

Förslag till föreskrifter om ekologisk produktion i storhushåll – promemoria med konsekvensutredning¹

1. Bakgrund

Produktion och märkning av ekologiska livsmedel regleras genom EU-lagstiftning, huvudsakligen rådets förordning (EG) nr 834/2007² och kommissionens förordning (EG) nr 889/2008³. Storköksverksamhet omfattas dock inte av regelverket, utan medlemsstaterna får tillämpa nationella regler eller, om sådana saknas, privata standarder för märkning och kontroll av produkter som härrör från sådan verksamhet under förutsättning att dessa är förenliga med EU-rätten.⁴ Sverige har inte infört några regler för ekologisk storköksverksamhet till skillnad från flera andra EU-länder.

2. Beskrivning av problemet och vad Livsmedelsverket vill uppnå

Det finns en stor efterfrågan bland konsumenterna på ekologiska livsmedel och ett intresse bland många restauranger och andra storhushåll att kunna producera och marknadsföra ekologiska livsmedel. Vidare är det viktigt att konsumenterna kan lita på att termen ”ekologisk” endast används om sådana livsmedel som antingen lever upp till EU:s lagstiftning eller, när det gäller storköksverksamhet, nationella bestämmelser eller privata standarder samt att det genomförs offentliga kontroller av att så verkligen är fallet. Med de föreskrifter som nu föreslås vill Livsmedelsverket skapa regler som är lätta att tillämpa för storhushållen och samtidigt är kontrollerbara för kontrollmyndigheterna, men inte är vilseledande för konsumenterna.

3. Förslagen i huvudsak

I föreskrifterna regleras tre olika typer av ekologisk märkning. För det första kan företagen peka ut att ett visst livsmedel som inte har bearbetats eller blandats i restaurangen eller en viss ingrediens är ekologiskt. Vidare regleras när ett storhushåll kan ange att ett livsmedel som har bearbetats eller blandats i restaurangen är ekologiskt. Det kan t.ex. röra sig om en

Postadress

Postal address

Box 622
SE-751 26 UPPSALA
SWEDEN

Besöksadress

Office address

Hamnesplanaden 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

¹ Enligt förordning (2007:1244) om konsekvensutredning vid regelgivning.

² 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.

³ Kommissionens förordning (EG) nr 889/2008 av den 5 september 2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter med avseende på ekologisk produktion, märkning och kontroll.

⁴ Se artikel 1.3 i förordning (EG) nr 834/2007.

2016-05-31

Dnr 2015/08185
Saknr 6.3

maträtt eller en del av en maträtt. Den tredje typen av märkning är andelsmärkning. Restaurangen kan då informera att en viss andel, t.ex. 50 procent, av alla råvaror är ekologiska. Vidare finns regler om hur storhushållet ska dokumentera inköp av råvaror samt regler om hur kontrollen ska utföras av de kommunala kontrollmyndigheterna. Livsmedelsverket redogör i det följande för bestämmelserna och vilka överväganden myndigheten har gjort vid utformningen av förslaget.

1–2 §§

I dessa bestämmelser anges dels föreskrifternas tillämpningsområde, dels definitioner av vissa termer och begrepp. Begrepp som används i EU-lagstiftningen används med samma innebörd i dessa föreskrifter. Därför anges hänvisningar till relevanta EU-rättsakter.

3 §

Av bestämmelsen framgår att ett storhushåll endast får ange att livsmedel är ekologiska om kraven i 4–6 §§ är uppfyllda och att kraven gäller när storhushållet i sin livsmedelsinformation använder termen ekologisk eller begrepp med motsvarande innebörd. Begrepp med motsvarande innebörd kan vara t.ex. ”eko” eller ”organic”.

4 §

Enligt denna bestämmelse kan företagen peka ut att ett *livsmedel som inte har bearbetats eller blandats i storhushållet* eller en *utpekad ingrediens* är ekologisk. Exempel på detta är att ange att morötterna i en viss maträtt är ekologiska eller att osten på frukostbuffén är ekologisk. Det går också bra att informera att all potatis eller alla grönsaker är ekologiska. För denna typ av märkning krävs dels att livsmedlet är ekologiskt enligt EU:s regelverk, dels att de ekologiska livsmedlen hålls åtskilda från eventuella icke-ekologiska livsmedel av samma slag.

5 §

Enligt denna bestämmelse kan företagen ange att ett *livsmedel som har bearbetats eller blandats i storhushållet* är ekologiskt. Som exempel kan det i en meny finnas *ekologisk lasagne, ekologisk Cæsarsallad eller ekologisk varm choklad*. Även bakverk som har framställts i storhushållet och kalla drycker som har blandats i storhushållet omfattas.

Alla ingredienser ska vara ekologiska

För denna typ av märkning krävs att *samtliga ingående ingredienser* som kan vara ekologiska enligt EU:s regelverk är ekologiska. Salt och vatten är ingredienser som inte kan vara ekologiska enligt EU-reglerna, men det går alltså bra att använda salt och vatten i en produkt som bearbetats i storhushållet och ändå kalla slutprodukten ekologisk.

2016-05-31

Dnr 2015/08185
Saknr 6.3

Krav på åtskillnad

Vidare ställs krav att de ekologiska ingredienserna hålls åtskilda från eventuella icke-ekologiska livsmedel av samma slag som finns i storhushållet.

Krav om tillsatser och andra ämnen

Bestämmelsens punkt 3–6 innebär att endast sådana tillsatser, processhjälpmedel, aromer m.m. som är godkända enligt de EU-regler som gäller för övrig ekologisk livsmedelsproduktion är tillåtna när det gäller ekologisk produktion i storhushåll. Syftet är att konsumenterna ska kunna utgå från att en ekologisk produkt som framställts i ett storhushåll väsentligen uppfyller samma krav som andra ekologiska produkter.

Av bilaga VIII till förordningen framgår vilka tillsatser och processhjälpmedel som är godkända. I punkt 3 hänvisas därför till bilagan. För aromämnen gäller enligt artikel 27 i förordning (EG) nr 889/2008 att endast naturliga aromämnen är tillåtna. Vidare får sådana preparat av mikroorganismer och enzymer som normalt används vid bearbetning av livsmedel användas. Dessa ämnen regleras således på samma sätt.

För mineralämnen, vitaminer och aminosyror gäller enligt artikel 27 i förordning (EG) nr 889/2008 att dessa är tillåtna endast när det är särskilt föreskrivet att de ska användas i livsmedlen i fråga. Detta innebär att sådana ämnen endast är tillåtna i ekologiska livsmedel när användningen är obligatorisk enligt annan lagstiftningen. I Sverige finns krav på obligatorisk berikning med A- och D-vitamin för vissa livsmedel. Avseende nu aktuell produktion i storhushåll finns dock inte några sådana regler. Därför anges i punkt 6 att mineralämnen, vitaminer och aminosyror inte får tillföras.

6 §

Enligt bestämmelsen får storhushåll ange att en viss andel av inköpta ingredienser är ekologiska under förutsättning att detta kan styrkas med dokumentation. Ett exempel är information att 50 procent av inköpta ingredienser är ekologiska. Flera kommuner och landsting har målsättningar att en viss andel livsmedel i offentliga måltider ska vara ekologiska. Enligt regeringens målsättning från 2006 skulle 25 procent av sådana livsmedel vara ekologiska till år 2010. I offentliga storhushåll använder man sig inte alltid av menyer och märkning på samma sätt som inom kommersiella restauranger. Det kan därför vara av intresse att i sådan verksamhet kunna informera att en viss andel livsmedel är ekologiska. Även restauranger som har en ambition att utöka sina inköp av ekologiska råvaror kan antas ha intresse av denna typ av märkning. KRAV-reglerna är ett bra exempel på detta. KRAV-märkta restauranger kan nämligen inledningsvis använda ett märke, motsvarande en mindre andel ekologiskt, och sedan successivt utöka till två eller tre märken, motsvarande en större andel ekologiskt av de totala inköpen.

2016-05-31

Dnr 2015/08185
Saknr 6.3

Vid denna typ av märkning måste storhushållet kunna visa med dokumentation att den angivna andelen inköp av ekologiska råvaror stämmer för en viss tidsperiod, som längst tre månader. Vid periodens utgång ska storhushållet göra en uträkning för att säkerställa att den angivna andelen stämmer. Detta innebär att ett storhushåll på begäran kan behöva skicka in dokumentationen till kontrollmyndigheten i efterhand om myndigheten gör ett kontrollbesök och kontrollerar märkningen under en pågående period. Storhushållet kan antingen utgå från värde eller vikt när det räknar ut procentandelen. I bilagorna till föreskrifterna anges vilka uppgifter som storhushållet ska hålla tillgängliga för kontrollmyndigheten.

7–8 §§ Krav på dokumentation

I dessa bestämmelser finns krav på dokumentation som ska finnas i ett storhushåll som tillämpar föreskrifterna i någon del. Storhushållet ska med dokumentation kunna visa att livsmedlen är ekologiska. Sådan dokumentation kan bestå av fakturor, kvitton och förpackningar. Vidare ska företaget se till att leverantörer av ekologiska livsmedel står under kontroll enligt EU-regelverket. Det är nämligen en förutsättning för att livsmedel ska betraktas som ekologiska att hela kedjan, från primärproducenter till distribution, omfattas av kontrollsystemet. Undantag finns för vissa företag som säljer till slutkonsumenter, typiskt sett en livsmedelsbutik. Om storhushållet gör sina inköp i en livsmedelsbutik behöver det därför, i de flesta fall, inte dokumentera att den leverantören står under kontroll.

9 §

I bestämmelsen föreskrivs hur kontrollen att storhushåll uppfyller kraven i föreskrifterna ska bedrivas, genom utpekande av relevanta artiklar i förordning (EG) nr 882/2004.⁵ Kommuner är ansvariga kontrollmyndigheter för storhushåll och kommer därmed att kontrollera att föreskrifterna följs. Detta följer av 2 § lagen (2013:363) av ekologisk produktion och 3 § förordningen (2013:1059) om ekologisk produktion.

10 §

I bestämmelsen informeras att det i lagen om ekologisk produktion anges vilka åtgärder som en kontrollmyndighet kan vidta när ett storhushåll bryter mot föreskrifterna. Om en kommunal kontrollmyndighet upptäcker att ett storhushåll inte följer bestämmelserna kan myndigheten vidta de åtgärder som anges i 11–14 §§ lagen om kontroll av ekologisk produktion. I dessa bestämmelser anges bl.a. att kontrollmyndigheten får meddela de förelägganden och förbud som behövs för att de föreskrifter som har meddelats i anslutning till lagen ska följas samt att sådana förelägganden och förbud får förenas med vite.

⁵ 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 m.m.

2016-05-31

Dnr 2015/08185
Saknr 6.3

4. Alternativa lösningar för det Livsmedelsverket vill uppnå

Avsaknad av reglering

Branschorganisationen Visita har framfört till Livsmedelsverket att den anser att frågan om ekologiskt på restaurang inte behöver regleras särskilt. Visita anser i stället att ekologisk märkning är en redlighetsfråga som kan likställas med exempelvis ursprungsmärkning och att införande av specialregler för ekologiskt inom storhushåll kan innebära orimliga administrativa bördor för företagen och därmed hämma användandet av ekologiskt.

Livsmedelsverkets bedömning är dock att ekologisk produktion i storhushåll inte kan bedömas utifrån enbart den allmänna livsmedelslagstiftningen, t.ex. informationsförordningen.⁶ Införandet av regler måste anses vara en förutsättning enligt EU-rätten, i vart fall för sådana livsmedel som tillreds i storhushållet.⁷

EU-regelverket för ekologisk produktion är en specialreglering i förhållande till den allmänna livsmedelslagstiftningen. Det ställs inte bara speciella produktions- och märkningskrav utan också krav på att kontroll sker enligt ett särskilt kontrollsystem. Hela den livsmedelsproducerande kedjan ska omfattas av kontrollsystemet och det krävs att företag ansluter sig till detta och certifieras innan de släpper ut livsmedel som ekologiska på marknaden. Nu aktuella storhushållsregler innebär ett undantag från bl.a. kravet på certifiering.

Livsmedelsverkets avsikt är att storhushållen inte ska tyngas av nu föreslagna regler. För att regleringen av ekologiskt inom storhushåll ska vara förenliga med EU-rätten anser emellertid Livsmedelsverket att de viktigaste elementen i de EU-regler som gäller övrig ekologisk behöver tillämpas. En konsument ska kunna förvänta sig att ett ekologiskt livsmedel som serveras på restaurang i allt väsentligt motsvarar de ekologiska livsmedlen i butiken. En ekologisk maträtt på restaurang ska t.ex. inte innehålla livsmedelstillsatser som är förbjudna enligt EU-regelverket. Ett annat viktigt element för ekologisk produktion är som nämnts att hela kedjan ska vara certifierad och stå under det ekologiska kontrollsystemet. Därför ställs krav i föreskrifterna att storhushåll ska verifiera att dess leverantörer är certifierade. Vidare ställs krav på att dokumentation ska sparas i två års tid för att kontrollmyndigheterna ska ha möjlighet att kontrollera inköp även bakåt i tiden. Eftersom det kan förekomma att restauranger endast får ett kontrollbesök per år anser Livsmedelsverket att dokumentation måste bevaras i minst två års tid.

⁶ Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna m.m.

⁷ Av artikel 1.3 i förordning (EG) nr 834/2007 framgår att medlemsstaterna får tillämpa nationella regler eller, om sådana saknas, privata standarder för märkning och kontroll av produkter som härrör från sådan verksamhet under förutsättning att dessa är förenliga med EU-rätten.

2016-05-31

Dnr 2015/08185
Saknr 6.3

Godkännande av en privat standard

Av förordning (EG) nr 834/2007 följer att medlemsstaterna, i stället för att tillämpa nationella regler, kan godkänna en privat standard för märkning och kontroll av produkter som härrör från storköksverksamhet. I Sverige finns KRAV ekonomisk förenings regler för restauranger och storhushåll. Ett KRAV-certifierat storhushåll kan marknadsföras med en till tre KRAV-märken, beroende på andelen inköpta KRAV-märkta råvaror.

Livsmedelsverket har inte sett det som ett möjligt alternativ att godkänna KRAV-standarden som en nationell standard bl.a. med hänsyn till att den också innefattar aspekter som det ekologiska regelverket inte tar hänsyn till, exempelvis angående verksamhetens energianvändning, miljö och socialt ansvar. Vidare förbinder sig en KRAV-certifierad restaurang bl.a. att öka tillgängligheten till just KRAV-certifierade produkter vilket skulle kunna leda till att leverantörer av ekologiska livsmedel som inte är KRAV-certifierade missgynnas.

Kravet på 100 procent ekologiska ingredienser i maträtter

I det tidiga samrådet har Visita ifrågasatt kravet att samtliga ingående ingredienser i exempelvis en maträtt ska vara ekologiska. EU-regelverket för övrig ekologisk produktion ger utrymme för upp till fem procent icke-ekologiska ingredienser i en sammansatt produkt. Sådan användning förutsätter dock att företagaren kan styrka att ingrediensen inte finns tillgänglig som ekologisk i tillräcklig mängd. Vidare krävs ett provisoriskt godkännande för användningen. Ansökan om det provisoriska godkännandet prövas av Livsmedelsverket. Prövningen är avgiftsbelagd. Ett godkännande kan avse högst ett år i taget och kan förlängas högst tre gånger. När det gäller storhushåll anser dock Livsmedelsverket att ett förfarande med dispensansökningar skulle vara alltför betungande för de flesta företag. Utan ett sådant förfarande skulle det vara mycket svårt för företagen att visa konsumenter dels att mängden konventionella ingredienser inte överstiger fem procent av t.ex. en maträtt, dels att användningen är motiverad. Livsmedelsverket anser att dessa aspekter talar emot ett lägre ställt krav och föreslår att livsmedel som bearbetats eller blandats i storhushåll ska innehålla 100 procent ekologiska ingredienser för att betraktas som ekologiska.

Kontrollorgan eller kontrollmyndighet

När det gäller kontroll av sådan produktion som omfattas av EU-regelverket har Livsmedelsverket delegerat kontrolluppgifter till privata kontrollorgan. Myndigheten har därför övervägt möjligheterna att överlämna till kontrollorgan att också kontrollera ekologisk produktion i storhushåll.

Det hade formellt varit möjligt för Livsmedelsverket att även delegera kontrollen av ekologisk produktion i storhushåll till kontrollorgan och att

2016-05-31

Dnr 2015/08185
Saknr 6.3

föreskriva om hur kontrollen skulle bedrivas. Livsmedelsverket har dock inte bemyndigande att föreskriva om vilka åtgärder som kontrollorganen kan vidta vid överträdelser eller avvikelser, t.ex. förelägganden och förbud. De möjligheter till åtgärder som finns i 11 och 12 §§ lagen om kontroll av ekologisk produktion kan nämligen bara tillämpas av kontrollmyndigheter. Eftersom storköksverksamhet utesluts ur förordning (EG) nr 834/2007 kan inte heller åtgärder som t.ex. regleras i artikel 30 i förordningen tillämpas. Utan sanktionsmöjligheter finns en ökad risk att föreskrifterna inte åtföljs. Livsmedelsverket bedömer att ett system där kontrollorganen vid varje överträdelse behöver kontakta en kontrollmyndighet riskerar att bli betungande och kostsamt både för företagen och för myndigheterna. Mot denna bakgrund har Livsmedelsverket valt att inte delegera kontrollen till kontrollorgan.

5. Effekterna om någon reglering inte kommer till stånd

Om någon reglering inte kommer till stånd är det även fortsättningsvis otillåtet för storhushåll att ange att maträtter och livsmedel som har bearbetats i storhushållet är ekologiska. Vidare blir det mindre tydligt för kontrollmyndigheterna vilka produktionsregler som gäller vid ekologisk ingrediensmärkning samt vilken kontroll som ska utföras. Det finns också en risk att marknadsföring av ekologiska livsmedel på restaurang blir vilseledande för konsumenterna. För vidare resonemang kring avsaknad av reglering, se ovan under rubrik 4.

6. Vilka som berörs av regleringen

1. Storhushåll: t.ex. restauranger, personalrestauranger, skolkök, sjukhus och cateringföretag.
2. Myndigheter: främst de kommunala kontrollmyndigheterna.
3. Konsumenter.

7. De bemyndiganden som myndighetens beslutanderätt grundar sig på

I bemyndigandet i 26 § andra punkten lagen om kontroll av ekologisk produktion anges att regeringen eller den myndighet som regeringen bestämmer får meddela föreskrifter om särskilda ekologiska produktionsregler. I proposition 2012/13:55⁸ nämns som exempel på särskilda produktionsregler som bör detaljregleras i myndighetsföreskrifter bl.a. storköksverksamhet enligt artikel 1.3 i förordning (EG) nr 834/2007. Enligt 17 § andra punkten förordningen om kontroll av ekologisk produktion får Livsmedelsverket inom sitt ansvarsområde meddela föreskrifter om särskilda ekologiska produktionsregler.

⁸ Regeringens proposition 2012/13:55 *Ny lag om kontroll av ekologisk produktion*.

2016-05-31

Dnr 2015/08185
Saknr 6.3

8. Vilka kostnadmässiga och andra konsekvenser regleringen medför och en jämförelse av konsekvenserna för de övervägda regleringsalternativen

De storhushåll som tillämpar föreskrifterna kan få något högre kostnader för den kommunala livsmedelskontrollen eftersom kontrolltiden kan komma att förlängas. Livsmedelsverket har ombett Göteborg, Malmö, Stockholm och Uppsala kommuner att uppskatta hur mycket extra tid ett kontrollbesök skulle ta i anspråk när en restaurang märker ekologiskt jämfört med om samma restaurang inte märker ekologiskt. Kommunerna bedömer att den extra tidsåtgången skulle variera mellan 1–3 timmar beroende på om det enbart handlar om att utskilja råvaror genom kontroll av spårbarhet (märkning och följesedlar) till om det handlar om att räkna procentsatser.⁹ Det är den kommunala kontrollmyndigheten som fastställer avgiften, utifrån en timtaxa som kommunfullmäktige beslutar.¹⁰ Taxan kan således variera mellan olika kommuner. Hur mycket kontroll som ska utföras vid en anläggning beror på vilken risk som förknippas med verksamheten. Vidare beaktas bl.a. spårbarhet, livsmedelsinformation och tidigare erfarenheter från kontroller.¹¹ Ett storhushåll som märker ekologiskt enligt de föreslagna föreskrifterna bör således normalt få högre avgift p.g.a. en längre kontrolltid jämfört med om samma storhushåll inte märker ekologiskt. Företagarna kan dock påverka tiden för kontrollen, t.ex. genom bra rutiner och att reglerna följs.

Livsmedelsverket har tillfrågat tre kommuner dels om timtaxans storlek för kontroll på restaurang, dels hur många kontrolltimmar per år som normalt läggs på en restaurang. I de tre kommunerna varierar timtaxorna mellan 1 030–1 280 kr. Vad gäller antalet kontrolltimmar per år så har det framkommit att detta varierar mycket i alla tre kommunerna beroende på vilken typ av restaurang det rör sig om, verksamhetens storlek etc. En kommun svarar att det varierar mellan 3–8 timmar, men uppskattar snittet till 6 timmar. En annan kommun anger att restaurangerna i de flesta fall har en kontrolltid per år mellan 5 och 11 timmar. I den tredje kommunen är kontrolltiden 1,5 timmar–16,5 timmar, med ett genomsnitt på 5,7 timmar per år.¹²

Föreskrifterna medför utökade möjligheter för storhushållen att hänvisa till den ekologiska produktionsmetoden vilket kan leda till fler kunder och ökade intäkter.

⁹ Kommunernas yttrande den 10 december 2015.

¹⁰ 13–14 §§ förordning om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter.

¹¹ Livsmedelsverket 2013b, *Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid*.

¹² Yttranden från Norrköpings, Stockholms och Uppsala kommuner den 21–23 mars 2016.

2016-05-31

Dnr 2015/08185
Saknr 6.3

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

Regleringen går utöver de skyldigheter som följer av Sveriges anslutning till Europeiska unionen. Enligt förordning (EG) nr 834/2007 får medlemsstaterna tillämpa nationella regler för märkning och kontroll av produkter som härrör från storköksverksamhet.

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

Det är en fördel om reglerna kan börja tillämpas så snart som möjligt. En anmälan behöver dock troligtvis göras enligt förordningen (1994:2029) om tekniska regler, vilket innebär en frysningsperiod. Livsmedelsverket bedömer därför att föreskrifterna kommer att kunna träda i kraft i början av år 2017. Livsmedelsverket avser att komma ut med en vägledning, dels som ett stöd för de storhushåll som önskar tillämpa reglerna, dels för kommunernas kontroll enligt reglerna. Verket kommer även att informera berörda aktörer och myndigheter. Det är viktigt att allmänheten informeras om reglerna. Detta kan åstadkommas genom pressmeddelanden samt genom information på verkets hemsida.

11. Antalet företag som berörs, vilka branscher företagen är verksamma i samt storleken på företagen

Företag inom både privat och offentlig sektor berörs av föreskrifterna. Regeringen hade fram till år 2010 som mål att 25 procent av maten i offentlig sektor skulle vara ekologisk. År 2014 var 27 procent av de livsmedel som köptes in till offentliga kök ekologiska.¹³ Enligt EkoMatCentrums rapport om ekologiska livsmedel i offentlig sektor år 2013 fanns det stora variationer i kommunernas och landstingens mål för ekologiskt; från enkla rekommendationer till tydliga procentmål eller mål som att all mjölk ska vara ekologisk. 164 kommuner och landsting som svarat på enkätundersökningen uppgav att det fanns procentmål.¹⁴

Livsmedelsverket har bitt Visita uppskatta hur många företag i Sverige som kan antas vara intresserade av att märka ekologiskt. Visita har angett att nästintill alla sådana företag – drygt 25 000 enligt SCB:s statistik nedan – troligtvis kommer att ha intresse av att i olika grad kunna tala om och märka ut om de har ekologisk mat. En stark ökad efterfrågan av ekologisk mat från konsumenter leder till ökad andel ekologisk mat på restauranger. Utvecklingen drivs även på av engagerade restauratörer.¹⁵

¹³ Rapporten *Ekologiskt i offentliga storhushåll 2014*, EkoMatCentrum 2015, www.ekomatcentrum.se

¹⁴ Rapporten *Ekologiskt i offentliga storhushåll 2013 – Mot 25 % ekologiskt*, EkoMatCentrum 2014, www.ekomatcentrum.se, s 8 och 23.

¹⁵ Visitas yttrande den 15 december 2016.

2016-05-31

Dnr 2015/08185
Saknr 6.3

Antal företag

	56.1 restauranger	56.2 cateringföretag och centralkök
0 anställda	7 810	1 310
1-4 anställda	9 945	341
5-9 anställda	3 364	70
10-19 anställda	1 629	43
20-49 anställda	609	12
50-99 anställda	76	5
100-199 anställda	29	1
200-499 anställda	16	1
500+ anställda	8	2

12. Vilken tidsåtgång regleringen kan föra med sig för företagen och vad regleringen innebär för företagens administrativa kostnader

Storhushåll som vill marknadsföra livsmedel som ekologiska måste ha system för dokumentation så att de kan visa för kontrollmyndigheten att inköpta råvaror och ingredienser är ekologiska. Vidare måste dokumentationen bevaras under minst två års tid. De måste även införa ett system så att ekologiska råvaror och ingredienser tydligt särskiljs i köket från icke-ekologiska råvaror och ingredienser av samma slag. Detta kommer att medföra en tidsåtgång och administrativa kostnader i form av löner till den personal som ska inrätta och upprätthålla systemet. För att kunna beräkna den administrativa kostnaden måste Livsmedelsverket ha information om:

- tiden för att upprätta och lagra informationen som kraven medför,
- antalet gånger per år som kravet ska uppfyllas (frekvens),
- lönenivån för den i företaget som utför kravet och/eller externa konsultkostnader, och
- antalet företag som omfattas av kravet (population).¹⁶

Livsmedelsverket har bitt Visita uppskatta tidsåtgången som de olika dokumentationskraven kan innebära. Visita har dock svarat att det inte är möjligt att göra en uppskattning eftersom det kommer skilja sig åt beroende på typ av företag och organisation. Branschorganisationen har inte underlag för att göra en uppskattning eller ange generellt vilka typer av företag som skulle ha svårare respektive lättare att uppfylla kraven.¹⁷ Livsmedelsverket har inte resurser att göra en sådan omfattande undersökning, innefattande ett stort antal företag, som skulle krävas för att få fram en tillförlitlig

¹⁶ Se Tillväxtverkets vägledning vid konsekvensutredning, www.tillvaxtverket.se (den 26 maj 2016).

¹⁷ E-post från Visita den 24 och 25 maj 2016.

2016-05-31

Dnr 2015/08185
Saknr 6.3

uppskattning av tidsåtgången. Det kan dock konstateras att tidsåtgången kommer att variera beroende på vilken typ av ekologisk märkning som tillämpas. De restauranger som endast pekar ut maträtter eller ingredienser som ekologiska kommer att behöva mindre tid för att uppfylla kraven än sådana restauranger som använder sig av andelsmärkning. Livsmedelsverket uppskattar att tidsåtgången per vecka skulle vara försumbar för ett företag som märker ut en eller några ingredienser som ekologiska. Ett företag som tillämpar andelsmärkning kan dock antas få en mer betydande tidsåtgång.

Redan idag ställs krav på storhushållen genom att de ska uppge allergena ingredienser samt kunna uppge ytterligare uppgifter vid förfrågan.¹⁸ Storhushållen ska även uppfylla kraven om verifiering av livsmedelsinformationen enligt artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002¹⁹ och artikel 8 i förordning (EU) nr 1169/2011. Ett tillägg att dokumentera det ekologiska ursprunget bör därför kunna uppfyllas utan en större tidsåtgång. Kraven att bevara dokumentationen i två års tid, göra uträkningar av andelen ekologiska livsmedel samt att kontrollera att leverantörer är anslutna till det ekologiska kontrollsystemet är dock nya för storhushållen. Kraven vid andelsmärkning kan antas bli mer tidkrävande än övriga krav eftersom företagen behöver göra en uträkning. Företagen behöver kontinuerligt arbeta med att bevara och hålla ordning på fakturor och liknande. Kravet att kontrollera leverantörernas certifiering uppkommer vid varje tillfälle en ny leverantör anlitas och därefter en gång var sjätte månad. Vid andelsmärkning behöver uträkning av andelen göras minst var tredje månad.

Livsmedelsverket har uppskattat timkostnaden för personal i företagen till mellan 188–286 kr beroende på personalkategori. Lönerna för personal i storhushåll är också generellt något högre i offentlig sektor jämfört med privat sektor.²⁰ Den totala personalkostnaden/timme för sammanlagt 25 000 företag blir mellan 4 700 000 kr och 7 150 000 kr.

13. 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

Livsmedelsverket bedömer att förslagen inte innebär några kostnader utöver vad som har redovisats i punkt 8 och 12. De företag som vill hänvisa till ekologisk produktionsmetod behöver anpassa sin verksamhet till ekologisk produktion i enlighet med föreskrifterna.

¹⁸ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.

¹⁹ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning m.m.

²⁰ Uträkningen är gjord med hjälp av Tillväxtverkets beräkningsverktyg Regelräknaren som hämtar statistik om lönenivåer från SCB. Den lägsta lönenivån utgår från personalkategorin restaurangbiträde eller liknande och den högsta utgår från restaurang- och kökschefer.

2016-05-31

Dnr 2015/08185
Saknr 6.3

14. Vilken utsträckning regleringen kan komma att påverka konkurrensförhållandena för företagen

Möjligheten för vissa storhushåll att marknadsföra livsmedel som ekologiska kan innebära en konkurrensfördel i förhållande till andra storhushåll som väljer att inte göra det.

15. Effekter för kommuner eller landsting

Kommuner är ansvariga kontrollmyndigheter för storhushåll enligt livsmedelsförordningen. Kommunerna kommer således att utöva kontroll att föreskrifterna som har meddelats med stöd av lagen om kontroll av ekologisk produktion följs.²¹ Om fler storhushåll hänvisar till ekologisk produktionsmetod med tillämpning av de föreslagna föreskrifterna kan det innebära att kommunernas kontrolltid i många fall måste utökas. Som angetts ovan har Göteborg, Malmö, Stockholm och Uppsala kommuner uppskattat att kontrolltiden skulle bli ungefär 1–3 timmar längre för ett storhushåll som tillämpar föreskrifterna, bl.a. beroende på vilken typ av märkning som tillämpas (ingrediensmärkning, märkning av maträtter, eller andelsmärkning).²² Av förordningen (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter följer att kommunerna ska ta ut avgifter för kontrollen. Till hjälp att beräkna avgiften för kontrollen av livsmedelsanläggningar har Livsmedelsverket tagit fram en vägledning som utgår från en klassning av anläggningen utifrån risk, livsmedelsinformation samt erfarenhet.²³ Dessa parametrar kommer således att tillämpas av kommunerna även avseende ekologisk produktion i restaurang. Eventuellt kommer vägledningen att kompletteras med exempel för just den typen av verksamhet.

16. Miljö och jämställdhet

Livsmedelsverket tror att föreskrifterna kan leda till att fler storhushåll köper in ekologiska ingredienser och råvaror i stället för icke-ekologiska, vilket möjliggör för konsumenter att välja ekologiskt på restaurang. När fler konsumenter väljer ekologiska livsmedel i stället för konventionella minskar spridningen av syntetiskt framställda kemiska bekämpningsmedel i naturen, vilket i förlängningen leder till en bättre miljö. Verket kan inte se att förslaget har några effekter ur jämställdhetssynpunkt.

Kontaktpersoner vid Livsmedelsverket

Gabriella Modin 018-17 53 94
Lena Wallin 018-17 55 76

²¹ 2 § lagen om kontroll av ekologisk produktion och 3 § förordningen om kontroll av ekologisk produktion.

²² Kommunernas yttrande den 10 december 2015.

²³ Livsmedelsverket 2013b, *Risiklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid*.