



Landsbygdsdepartementet

Djur- och livsmedelsenheten

Christina Isaksson Eldh

Telefon 08-405 10 83

christina.isaksson-eldh@regeringskansliet.se

STOCKHOLMS STAD Kommunstyrelsen Registraturet	
Ink.	2012 -12- 06
Dnr:	081-1781/2012
Till:	<i>[Signature]</i>

Rapporten: Nationella åtgärder för att begränsa användningen av industriellt framställda *trans*-fettsyror i livsmedel

Remissinstanser:

1. Justitieombudsmannen
2. Stockholms Tingsrätt
3. Förvaltningsrätten i Uppsala
4. Konsumentverket
5. Styrelsen för ackreditering och teknisk kontroll
6. Kommerskollegium
7. Sveriges exportråd
8. Socialstyrelsen
9. Läkemedelsverket
10. Smittskyddsinstitutet
11. Statens folkhälsoinstitut
12. Länsstyrelsen i Stockholms län
13. Länsstyrelsen i Uppsala län
14. Länsstyrelsen i Östergötlands län
15. Länsstyrelsen i Jönköpings län
16. Länsstyrelsen i Kalmar län
17. Länsstyrelsen i Skåne län
18. Länsstyrelsen i Västra Götalands län
19. Länsstyrelsen i Värmlands län
20. Länsstyrelsen i Jämtlands län
21. Länsstyrelsen i Västerbottens län
22. Statskontoret
23. Tullverket
24. Ekonomistyrningsverket
25. Karolinska Institutet
26. Lunds universitet
27. Chalmers tekniska högskola

28. Statens jordbruksverk
29. Konkurrensverket
30. Botkyrka kommun
31. Eslövs kommun
32. Flens kommun
33. Grums kommun
34. Härnösands kommun
35. Kiruna kommun
36. Malmö kommun
37. Markaryds kommun
38. Mölndals kommun
39. Stockholms kommun
40. Umeå kommun
41. Örebro kommun
42. Örnsköldsviks kommun
43. Arla Foods AB
44. Eldrimner
45. Fiskbranschens Riksförbund
46. Hälsöfrämjandet i Stockholm
47. Hälsöfrämjandet i Umeå
48. Hälsöfrämjandet i Uppsala
49. Konsumentföreningen Stockholm
50. Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien
51. Kött och Charkföretagen
52. Lantbrukarnas Riksförbund
53. Livsmedelsföretagen, Li
54. Läkemedelsindustriföreningen
55. Näringslivets Regelnämnd
56. Raisio Sverige AB
57. SMAK
58. Svenska Livsmedelshandlareförbundet
59. Svensk Dagligvaruhandel
60. Svensk Handel
61. Svensk Mjölk
62. Sveriges Hotell- och Restaurangföretag
63. Sveriges Kommuner och Landsting
64. Sveriges Konsumenter
65. Unilever Sverige AB
66. Yrkesföreningen Miljö och Hälsa

Livsmedelsverket har den 29 juni 2012 till regeringen redovisat rapporten Nationella åtgärder för att begränsa användningen av industriellt framställda *trans*-fetter i livsmedel. Rapporten skrevs på regeringens uppdrag med anledning av Riksdagens beslutade tillkännagivande i mars

2011 om att regeringen bör lägga fram ett lagförslag som förbjuder användning av transfetter i livsmedel (bet. 2010/11: MJU 14, rskr.2010/11:193).

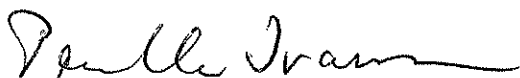
Regeringen vill ha synpunkter på förslagen i Livsmedelsverkets rapport.

Myndigheter under regeringen är skyldiga att svara på remissen. En myndighet avgör dock på eget ansvar om den har några synpunkter att redovisa i ett svar. Om myndigheten inte har några synpunkter räcker det att ge besked om detta.

För andra remissinstanser innebär remissen en inbjudan att lämna synpunkter.

Råd om hur remissyttranden utformas finns i Statsrådsberedningens broschyr *Svara på remiss – hur och varför* (SB PM 2003:2). Broschyren finns tillgänglig på regeringens hemsida <http://www.sweden.gov.se/sb/d/242/a/3652>

Remissvaren ska ha kommit in till Landsbygdsdepartementet **senast måndagen den 4 mars 2013**. Vi ser gärna att ni skickar dem per e-post, helst i både Word- och PDF-format, till l.registrator@regeringskansliet.se.



Pernilla Ivarsson
Departementsråd



**LIVSMEDELS
VERKET**

NATIONAL FOOD
AGENCY

Regelutvecklingsavdelningen
L Croon

RAPPORT

2012-06-29

1 (42)

Dnr 3720/2011
Saknr

Nationella åtgärder för att begränsa användningen av industriellt framställda *trans*-fettsyror i livsmedel

Sammanfattning

Regeringen har gett Livsmedelsverket i uppdrag att lämna förslag till lagstiftning för att begränsa användningen av industriellt framställda *trans*-fettsyror. Mot bakgrund av detta föreslår Livsmedelsverket att en maximigräns för industriellt framställda *trans*-fettsyror sätts till två procent av det totala fettinnehållet i livsmedel som släpps ut på marknaden.

Den svenska livsmedelsbranschen har emellertid genom egna åtgärder ersatt industriellt härdade fetter med andra fettråvaror. Även om enstaka framförallt importerade produkter kan innehålla höga halter *trans*-fettsyror bedömer Livsmedelsverket att de frivilliga åtgärderna lett till tillfredsställande resultat ur ett folkhälsoperspektiv.

Enligt de nordiska näringsrekommendationerna bör intaget av mättade fettsyror och *trans*-fettsyror begränsas till cirka 10 procent av energiintaget samt att *trans*-fettsyror från delvis härdade fetter begränsas i möjligaste mån. FAO/WHO rekommenderar att det totala intaget av *trans*-fettsyror inte bör överstiga en energiprocent, vilket motsvarar ungefär 2,5-3 gram per dag för en vuxen.

Livsmedelsverket har vid återkommande tillfällen analyserat förekomsten av *trans*-fettsyror i livsmedel på den svenska marknaden och funnit att halterna under årens lopp sjunkit successivt. Det stora flertalet livsmedel innehåller idag halter av *trans*-fettsyror som ligger under två gram per 100 gram fett. Enstaka produkter kan dock innehålla högre halter. Resultat från analyser i Matkorgen 2010 visade att intaget av *trans*-fettsyror hade sjunkit till 1,7 gram per person och dag, motsvarande 0,5 procent av energiintaget. Av detta kommer omkring tre fjärdedelar från smör och andra mejeriprodukter samt nötkött och som inte är tänkt att omfattas av några åtgärder.

Livsmedelsverket ser därför ingen proportionalitet i att med lagstiftning stoppa en mindre del av *trans*-fetsyraintaget hos en liten del av befolkningen i jämförelse med de hälsofördelarna som skulle kunna uppnås för denna grupp.

Dessutom ska Europeiska kommissionen senast 2014 lägga fram en rapport om förekomsten av *trans*-fetter i livsmedel och denna rapport ska vid behov åtföljas av lagstiftningsförslag. Enligt Livsmedelsverkets uppfattning bör denna rapport avvaktas innan eventuella nationella lagstiftningsåtgärder vidtas.

Postadress
Postal address
Box 622
SE-751 26 UPPSALA
SWEDEN

Besöksadress
Office address
Harnesplanaden 5
UPPSALA

Telefon
Telephone
Nat 018-17 55 00
Int +46 18 17 55 00

Telefax
Nat 018-10 58 48
Int +46 18 10 58 48

E-post
livsmedelsverket@slv.se

Webbplats
www.livsmedelsverket.se

Bankgiro
5202-3926

Innehållsförteckning

Sammanfattning.....	1
1 Förslag.....	4
1.1 Förslag till regler.....	4
1.2 Underlag för notifiering.....	6
2 Uppdraget.....	6
3 Bakgrund.....	7
4 Om <i>trans</i> -fettsyror.....	8
4.1 Industriellt framställda <i>trans</i> -fettsyror.....	8
4.2 Naturligt förekommande <i>trans</i> -fettsyror.....	9
4.3 Hälsoeffekter av <i>trans</i> -fettsyror.....	9
4.4 Högsta rekommenderade intag.....	10
4.5 Halter av <i>trans</i> -fettsyror i produkter på den svenska marknaden	11
4.5.1 Livsmedelsverkets undersökningar.....	11
4.5.2 Intaget av <i>trans</i> -fettsyror hos befolkningen.....	12
4.5.3 Intaget av <i>trans</i> -fettsyror i Riksmaten vuxna 2010.....	13
4.5.4 Intaget av <i>trans</i> -fettsyror i Riksmaten barn 2003.....	13
4.5.5 Intag av industriellt framställda <i>trans</i> -fettsyror i jämförelse med naturliga fetter med <i>trans</i> -fettsyror.....	14
4.6 Slutsats.....	14
5 EU-lagstiftning på området.....	14
5.1 Regler som berör <i>trans</i> -fettsyror.....	14
5.1.1 Näringsvärdesdeklaration.....	14
5.1.2 Näringspåståenden.....	15
5.1.3 Livsmedelsinformation.....	15
5.1.4 Slutsatser.....	16
5.1.5 Olivolja.....	16
5.1.6 Nya livsmedel.....	17
5.1.7 Modersmjölksersättning och tillskottsning.....	17
5.2 Frågor om fri rörlighet för varor m.m.	17
5.2.1 Huvudprincipen.....	17
5.2.2 Notifiering.....	18
5.2.3 Klausul om ömsesidigt erkännande.....	18
5.2.4 Förordning (EG) nr 764/2008.....	19
6 Nationella åtgärder som berör <i>trans</i> -fettsyror.....	20
6.1 Restriktioner för industriellt framställda <i>trans</i> -fettsyror.....	20
6.1.1 Danmark.....	20
6.1.2 Österrike.....	21
6.1.3 Island.....	22

6.1.4.	Schweiz	23
6.1.5	New York	23
6.2	Frivilliga åtgärder	23
6.2.1	Storbritannien	23
6.2.2	Andra länder	24
6.2.3	Svenska regler om nyckelhålmärkning	24
6.3	Övrigt	24
7	Bedömning och förslag till åtgärder	24
8.	Offentlig kontroll av föreslagen regel	25
8.1	Ansvarsfördelning	25
8.2	Kontrollens genomförande	25
8.3	Analys av <i>trans</i> -fettsyror	25
9	Konsekvensutredning	26
9.1	Beskrivning av problemet och vad man vill uppnå	26
9.1.1	Riksdagens påpekanden	26
9.1.2	EU-åtgärder	27
9.2	Alternativa lösningar för det man vill uppnå – effekterna av utebliven reglering	27
9.2.1	Vad bör omfattas av en regel?	27
9.2.2	Andra alternativ - Förbättrad märkning	29
9.2.3	Effekter av utebliven reglering	29
9.3	Vilka som berörs av regleringen	29
9.4	Kostnadsmissiga och andra konsekvenser som regleringen medför och en jämförelse av konsekvenserna för de övervägda regleringsalternativen	29
9.4.1	Kostnader	29
9.4.2	Åtgärder som företagen behöver vidta	33
9.5	Bedömning av om regleringen överensstämmer med eller går utöver de skyldigheter som följer av Sveriges anslutning till Europeiska unionen	33
9.6	Bedömning av om särskilda hänsyn behöver tas när det gäller tidpunkten för ikraftträdande och om det finns behov av speciella informationsinsatser.	34
9.7	Antalet företag som berörs, vilka branscher företagen är verksamma i samt storleken på företagen	34
9.8	Vilken tidsåtgång regleringen kan föra med sig för företagen och vad regleringen innebär för företagens administrativa kostnader	35
9.9	Vilka andra kostnader den föreslagna regleringen medför för företagen och vilka förändringar i verksamheten som företagen kan behöva vidta till följd av den föreslagna regleringen	35

9.10	I vilken utsträckning regleringen kan komma att påverka konkurrensförhållandena för företagen	35
9.11	Hur regleringen i andra avseenden kan komma att påverka företagen	36
9.12	Om särskilda hänsyn behöver tas till små företag vid reglernas utformning	36
9.13	Miljöpåverkan	36
	Ur Livsmedelsverkets Rapport 27 – 2011: Fat Quality 2007, Trends in fatty acid composition over the last decade	38
	Tabell 2. Andel totala transfettsyror (% av totala fettsyror) i produkter där analysresultat funnits tillgängliga från mer än ett av åren 1998, 2004, 2006, 2007, 2008	38
	Tabell 3. Minimum, första kvartilen (Q1), median, tredje kvartil (Q3) och maximum för andelen totala transfettsyror (% av totala fettsyror) i produkter där analysresultat funnits tillgängliga från mer än ett av åren 1998, 2004, 2006, 2007, 2008 (dvs. samma produkter som är angivna i tabell 2).	39
	Förlaga för skrivelse från Livsmedelsverket till företag vars produkter innehållit höga halter transfettsyror.....	40
	Utdrag ur SCB:s företagsregister 2011- statistik över antal företag inom livsmedelssektorn som bedöms kunna påverkas av ett förslag om transfettsyror.....	41

1 Författningsförslag

1.1 Förslag till regler

1 § Med begreppet *trans*-fettsyror avses i denna författning fettsyror med minst en icke-konjugerad kol-koldubbelbindning i *trans*-ställning.

2 § Halten industriellt framställda *trans*-fettsyror i livsmedel som släpps ut på marknaden får inte överstiga 2 gram per 100 gram fett.

Produkter där halten av transfettsyror regleras av annan författning omfattas inte av bestämmelserna i första stycket.

Denna författning träder i kraft [18 månader från beslut]. Livsmedel som inte uppfyller kraven i denna författning men som släppts ut på marknaden före det datumet får fortsätta att släppas ut på marknaden tills lagren tar slut.

Motivering

1 § I förordningen (EU) nr 1169/2011¹ om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna finns en definition av "trans-fett". Med *trans*-fett avses där "fettsyror med minst en icke-konjugerad (dvs. åtskild av minst en metylengrupp) kol-koldubbelbindning i *trans*-ställning". Texten inom parentes – "dvs. åtskild av minst en metylengrupp" – utgör endast en förklaring av ett vedertaget kemiskt begrepp och tillför inte något till definitionen, varför Livsmedelsverket avstår från att ta med den delen av definitionen.

Vidare föreslår Livsmedelsverket att definitionen ska gälla för "trans-fettsyror", inte "trans-fett". Den maximihalt som föreslås i 2 § avser *trans*-fettsyror men torde ha samma omfattning som det som avses i den kommande kommissionsrapporten.

2 § första stycket. Gränsen 2 gram per 100 gram fett avser endast industriellt framställda *trans*-fettsyror, vilket är i linje med uppdraget. Vanligen är det vegetabiliska fetter som genomgår härdning då *trans*-fettsyror bildas, men också animaliska fetter kan härddas. Genom formuleringen görs ingen åtskillnad mellan industriellt framställda *trans*-fettsyror av vegetabiliskt och av animaliskt ursprung.

I förslaget används samma gräns som i de övriga länder i Europa som lagstiftat på området, och därigenom underlättas handel.

2 § andra stycket. Genom detta stycke klargörs att andra bindande regler inte påverkas av föreskriften. Detta bedöms lämpligt att införa, framför allt mot bakgrund av de synpunkter som Europeiska kommissionen framfört beträffande förhållandet till förordningen om olivolja i samband med Österrikes notifiering av förslag till regler. Även Danmark undantar livsmedel som regleras i annan lagstiftning.

Ikraftträdande. För att medge tid för omställning för företagen föreslår Livsmedelsverket att reglerna ska träda i kraft 18 månader efter beslut, vartill kommer att de varor som redan släppts ut på marknaden bör få fortsätta att användas. Därigenom undviks i möjligast mån extra kostnader för kassering av varor.

Övrigt. Livsmedelsverket bedömer att det inte behövs några särskilda regler om analys eller annan kontroll.

¹ Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004

1.2 Underlag för notifiering

Notifieringen bör åtföljas av en kort beskrivning av att förslaget, dvs att detta innehåller

- en definition av begreppet *trans*-fettsyror som ansluter till definitionen av *trans*-fett i förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna samt att den EU-gemensamma definitionen av begreppet *utsläppande på marknaden* används,
- en tvåprocentgräns för industriellt framställda *trans*-fettsyror i livsmedel, och
- övergångstider.

För att uppnå syftet med regeln föreslås att ingen klausul om ömsesidigt erkännande av produkter från andra medlemsstater inom eller länder som omfattas av EES-avtalet.

Notifieringen bör vidare åtföljas av

- en diskussion om bakgrunden till den föreslagna maximihalten enligt vad som framgår ovan under avsnittet 4 "Om *trans*-fettsyror". Valet av gränsen två procent baseras, förutom hälsoaspekter, i huvudsak på processteknologiska övervägande, att det överensstämmer med den gräns som återfinns i lagstiftningen i flera andra länder, bland annat Danmark och Österrike samt att det harmonierar med kraven för nyckelhålmärkning.
- en konsekvensutredning i enlighet med vad som framgår av avsnitt 6 "Konsekvensutredning".

2 Uppdraget

Regeringen har gett Livsmedelsverket i uppdrag (L2011/2643) att lämna ett förslag till regler för att begränsa användningen av industriellt framställda *trans*-fettsyror inklusive fullständiga författningsförslag med motiveringar samt ett underlag för notifiering enligt direktiv 98/34/EG². Vid utformningen ska hänsyn tas till EU-rättsliga regler, internationella överenskommelser och handelspolitiska konsekvenser.

Livsmedelsverket ska enligt uppdraget också föreslå lämpliga övergångsregler samt kontrollåtgärder. Förslaget ska underställas en konsekvensutredning i enlighet med kraven i förordning (2007:1244) om konsekvensutredning vid regelgivning.

I uppdraget ingår vidare att kartlägga andra länders erfarenheter och effekterna av lagstiftningsåtgärder avseende *trans*-fettsyror. Vidare ska effekter av andra åtgärder som vidtagits för att minska andelen *trans*-fettsyror belysas. Livsmedelsverket ska samråda med livsmedelsindustrin och andra

² Europaparlamentets och Rådets direktiv 98/34/EG av den 22 juni 1998 om ett informationsförfarande beträffande tekniska standarder och föreskrifter

berörda aktörer.

Skäl för regeringens beslut

Danmark beslutade i mars 2003 nationella regler för högsta tillåtna mängd industriellt tillsatta *trans*-fettsyror i matvaror, dvs. ett gränsvärde. Av reglerna följer att oljor, fetter och färdigberedda livsmedel inte får säljas på den danska marknaden eller exporteras om de innehåller över 2 procent *trans*-fettsyror av den totala mängden fettsyror. Reglerna gäller inte naturliga *trans*-fettsyror från animaliska produkter.

Nordiska rådet beslutade 2008 att övriga nordiska länder skulle följa Danmarks exempel och på motsvarande sätt begränsa innehållet av industriellt framställda *trans*-fettsyror. Island har i augusti 2011 infört en tvåprocentgräns för *trans*-fettsyror.

Riksdagen beslutade i mars 2011 ett tillkännagivande att regeringen snarast bör lägga fram ett lagförslag som förbjuder användningen av *trans*-fetter i livsmedel (bet. 2010/11: MJU 14, rskr. 2010/11:193). Riksdagen påpekade att flera studier genom åren har pekat på en koppling mellan s.k. *trans*-fetter och olika sjukdomar. Vidare framhöll Riksdagen att det i Sverige inte finns någon lag som reglerar användningen av *trans*-fetter i livsmedel. I stället har man valt att försöka påverka livsmedelsindustrin genom diskussioner. Riksdagen konstaterade att det i Sverige genomförda arbetet för att minska *trans*-fetterna i livsmedel hittills inte har gett tillräckliga resultat.

Mot bakgrund av detta och med hänsyn till de nationella regleringar som andra nordiska länder beslutat, fann regeringen att det finns skäl att för svenskt vidkommande analysera hur ett nationellt regelverk kan utformas som begränsar användningen och saluhållandet av industriellt framställda *trans*-fettsyror i livsmedel som säljs i Sverige.

3 Bakgrund

Regeringsuppdraget med bakomliggande beslut av Riksdagen förutsätter att Livsmedelsverket utarbetar ett förslag till nationellt regelverket som begränsar användningen av industriellt framställda *trans*-fettsyror. Avsevärda resultat har dock redan uppnåtts genom frivilliga åtgärder när det gäller sänkning av mängden *trans*-fettsyror i livsmedel.

Livsmedelsverket har under ett flertal år fört en dialog med livsmedelsindustrin, vilket lett till att halterna successivt sänkts. Livsmedelsverket beskriver utvecklingen senast i en rapport som publicerats 2011 (*Fat Quality 2007 Trends in fatty acid composition over the last decade*; Rapport 27 – 2011). Av sammanfattningen av rapporten framgår följande:

”Livsmedelsverket strävar efter att halterna av *trans*-fettsyror sänks i pro-

dukter på den svenska marknaden i dialog med livsmedelsindustrin. Olika fettsyror har olika hälsoeffekter och stabilitet. Det är därför viktigt att följa den totala fettkvaliteten i livsmedel. Under 2007 genomfördes ett analysprojekt specialinriktat mot sammansättningen av fettsyror, med fokus på *trans*-fettsyror. Syftet med projektet var att undersöka fettsyrasammansättningen dels i produkter där höga halter av *trans*-fetter påvisats, dels i produkter ur produktkategorier där *trans*-fettsyror har påvisats. Ytterligare ett syfte var att jämföra fettsyrasammansättningen i produkterna 2007 med tidigare analysresultat, för att undersöka hur byte av fettråvara påverkar den totala fettsyrasammansättningen.

Urvalet av livsmedel baserades på resultat från tidigare studier av *trans*-fetter i livsmedel utförda av Livsmedelsverket. Prov inköptes i livsmedelsaffärer i Uppsala under februari till mars 2007. Sammanlagt analyserades 53 prover av kakor, kex, godis och popcorn. Fettsyrasammansättningen jämfördes med resultat från Livsmedelsverkets landsomfattande projekt, där *trans*-fettsyror i kakor, kex och chips analyserades 2008, med ett projekt om fettkvalitet i konditoribitar 2004 och med svensk data från den stora europeiska studien TRANSFAIR 1998.

Anledningen till att det gick att jämföra med resultat från 2008 var att problem med analysen av totalfett gjorde att publicering av denna rapport fördröjdes. Jämförelsen visar att förekomsten av *trans*-fetter i svenska livsmedel har minskat under de senaste tio åren och i dag är marginell. Dock påvisades mer än två procent *trans*-fettsyror (av totala fettsyror) i sex av de analyserade produkterna. Livsmedelsverket har varit i kontakt med de berörda producenterna och alla har efter dialog med Livsmedelsverket bytt ut ingredienser innehållande *trans*-fettsyror.

I produkter där man tidigare har hittat *trans*-fetter har dessa ersatts med i huvudsak mättade fettsyror (framför allt palmitinsyra, 16:0), men i en del produkter även med fleromättade fettsyror (framför allt linolensyra, 18:2n6). I industrin har man infört andra metoder för att framställa fetter med önskvärda kvalitéer och råvaror har bytts ut mot olja rik på mättade fettsyror. Fraktionering av oljor och omestring av fetter har också bidragit till nya *trans*-fettfria produkter som kan användas i livsmedelsindustrin.”

Rapporten 27/2011 innehåller också i bilaga 2 en förlaga till de brev som Livsmedelsverket sänt till de företag vars produkter innehållit höga halter av *trans*-fettsyror. För förlaga till brevet, se bilaga 2.

4 Om *trans*-fettsyror

4.1 Industriellt framställda *trans*-fettsyror

Transfett bildas när flytande oljor ”härdas” och både vegetabiliska och animaliska oljor kan härdas. Härdning är en teknik som används i livsmedelsindustrin för att göra fett hårdare så att produkterna får önskad

sprödhet, fasthet och smältpunkt. Detta ökar även hållbarheten. Genom härdning kan flytande vegetabiliska oljor användas i många livsmedel som kräver fastare fetter t.ex. margarin.

Vid industriell härdning omvandlar man på kemisk väg det omättade fett till mättat fett. Processen drivs olika långt beroende på vilka egenskaper man vill ge det härdade fett. I ett fullhärdat fett har alla omättade fettsyror omvandlas till mättade. Ett delvis härdat fett innehåller fortfarande en del omättade fettsyror varav en del har omvandlats till *trans*-fettsyror.

Sådana fetter innehållande *trans*-fettsyror används i ett stort antal livsmedel. De produkter som hittills har analyserats har utgjorts av färdigförpackade livsmedel, alltså produkter som framställts under enhetliga förhållanden och som sedan kan distribueras över hela landet. Provtagning har främst inriktats på produkter där man kan misstänka att delvis härdade fetter använts. Det rör sig i Livsmedelsverkets undersökningar om bland annat kakor, kex, mikropopcorn, chips, margariner och matfetsblandningar. Samma slag av produkter har analyserats i danska undersökningar; i den senaste som publicerats 2011 har också till exempel pommes frites och olika slag av godis analyserats.

4.2 Naturligt förekommande *trans*-fettsyror

I vommen hos nötkreatur härdas det vegetabiliska fett från gräs och annat i deras foder. Detta sker på naturlig väg genom inverkan av den mikroflora som finns i vommen. Dessa *trans*-fettsyror inkorporeras sedan som en naturlig del i mjölkfettet och fett i muskulaturen, d.v.s. i det nötkött som vi äter. *Trans*-fettsyrahalten i smörfettet varierar över året mellan ungefär tre och sex procent.

4.3 Hälsoeffekter av *trans*-fettsyror

Ett högt intag av *trans*-fettsyror är kopplat till ökad risk för hjärt- och kärlsjukdom samt inflammation. *Trans*-fettsyror ökar mängden LDL-kolesterol (det "onda" kolesterolet) och minskar mängden HDL-kolesterol (det "goda" kolesterolet) i blodet. De negativa effekterna av *trans*-fettsyror är större än för samma mängd mättade fetter³.

I en studie visade man att intag över fyra energiprocent (ca 9,5 gram per dag) kan ha negativ effekt på hälsan⁴. I en annan studie hade intag över fem gram per person och dag negativ effekt på hälsan⁵.

³ FAO. Fats and fatty acids in human nutrition Report and expert consultation: Food and Agriculture Organization of the United Nations 2010.

⁴ Hunter EJ. Dietary levels of trans-fatty acids: basis for health concerns and industry efforts to limit use. Nutrition Research. 2005;25(499-513).

⁵ Ascherio A, Hennekens, C.H., Buring, J.E., Master, C., Stampfer, M.J., Willett, W.C. Trans-Fatt Acids Intake and Risk of Myocardial Infarction. Circulation. 1994;89:94-101.

Jämförelse mellan naturligt förekommande och industriellt framställda trans-fettsyror

En rad studier har undersökt om det föreligger några hälsomässiga skillnader mellan naturligt förekommande och industriellt bildade *trans*-fettsyror. Tidigare expertrapporter har dragit slutsatsen att det inte går att göra någon säker skillnad mellan dessa två grupper av *trans*-fettsyror⁶ och rekommendationen från FAO/WHO om en begränsning av intaget (mindre än en energiprocent) omfattar både naturligt förekommande och industriellt bildade⁷. Några epidemiologiska studier har funnit ett starkare samband för industriella *trans*-fettsyror⁸, medan andra inte påvisat några tydliga skillnader⁹. Interventionsstudier på människa har inte påvisat några klara skillnader på riskfaktorer som serumkolesterol och triglycerider¹⁰. De skillnader mellan de olika typerna av *trans*-fettsyror som påvisats kan i viss mån bero på dos, dvs. att intaget av *trans*-fettsyror från mejeriprodukter och kött ofta är relativt lågt medan intaget av industriellt bildade tidigare kunde bli betydligt högre, vilket ledde till starkare samband i epidemiologiska studier.

4.4 Högsta rekommenderade intag

Bakgrunden till det danska förbudet mot industriellt framställda *trans*-fettsyror var en rad rapporter från det danska Ernæringsrådet¹¹ som

⁶ EFSA. Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to the presence of trans fatty acids and the effect on human health of the consumption of trans fatty acids. The EFSA Journal 2004; 81: 1-49. [http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Scientific Opinion/opinion_nda09_ej81_tfa_summary_en.pdf](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Scientific%20Opinion/opinion_nda09_ej81_tfa_summary_en.pdf).

Scientific Advisory Committee on Nutrition (SACN). Update on trans fatty acids and health 2007. London:TSO. Se http://www.sacn.gov.uk/pdfs/sacn_trans_fatty_acids_report.pdf.

⁷ FAO/WHO. Fats and fatty acids in human nutrition. Report of an expert consultation. 10-14 November 2008, Geneva. FAO Food and Nutrition Paper 91. Food and Agricultural Organisation of the United Nations. Rome:2010.

⁸ Jakobsen MU, Overvad, K., Dyerberg, J., Heitmann, B.L. Intake of ruminant trans fatty acids and risk of coronary heart disease. International Journal of Epidemiology. 2008;37:173-82.

⁹ Laake I, Pedersen, J.I., Selmer, R., Kirkhus, B., Lindman, A.S., Tverdal, A., Veierød, M.B. A prospective study of intake of trans-fatty acids from ruminant fat, partially hydrogenated vegetable oils, and marine oils and mortality from CVD. British Journal of Nutrition 2011 Nov 8:1-12. [Epub ahead of print].

¹⁰ Chardigny JM, Destailats F, Malpuech-Brugère C, Moulin J, Bauman DE, Lock AL et al. Do trans fatty acids from industrially produced sources and from natural sources have the same effect on cardiovascular disease risk factors in healthy subjects? Results of the trans Fatty Acids Collaboration (TRANSFACT) study. Am J Clin Nutr. 2008;87:558-66. Motard-Bélanger A, Charest A, Grenier G, Paquin P, Chouinard Y, Lemieux S et al. Study of the effect of trans fatty acids from ruminants on blood lipids and other risk factors for cardiovascular disease. Am J Clin Nutr. 2008;87:593-9.

Brouwer IA, Wanders, A. J., Katan, M. B. Effect of animal and industrial trans fatty acids on HDL and LDL cholesterol levels in humans – a quantitative review. PLoS ONE. 2010;5(3).

¹¹ Stender S, Dyerberg J. The influence of trans fatty acids on health. Fourth edition. Ernæringsrådet:2003. Publ. no. 34 – The Danish Nutrition Council.

konstaterade att höga intag av *trans*-fettsyror, främst i form av industriellt framställda *trans*-fettsyror, ökade risken för hjärt- och kärlsjukdom, samt att det även fanns studier som antydde risker för andra negativa hälsoeffekter. I den fjärde rapporten från 2003 rekommenderade Ernæringsrådet att industriellt framställda *trans*-fettsyror inte skulle användas i livsmedel och att användningen skulle fasas ut så fort som möjligt. Valet av gränsen två procent torde, förutom hälsoaspekter, i huvudsak baseras på processteknologiska överväganden. Små mängder *trans*-fettsyror bildas vid raffineringen av vegetabiliska oljor och normalt ligger halterna under 1 procent.

Enligt de nordiska näringsrekommendationerna bör intaget av mättade och *trans*-fettsyror begränsas till cirka tio procent av energiintaget, och intaget av *trans*-fettsyror från delvis härdade fetter bör begränsas i möjligaste mån¹². FAO/WHO rekommenderar att det totala intaget av *trans*-fettsyror inte bör överstiga en energiprocent¹³, vilket motsvarar ungefär 2,5-3 gram per dag för en vuxen.

4.5 Halter av *trans*-fettsyror i produkter på den svenska marknaden

4.5.1 Livsmedelsverkets undersökningar

Livsmedelsverket har sedan flera år regelbundet undersökt halten *trans*-fettsyror i livsmedel. I verkets senast publicerade rapport på området (*Fat Quality 2007, Trends in fatty acid composition over the last decade; Rapport 27 – 2011*) jämförs bland annat halterna i vissa livsmedel från 1998 till 2008. Jämförelsen visar att förekomsten av *trans*-fetter i svenska livsmedel har minskat under de senaste tio åren och är i dag marginell. Dock påvisades mer än två procent *trans*-fettsyror (av totala fettsyror) i sex av de 53 analyserade produkterna.

En jämförelse mellan resultaten när det gäller andelen *trans*-fettsyror i procent av totalmängden fettsyror över åren 1998, 2004, 2006, 2007 och 2008 redovisas i bilaga 1.

En nyligen avslutad undersökning av pommes strips från tillsammans 11 hamburgerrestauranger och gatukök i Stockholm och Uppsala visar att delvis härdade fetter med förhöjda halter av *trans*-fettsyror (8-10 procent) används för friteringen. Hos de stora hamburgerkedjorna var dock halterna låga, högst 0,6 procent.

Inga undersökningar har gjorts på friterade produkter från restauranger och

http://www.sst.dk/publ/MER/2003/THE_INFLUENCE_OF_TRANS_FATTY_ACIDS_ON_HEALTH-FOURTH_EDITION2003.PDF

¹² Becker, W., N. Lyhne, et al. (2004). *Nordic Nutrition Recommendations 2004 - Integrating nutrition and physical activity*. Copenhagen, Nordic Council of Ministers.

¹³ FAO/WHO Fats and fatty acids in human nutrition. Report of an expert consultation. 10-14 November 2008, Geneva. FAO Food and Nutrition Paper 91. Food and Agricultural Organisation of the United Nations. Rome:2010

andra typer av storhushåll. Men man får anta att även här och inte bara i hamburgerrestauranger och gatukök används friteringsfetter med förhöjda halter av *trans*-fettsyror.

4.5.2 Intaget av *trans*-fettsyror hos befolkningen

Transfettsyrainnehållet i margariner på den svenska marknaden kunde vara högt fram till i början av 1990-talet. Till följd av rapporter om hälsorisker av ett högt intag av *trans*-fettsyror sänkte livsmedelsindustrin halten av *trans*-fettsyror i sina produkter och detta skedde i en dialog med Livsmedelsverket under mitten av 1990-talet. I den senaste undersökningen av margariner och matfett var andelen *trans*-fetter i alla analyserade produkter mindre än en procent (förutom i produkter med mejerifett)¹⁴. Även analyser av andra konsumentprodukter under de senaste tio åren har visat att halten *trans*-fettsyror är låg¹⁵. Detta betyder att dialogen mellan Livsmedelsverkets och industrin fungerat. Riksprojektet 2008 som handlade om *trans*-fettsyror i bl.a. kakor/kex visade att halterna av *trans*-fettsyror varierade mellan noll och 36,9 gram per 100 gram. De flesta av produkterna med ett *trans*-fettsyrainnehåll på över två procent var importerade produkter och ofta från tredje land¹⁶.

Den minskade andelen *trans*-fettsyror i produkter på den svenska marknaden har också visat sig i intaget av *trans*-fettsyror i den svenska befolkningen. Beräkningar med Jordbruksverkets per capita statistik visade att medeltillförseln av *trans*-fettsyror per person och dag 1984 var sju gram och 1996 var intaget tre gram (en energiprocent). Livsmedelsverket genomför matkorgsundersökningar för att kartlägga innehållet av bland annat näringsämnen i kosten, exempelvis *trans*-fettsyror. Matkorgarna innehåller ett representativt urval av livsmedel som bygger på Jordbruksverkets statistik över den så kallade direktkonsumtionen. Näringsinnehållet analyseras och utifrån detta kan innehållet per dag beräknas. I Matkorgen 2005 var intaget av *trans*-fettsyror 1,9 gram (0,6 energiprocent) och den största andelen av *trans*-fettsyror kom från naturliga källor som mejeriprodukter och kött (70 procent). Kaffebröd svarade för ca 13 procent av intaget och matfetter, huvudsakligen smörfett, för tolv procent¹⁷.

Preliminära analyser i Matkorgen 2010 visade att det totala intaget av *trans*-fettsyror hade sjunkit till 1,7 gram, motsvarande ca 0,5 energiprocent.

¹⁴ Åsgård, R. and S. Wretling (2011). Margariner och matfettblandningar-analys av fettsyror. Livsmedelsverkets rapport 15. Uppsala, Livsmedelsverket.

¹⁵ Mattisson, I., S. Trattner, et al. (2011). Trends in fatty acid composition over the last decade. Livsmedelsverkets rapport 27. Uppsala, Livsmedelsverket.

¹⁶ Wallin, L., S. Wretling, et al. (2009). Riksprojekt 2008 Transfettsyror i kakor/kex och chips-märkning och halter. Livsmedelsverkets rapport 18. Uppsala, Livsmedelsverket.

¹⁷ Becker, W., M. Haglund, et al. (2008). Fett och fettsyror i den Svenska kosten - Analys av Matkorgen inköpta 2005. Livsmedelsverkets rapport 17. Uppsala, Livsmedelsverket.

4.5.3 Intaget av *trans*-fettsyror i Riksmaten vuxna 2010

I den senaste undersökningen av matvanor i Sverige, Riksmaten vuxna 2010¹⁸, har intaget av *trans*-fettsyror inte analyserats p.g.a. osäkerhet i haltvärden i databasen. Intaget av *trans*-fettsyror kan dock utvärderas genom simulering. Utifrån intagsdata kan en extrapolering till folkmängden i Sverige göras och därmed kan storleken på eventuella riskgrupper fastställas.

Intag av *trans*-fettsyror i Riksmaten vuxna 2010 har simulerats från mängden totalfett från livsmedelsgrupper med information från analyser av *trans*-fettsyror i Matkorgen 2010. De två livsmedelsgrupperna som valts var kaffebröd och potatis/potatisprodukter, vilket är två livsmedelsgrupper där problem med industriellt härdade *trans*-fettsyror har förkommit. I gruppen kaffebröd ingår vetebröd, småkakor, wienerbröd, konditoribitar, pizza/ pirog. I gruppen potatis/potatisprodukter ingår potatis, potatismospulver, pommes frites och i denna grupp bidrar pommes frites med huvuddelen av fett.

Beräkningar i Riksmaten vuxna 2010 visar att intaget av *trans*-fettsyror från dessa livsmedelsgrupper är lågt. För kaffebröd var medelintaget 0,06 g per dag och maxintag var 0,45 g. För potatis/potatisprodukter var medelintaget 0,003 g per dag med ett maximiintag på 0,08g. Det betyder att även bland dem som hade den högsta konsumtionen så ligger intaget långt under rekommendationen på mindre än en energiprocent (2,5-3 gram), som också omfattar naturligt förekommande *trans*-fettsyror. På grund av det låga intaget av *trans*-fettsyror, har storleken på riskgrupper med högt intag av *trans*-fettsyror inte beräknats.

Ytterligare simuleringar av intaget av *trans*-fettsyror i Riksmaten vuxna 2010 bedöms inte tillföra användbar information för bedömning av riskgrupper, detta med bakgrund av det låga innehållet av industriellt härdade *trans*-fettsyror i produkter på den svenska marknaden.

4.5.4 Intaget av *trans*-fettsyror i Riksmaten barn 2003

Intaget av *trans*-fettsyror undersöktes i Riksmaten barn 2003. I denna undersökning ingick barn som var fyra år, barn i 2:a klass och barn i 5:e klass. Medelintaget av *trans*-fettsyror var mindre än en energiprocent, men ca 34 procent av deltagarna (853 av 2 495) hade ett intag mellan 1-2 energiprocent. Drygt hälften av *trans*-fettsyrorerna var industriellt härdade fettsyror och knappt hälften kom från naturliga källor. Femtiofem personer, 2,2 procent av deltagarna, hade ett intag av *trans*-fettsyror över två

¹⁸ Riksmaten vuxna 2010 är en nationell matvaneundersökning och syftet med undersökningen är att få kunskap om den vuxna befolkningens matvanor - vilka livsmedel man äter och måltidsvanor. Detta för att ta fram ett underlag för risk- och nyttovärderingar och bra matvanor. Riksmaten bygger på information insamlad i en kostregistrering, vilket innebär att deltagarna i studien under fyra dagar i följd registrerar allt de äter och dricker. Dessutom svarar deltagarna på en enkät angående bland annat levnadsvanor.

energiprocent, vilket skulle betyda att halten av industriellt härdade *trans*-fettsyror skulle överskrida det rekommenderade intaget på mindre än en energiprocent.

Folkmängden i Sverige för barn mellan fyra och 11 år är 838 224 (31 dec 2011, Statistiska Centralbyrån) och detta skulle motsvara att 18 441 barn hade ett intag av industriellt härdade *trans*-fettsyror över en energiprocent. De livsmedelsgrupper, som bidrog med mest *trans*-fettsyror, var bakverk och friterade produkter förutom naturliga källor som mejeriprodukter och kött¹⁹. Sedan denna undersökning genomfördes har halten av *trans*-fettsyror i produkter på den svenska marknaden sjunkit ytterligare, varför intaget sannolikt är lägre.

4.5.5 Intag av industriellt framställda *trans*-fettsyror i jämförelse med naturliga fetter med *trans*-fettsyror

Huvuddelen av intaget av *trans*-fettsyror kommer från det naturliga fettet i mejeriprodukter, framför allt smör, samt nötkött. Av data från Riksmaten 2010 och analyser av Matkorgen 2010 framgår att mindre än en fjärdedel av *trans*-fetsyraintaget kommer från industriellt härdade fetter.

4.6 Slutsats

Sammantaget betyder detta att medelintaget av *trans*-fettsyror för hela befolkningen ligger inom det rekommenderade intaget (mindre än en energiprocent), även bland barn. För konsumenter som ofta äter friterade maträtter på restauranger, gatukök och andra storhushåll samt importerade småkakor kan intaget av *trans*-fettsyror bli högre. Men ett förbud mot industriellt härdade *trans*-fettsyror kommer att begränsa totalintaget av *trans*-fettsyror till en mindre del, vars betydelse för hälsan är svår att bedöma.

5 EU-lagstiftning på området

5.1 Regler som berör *trans*-fettsyror

5.1.1 Näringsvärdesdeklaration

Regler om näringsvärdesdeklaration finns i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:21) om näringsvärdesdeklaration baserade på direktiv 90/496/EEG²⁰. Näringsvärdesdeklaration är frivillig, såvida inte ett näringspåstående förekommer i märkningen eller presentationen av ett livsmedel.

Näringsvärdesdeklaration kan utformas enligt olika modeller. Den närmare

¹⁹ Enghardt Barbieri, H., M. Pearson, et al. (2006). Riksmaten - barn 2003. Livsmedels- och näringsintag bland barn i Sverige. Uppsala, Livsmedelsverket.

²⁰ Rådets direktiv 90/496/EEG av den 24 september 1990 om näringsvärdesdeklaration för livsmedel

utförningen framgår av 11 § i föreskrifterna. Bl.a. ska deklARATION av fett ingå oavsett vilken modell som används. Fett definieras i föreskrifterna som den sammanlagda mängden lipider, även fosfolipider.

Näringspåståenden om ett livsmedel utlöser krav på en mer detaljerad näringsvärdesdeklARATION. De enda näringspåståenden som får lämnas är sådana som avser energi och vissa näringsämnen, eller som avser ämnen som ingår i en sådan kategori av näringsämnen. Näringspåstående får enligt dessa regler bland annat lämnas för fett och därmed också för *trans*-fettsyror. Reglerna om näringspåståenden måste dock beaktas; se nedan.

5.1.2 Näringspåståenden

Förordning (EG) nr 1924/2006²¹ reglerar villkoren för användning av bland annat näringspåståenden om livsmedel.

Näringspåståenden är tillåtna endast i den mån de förekommer i en bilaga till förordningen och uppfyller villkoren i denna. Påståenden om *trans*-fettsyror förekommer inte i bilagan. Det är därmed inte tillåtet att påstå att en produkt är ”fri från *trans*-fettsyror”. Däremot finns det ett visst utrymme i förordningen för användning av uttrycket ”minskad halt av *trans*-fettsyror” och påståenden av liknande innebörd. Ett villkor för användning av ett sådant uttryck är dock att innehållet av *trans*-fettsyror har minskats med minst 30 procent jämfört med en liknande produkt. Med tanke på att sortimentet av livsmedel i Sverige redan håller låga halter av *trans*-fettsyror torde utrymmet för att använda en sådan märkning vara mycket begränsat.

Om ett sådant påstående lämnas – minskad halt av *trans*-fettsyror – kräver detta dock näringsvärdesdeklARATION; jfr ovan.

5.1.3 Livsmedelsinformation

Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna innehåller bland annat regler om näringsdeklARATION och upphäver det nuvarande direktivet 90/496 om näringsvärdesdeklARATION. Förordningen ska tillämpas fr.o.m. 13 december 2014.

Förordningen definierar *trans*-fett som ”fettsyror med minst en icke-konjugerad (dvs åtskild av minst en metylengrupp) kol-kol-dubbelbindning i *trans*-ställning”; se bilaga I. Särskilda definitioner, punkt 4.

Artikel 30 reglerar hur den obligatoriska näringsdeklARATIONEN ska utformas. Bland de uppgifter som alltid ska anges finns uppgift om mängden av fett och mättat fett (art. 30.1). Utöver dessa obligatoriska uppgifter får uppgift också lämnas om mängden av enkelomättade fettsyror och/eller fleromättade fettsyror (art. 30.2).

²¹ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 av den 20 december 2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel

Av ingrediensförteckningen på ett färdigförpackat livsmedel ska det framgå om varan innehåller delvis härdade fetter eller oljor av vegetabiliskt ursprung (artikel 18 och bilaga VII). Uppgiften *delvis härdade* betyder i praktiken att livsmedlet innehåller industriellt framställda *trans*-fettsyror.

Enligt artikel 44 i informationsförordningen får nationella bestämmelser antas om hur uppgifter om sammansättningen av livsmedel som inte är färdigförpackade ska göras tillgängliga för konsumenten, t.ex. att restauranger ska informera om ev. förekomst av *trans*-fettsyror i friterade maträtter. Europeiska kommissionen ska emellertid utan dröjsmål informeras om sådana åtgärder och det är oklart om denna möjlighet kan utnyttjas även efter det att kommissionen lämnat sitt yttrande om *trans*-fettsyror i december 2014 och då man kan bättre bedöma behovet av nationella åtgärder mot industriellt framställda *trans*-fettsyror.

5.1.4 Slutsatser

Livsmedelsverket bedömer att nuvarande regler om näringspåståenden och näringsvärdesdeklaration inte är tillräckliga för att, som uppdraget förutsätter, begränsa användningen av industriellt framställda *trans*-fettsyror.

Enligt de nya reglerna är utformningen av näringsdeklarationen totalharmoniserad – uppgift om *trans*-fettsyror får inte ingå – och det finns inte möjlighet att på nationell nivå avvika från reglerna. Således lämnar inte heller kommande regler om näringsdeklaration något utrymme för att, som uppdraget förutsätter, begränsa användningen av industriellt framställda *trans*-fettsyror.

Men av uppgifterna i ingrediensförteckningen kommer man att kunna sluta sig till om en färdigförpackat vara innehåller industriellt framställda *trans*-fettsyror eller inte.

5.1.5 Olivolja

Förordning (EEG) nr 2568/91²² innehåller bland annat krav på högsta halt av vissa *trans*-fettsyror som olika typer av olivolja måste uppfylla. Halterna ligger i storleksordningen mindre än 0,05 upp till 0,4 procent.

I samband med att Österrike notifierat sitt förslag till nationella regler har Europeiska kommissionen påpekat att en nationell reglering inte får strida mot reglerna i bilaga I till kommissionens förordning (EEG) nr 2568/91. Enligt uppgift från de österrikiska myndigheterna har kommissionens påpekande i den delen lett till att reglerna anpassats efter detta.

²² Kommissionens förordning (EEG) nr 2568/91 av den 11 juli 1991 om egenskaper hos olivolja och olivolja av pressrester och om lämpliga analysmetoder

5.1.6 Nya livsmedel

Några nya livsmedelsingredienser som har godkänts har förenats med villkor som rör innehållet av *trans*-fettsyror. Den högsta mängd som tillåts är i samtliga fall en procent. Besluten rör fytosterolberikad olja²³, diglyceridolja av vegetabiliskt ursprung²⁴, Salatrim²⁵ och DHA (dokosahexensyra)-rik olja från mikroalgen *Schizochytrium* sp.²⁶ En föreslagen maximigräns på två procent *trans*-fettsyror påverkar dock inte de halter som bestämts i dessa beslut.

5.1.7 Modersmjölksersättning och tillskottsnäring

Direktiv 2006/141/EG²⁷ har genomförts i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:14) om livsmedel för särskilda näringsändamål. Punkt 5.3 i bilaga 1 till föreskrifterna innehåller regler för sammansättningen av modersmjölksersättning och punkt 4.3 i bilaga 2 innehåller regler för sammansättningen av tillskottsnäring. I båda fallen anges att halten av *trans*-fettsyror inte får överstiga tre procent av den totala fettmängden. I den delen är frågan om *trans*-fettsyror således reglerad på EU-nivå och ett undantag bör göras i svenska regler (jfr Danmarks undantag nedan).

5.2 Frågor om fri rörlighet för varor m.m.

5.2.1 Huvudprincipen

Om det inte finns gemensamma regler på EU-nivå kan det finnas utrymme för medlemsstaterna att införa nationella regler. Utgångspunkten är dock att det ska råda fri rörlighet för varor, men medlemsstaterna kan hindra en vara från att cirkulera fritt på marknaden med hänvisning till skyddet av människors liv och hälsa. Den åtgärd man vidtar måste dock vara nödvändig och också proportionerlig, dvs. inte mer långtgående än som krävs för att uppnå syftet med åtgärden.

Möjligheten att göra undantag från principen om fri rörlighet brukar tolkas restriktivt. Medlemsstaterna måste i varje enskilt fall, mot bakgrund av de nationella kostvanorna och med hänsyn till resultat av vetenskaplig forskning, visa att den nationella lagstiftningen är nödvändig för att effektivt skydda folkhälsan och särskilt att saluföringen av de aktuella produkterna

²³ 2007/343/EG: Kommissionens beslut av den 15 maj 2007 om tillstånd för utsläppande på marknaden av olja med tillsats av fytosteroler eller fytostanoler som ny livsmedelsingrediens enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97

²⁴ 2006/720/EG: Kommissionens beslut av den 23 oktober 2006 om tillstånd för utsläppande på marknaden av diglyceridolja av vegetabiliskt ursprung som ett nytt livsmedel enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97

²⁵ 2003/867/EG: Kommissionens beslut av den 1 december 2003 om tillstånd för utsläppande på marknaden av Salatrim som ny livsmedelsingrediens enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97

²⁶ 2003/427/EG: Kommissionens beslut av den 5 juni 2003 om tillstånd för utsläppande på marknaden av DHA (dokosahexensyra)-rik olja från mikroalgen *Schizochytrium* sp. som ny livsmedelsingrediens enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97

²⁷ Kommissionens direktiv 2006/141/EG av den 22 december 2006 om modersmjölksersättning och tillskottsnäring och om ändring av direktiv 1999/21/EG

2012-06-29

Dnr 3720/2011
Saknr

medför en verklig risk för folkhälsan. Ofta har märkning ansetts vara en tillräcklig åtgärd i stället för saluförbud.

5.2.2 Notifiering

Innan en medlemsstat inför nya regler måste Europeiska kommissionen och övriga medlemsstater inom EU underrättas om förslaget (notifiering) tillsammans med en motivering av förslaget. En sådan notifiering ska ske enligt särskilda förfaranden i direktiv 98/34/EEG. Den så kallade *stand still*-perioden, då ett notifierat förslag inte får antas, uppgår enligt direktivet till tre månader. Om kommissionen eller en annan medlemsstat invänder mot förslaget i ett så kallat detaljerat utlåtande får det antas tidigast efter sex månader.

Kommissionen kan fatta ett formellt beslut att Sverige ska avstå från att införa regler som föreslagits om den anser att Sverige därmed överträder de förpliktelser som Sverige åtagit sig i och med medlemskapet i EU. Om Sverige ändå skulle införa regler i strid mot kommissionens uppfattning kan Sverige dras inför EU-domstolen.

När ett förslag notifieras uppkommer också frågan om detta också ska ske inom ramen för WTO:s avtal om sanitära och fytosanitära frågor (det så kallade SPS-avtalet), dvs. också utanför EU. För detta förutsätts en mer betydande påverkan på handeln, vilket inte torde föreligga i det nu aktuella fallet.

5.2.3 Klausul om ömsesidigt erkännande

För att säkerställa den fria rörligheten kräver kommissionen och även andra medlemsstater ofta att ett förslag ska innehålla en klausul om ömsesidigt erkännande²⁸, vilket innebär att varor som är lagliga i andra EU-/EES-stater och Turkiet i princip får säljas också här, även om de inte uppfyller de svenska kraven. Som klausulen enligt Kommerskollegium bör formuleras har kontrollmyndigheten dock möjlighet att hindra försäljning av andra EU-/EES-länders varor om den kan visa att varan inte når upp till samma säkerhetsnivå som inhemska produkter. Detta ställer således krav på en bedömning av kontrollmyndigheten i varje enskilt fall. Den bedömningen kan involvera bland annat frågor om hur den andra medlemsstaten upprätthåller en skyddsnivå som motsvarar vår egen (till exempel genom extra märkning), och om åtgärden är proportionerlig.

²⁸ Av Kommerskollegium rekommenderad formulering:

Bestämmelserna i denna föreskrift gäller inte för varor som

- antingen är lagligen tillverkade eller saluförda i en annan medlemsstat inom EU eller i Turkiet

- eller är lagligen tillverkade i ett EFTA-land, som har undertecknat EES-avtalet.

Bestämmelserna ska däremot gälla i de fall då [myndigheten] kan visa att produkten i fråga inte uppnår en säkerhetsnivå som är likvärdig med den som garanteras genom denna föreskrift.

Det är inte helt tydligt i EU-domstolens praxis i vilka situationer det krävs en klausul om ömsesidigt erkännande, varför det är svårt att på förhand avgöra om ett förslag utan en klausul skulle accepteras. Det finns inte något absolut krav på att införa en klausul om ömsesidigt erkännande i nationella regler, men det finns en risk att dras inför EU-domstolen för fördragsbrott om medlemsstaten underlåter att göra det.

Mot bakgrund av att kommissionen inte agerat mot de medlemsstater som infört regler om maximihalter för *trans*-fettsyror bedömer Livsmedelsverket att det kan finnas utrymme för sådana nationella regler. Enligt artikel 30 i informationsförordningen (EG) nr 1169/2011 ska kommissionen senast den 13 december 2014 lägga fram en rapport rörande *trans*-fettsyror och vid behov åtföljd av lagstiftningsförslag. Ett sådant förslag kan helt ändra förutsättningarna för en nationell reglering. Om svenska regler strider mot en EU-reglering måste de upphävas.

5.2.4 Förordning (EG) nr 764/2008

Det finns ytterligare en EU-förordning som kan aktualiseras i samband med att en myndighet vidtar åtgärder med stöd av nationella regler. Förordning (EG) nr 764/2008²⁹ innehåller procedurer som bland annat innebär att myndigheterna måste underrätta den berörda aktören när ett beslut om saluförbud kan komma att fattas. Till en sådan underrättelse ska fogas vetenskapliga belägg för att beslutet är motiverat, ändamålsenligt och proportionerligt. Aktören har därefter viss tid att lämna synpunkter, och om myndigheten beslutar sig för att lägga saluförbud ska kommissionen underrättas.

Förordningen behöver dock inte tillämpas på bland annat åtgärder som vidtas med stöd av artikel 54 i förordning (EG) nr 882/2004³⁰ om offentlig kontroll. Syftet med kontrollförordningen är bland annat att förhindra, undanröja eller till godtagbara nivåer minska riskerna för människor. Livsmedelsverket bedömer därför att åtgärder som vidtas vid kontroll av de föreslagna reglerna om *trans*-fettsyror inte kommer att omfattas av förordning (EG) nr 764/2008.

²⁹ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 764/2008 av den 9 juli 2008 om förfaranden för tillämpning av vissa nationella tekniska regler på produkter som lagligen saluförts i en annan medlemsstat och om upphävande av beslut nr 3052/95/EG.

³⁰ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.

6 Nationella åtgärder som berör *trans*-fettsyror

6.1 Restriktioner för industriellt framställda *trans*-fettsyror

6.1.1 Danmark

Danmark införde den 31 mars 2003 regler om *trans*-fettsyror³¹. Av författningen framgår att reglerna

- inte omfattar produkter som regleras i annan lagstiftning,
- ska tillämpas på oljor och fetter, inklusive emulsioner med fett som den kontinuerliga fasen, som antingen ensamma eller som en del av bearbetade livsmedel är avsedda att eller kan antas komma att förtäras av människor,
- inte omfattar naturligt förekommande innehåll av *trans*-fettsyror i animaliska fetter,
- uteslutande omfattar försäljning till slutkonsumenter, och
- att innehållet av *trans*-fettsyror i de oljor och fetter som omfattas av reglerna inte får överstiga 2 gram per 100 gram olja eller fett.

Författningen definierar också *trans*-fettsyror som summan av alla isomera fettsyror med 14, 16, 18, 20 och 22 kolatomer och en eller flera *trans*-dubbelbindningar, dvs. C14:1, C16:1, C18:1, C18:2, C18:3, C20:1, C20:2, C22:1, C22:2 *trans*-isomera fettsyror, dock bara fleromättade fettsyror med metylenavbrutna dubbelbindningar.

Regelverket saknar klausul om ömsesidigt erkännande, det vill säga också produkter från andra EU- och EES-länder måste uppfylla de danska kraven.

I samband med att reglerna om *trans*-fettsyror infördes och därefter har Danmark regelbundet (2002-2003, 2004-2005, 2006-2007 och 2010) analyserat innehållet av *trans*-fettsyror i skilda livsmedel. Avsikten har varit att följa utvecklingen av innehållet av *trans*-fettsyror. I januari 2011 publicerades rapporten "Transfedtsyrer i udvalgte fødevarer"³². Rapporten är ett resultat av ett projekt som undersökte ett drygt hundratal utvalda livsmedelsprover där man tidigare hade funnit överskridanden eller där man misstänkte att delvis härdade fetter användes. Även övriga fettsyragrupper undersöktes. De livsmedelsgrupper som undersöktes, var bake off-produkter och bröd, tortilla, chips och krutonger, choklad, konfektyr, karameller, fiskoljor, margarin och vegetabiliska oljor, olika typer av kakor och kex, fryst potatis och pommes frites samt fett till popcorn i mikrovågsugn. Drygt hälften av proverna var av utländskt ursprung.

Vid de tidigare undersökningarna överskred 25 procent (2002-2003), elva procent (2004-2005) respektive nio procent (2006-2007) av proverna tvågramsgränsen. I den senaste undersökningen (2010) uppgick den siffran

³¹ Bekendtgørelse om indhold af transfedtsyrer i olier og fedtstoffer m.v. (BEK nr 160 af 11/03/2003). <https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=7737&exp=1>

³² Projekt 2009-20-64-00151, Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet; ISBN 978-87-92158-93-2.

till cirka sju procent; cirka hälften av dessa produkter var av inhemskt ursprung.

I rapporten konstateras att det, trots att huvuddelen av produkterna följer kraven, finns ett fortsatt behov av att rådgivning kring reglerna.

I en artikel något år tidigare³³ drogs slutsatsen att industriellt framställda *trans*-fettsyror minskat till en nivå utan betydelse för intaget av *trans*-fettsyror i Danmark, inte minst genom de regler som beslutats 2003. Till följd av dessa regler har danska producenter också utvecklat nya produktionsmetoder utan att öka priset eller minska variationen av produkter på den danska marknaden.

Enligt uppgift från Fødevarestyrelsen har det inte gjorts några vetenskapliga utvärderingar av reglernas hälsoeffekter. I en nyhet som publicerats av Köpenhamns universitet gör dock läkare vid Gentofte Hospital och Institut for Human Ernæring på LIFE – Det Biomedicinska Fakultet, Köpenhamns universitet gällande, att nedgången i hjärt- och kärlsjukdomar i Danmark kan ha ett samband med regleringen av *trans*-fettsyror.

6.1.2 Österrike

Österrike införde 2009 regler om *trans*-fettsyror³⁴. Reglerna

- gäller inte *trans*-fettsyror med animaliskt ursprung,
- innebär att det som huvudregel är förbjudet att framställa eller saluhålla livsmedel som innehåller mer än två gram *trans*-fettsyror per 100 gram fett totalt,
- innebär dock att bearbetade livsmedel som består av flera ingredienser får överskrida tvågramsgrens under förutsättning att den totala fetthalten i livsmedlet understiger 20 procent och halten *trans*-fettsyror understiger fyra gram per 100 gram fett totalt, eller att den totala fetthalten understiger tre procent och halten *trans*-fettsyror understiger tio gram per 100 gram fett totalt,
- gäller konsumtionsfärdiga livsmedel eller livsmedel som beretts av den slutliga konsumenten enligt tillverkarens anvisningar.

I regelverket finns det ingen klausul om ömsesidigt erkännande, det vill säga också produkter från andra EU- och EES-länder måste uppfylla de österrikiska kraven.

I samband med Österrikes notifiering av förslaget till regler om *trans*-fettsyror inom ramen för det obligatoriska underrättelseförfarandet för förslag till ny nationell lagstiftning inom EU framförde Europeiska kommissionen i ett detaljerat utlåtande en rad invändningar:

³³ The effect of the regulation on *trans* fatty acid content in Danish food, Leth et al., Atherosclerosis Supplements 7 (2006) 53-56

³⁴http://bmg.gv.at/cms/home/attachments/9/9/3/CH1047/CMS1291115625360/bgb_la_2009_ii_267_trans-fettsauren-verordnung.pdf.

- den ansåg att de föreslagna reglerna hade en effekt med en verkan motsvarande kvantitativa importrestriktioner
- den betvivlade att det inte skulle finnas mindre ingripande men lika effektiva åtgärder (såsom märkning), som kan erbjuda tillräckligt skydd för konsumenterna,
- den ifrågasatte proportionaliteten i åtgärderna, särskilt som österrikiska undersökningar visat på minskat innehåll av *trans*-fettsyror i livsmedel under senare år; en tidigare studie hade också visat på att industrin gjort vissa anpassningar och regelbunden övervakning verkade fungera för att få ner halterna, och
- den ifrågasatte att reglerna var förenliga med förordning (EEG) nr 2568/91 om olivolja.

Sammanfattningsvis ansåg kommissionen att det österrikiska förslaget stred mot artikel 28 i EG-fördraget (nuvarande artikel 34 i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt).

Också andra medlemsstater framförde synpunkter på notifieringen. Visserligen betonades vikten av att sänka mängden *trans*-fettsyror i livsmedel, men det ansågs ett det främst borde ske genom en harmonisering av regelverket på EU-nivå. Några medlemsstater krävde att Österrike skulle föra in en klausul om ömsesidigt erkännande i reglerna.

Österrike har efter notifieringen fört ytterligare diskussioner med Europeiska kommissionen, som hittills inte vidtagit några ytterligare åtgärder mot Österrike och såvitt de österrikiska myndigheterna känner till förbereds inte heller några sådana.

6.1.3 Island

Island införde 2011 regler om *trans*-fettsyror (Regulation on the Maximum Levels for Trans-Fatty Acids in Foods³⁵). Dessa förbjuder utsläppande på marknaden av livsmedel som innehåller mer än två gram *trans*-fettsyror per 100 gram fett totalt (*trans*-fettsyror med animaliskt ursprung undantaget).

I regelverket finns det ingen klausul om ömsesidigt erkännande, det vill säga också produkter från andra EU-EES-länder måste uppfylla de isländska kraven.

Kommissionen ansåg i samband med notifieringen att Island, genom att förlita sig på allmänna uppskattningar i stället för på relevant forskning, inte hade visat att det föreslagna förbudet var nödvändigt för att skydda konsumenternas hälsa och att Island gick längre än nödvändigt för att uppnå målet. Kommissionen anförde vidare att det ålåg de nationella myndigheterna att visa att begränsningarna i den fria rörligheten var motiverade

³⁵ För engelsk version av det notifierade förslaget, se http://ec.europa.eu/enterprise/tris/pisa/app/search/index.cfm?fuseaction=pisa_notif_overview&iYear=2011&inum=9009&lang=SV&sNLang=SV

med hänsyn till allmänintresset och att visa – mot bakgrund av de nationella nutritionsvanorna och mot bakgrund av internationell forskning – att förslaget var nödvändigt för att skydda folkhälsan och särskilt att saluhållandet av produkterna i fråga utgjorde en reell risk för denna.

Kommissionen efterfrågade ytterligare information om intaget av *trans*-fettsyror, om skillnaden mellan detta och näringsrekommendationerna, och om andra åtgärder med mindre ingripande verkan (såsom frivillig omställning eller råd om hälsosamma matval) hade övervägts.

Några ytterligare åtgärder mot Island har inte vidtagits.

Eftersom det gått så kort tid sedan reglerna infördes går det ännu inte att dra några slutsatser om effekterna av dessa.

6.1.4. Schweiz

Schweiz införde 2008 regler om högsta tillåtna halt av *trans*-fettsyror i vegetabiliska oljor och fetter om två gram per 100 gram³⁶.

Vissa kontroller har därefter genomförts med tillfredsställande resultat. En större studie pågår under våren 2012.

6.1.5 New York

New York City har infört regler som begränsar användningen av *trans*-fettsyror av vegetabiliskt ursprung i storhushåll till 0,5 gram per portion. Mynigheterna tillhandahåller också konsumtionsråd till konsumenter och stöd till företag.

6.2 Frivilliga åtgärder

6.2.1 Storbritannien

Food Standard Agency publicerade i december 2007 en rapport om läget med avseende på halterna av *trans*-fettsyror i livsmedel i Storbritannien³⁷. I rapporten konstaterades att frivilliga åtgärder reducerat nivåerna av *trans*-fettsyror i det genomsnittliga intaget i Storbritannien dramatiskt. Halterna beräknades ligga på en procent av energiintaget, vilket är cirka hälften av den högsta halt som rekommenderas. Lagstiftning bedömdes inte komma att ha några gynnsamma effekter på folkhälsan.

Av information från National Obesity Observatory i Storbritannien framgår att The National Diet and Nutrition Survey 2008/09 visar att konsumenterna äter mindre av bland annat mättat fett och *trans*-fett än tio år tidigare, då den förra undersökningen gjordes. Befolkningens intag av *trans*-fetter har fallit något och ligger inom de rekommenderade nivåerna.

³⁶ http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_022_105/index.html .

³⁷ <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/board/fsa071207.pdf> .

6.2.2 Andra länder

Frivilliga åtgärder för att reducera mängden *trans*-fettsyror i livsmedel har vidtagits i till exempel Frankrike, Nederländerna, Kanada och vissa delstater i USA samt Australien och Nya Zeeland. Sådana åtgärder innefattar bland annat rekommendationer från myndigheterna och samarbete mellan myndigheter och näringsliv. I några fall har åtgärderna kombinerats med obligatoriska märkningskrav.

6.2.3 Svenska regler om nyckelhålsmärkning

Enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om användning av viss symbol (LIVSFS 2009:6) får produkterna som innehåller högst två g industriellt framställda *trans*-fettsyror per 100 g olja och/eller fett märkas med det s.k. nyckelhålet.

6.3 Övrigt

Norge och Finland saknar regler om halten *trans*-fettsyror.

7 Bedömning och förslag till åtgärder

Livsmedelsverket ser ingen proportionalitet i att med lagstiftning stoppa en mindre del av *trans*-fettsyrintaget hos en liten del av befolkningen i jämförelse med de hälsofördelarna som skulle kunna uppnås för denna grupp. En ökad konsumtion av frukt och grönsaker och ett minskat intag av koksalt skulle sannolikt betyda mer för deras hälsa.

Om regeringen gör en annan bedömning anser Livsmedelsverket, mot bakgrund av hur reglerna om näringsrekommendationer är utformade, villkoren för nyckelhålsmärkning samt processteknologiska överväganden, att en maximigräns för industriellt framställda *trans*-fettsyror bör sättas till två procent av ett livsmedels totala fetthalt. Då kommer också gränsen att ligga på samma nivå som i de andra länder som reglerat frågan och som underlättar handeln mellan dessa länder. Reglerna bör gälla i alla led i livsmedelskedjan till stöd för mindre företag i slutet av livsmedelskedjan.

För att företagen ska få möjlighet att anpassa sig till en ny regel behövs en rimlig övergångstid. Företag behöver tid att gå igenom sitt sortiment och kan vara bundna genom långa avtal med leverantörer. Lämpligen bör en regel träda i kraft 18 månader efter beslut, och produkter som släppts ut på marknaden före det datumet bör få fortsätta att släppas ut tills lagren tar slut.

8. Offentlig kontroll av föreslagen regel

8.1 Ansvarsfördelning

Ansvar för kontroll av att livsmedelslagstiftningen följs fördelas i livsmedelsförordningen (2006:813). Den fördelningen innebär att Livsmedelsverket ansvarar för kontroll av större livsmedelsindustrier, länsstyrelserna ansvarar för kontroll av primärproducenter av livsmedel och de kommunala nämnderna ansvarar för kontroll av övriga verksamheter i huvudsak handel, restauranger och gatukök samt cateringföretag.

Huvuddelen av all offentlig kontroll bedrivs således i kommunernas regi, och de ansvarar självständigt för att bedöma omfattning och inriktning av sin kontroll. I Livsmedelsverkets samordnande roll ligger att Livsmedelsverket kan initiera och driva kontrollprojekt där verket tillsammans med kommunerna granskar närmare avgränsade frågor i detalj.

8.2 Kontrollens genomförande

Det blir således den kommunala nämnden som kommer att ansvara för kontroll av att en regel om *trans*-fettsyror efterlevs. Det är kommunerna själva som planerar sin verksamhet i enlighet med de principer för offentlig kontroll som fastställs i förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll. Kontrollen ska vara riskbaserad, genomföras regelbundet och så ofta som är lämpligt för att uppnå målen i den förordningen och med hänsyn bland annat till klarlagda risker, företagets tidigare resultat, tillförlitligheten hos eventuella egna kontroller och information som kan tyda på bristande efterlevnad. Huvudmomenten i livsmedelskontrollen är revision av livsmedelsföretagens system för egenkontroll, inspektion i anläggningen och eventuell provtagning.

En regel om *trans*-fettsyror är dock bara en liten detalj inom livsmedelslagstiftningen och torde inte påverka frekvens eller omfattning av livsmedelskontrollen. Normalt torde kontrollen kunna utföras som dokumentkontroll.

Livsmedelsverket har under årens lopp vid ett antal tillfällen genomfört projekt där halten av *trans*-fettsyror har analyserats, och om det införs en regel som maximerar halten av sådana kan kontroll lämpligen även fortsättningsvis komma att bedrivas i form av sådana projekt.

8.3 Analys av *trans*-fettsyror

Transfettsyror analyseras med hjälp av gaskromatografi men det går inte att direkt skilja på naturligt förekommande *trans*-fettsyror och de som är industriellt framställda. Mängden smörsyra och *trans*-fettsyror i mjölkfettet varierar under året och med kornas föda, men mängden av industriellt framställda *trans*-fettsyror kan beräknas genom ett indirekt förfarande. Denna beräkning utgår från antagandet att smörfett i genomsnitt innehåller 3,6 procent smörsyra och sex procent naturliga *trans*-fettsyror:

- om smörsyra saknas är alla ingående *trans*-fettsyror industriellt producerade,
- om innehållet av smörsyra är 3,6 procent av ingående fettsyror så är alla ingående *trans*-fettsyror naturliga, och
- om innehållet av smörsyra är mellan noll och 3,6 procent av ingående fettsyror så beräknas mängden naturliga *trans*-fettsyror från antagandet att smörfett innehåller sex procent *trans*-fettsyror.

Detta innebär att man inte med säkerhet kan fastställa ett eventuellt överskridande av en högsta tillåten halt om *trans*-fettsyrahalten lägger nära gränsvärdet. Men vid användning av industriellt framställda fettsyror är halterna avsevärt högre än gränsvärdet och i sådana fall kan ett överskridande fastställas med tillfredsställande säkerhet.

9 Konsekvensutredning

Enligt förordning 2007:1244

Under utredningens gång har omfattande kontakter tagits med representanter för både branschorganisationer och enskilda företag. De företag som kan beröras av en regel återfinns inom ett mycket brett spektrum: från stora företag som har tillgång till den kompetens som behövs, till oorganiserade enmansföretag. Statistiska uppgifter har också tagits in.

När det gäller frågan vilken typ av åtgärder som kan komma i fråga om en regel införs råder viss enighet, men däremot är osäkerheten stor även från näringslivshåll när det gäller tidsåtgång och antal produkter och närmare konsekvenser av olika alternativ. Som framgår nedan har många av dessa parametrar därför inte gått att närmare kvantifiera.

9.1 Beskrivning av problemet och vad man vill uppnå

9.1.1 Riksdagens påpekanden

Riksdagen konstaterar att

- *trans*-fettsyror ökar risken att drabbas av bl.a. hjärtsjukdom, bröst- och prostatacancer, insulinresistens och försämrat immunförsvar,
- det har skapats olika spelregler för de företagare, som använder sig av fettråvaror från svensk livsmedelsindustri som frivilligt avstått från industriell härdning, och de som importerar fettråvaror och livsmedel som innehåller industriellt framställda *trans*-fettsyror,
- den som äter på restaurang vet inte om maten innehåller *trans*-fett och
- som konsument vet men inte om ett livsmedel innehåller *trans*-fettsyror eller inte.

Riksdagen anser att det i Sverige genomförda arbetet för att minska förekomsten *trans*-fetter i livsmedel har hitintills inte gett tillräckligt

resultat och till följd av *trans*-fettsyornas negativa hälsoeffekter bör industriellt framställda *trans*-fettsyror förbjudas.

9.1.2 EU-åtgärder

I avsnitt 5.1 om EU-lagstiftning som berör området, finns en redogörelse för nuvarande och kommande regler på märkningsområdet (näringsvärdeklaration, näringspåståenden). Därav framgår att nationella märkningsbestämmelser inte är en framkomlig väg för att ytterligare begränsa användningen av *trans*-fettsyror.

Av förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation framgår dock att Europeiska kommissionen kommer att arbeta vidare för att åstadkomma en lösning av problemet med *trans*-fettsyror på gemenskapsnivå. Enligt artikel 30.7 ska kommissionen senast den 13 december 2014, med beaktande av vetenskapliga rön och erfarenheter från medlemsstaterna, lägga fram en rapport om förekomsten av *trans*-fetter i livsmedel och i det samlade kostintaget för unionens befolkning. Syftet med rapporten ska vara att bedöma effekten av lämpliga metoder som kan få konsumenterna att göra hälsosammare val i fråga om livsmedel och det samlade kostintaget eller som kan främja tillhandahållandet av hälsosammare livsmedelsalternativ till konsumenterna, bland annat genom konsumentinformation om *trans*-fetter eller genom begränsningar av deras användning. Kommissionen ska vid behov låta denna rapport åtföljas av ett lagstiftningsförslag.

Förordningen öppnar således för möjligheten att kommissionens kan komma att föreslå en maximihalt för *trans*-fettsyror eller en ändring av bestämmelserna om märkning eller näringsvärdeklaration.

Om en nationell reglering i en eller annan form införs nu föreligger således risken att ett regelverk på EU-nivå införs om ett antal år som avviker från de svenska reglerna. Detta innebär att företagen åter måste anpassa sig till nya regler med de kostnader som är förenade med en sådan omställning.

Ett flertal aktörer har också framfört att det är önskvärt att en eventuell reglering sker på EU-nivå, detta för att underlätta handeln och skapa gemensamma spelregler inom hela EU.

Enligt Livsmedelsverkets uppfattning bör i första hand kommissionens rapport avvaktas innan eventuella nationella lagstiftningsåtgärder vidtas.

9.2 Alternativa lösningar för det man vill uppnå – effekterna av utebliven reglering

9.2.1 Vad bör omfattas av en regel?

Livsmedelsverket har övervägt olika alternativ. Dessa tar sikte dels på vilka livsmedel som ska omfattas av en regel, dels på vilka led i livsmedelskedjan som bör omfattas av en regel.

De produkter som hittills har analyserats har utgjorts av färdigförpackade livsmedel, alltså produkter som framställts under enhetliga förhållanden och som sedan kan distribueras över hela landet. Det sortiment där *trans*-fettsyror i första hand kan antas förekomma framgår ovan.

Det går dock inte att bortse från att även livsmedel som framställs och konsumeras inom storhushåll (till exempel restauranger, gatukök och personalmatsalar) kan innehålla *trans*-fettsyror i varierande halter. Särskilt har frågan om halten av *trans*-fettsyror i friteringsfetter påpekats. De större hamburgerkedjorna som serverar pommes frites har övergått till oljor med låga halter *trans*-fettsyror, medan högre halter förekommer utanför dessa kedjor. Det har dock inte gått att få någon bild av omfattningen av produkter med sådana högre halter inom storhushållssektorn.

När det gäller frågan om vilka led i livsmedelskedjan som regeln bör gälla för att bäst uppnå riksdagens mål finns olika möjligheter. Visserligen är det först i konsumentledet som det från folkhälsosynpunkt är av vikt att halten *trans*-fettsyror är låg, men hur en regel utformas är av betydelse för livsmedelsföretagen när det gäller åtgärder som de behöver vidta.

Livsmedelsverket har övervägt att föreslå en regel som endast riktar sig mot slutledet i livsmedelskedjan, det vill säga de företag som tillhandahåller livsmedel direkt till konsumenten. Med tanke på att större delen av livsmedelsindustri och handel redan synes ha anpassat sig till de nivåer av *trans*-fettsyror som nu föreslås, bedöms dock en formell regel få relativt små konsekvenser i dessa led. En kontroll som kan riktas mot tidigare led i livsmedelskedjan, det vill säga tillverkare eller grossister, blir också effektivare.

Samtidigt synes problemet idag vara störst bland små företag som ofta saknar stöd av branschorganisationer och där kännedom inom området kan vara begränsad. Särskilt inom storhushållssektorn (som inkluderar bland annat gatukök och hamburgerbarer) är antalet små företag mycket stort. Från branschhåll menar man därför att en generell regel som riktar sig mot alla led i hög grad skulle underlätta för det stora antalet små företag, eftersom de därmed kan räkna med att de produkter som köps in uppfyller kraven i gällande lagstiftning. Lagstiftningen kan därmed också antas få större effekt.

Branschorganisationer uppmuntrar redan idag sina medlemsföretag att arbeta för att sänka halterna av *trans*-fettsyror. Långt ifrån alla företag är dock anslutna till branschorganisationer.

Det dominerande beskedet från branschen är att företagen i senare led i livsmedelskedjan förlitar sig på att de produkter som de köper, både direkt från livsmedelstillverkarna och från partihandeln, uppfyller lagstiftningens krav och huvuddelen av handeln sker också med inhemska produkter.

Sett mot bakgrund av ovanstående, och att svensk livsmedelsindustri hävdar att man redan idag håller sig under den gräns som föreslås, väljer Livsmedelsverket att föreslå en generell regel som riktar sig mot alla led.

De enskilda företag som handlar in produkter på spotmarknaden eller genom egna kanaler är svåra att nå, men dessa – liksom alla livsmedelsföretagare – ansvarar för att lagstiftningens krav är uppfyllda.

9.2.2 Andra alternativ - Förbättrad märkning

Enligt den nya "informationsförordningen" (EG) 1169/2011 ska det från och med 2015 av ingrediensförteckningen på ett färdigförpackat livsmedel framgå om det innehåller delvis härdat fett eller fullhärdat fett. Delvis härdade fetter innehåller industriellt framställda *trans*-fettsyror i motsats till fullhärdat fett. Dessa från och med 2015 obligatoriska märkningsuppgifter gör det således möjligt för konsumenter att välja bort färdigförpackade livsmedel som innehåller industriellt härdat fett.

9.2.3 Effekter av utebliven reglering

Så länge friteringsfetter och andra fettråvaror som innehåller *trans*-fettsyror är billigare än *trans*-fettsyrafria alternativ kan man utgå ifrån att dessa kommer att användas så länge de är tillåtna.

9.3 Vilka som berörs av regleringen

Livsmedelsindustri och grossisthandel som tillverkar respektive handlar med fetter och oljor för livsmedelshandling. Livsmedelsindustri som tillverkar livsmedel med härdade fetter som ingående råvara. Restauranger, storhushåll m.m. som serverade friterade maträtter. De flesta har dock redan anpassat sig till framställning eller användning av icke härdade fetter och oljor.

9.4 Kostnadmässiga och andra konsekvenser som regleringen medför och en jämförelse av konsekvenserna för de övervägda regleringsalternativen

9.4.1 Kostnader

De kostnader som beskrivs nedan kan uppstå om en nationell regel införs. Även om många företag redan frivilligt anpassat sig till den tänkta nivån kommer en formell reglering att ställa större krav på den interna kontrollen och myndigheternas kontroll.

Om frågan på sikt regleras inom EU uppstår samma kostnader i det sammanhanget. Om nationella regler införs nu men som senare ändras av EU-regler innebär detta nya kostnader för företagen.

9.4.1.1 Lönekostnader

Kostnaderna för företagen hänförs sig bland annat till lönekostnader för de åtgärder som initialt behöver vidtas när en ny regel införs och för att upprätta och upprätthålla rutiner för att säkerställa att lagstiftningen följs; se ovan. Däremot bedöms förslaget inte medföra några ökade kostnader på grund av myndigheternas kontroll.

Livsmedelsframställning

Totalt beräknas cirka 1 750 företag kunna beröras, varav knappt 1 400 har högst nio anställda (SCB:s statistik). Arbetet att säkerställa att företagets produkter uppfyller kraven från branschhåll bedömts ligga på personal på företagets kvalitetsavdelning som har akademisk utbildning (produktutvecklare, personal ansvarig för lagstiftning samt inköpare). Löneläget för dessa arbetsuppgifter har från samma håll bedömts ligga inom ett stort spann, mellan 30 000 och 40 000 kronor. Beräknat på genomsnittet av dessa tal blir timkostnaden cirka 315 kronor. För den löpande kontrollen kan månadslönen vara något lägre. Sannolikt ligger även här den genomsnittliga lönenivån lägre i små företag.

Livsmedelsindustrin bedömer att införandet av lagstiftning som rör *trans*-fettsyror i första hand är ett problem för mindre företag, eftersom stora företag redan opererar på den nordiska marknaden och redan har anpassat sig till reglerna i Danmark.

Livsmedelsindustrin har uppskattat att kostnaderna i första hand kommer att hänföra sig till förändringar i dokumentationen mellan ingrediensleverantör och slutproducent samt eventuellt krav från kund på dokumentation. Arbetet med förändring av en specifikation har bedömts kunna ta en timme; ett företag har inte sällan många hundra specifikationer. Kostnader skulle därmed uppgå till 315 kronor per produkt, men antalet produkter har inte gått att uppskatta.

Handel

Löneläget inom *partihandeln* (cirka 1 800 företag, varav cirka 1 550 med högst nio anställda) bedöms vara likartat med det som gäller för detaljhandeln, se nedan. Eftersom huvuddelen av antalet företag är små (högst nio anställda) är antagligen det genomsnittliga löneläget lägre, men någon närmare uppskattning låter sig inte göra.

När det gäller de stora dagligvaruaktörerna (ICA, Coop, Axfood och Bergendahls) är detaljhandeln nära knuten till ett partihandelsföretag för respektive kedja. Andra detaljhandelsföretag (såsom butiker som inte ingår i någon av dessa kedjor, kiosker) anlitar delvis samma grossister men vänder sig också till de övriga grossister som finns på marknaden.

Liksom när det gäller livsmedelsindustrin hävdar de större partihandelsföretagen att problemet med *trans*-fettsyror är mycket litet. Det är de företag som inte huvudsakligen levererar till de stora kedjorna (eller som

2012-06-29

Dnr 3720/2011
Saknr

inte själva köper in varor från de parthandelsföretag som är knutna till dessa) som troligen i störst utsträckning kommer att behöva vidta åtgärder för att se över och ändra sitt sortiment. Det har dock inte gått att skapa någon bild av omfattningen av problemet inom denna sektor, men i brist på närmare uppgifter får livsmedelsindustrins uppskattning av en timmes arbete för varje specifikation som behöver ändras gälla även här.

Detaljhandel. Enligt SCB:s statistik kan cirka 8 600 företag i butiksledet komma att beröras (6 400 med högst nio anställda). Enligt vad som framkommit genom samtal med representanter för detaljhandeln antas åtgärderna främst komma att hanteras inom företagets avdelningar för kvalitetskontroll, där en genomsnittlig lönenivå bedöms ligga på 30 000 kronor per månad. Därtill kommer företaget övriga lönekostnader, vilket ger en uppskattad timkostnad för företaget på cirka 270 kronor.

På butiksnivå är livsmedelshandeln starkt koncentrerad och ett tiotal kedjor (inklusive de kedjor som inte i första hand säljer livsmedel) dominerar marknaden. Detta medför att sortimentet bestäms av huvudkontoren som också ser till att sortimentet uppfyller lagstiftningens krav. En stor del av sortimentet består av så kallade egna märkesvaror där kedjan redan idag har en god uppfattning om sammansättningen av det enskilda livsmedlet, men också andra produkter köps in. Det är i första hand det senare sortimentet som kommer att kräva en mer omfattande kontroll när det gäller innehållet av *trans*-fettsyror.

Det dominerande besked som har getts under utredningens gång är också att företagen i senare led i livsmedelskedjan förlitar sig på att de produkter som de köper, både från livsmedelstillverkarna och från partihandeln, uppfyller lagstiftningens krav och huvuddelen av handeln sker också med inhemska produkter.

Varje enskild butik är visserligen formellt sett ansvarig för att de produkter som säljs i butiken följer lagstiftningen, men eftersom frågan om *trans*-fettsyror inte påverkas av hanteringen i butiken (till skillnad från till exempel hygienfrågor) torde några speciella åtgärder i normalfallet inte komma att vidtas av de butiker som ingår i någon kedja.

Endast de butiker, som står utanför kedjorna och de som erbjuder varor utanför kedjornas gemensamma sortiment eller från andra än etablerade grossister, bedöms komma att behöva vidta några särskilda åtgärder med anledning av en ny regel om *trans*-fettsyror.

Den uppskattning av tidsåtgången som gjorts av livsmedelsindustrin – en timme för varje specifikation som behöver ändras – antas gälla även här. Någon mer exakt uppskattning har inte kunnat göras.

Restaurangverksamhet

Inom storhushållssektorn behöver samma slag av åtgärder vidtas. Där omfattas drygt 25 500 företag (varav cirka 22 800 med högst nio anställda), men endast en relativt liten del av dessa företag är medlemmar i någon branschorganisation. Lönespridningen är stor och representerar främst större företag (branschen omfattar också hotellverksamhet), men en medianlön har uppgivits till 36 000 kronor, vilket ger en timkostnad på cirka 330 kronor.

Samtidigt har det konstaterats att lönsamheten kan vara mycket låg hos ett stort antal företag. Enligt SCB:s lönestrukturstatistik för 2010 är genomsnittslönen för storhushålls- och restaurangpersonal 130 kronor per timme, vilket ger en timlönekostnad på cirka 200 kronor, och denna summa torde vara mera relevant för många verksamheter. Branschen har också framhållit att ett stort antal företag inom sektorn har mycket låg lönsamhet.

Storhushållen befinner sig delvis i samma situation som detaljhandeln: råvaror (och i viss utsträckning även serveringsfärdiga varor) inhandlas från grossister, och genom att kravet på högsta halt av *trans*-fettsyror föreslås gälla även i det ledet kommer sannolikt många storhushåll att förlita sig på att dessa produkter uppfyller lagstiftningens krav.

Liksom för butiksledet kommer det att krävas större aktivitet från de storhushåll som inte köper in sina varor från de etablerade grossisterna (och också på spotmarknaden). Den uppskattning av tidsåtgången som gjorts av livsmedelsindustrin – en timme för varje specifikation som behöver ändras – antas gälla även här; någon mer exakt uppskattning har inte kunnat göras.

9.4.1.2 *Analyskostnader*

Kostnader för eventuell analys av produkter kan tillkomma. En analys beräknas kosta cirka 1 500 kronor. Livsmedelsindustrin – där analys i första hand kommer i fråga – bedömer att analys endast kommer att behöva ske i liten utsträckning, dock eventuellt på grund av krav från kund. I normalfallet bedöms kontrollen komma att ske genom styrning av tillverkningsprocessen och genom dokumentkontroll.

9.4.1.3 *Pris på oljor och fetter*

Redan idag har huvuddelen av näringslivet enligt samstämmiga uppgifter övergått till att använda oljor och fetter med en låg halt *trans*-fettsyror, och frågan har uppkommit om det är någon prisskillnad mellan sådana oljor och fetter eller andra produkter med en högre halt. Någon sådan generell tendens har inte kunnat klargöras. Det torde dock förekomma import av produkter med högre halt *trans*-fettsyror som inhandlas på spotmarknaden; dessa kan hålla ett lägre pris än produkter med låg halt. Sannolikt förekommer den handeln främst bland mindre företag, men omfattningen av denna handel (eller eventuella prisskillnader) har inte gått att utreda.

När det gäller friteringsfett är de *trans*-fetsyrafria alternativen enligt

uppgift 20-25 procent dyrare än delvis härdade varianter med literpris på i genomsnitt 15 kr. Och det är i första hand de stora restaurang- och gatukökskedjorna som väljer de *trans*-fettsyrafria friteringsolja.

9.4.2 Åtgärder som företagen behöver vidta

De åtgärder som företagen behöver vidta är bland annat förknippade med att sätta sig in i den nya lagstiftningen. Dessutom måste företagen granska sina produkter och vidta åtgärder för att dessa (i nuvarande och kommande sortiment) uppfyller kraven i lagstiftningen.

Detta kan ske genom rutiner för att granska, upprätta eller ändra kravspecifikationer i samband med beställning. En formell regel innebär också att företagen måste kontrollera att regeln följs, vilket kan göras till exempel genom att skaffa sig garantier från leverantörer och eventuellt byta sortiment eller leverantör, genom dokumentkontroll eller genom analys av produkter. Företagen måste uppdatera sina interna system för kontroll av att lagstiftningen följs. Vidare kan denna granskning leda till byte av råvaror till sådana med lägre eller ingen halt av *trans*-fettsyror och eventuellt ändrad tillverkningsprocess på grund av ändrad formulering.

Frekvensen för de olika åtgärderna varierar, från initiala engångsåtgärder till sådana som är regelbundet återkommande.

Dessutom kräver den offentliga kontrollen medverkan från företagen, men en regel om *trans*-fetter utgör endast en liten detalj i hela livsmedelskontrollen.

Det är dock angeläget att företagen inte behöver riskera att genomföra motsvarande åtgärder ännu en gång, för det fall att Europeiska kommissionen på något års sikt skulle föreslå en regel på EU-nivå som avviker från en svensk reglering.

9.5 *Bedömning av om regleringen överensstämmer med eller går utöver de skyldigheter som följer av Sveriges anslutning till Europeiska unionen*

Det finns inga EU-regler om användningen av industriellt framställda *trans*-fettsyror. Det är därmed öppet för nationell lagstiftning under förutsättning att man kan hävda att reglerna krävs för att säkerställa livsmedelssäkerheten.

Frågan om eventuella handelspolitiska konsekvenser hör nära samman med frågan om en klausul om ömsesidigt erkännande införs eller inte (jfr avsnitt 5.2.3). Om en sådan inte införs – vilket är Livsmedelsverkets förslag – kommer reglerna att gälla även för produkter som är lagligen tillverkade eller saluförda i andra medlemsstater inom EU eller Turkiet, eller är lagligen tillverkade i ett EES-land.

Som framgått ovan förekommer det att livsmedel från andra länder (både EU- och EES-länder och andra länder) innehåller halter av industriellt framställda *trans*-fettsyror som överstiger två gram per 100 gram. Reglerna skulle således i praktiken utgöra ett handelshinder. Sådana produkter utgör dock endast en mindre del av sortimentet och Livsmedelsverket bedömer att den handelspolitiska effekten blir relativt ringa. Framför allt gäller detta produkter som inte har sitt ursprung i EU- eller EES-land eller Turkiet.

Samtidigt vill Livsmedelsverket erinra om de synpunkter som framförts från näringslivets sida att det är mycket angeläget att frågan, i den mån en reglering sker, löses på gemensam EU-nivå.

9.6 *Bedömning av om särskilda hänsyn behöver tas när det gäller tidpunkten för ikraftträdande och om det finns behov av speciella informationsinsatser.*

Om en livsmedelsproducent tvingas använda en annan fettråvara krävs tid för att prova in ett nytt alternativ. Detta kan vara särskilt aktuellt i samband med bakning och konditori. Men som tidigare påpekats torde de flesta livsmedelsindustrier redan anpassat sig till användningen av icke härdade fetter.

Näringslivet påpekar att om en regel ska få bred genomslagskraft i alla led, även bland de företag som ännu inte aktivt strävar efter att sänka halten *trans*-fettsyror i sina produkter, är det viktigt att dessa nås av information om bakgrunden till regeln och vikten av att den följs. Generellt sett underlättar också god information för företagen. Särskild information bör riktas till små företag, som inte är medlemmar i branschorganisationer eller ingår i olika restaurang- eller detaljhandelskedjor.

9.7 *Antalet företag som berörs, vilka branscher företagen är verksamma i samt storleken på företagen*

Företag inom ett flertal olika branscher berörs av en reglering: både livsmedelstillverkare, grossist- och detaljhandel och storhushållsverksamhet. Det totala antalet företag som kan beröras inom respektive bransch beräknas i avrundade tal till (siffran inom parentes avser företag med högst nio anställda)

- inom livsmedelsframställning	cirka 1 750	(1 400),
- inom parti- och provisionshandel	cirka 1 800	(1 550),
- inom detaljhandel	cirka 8 600	(6 400), och
- inom hotell- och restaurangverksamhet	cirka 25 700	(22 750).
Totalt ger detta 37 850 (32 100) företag.		

Uppgifterna ovan (såväl siffror som beteckningar på respektive grupperingar) är hämtade ur SCB:s statistik över antal företag inom livsmedelssektorn (företagsregistret 2011); för en närmare uppdelning i olika undergrupper se bilaga 3.

Det går dock inte att dra några mer exakta slutsatser om hur många företag som *de facto* skulle påverkas av en reglering eftersom grupperingarna är grova och många företag inom en grupp inte skulle behöva beröras. Som ett exempel ingår företag som enbart sysslar med provisionshandel med drycker eller tobak i samma grupp som företag som enbart ägnar sig åt provisionshandel med livsmedel.

Ett stort antal företag inom till exempel en och samma affärskedja har också ofta en central hantering av produktsortimentet, vilket leder till att den enskilda butiken inte behöver vidta några särskilda åtgärder för att kunna följa en ny regel om *trans*-fetter, eftersom frågan bevakas på central nivå.

Vidare har många företag inom livsmedelsindustrin redan anpassat sig till tvåprocentnivån eftersom de exporterar varor till Danmark och därmed redan måste ha en fullgod kontroll av att deras produkter uppfyller de danska kraven; dessa motsvarar de föreslagna svenska.

9.8 *Vilken tidsåtgång regleringen kan föra med sig för företagen och vad regleringen innebär för företagens administrativa kostnader*

Har inte kunnat beräknas.

9.9 *Vilka andra kostnader den föreslagna regleringen medför för företagen och vilka förändringar i verksamheten som företagen kan behöva vidta till följd av den föreslagna regleringen*

Inget har framkommit i kontakterna med branschföreträdare och representanter för enskilda företag.

9.10 *I vilken utsträckning regleringen kan komma att påverka konkurrensförhållandena för företagen*

De företag som redan har anpassat sina produkter till en tvåprocentnivå kan inledningsvis få ett försprång framför övriga företag, som behöver vidta mer omfattande åtgärder som till exempel att söka nya leverantörer eller anpassa sitt produktsortiment. Den föreslagna övergångstiden är dock relativt lång och bör vara tillräcklig för att en anpassning till ett nytt regelverk ska kunna ske smidigt.

Näringslivet har framfört att det skulle vara en fördel om frågan regleras på EU-nivå eftersom många företag har produkter ur ett internationellt sortiment som säljs i många andra länder, och svenska särregler fördyrar. Någon kvantifiering av denna fördyring har inte gått att göra.

Av Livsmedelsverkets rapport 27/2011 (*Trends in fatty acid composition over the last decade*) framgår dock att man i industrin infört andra metoder för att framställa fetter med önskvärda kvalitéer och att råvaror har bytts ut mot olja rik på mättade fettsyror. Fraktionering av oljor och omestring av

fetter har också bidragit till nya *trans*-fettfria produkter som kan användas i livsmedelsindustrin. Här är det troligt att större företag åtminstone temporärt har ett försprång framför de mindre, särskilt som det från andra håll inom näringslivet framförts att andra typer av fetter kan påverka kvaliteten på en produkt negativt genom att till exempel hållbarheten blir sämre.

9.11 Hur regleringen i andra avseenden kan komma att påverka företagen

Inget har framkommit i kontakterna med branschföreträdare och representanter för enskilda företag.

9.12 Om särskilda hänsyn behöver tas till små företag vid reglernas utformning.

Som framgått ovan är problemet med innehållet av *trans*-fettsyror till stor del omhändertaget hos huvuddelen av företagen inom livsmedelsindustri (anpassning har redan skett) och handel (genom huvudkontoren). De största problemen torde uppstå för små företag framför allt inom storhushållssektorn och i viss mån hos de vanligen små butiker som står utanför de stora kedjorna.

Det faktum att regeln föreslås gälla i alla led i livsmedelskedjan bedöms dock underlätta särskilt för de små företagen: i vart fall i den mån som de köper in varor från svenska tillverkare och grossister bör de kunna räkna med att varorna uppfyller lagstiftningens krav.

Vissa företag köper dock in sina varor från utländska leverantörer, varför det skulle underlätta framför allt för dessa om frågan harmoniserades på EU-nivå.

Den långa övergångstiden bedöms också underlätta för små företag.

Även informationsinsatser bör kunna underlätta framför allt för de små företagen.

Andra konsekvenser

9.13 Miljöpåverkan

I stället för fetter och oljor med höga halter *trans*-fettsyror används ofta palmolja. Mycket av oljepalmsodlingen sker på mark som har varit regnskog, vilket påverkar både klimat och växt- och djurliv negativt. När regnskog avverkas och marken sedan odlas frigörs stora mängder växthusgaser. När så sker har palmolja betydligt större påverkan på klimatet än raps- och olivolja. Det finns i dag en del certifierade oljepalmsodlingar där odlingen sker på ett mer hållbart sätt, men de är fortfarande få.

Friteringsfetter utgör en del av de återstående fettråvarorna med industriellt framställda *trans*-fettsyror att ersätta med *trans*-fettsyrafria alternativ.

2012-06-29

Dnr 3720/2011
Saknr

Utöver palmolja finns numera även oljesyrarika och termotabla raps- och solrosoljor att tillgå.

Miljöeffekten av den mycket ringa ökningen av användningen av palmolja, till följd av en begränsning av den återstående användningen av industriellt framställda *trans*-fettsyror efter branschens frivilliga åtgärder, bedöms vara försumbar.

Ur Livsmedelsverkets Rapport 27 – 2011: Fat Quality 2007, Trends in fatty acid composition over the last decade

Tabell 2. Andel totala trans-fettsyror (% av totala fettsyror) i produkter där analysresultat funnits tillgängliga från mer än ett av åren 1998, 2004, 2006, 2007, 2008

År	1998	2004	2006	2007	2008
Ballerina		0,00		0,00	0,22
Bondkakor				0,48	2,56
Brago		0,00		0,00	0,47
Chokladboll		0,00		0,00	
Chokladkakor glutenfria			0,49	0,49	
Cookie		8,48		0,24	0,32
Digestive	19,15	0,00		0,33	0,50
Digestive Gluten			0,72	0,72	
Drömrulle	16,84	6,86		0,64	
Finger marie				0,84	0,95
Hob-nobs		8,20		0,45	0,53
Mandelkubb	13,44	0,79		0,16	
Mariekek	22,20	0,00		nd	0,64
Mazarin	9,41	0,44			
Munk fylld	17,27	5,19			
Pepparkakor	13,88		0,50		0,54
Pepparkakor				0,50	0,65
Popcorn poppade	0,56			9,04	
Punschrulle		0,00		0,21	
Rulltårta m sylt	18,54	5,48			
Rån fyllda	37,39	0,00		0,00	2,15
Singoalla		0,00		0,00	
Wienerbröd	8,00	4,17		1,52	

Tabell 3. *Minimum, första kvartilen (Q1), median, tredje kvartil (Q3) och maximum för andelen totala trans-fettsyror (% av totala fettsyror) i produkter där analysresultat funnits tillgängliga från mer än ett av åren 1998, 2004, 2006, 2007, 2008 (dvs. samma produkter som är angivna i tabell 2).*

	Antal prover	Min	Q1	Median	Q3	Max
2008	10	0,22	0,47	0,51	0,95	2,56
2007	20	0,00	0,00	0,28	0,60	9,04
2006	3	0,49	0,49	0,50	0,72	0,72
2004	16	0,00	0,00	0,22	5,40	8,48
1998	11	0,56	9,41	16,84	19,15	37,39

Förlaga för skrivelse från Livsmedelsverket till företag vars produkter innehållit höga halter trans-fettsyror

”Livsmedelsverket genomför varje år näringsanalyser av livsmedel. Analyserna i projektet ”Fettkvalité2007” som bland annat innehöll produkten ”XXXX”, börjar nu bli färdiga. Resultaten från projektet kommer att publiceras under hösten.

Vi kontaktar er eftersom er produkt ”XXXX”, innehöll höga halter *trans*-fettsyror, XX% av totala mängden fettsyror. Som jämförelse kan nämnas att vanlig ost innehåller 3-4 % *trans*-fettsyror. ”XXXX” innehöll XX % *trans*-fettsyror.

Livsmedelsverket anser det viktigt att intaget av *trans*-fettsyror hålls så lågt som möjligt för att skydda konsumenterna. Därför pågår en dialog mellan Livsmedelsverket och industrin för att på frivillig väg hålla halterna *trans*-fettsyror så lågt som möjligt. Många svenska livsmedelsindustrier har kommit långt i produktutvecklingen och de flesta produkter ligger väl under 1 % *trans*-fettsyror.

Vi vill informera er om analysresultaten eftersom det är höga halter av *trans*-fettsyror. Vi undrar om det pågår något arbete med att få ner mängden *trans*-fettsyror i produkterna och vilken tidsplanen är i så fall. Vi vill också veta om det skett några ändringar av produkterna sedan vår provtagning i mars 2007.

Utdrag ur SCB:s företagsregister 2011- statistik över antal företag inom livsmedelssektorn som bedöms kunna påverkas av ett förslag om transfettsyror

SNI kod och näringsgren	Antal företag totalt	Varav med 0-9 anställda
<i>Grupp 1 Livsmedelsframställning</i>		
10310 Beredning och hållbarhetsbehandling av potatis	40	28
10410 Framställning av oljor och fetter (bl a bearbetning av vegetabiliska oljor)	39	36
10420 Matfettstillverkning	6	2
10520 Glasstillverkning	51	42
10710 Tillverkning av mjukt matbröd och färska bakverk	1 298	1 006
10722 Tillverkning av kex och konserverade bakverk	47	29
10821 Tillverkning av sockerkonfektyrer	124	102
10822 Tillverkning av choklad och chokladkonfektyrer	81	71
10850 Tillverkning av lagad mat och färdigrätter	68	55
<i>Summa företag</i>	<i>1 754</i>	<i>1 371</i>
<i>Grupp 2 Parti- och provisionshandel</i>		
46170 Provisionshandel med livsmedel, drycker och tobak	569	552
46330 Partihandel med mejeriprodukter, ägg, matolja och fett	110	87
46360 Partihandel med socker, choklad och sockerkonfektyrer	378	295
46390 Icke specialiserad partihandel med livsmedel, drycker och tobak	767	626
<i>Summa företag</i>	<i>1 824</i>	<i>1 560</i>
<i>Grupp 3 Detaljhandel</i>		
47111 Varuhus- och stormarknadshandel, mest livsmedel, drycker och tobak	139	13
47112 Livsmedelshandel med brett sortiment, ej varuhus eller stormarknad	6 017	3 991
47241 Specialiserad butikshandel med bröd och konditorivaror	653	613
47242 Specialiserad butikshandel med konfektyrer	1 289	1 265
47299 Övrig specialiserad butikshandel med livsmedel	510	503
<i>Summa företag</i>	<i>8 608</i>	<i>6 385</i>

2012-06-29

Dnr 3720/2011
Saknr

<i>Grupp 4 Hotell- och restaurangverksamhet</i>		
55101 Hotellverksamhet med restaurangrörelse	1 747	1 138
56100 Restaurangverksamhet	21 844	19 726
56210 Cateringverksamhet vid enskilda evenemang	1 332	1 300
56291 Drift av personalmatsalar	358	262
56292 Centralköksverksamhet för sjukhus	11	1
56293 Centralköksverksamhet för skolor, omsorgs- och andra institutioner	279	217
56294 Cateringverksamhet för transportsektorn	20	12
56299 Övrig cateringverksamhet	91	90
<i>Summa företag</i>	<i>25 682</i>	<i>22 746</i>
<i>Summa företag totalt</i>	<i>37 868</i>	<i>32 062</i>