Sammanfattning

Konsumtion av ekologiska livsmedel ökar för varje år och konsumenterna väljer i allt större utsträckning ekologiska alternativ framför konventionella livsmedel. Handel med ekologiska livsmedel kontrolleras i Sverige i huvudsak av ackrediterade privata verksamheter (kontrollorgan). Kommunerna har dock till uppgift att uppmärksamma om ekologiska livsmedel saluhålls utan att stå under kontrollorganens kontroll.

Miljöförvaltningen utförde 2015 ett projekt för att kontrollera om livsmedel som säljs som ekologiska verkligen är ekologiska samt att kontrollera om verksamheter som behöver en ekologisk certifiering har det.

15 serveringar och butiker kontrollerades i projektet. Av dessa var det nio som inte följde reglerna om ekologiska livsmedel och sex som kontrollerades utan avvikelser.

Sex butiker packade ekologiska varor utan att vara certifierade. I samtliga dessa fall gick det emellertid att verifiera att inköpen var av ekologiskt ursprung. På tre serveringar presenterades mat som

ekologisk men där det inte kunde verifieras att det som serverades var ekologiskt. Projektet visar att det finns ett behov att få fram riktlinjer för produktion av ekologisk mat i storköksverksamhet samt att i den ordinarie kontrollen fortsätta att kontrollera spårbarheten när företag gör ekologiska påståenden.

Bakgrund

I Sverige har försäljningen av ekologiska livsmedel ökat med 38 % under 2015 enligt Ekowebbs marknadsrapport. Ekowebb är en oberoende websida som bevakar den ekologiska marknaden. Enligt deras beräkningar såldes ekologiska livsmedel för 21,5 miljarder kronor 2015. Det är en ökning med 6,0 miljarder kronor jämfört med 2014. Andelen ekologisk försäljning av det totala livsmedelsförsäljningsvärdet, uppgick 2015 till 7,7 procent. Trenden är tydlig att intresset för ekologisk mat ökar.

Regler för butiker

Verksamheter som förpackar livsmedel och talar om att innehållet är ekologiskt ska, enligt artikel 28 i förordning 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter, vara anslutna till kontrollsystemet för ekologiska livsmedel, detta sker i Sverige genom en certifiering hos ett kontrollorgan. Men kontrollorganen kontrollerar enbart företag som är anslutna.

Butiker som säljer förpackade ekologiska produkter till slutkonsumenten är undantagna från certifieringskravet. Har butiken däremot lösviktsförsäljning av ekologiska och konventionella varor som konsumenten kan ha svårt att skilja på krävs en certifiering. Detta gäller all typ av parallell försäljning av sådant som inte är färdigpackat, till exempel frukt och grönt och olika system där müsli eller kaffeböner erbjuds i lösvikt eller ekologiskt bröd som inte kan särskiljas från annat konventionellt bröd. Enligt lagstiftningen ska grossister och distributörer som säljer vidare färdigförpackade varor vara registrerade och certifierade av valfritt kontrollorgan.

Regler för serveringar

EU:s lagstiftning om ekologisk produktion omfattar inte storköksverksamhet. Med storköksverksamhet menas beredning av produkter på restauranger, i caféer, i skolkök, eller liknande företag som serverar direkt till konsumenter eller enbart levererar till matsalar och serveringar. Många restauranger vill idag marknadsföra sina inköp av ekologiska livsmedel och en ökande andel konsumenter vill göra medvetna val när de äter på restaurang.

Idag finns inga nationella regler som styr vilka krav som ska ställas på storkök som vill servera och marknadsföra sin ekologiska mat utan tillsvidare kan dessa välja att certifiera sin verksamhet enligt privata regelverk. Privata aktörer som Svanen och KRAV har tagit fram kriterier för vad som ska uppnås för att få certifiera sig enligt deras regler. Dessa regler omfattar bland annat att ett definierat utbud av ekologiskt producerade livsmedel köps in och serveras.

För att underlätta tolkningen av lagstiftningen som styr den ekologiska produktionen har nationella riktlinjer tagits fram av Lantbrukarnas Riksförbund, LRF. Dessa är granskade av Livsmedelsverket och Jordbruksverket. Enligt artikel 1.3 i förordning 834/2007 om ekologisk produktion och ekologisk märkning omfattas inte storköksverksamhet av förordningen. Detta innebär att serveringar och liknande verksamheter inte får kalla det som serveras för ekologisk mat, eftersom endast verksamheter som omfattas av förordningen får använda begrepp som ”ekologisk”, ”eko” eller olika härledningar av dessa termer enligt artikel 23 i samma förordning..

Genomförande

Projektet huvudsyften var dels att kontrollera att livsmedel som säljs som ekologiska på serveringar och i butiker verkligen är ekologiska. Dels att kontrollera att verksamheter som hanterar, märker och säljer ekologiska produkter är ekologiskt certifierade. Om inte företaget har en certifiering kontrollerades om produkterna som säljs verkligen är tillverkade med ekologiska ingredienser.

Projektet skulle även ge projektdeltagarna möjlighet att träna sin revisionsteknik.

Begränsningar i vilka livsmedelsverksamheter som skulle ingå i projektet var att de inte skulle vara ekologiskt certifierade eller KRAV-certifierade sedan tidigare.

Kontrollerna genomfördes med två fokusområden :

1. Att kontrollera om verksamhetsutövaren kunde identifiera från vilka de har mottagit livsmedel och ingredienser, att de kunde visa vilka råvaror som använts vid hantering, beredning eller servering samt att följesedlar, fakturor och eventuella förpackningar var märkta med ett ekologiskt ursprung.
2. Att kontrollera om konsumenten vilseleds genom det sätt på vilket livsmedelen märks och presenteras hos företaget.

Resultat

Av de 15 butiker och serveringar som kontrollerades var det nio som inte följde lagstiftningen och sex som följde lagstiftningen utifrån de kontrollområden som ingick i projektet.

Sex butiker packade produkter och märkte dessa med ekologiskt utan att vara certifierade. Av dessa hade ett företag varit certifierat tidigare men certifikatet var inte längre giltigt.

Tre serveringar angav på sina menyer att de serverar ekologiska maträtter/livsmedel men de kunde inte verifiera detta med korrekta underlag.

De avvikelser från lagstiftningen som konstaterades i projektet kommer att följas upp i den ordinarie kontrollen. Ingen extrakontroll har genomförts och projektet har inte genererat några sanktionsbeslut.

De butiker och serveringar som i detta projekt inte följde reglerna bedöms underlåta detta på grund av kunskapsbrist eller misstag. Vi bedömer inte att de avsiktligt ha försökt lura sina kunder för ekonomisk vinning.

Livsmedelsverket meddelade under projektets gång att de kommer att ta fram nationella regler för vad som krävs för att serveringar ska få kalla det som serveras för ekologisk mat.

EU-kommissionens speciella kontor för livsmedels- och veterinära frågor (FVO) genomförde under september 2015 en revision i Sverige med syfte att revidera den ekologiska produktionen. Under revisionen besöktes miljöförvaltningen i Stockholm för att se hur Sveriges kommuner bedriver kontroll av verksamheter som saluför ekologiska livsmedel. Den slutliga revisionsrapporten har ännu inte publicerats men de synpunkter som gavs vid revisionen på miljöförvaltningen i och med detta projekt visar att förvaltningen i huvudsak uppfyller de krav som ställs på kommunal kontroll av handel med ekologiska livsmedel.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Projektet visar att flera butiker och serveringar saknar kunskap om att det krävs certifiering för att producera eller förpacka ekologiska livsmedel. Det saknas också kunskap om vilka regler som gäller för handel med ekologisk mat. Resultaten av projektet tyder på att i de fall där livsmedelsföretagare inte följer regelverket så beror detta snarare på kunskapsbrist än på ekonomiska intressen.

De två typer av avvikelser som vi konstaterat i detta projekt visar på behovet av att kontrollera redlighet och spårbarhet då verksamheter gör påståenden om ekologiskt ursprung.

Livsmedelsverket arbetar sedan sommaren 2015 för att få fram nationella regler för serveringar som vill kalla sin mat för ekologisk. Resultaten från detta projekt visar att det förekommer vilseledande uppgifter om ekologiskt och att det behövs regler och vägledning inom detta område.

Allmänintresset för ekologiska livsmedels är stort och det är ett försäljningsargument att ett livsmedel eller en maträtt är ekologisk. Det kan därmed finnas ett intresse för livsmedelsföretagare att för ekonomisk vinning lura sina kunder. Därför bör miljöförvaltningen även fortsättningsvis kontrollera om mat som saluförs som ekologisk verkligen är ekologisk i de fall där detta inte faller under de privata certifieringsorgansens uppdrag. De erfarenheter vi har fått under året genom detta projekt, den revision som genomförts av FVO och de nya nationella regler för restaurang- och storhushåll som Livsmedelsverket aviserat är på gång inom kort, kommer att ligga till grund för vår fortsatta kontroll av ekologiska påståenden. Framförallt kontroll av spårbarhet och kontroll av ekologiska certifikat väntas bli en allt viktigare del av kontrollen då företag gör ekologiska påståenden.

Slut

Bilagor

1. Rapport ”Ekologiska påståenden på serveringar och i butiker”