

**Handläggare**  
Lena Björklund-Stoehr  
Telefon: 08-508 28 187

**Till**  
Miljö- och hälsoskyddsnämnden  
2016-09-20 p. 12

## Yttrande över Livsmedelsverkets förslag till föreskrifter om ekologisk produktion i storhushåll

Remiss från Livsmedelsverket, dnr 2015/8185

### Förvaltningens förslag till beslut

1. Tillstyrka de föreslagna föreskrifterna med de ändringar som framförs i beslutet.
2. Överlämna beslutet som svar på remissen
3. Förklara beslutet omedelbart justerat

Gunnar Söderholm  
Förvaltningschef

Daniel Selin  
Avdelningschef

### Bakgrund

Efterfrågan på ekologisk producerade livsmedel ökar hos konsumenterna. Reglerna för ekologisk produktion återfinns främst i rådets förordning (EG) nr 834/2007 av den 28 juni 2007 om ekologisk produktion och gäller inom hela EU. Det finns ett stort intresse på många restauranger och storhushåll att kunna få marknadsföra och producera ekologiska livsmedel. Möjligheten att göra detta saknas idag eftersom reglerna för ekologiska livsmedel inte omfattar storhushåll (restauranger, caféer eller andra former av serveringar). Trots att regler saknas och att det per definition inte är tillåtet för serveringar att göra ekologiska påståenden idag sker detta inte sällan ändå, mest för att konsumenterna begär denna information. För att undvika vilseledande och oredlig hantering är det viktigt att området regleras och kontrolleras så att konsumenterna får det de förväntar sig och betalar för.

Stockholm och Göteborg har tidigare tagit fram förslag på gemensam policy för hur denna typ av påståenden ska bedömas vid kontroll, men därutöver saknas det enhetliga regler i landet.

Eftersom konsumenterna vill kunna göra medvetna val avseende ekologisk mat även på restauranger har Livsmedelsverket föreslagit nationella regler som kompletterar det EU-rättsliga regelverk för ekologiska livsmedel.

### **Förvaltningens synpunkter och bedömning**

Sammanfattningsvis kan sägas att reglerna ger möjlighet för storhushåll att göra ekologiska påståenden om enskilda ingredienser, enskilda rätter samt hur stor andel av verksamhetens totala inköp som är ekologiskt.

Möjligheten att göra påståenden om hela verksamheten har tyvärr inte inkluderats i förslaget, vilket är en brist. Redan idag görs sådana påståenden, exempelvis ”ekologiskt café” eller ”ekologisk restaurang”.

### **Om enskilda ingredienser eller livsmedel av samma slag (§4)**

*4 § Ett livsmedel som inte har bearbetats eller blandats i storhushållet är ekologiskt om livsmedlet*

*1. uppfyller kraven för ekologiska livsmedel i rådets förordning (EG) nr 834/2007 av den 28 juni 2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter och om upphävande av förordning (EEG) nr 2092/91, och*

*2. hålls åtskilda i storhushållet från icke-ekologiska livsmedel av samma slag.*

*Samma krav gäller när ett storhushåll anger att specifika ingredienser är ekologiska.*

Förslaget gör det möjligt att presentera ”ekologiskt bröd” eller ”ekologiska morötter” på exv. en restaurang. Tydliga kriterier som också går att kontrollera förhållandevis enkelt.

### **Om enskilda rätter (§5)**

*5 § Ett livsmedel som har bearbetats eller blandats i storhushållet är ekologiskt om*

*1. samtliga ingredienser som kan vara ekologiska enligt rådets förordning (EG) nr 834/2007 uppfyller kraven i den förordningen,*

*2. ingredienserna enligt punkt 1 hålls åtskilda i storhushållet från icke-ekologiska ingredienser av samma slag,*

*3. använda livsmedelstillsatser och processhjälpmedel uppfyller kraven i bilaga VIII till kommissionens förordning (EG) nr 889/2008,*

*4. det endast har tillförts naturliga aromer,*

*5. det endast har använts sådana preparat av mikroorganismer och enzymer som normalt används vid bearbetning av livsmedel, och*

*6. det inte har tillförts några mineralämnen (inklusive spårämnen), vitaminer eller aminosyror.*

När KRAV:s regler i mitten av 90-talet utformades för restaurang och storhushåll fanns motsvarande möjlighet att märka rätter som ekologiska med i regelverket. Denna möjlighet togs dock bort i KRAV:s regler 2010 på grund av att verksamhetsutövarna upplevde kontrollen och det underlag som måste tas fram som mycket betungande och inte anpassad till restaurangverksamhet.

Kontroll av ekologisk produktion sker vanligtvis genom revisioner som granskar dokumentation och olika verifierat som styrker att det som producerats uppfyller kriterierna. Förslaget till nationella regler verkar emellertid öppna för andra kontrollmetoder, t. ex. ögonblicksbilder, av produktionen eftersom det ställs låga krav på dokumentation. Eftersom både ekologiska och konventionella livsmedel av samma slag är tillåtna inom verksamheten kommer det rent praktiskt att vara svårt, om inte omöjligt, för kontrollmyndigheten att på plats verifiera att samtliga ingående ingredienser de facto är ekologiska. Kockar arbetar i regel inte heller med nedskrivna recept.

Behovet hos restauranger att märka enskilda rätter (varav 100% av ingredienserna ska vara ekologiska) bedöms dessutom vara relativt lågt. Om inget annat så täcks behovet genom att ingående ekologiska ingredienser kan märkas ut istället.

Eftersom KRAV redan har prövat motsvarande regler och avskaffat dessa bör det finnas synnerligen starka skäl att försöka med samma regler igen. Branschorganisationen Visita är inte heller positiv till kravet om 100 % för att märka en maträtt, inte heller kontrollmyndigheten tror att det är praktiskt möjligt varför regeln förefaller oanvändbar i praktiken. Miljöförvaltningen föreslår därför att möjligheten att märka enskilda rätter stryks i sin helhet.

**Om viss andel av samtliga livsmedel är ekologiska (§6)**

*6 § Livsmedel motsvarande en viss andel av samtliga mottagna livsmedel i storhushållet är ekologiska om*

*1. storhushållet med dokumentation kan visa att den angivna andelen åtminstone motsvarar andelen mottagna livsmedel som uppfyller kraven för ekologiska livsmedel i rådets förordning (EG) nr 834/2007,*

*2. dokumentationen hålls tillgänglig för kontrollmyndigheten och innehåller uppgifter enligt någon av tabellerna i bilagan till dessa föreskrifter.*

*Dokumentation ska avse en period om högst tre månader och upprättas senast en vecka efter varje avslutad period. Dokumentationen ska bevaras av storhushållet i minst två år.*

Den praktiska nyttan av att en restaurang eller servering redogör för hur stor andel av totala inköpen som är ekologiska torde vara ytterst begränsad för den genomsnittlige konsumenten. Sannolikt är det mer intressant för offentliga eller privata organisationer som har egna krav att endast upphandla leverantörer som har en viss andel ekologiska livsmedel i sin produktion.

Om reglerna utökades genom en specifik minimigräns för andelen inköpta varor där hela verksamheten kan anses vara ”ekologisk”, skulle den bli mer praktisk användbar. Eftersom sådana påståenden redan görs i dagsläget finns ett uppenbart behov av reglering. Behovet av att göra påståenden i linje med ”ekologiskt café” eller ”ekologisk restaurang” bedöms vara större än möjligheten att skylta med andelen ekologiska varor.

### **Övriga synpunkter**

Kostnaderna för de restauranger som vill ha ekologiska livsmedel i sina utbud och som vill informera kunderna om detta, kommer att få avsevärt högre kostnader till tillsyn och kontroll. Miljöförvaltningen anser att det är olyckligt om utformningen av regelverket blir så komplicerat och dyrt att livsmedelsföretagare avstår från att öka andelen ekologiska varor. Då blir reglerna närmast kontraproduktiva.

Livsmedelsverket bör uppdatera befintliga riskklassningssystem att ta hänsyn till dessa regler så att kostnadsökningen blir likvärdig i hela landet.

Förslaget till föreskrifter behöver förtydligas avseende de begrepp och definitioner som används. Begreppet ”storhushåll” används inte vanligtvis och det behövs tydliga exempel på om de vanligaste typerna av verksamheter omfattas eller inte.

För att inte orsaka onödiga administrativa belastningar för företagen behöver kraven om dokumentation förtydligas (§§ 7-8). Framförallt saknas det helt koppling till möjligheterna att göra ekologiska påståenden om maträtter. Avsaknad av tydliga krav kommer också att skapa variation i kontrollen.

En tydlig vägledning som hanterar den praktiska tillämpningen av reglerna är nödvändig för att kontrollen ska kunna utföras enhetligt.

SLUT

**Bilagor**

1. Förslag till föreskrifter om ekologisk produktion i storhushåll
2. PM med konsekvensbeskrivning