

2026-10-05

Dnr 2026/00331

Remissammanställning avseende förslag till föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av symbolen Nyckelhålet

1. Förslag

Livsmedelsverket har föreslagit ändringar i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av symbolen Nyckelhålet. Förslaget rör framför allt näringsmässiga ändringar. Förslaget föreslås träda i kraft den 1 juli 2027.

2. Remissbehandling

Förslag till föreskrifter och en konsekvensutredning remitterades den 26 januari 2026 till totalt 36 organisationer, kommuner och myndigheter. Remissen lades även ut för öppen konsultation på www.livsmedelsverket.se. Remisstiden gick ut den 23 mars 2026.

Efter avslutad remiss bjöds samtliga svarande remissinstanser in till informations- och återkopplingsmöten, antingen som grupp eller enskilt.

3. Sammanställning av remissinstansernas synpunkter

Nedan sammanställs de huvudsakliga synpunkter som framförts i inkomna remissvar tillsammans med Livsmedelsverkets inställning till remissinstansernas synpunkter.

Inkomna önskemål om klargöranden och vägledning kommer att beaktas då Nyckelhålssidorna på Kontrollwiki uppdateras.

3.1 Inkomna remissvar

Livsmedelsverket har tagit emot remissvar från 27 remissinstanser.

2026-10-05

Dnr 2026/00331

Cancerfonden, Folkhälsomyndigheten, Generation Pep, Göteborgs stad, Hjärt-Lungfonden, Malmö stad och Växjö kommun tillstyrker/ställer sig positiva till och stödjer förslaget.

Arla Foods AB, Dietisternas Riksförbund, Fazer Bageri AB, Livsmedelsföretagen, LRF Mjölk, Orkla Foods, Svensk Dagligvaruhandel, Svensk Fågel, Svenska Celiakiförbundet, Sveriges bagare & konditorer, Sveriges Konsumenter samt Wasa och Leksands avstyrker delvis förslaget.

Kött- och charkuteriföretagen avstyrker förslaget.

Competere, Jordbruksverket och Oatly har lämnat synpunkter men inte uttryckt någon inställning till förslaget.

Stockholms stad och Sveriges Kommuner och Regioner (SKR) har inte några synpunkter eller avstår från att lämna synpunkter.

Kommerskollegium och Regelrådet har lämnat in remissvar.

3.1.1 Allmänna synpunkter

Vetenskapligt stöd och folkhälsa

Cancerfonden, Folkhälsomyndigheten, Generation Pep, Hjärt-Lungfonden, Växjö kommun och Malmö stad betonar

- vikten av att kriterierna bygger på robust evidens, särskilt NNR 2023,
- att tydlig front-of-pack-märkning främjar folkhälsa,
- att uppdaterade saltgränser kan minska sjuklighet och dödlighet kopplad till högt blodtryck, och
- att märkningen stärker möjligheten till hälsosamma och jämlika matval, särskilt för barn och unga.

Avvägningar och konsekvenser

Stora delar av livsmedelsbranschen (Arla, Livsmedelsföretagen, LRF Mjölk, Orkla, Fazer, Svensk Dagligvaruhandel, Svensk Fågel m.fl.) anser att

- nyttan av sänkta saltgränser behöver vägas mot risken för att produkter inte längre kan Nyckelhålmärkas, vilket enligt remissinstanserna kan motverka den avsedda folkhälsoeffekten,

2026-10-05

Dnr 2026/00331

- kriterierna riskerar att bli så strikta att utbudet av Nyckelhålsprodukter minskar kraftigt,
- konsekvensutredningen saknar analyser av smak, konsumentacceptans, tekniska förutsättningar, sensorik och matsvinn,
- kriterierna inte i alla fall överensstämmer med produkternas faktiska bidrag till saltintaget,
- uppdateringen inte i tillräcklig grad tar hänsyn till produktionsprocesser och livsmedelssäkerhet, och
- dialog med branschen varit otillräcklig.

Glutenfria produkter

Folkhälsomyndigheten, Svenska Celiakiförbundet och Sveriges Konsumenter framhåller att:

- kraven på fullkorn i glutenfria produkter är betydligt lägre än i gluteninnehållande motsvarigheter, vilket inte ligger i linje med målet om tillräckligt fullkornsintag för befolkningen,
- konsekvensutredningen saknar analys av effekter för personer med celiaki, och
- Livsmedelsverket bör arbeta för att människor med celiaki får jämlika chanser att äta fullkorn och därmed undvika hälsorisker.

Märkning, kategorisering m.m.

Aktörer efterfrågar:

- att smaksatta mjölkdrycker, fermenterade drycker och växtbaserade mejerianaloger ska få egna kategorier,
- Kriterierna för fett och mättat fett bör ses över för växtbaserade drycker och yoghurt eftersom totalfett inte speglar fettkvalitet,
- att kategoristrukturen i grupperna 22–25 (fisk, kött, vegetabiliska alternativ) förtydligas,
- att parallella front-of-pack-system inte införs eftersom det riskerar att försvaga Nyckelhålet, och
- att berikningskrav bör diskuteras för växtbaserade mejerialternativ för att inte vilseleda konsumenter.

2026-10-05

Dnr 2026/00331

Livsmedelsverkets kommentar

Livsmedelsverket bedömer att den föreslagna ändringen av rubrik till grupp 11a är ett bra sätt att förtydliga vilka produkter som avses.

Redan idag är det tillåtet med en något högre fetthalt i de växtbaserade alternativen, eftersom de har en mer fördelaktig fettsyresammansättning. Livsmedelsverkets bedömning är att det inte finns anledning att höja gränsen ytterligare, då det kan bidra till ett för högt energiintag.

3.1.2 Specifika synpunkter/förslag**Livsmedelsgrupp 3: Obearbetade nötter och jordnötter**

Enligt förslaget inkluderas fröer (utom solrosfrö och linfrö) i livsmedelsgruppen och villkoret avseende mättat fett för produkterna i gruppen tas bort.

Svensk Dagligvaruhandel har ställt sig frågande till varför villkoret avseende mättat fett tas bort och om den totala fetthalten är mer intressant. Organisationen ställer sig även frågande till om det är anledningen till att solrosfrön och linfrön är exkluderade och varför i sådant fall inte paranötter och macademianötter är nämnda tillsammans med undantagen.

Livsmedelsverkets kommentar

De nordiska näringsrekommendationerna uppmanar till konsumtion av nötter och frön. Livsmedelsverket bedömer att dessa livsmedel framför allt är en källa för hälsosamma omättade fettsyror. Mot denna bakgrund bedöms kravet avseende mättat fett kunna utgå, i syfte att inte ha onödigt många kriterier.

För solrosfrön och linfrön finns det i olika nordiska länder särskilda kostråd om att begränsa konsumtionen av dessa fröer. Dessa kostråd innebär att dessa fröer inte bedöms lämpliga inom ramen för Nyckelhålsmärkningen.

Synpunkterna föranleder ingen åtgärd

2026-10-05

Dnr 2026/00331

Livsmedelsgrupp 6: Frukostflingor och müsli

Enligt förslaget ändras villkoret för fettinnehåll så att det inte längre avser total mängd fett, utan i stället enbart mängden mättat fett, vilken får uppgå till högst 2 g/100 g och villkoret för saltinnehåll ändras till 0,8 g/100 gram. Enligt förslaget läggs fröer och nötter till de ingredienser vars andel av produkten ska räknas bort vid beräkning av fullkornshalten.

Folkhälsomyndigheten har anfört följande. Förslaget kan få konsekvenser för energiinnehållet och risk för negativa följder för individens energibalans över tid. Folkhälsomyndigheten vill framföra betydelsen av att skapa så goda förutsättningar som möjligt för grupper med låg hälsolitteracitet att agera hälsosamt i sina val för att främja en god och jämlik hälsa i hela befolkningen.

Livsmedelsföretagen anför att det är positivt att begränsa mättat fett i stället för totalfett. Begränsningen av mättat fett riskerar att diskriminera havrebaserade produkter. Havre innehåller naturligt ca 1,3 g mättat fett per 100 g vilket lämnar mycket lite utrymme när fetthalten ska omfatta även ingredienser som fröer och nötter, råvaror med höga näringsvärden som bör uppmuntras.

Ett strikt gränsvärde för mättat fett hämmar receptutvecklingen för näringsrika produkter och riskerar att begränsa innovation.

Sänkningen av salthalt får marginell effekt på müsli som redan ligger under dagens nivåer men får stora effekter på frukostflingor, särskilt fullkornsbaserade. Dessa kräver en viss salthalt för smakbalans. En sänkning med 0,2 g per 100 g motsvarar 20 procents reduktion, en nivå som i praktiken påverkar smak och konsumentacceptans markant.

För att bevara både folkhälsoposition och smakupplevelse föreslås att gruppen delas i tre: frukostflingor, müsli respektive granola.

Orkla Foods har anfört följande. Att begränsa mättat fett i stället för total mängd fett är positivt och öppnar upp så att fler produkter med ett högre innehåll av nötter och fröer och vegetabilisk olja kan Nyckelhålmärkas. Det är även positivt att fröer och nötter kan räknas till de hälsosamma ingredienser som inte ska räknas med i beräkningen av produktens fullkornsinnehåll. Fler produkter i form av müsli och granola kommer då att kunna bära märket framöver och utbudet

2026-10-05

Dnr 2026/00331

ökar. Det gynnar konsumenterna och Nyckelhålmärkningens syfte att visa på hälsosammare alternativ i kategorin.

Gruppen omfattar både frukostflingor och müsli. Även om produkterna används i liknande sammanhang har de helt olika sammansättning och deras näringsprofil skiljer sig åt. Syftet med Nyckelhålmärkningen skulle bättre uppnås om frukostflingor och müsli delades upp med separata kriterier. Den föreslagna sänkningen av saltinnehåll är i praktiken irrelevant för müsli eftersom müsli generellt sett redan ligger långt under dessa nivåer. För frukostflingor får sänkningen däremot betydande konsekvenser. Särskilt flingor med en hög andel fullkorn riskerar att inte längre kunna Nyckelhålmärkas. Flera fullkorn, såsom råg och korn, har en mer uttalad grundsmak och en naturlig beska som kräver högre salthalt för att ge en balanserad smakprofil. Att utgå från var dagens sortiment av frukostflingor ligger i salthalt och anta att hela kategorin kan dras ned mot de som ligger lägst är därför vilseledande. En sådan sänkning skulle i praktiken innebära att främst flingor baserade på mildare sädesslag som vete kan behålla märkningen medan flingor med hög halt av fullkorn med mer beska faller bort. Detta går direkt emot kostrådet att äta varierat. Det är dessutom osannolikt att producenterna kommer försöka sänka salthalten i dessa produkter eftersom den föreslagna reduktionen är alltför omfattande för att smaken ska kunna bibehållas. Sänkningen motsvarar en minskning med 20 procent. Företagets erfarenheter från tidigare arbete med successiva saltsänkningar visar att denna nivå är mycket svår att genomföra utan avsevärd påverkan på smak och konsumentacceptans. Här blir avståndet mellan intention och praktiskt utfall tydligt. Intentionen att Nyckelhålet ska stötta utvecklingen av hälsosammare produkter förverkligas inte om kriterierna blir så strikta att de inte går att använda i praktiken. När kriterierna inte är nåbara fungerar de inte längre som vägledning utan förlorar sin styrande effekt. En antagen effekt i konsekvensutredningen är att producenter kommer sänka salthalten i produkter som idag är Nyckelhålmärkta för att behålla märkningen. Det kan man inte räkna med om en saltsänkning avsevärt försämrar smaken. Om det finns en risk att konsumenterna väljer bort produkten på grund av allt för stora smakförsämringar kommer den inte reformuleras utan i stället förlora märkningen. Resultatet blir ett kraftigt minskat sortiment av Nyckelhålmärkta produkter, inte fler hälsosamma alternativ. Med tiden kommer också märkningen förknippas med sämre smak och tappa sin attraktionskraft och relevans.

Som konkret exempel kan nämnas Havrefras och Rågfras som är två produkter som idag är Nyckelhålmärkta. Båda produkterna underlättar för konsumenter att äta mer fullkorn och Nyckelhålmärket guidar konsumenterna att välja

2026-10-05

Dnr 2026/00331

hälsosammare frukostflingor. Havrefras innehåller 78 procent fullkorn av havre och 0,85 g salt per 100 g. Rågfras innehåller 93 procent fullkorn av råg och havre och 1,0 g salt per 100 g. De nya kriterierna innebär en sänkning av tillåten salthalt med 6 procent i Havrefras. Det är en överkomlig sänkning och kan troligtvis genomföras så att produkten kan behålla Nyckelhålsmärkningen. För Rågfras innebär den sänkta salthalten en sänkning med 20 procent. Det är en för stor sänkning för en produkt med så mycket fullkorn och kommer inte att genomföras. Rågfras tappar sin Nyckelhålsmärkning trots (eller snarare på grund av) högre fullkornshalt. Då Nyckelhålet är en positiv märkning framstår det som att Rågfras är att jämföra med övrigt sortiment av frukostflingor som inte heller får Nyckelhålsmärkas.

Om frukostflingor och müsli delas upp i två undergrupper kan den tillåtna salthalten sänkas för müsli medan nuvarande maxhalt gällande salt kan behållas för frukostflingor. Detta gör kriterierna mer relevanta och anpassade för de båda vitt skilda grupperna och man begränsar inte så att främst produkter av mer milda sädeslag kan Nyckelhålsmärkas. En ökad konsumtion av fullkorn gynnas bäst av att det finns ett brett och tilltalande utbud av hälsosamma fullkornsprodukter och att det går att vägleda konsumenterna att hitta dem med hjälp av Nyckelhålsmärkningen.

Svensk Dagligvaruhandel har ställt sig frågande till hur kategorin kan ersättas av grönsaker och baljväxter som är rena produkter. Organisationen önskar exempel på vilka produkter det kan avse.

Livsmedelsverkets kommentar

Salt har en viktig funktion i fullkornsrika produkter för att balansera smak och dölja fullkornets naturliga beskhet. Frukostflingor är en frekvent konsumerad livsmedel och bidrar till folkhälsa. Livsmedelsverket bedömer att ökad konsumtion av fullkorn är viktigt för ökad folkhälsa och därför justeras förslaget på så sätt att villkoret för saltinnehåll ändras till 0,9 g/100 g.

Villkoret för innehåll av totalt fett ändras till mättat fett och sänks till 3 g/100 g.

Enligt förslaget läggs fröer och nötter till de ingredienser vars andel av produkten ska räknas bort vid beräkning av fullkornshalten.

2026-10-05

Dnr 2026/00331

Det stämmer att müsli och andra frukostflingor har olika näringsprofiler. Livsmedelsverket bedömer dock att det inte finns behov av separata kriterier och att de skulle kunna upplevas som förvirrande för konsumenterna.

Livsmedelsgrupp 7: Gröt och grötpulver

Enligt förslaget läggs fröer och nötter till de ingredienser vars andel av produkten ska räknas bort vid beräkning av fullkornshalten.

Livsmedelsföretagen har anfört följande. Att exkludera fröer och nötter i fullkornsberäkningen är positivt eftersom det möjliggör mer näringsrika grötblandningar utan att fullkornskravet blir ett hinder.

Svensk Dagligvaruhandel har ställt sig frågande till hur kategorin kan ersättas av grönsaker och baljväxter som är rena produkter. Organisationen önskar exempel på vilka produkter det kan avse.

Livsmedelsverkets kommentar

Branschen välkomnar exkludering av fröer och nötter vid fullkornsberäkning.

Livsmedelsgrupperna 8 a och b: Mjukt bröd samt brödmixer och Rågbröd, brödmixer och andra produkter baserade på råg.

Enligt förslaget ändras kravet för livsmedelsgrupp 8 a på så sätt att minst 40 % av produkten ska vara framställd av fullkorn. Enligt förslaget ändras även villkoret för fiberinnehåll till 6 g/100 g och för saltinnehåll till 0,9 g/100 g.

Enligt förslaget ändras kravet för livsmedelsgrupp 8 b på så sätt att minst 45 % av produkten ska vara framställd av fullkorn. Villkoret för saltinnehåll ändras till 1,1 g/100 g.

Enligt förslaget läggs fröer och nötter till de ingredienser vars andel av produkten ska räknas bort vid beräkning av fullkornshalten för både grupp a och b.

Fazer Bageri har anfört följande. Flera delar av förslaget riskerar att ge negativa konsekvenser. Fazer Bageri AB och Livsmedelsverket har ett gemensamt mål att fler ska välja bättre matvaror och matvanor. Nyckelhålet är en viktig komponent i

2026-10-05

Dnr 2026/00331

detta men märkningen risker att tappa sin breda förankring om kriterier och krav blir alltför strikta.

Konsekvensutredningen är otillräcklig vad gäller en markant höjning av gränsvärdet för fullkorn i livsmedelsgrupp 8 a med tio procentenheter från 30 procent till 40 procent. Räknat i procent är det en höjning med 33 procent. Dessutom föreslås en sänkning av gränsvärdet för salt som också påverkar bakningen av bröd, inte enbart smaken.

Alltför strikta regleringar för fullkorn och salt påverkar både om brödet ska kunna gå att baka och om brödet ska kunna säljas till en bred målgrupp. Organisationen instämmer här i remissvaret från Sveriges bagare & konditorer.

De allra flesta väljer livsmedel utifrån smak. Företaget bidrar till att göra goda bröd rika på fiber och fullkorn som fler kan välja. Nyckelhålmärkningen är en del av företagets kommunikation som bidrar till att konsumenterna kan göra bättre val av bröd som både smakar gott och bidrar till bra matvanor. Det finns stora utmaningar med både förslaget om att ändra villkoren för saltinnehåll, vilket påverkar kemin i bakningen och smaken, och förslaget om att markant höja fullkornshalten med en tredjedel jämfört med idag. Företaget anser att det blir svårt att baka bröd som fler väljer med de nya villkoren. De första att drabbas är konsumenterna som får lägre urval av Nyckelhålmärkta bröd. Det riskerar att intaget av fullkorn minskar trots att ambitionerna ökar. Det är oklart hur de förändrade produkterna tas emot av marknaden. Vad det betyder för bagerinäringen har Sveriges bagare & konditorer utvecklat i sitt remissvar i vilket företaget instämmer. Utmaningen tas upp i konsekvensutredningen men företaget upplever inte att den tas på allvar. Livsmedelsverket kunde ha dragit slutsatsen att de negativa konsekvenserna som listas i konsekvensutredningen väger tyngre än nyttan av att förändra villkoren och göra dem till krav. Syftet med Nyckelhålmärkningen motverkas av allt för stränga krav.

Nyckelhålets syfte är att breda grupper av konsumenter ska kunna hitta och göra ett bättre val i varje livsmedelsgrupp. I marknadsföringsmaterialet från Livsmedelsverket står "Ät som vanligt fast lite bättre". Naturligtvis ska märkningen bygga på den samlade forskningen men märkningens funktion måste vara att på populationsnivå öka konsumtion av livsmedel som är lite nyttigare. Märkningen uppstod tillsammans med näringslivet som gröna pricken på 80-talet och har utvecklats och förvalts av Livsmedelsverket. Märkningen är välkänd,

2026-10-05

Dnr 2026/00331

inarbetad och uppskattad. Nu riskeras märkningens breda användbarhet minska vad gäller bröd som är den viktigaste källan till fullkorn.

Livsmedelsföretagen har anfört följande avseende grupp 8 a. Salt har en central funktion både i smak och som teknologisk ingrediens som påverkar degens struktur, hanterbarhet och slutprodukten hållbarhet. Reformuleringar för att nå 0,9 g salt är tekniskt mycket svåra och kan leda till behov av konserveringsmedel, något producenter inte vill använda. Smak är den starkaste drivkraften för konsumentval. Bröd med för lågt saltinnehåll riskerar att inte accepteras vilket skulle minska fullkornskonsumtionen, vilket i sig motverkar kostråden. En höjning av fullkornshalten till 40 procent riskerar att minska antalet Nyckelhålmärkta produkter samtidigt som fullkorn ofta ger mer beska smaker. Fullkorn bör beräknas på färdig produkt och inte på torrvikt för att vara begripligt och i linje med gällande branschöverenskommelser.

Livsmedelsföretagen har anfört följande avseende grupp 8 b. Samma utmaningar finns för denna grupp som för grupp 8 a förstärkt av att råg har en kraftigare grundsmak. Redan vid tidigare revidering nåddes gränsen för sensoriska kompromisser.

Svensk Dagligvaruhandel har ställt sig frågande till om höjningen av fullkornskraven är görbar ur ett konsumentperspektiv och om en sådan produkt har testats. Vad gäller livsmedelsgrupp 8 b ställer sig organisationen frågande till hur kategorin kan ersättas av grönsaker och baljväxter som är rena produkter. Organisationen önskar exempel på vilka produkter det kan avse.

Sveriges bagare & konditorer har anfört följande. Organisationen delar Livsmedelsverkets ambition att stärka folkhälsan genom att öka konsumtionen av fullkorn. Samtidigt bedömer organisationen att de föreslagna förändringarna av kriterierna för Nyckelhålmärkning av bröd innebär en stor risk att få motsatt effekt. Förslaget innebär sammantaget en så pass omfattande skärpning att Nyckelhålets funktion som vägledande verktyg för konsumenter riskerar att försvagas.

Nyckelhålet är i grunden en relativ märkning som ska underlätta för konsumenter att göra bättre val. För att uppfylla detta syfte krävs att det finns ett tillräckligt brett utbud av produkter som kan bära märkningen. Om kriterierna skärps i sådan omfattning att en betydande andel av dagens produkter inte längre uppfyller kraven minskar märkningens praktiska relevans. Färre Nyckelhålmärkta

2026-10-05

Dnr 2026/00331

produkter i butik innebär sämre vägledning för konsumenten och därmed en minskad folkhälsoeffekt. Organisationen bedömer att detta är en central risk med det aktuella förslaget.

Av konsekvensutredningen framgår att en ökad andel fullkorn kan påverka såväl smak som konsistens och att detta i sin tur kan påverka konsumtionsmönster. Det framgår också att tekniska begränsningar i produktionen kan påverka tillgången på produkter. Trots detta saknas en analys av hur många produkter som riskerar att falla bort från Nyckelhålsmärkningen. Inte heller analyseras i vilken utsträckning konsumenter kan komma att välja bort reformulerade produkter till följd av förändrad smak. Detta är enligt organisationens bedömning en väsentlig brist i underlaget.

Livsmedelsverket anger att kriterierna ska vara i linje med marknadsutvecklingen. Det framgår dock inte hur denna marknadsutveckling har analyserats eller hur den relaterar till konsumenternas faktiska preferenser. Samtidigt konstateras att förändringarna kan påverka både smak och efterfrågan vilket ytterligare understryker behovet av en mer fördjupad analys.

Förslagen för brödkategorierna innebär flera samtidiga skärpningar. För mjukt bröd föreslås exempelvis både höjt krav på fullkorn samt sänkt tillåten salthalt. En sänkning av salt från 1,0 till 0,9 gram per 100 gram motsvarar en minskning med 10 procent, samtidigt som kraven på fullkorn höjs. Den samlade effekten av dessa förändringar är betydande.

Salt fyller i bröd en viktig funktion, inte bara för smak utan även för att balansera fullkornets naturliga beskhet, bidra till degens egenskaper och påverka produktens hållbarhet. Att höja fullkornsnivån och sänka saltet samtidigt innebär därför en påtaglig utmaning ur både tekniskt och sensoriskt perspektiv.

När det gäller rågbröd, riskerar ytterligare skärpningar att särskilt påverka konsumentacceptansen.

För hårt bröd (se Livsmedelsgrupp 9 nedan) tillkommer att produktens låga vattenhalt gör att jämförelser baserade på gram salt per 100 gram blir missvisande eftersom konsumtionen per tillfälle är betydligt lägre. Detta talar för att dessa produkter bör bedömas med särskild hänsyn till sina specifika egenskaper. De föreslagna nivåerna innebär att många befintliga produkter inte längre kommer att uppfylla kriterierna för Nyckelhålsmärkning. I praktiken riskerar detta att leda

2026-10-05

Dnr 2026/00331

till att företag väljer att ta bort märkningen från produkter snarare än att reformulera dem på ett sätt som påverkar smak och efterfrågan.

Detta innebär att färre produkter i butik kommer att bära Nyckelhålet, vilket försämrar konsumentens möjlighet att göra informerade val. Om reformulerade produkter dessutom får lägre efterfrågan finns en risk för ökat matsvinn, något som endast översiktligt behandlas i konsekvensutredningen.

Sammantaget riskerar förslaget att leda till ett minskat genomslag för Nyckelhålet och därmed en försämrad folkhälsoeffekt.

Sveriges bagare & konditorer vill betona att organisationen delar ambitionen att förbättra folkhälsan. För att lyckas krävs dock åtgärder som fungerar i praktiken och som tar hänsyn till både produktionstekniska förutsättningar och konsumenternas faktiska beteende.

Mot denna bakgrund avstyrker organisationen de föreslagna förändringarna för bröd. Organisationen anser att nuvarande kriterier bör behållas åtminstone till dess att ett mer gediget underlag finns som visar hur förändringarna påverkar produktutbud, konsumtion och i förlängningen folkhälsan.

För att långsiktigt öka konsumtionen av fullkorn vill organisationen i stället betona vikten av forskning och innovation. Det pågår redan utveckling inom branschen för att öka andelen fullkorn i produkter utan att kompromissa med smak och konsumentacceptans. Det är enligt organisationens bedömning genom sådana insatser som verklig förändring kan uppnås.

Livsmedelsverkets kommentar

8a) Salt har en viktig funktion i bröd, främst för smakens skull men även för att balansera fullkornets naturliga beska, bidra till degens bakegenskaper samt påverka produktens hållbarhet. Ett ökat intag av fullkorn bedöms vara viktigt ur ett folkhälsoperspektiv. En samtidig höjning av fullkornshalten och sänkning av salthalten innebär betydande tekniska och sensoriska utmaningar.

Förslaget justeras därför på så sätt att någon sänkning av saltinnehållet inte införs. Kravet på fullkorn justeras till att minst 35 % av produkten ska vara framställd av fullkorn, och villkoret på fiberinnehåll höjs i enlighet med förslaget till 6 g per 100 g.

2026-10-05

Dnr 2026/00331

8b) Rågbröd har naturligt hög andel fullkorn och högre villkor för saltinnehåll vilka bidrar till en karakteristisk smakupplevelse. Eftersom det redan finns rågbröd som uppfyller de föreslagna villkoren på den svenska marknaden bedömer Livsmedelsverket att det är möjligt att sänka villkoret för saltinnehåll samt öka andelen fullkorn. Kravet på fullkorn justeras till att minst 40 % av produkten ska vara framställd av fullkorn, saltet sänks enligt det förslag som remitterats.

Fullkornshalt på bröd beräknas på torrsubstans för att produkter med olika vattenhalt ska kunna jämföras rättvist och bedömas på lika villkor. Det ger större utrymme för variation i brödprodukter och gynnar produktutveckling, t ex att använda rotfrukter eller frukt i bröd. Livsmedelsverket bedömer att det fortsatt är relevant att beräkna produktens fullkornshalt på produktens torrsvikt

Livsmedelsgrupp 9: Hårt bröd och skorpor samt färdigmix till sådana produkter där endast vätska och eventuellt jäst ska tillsättas.

Enligt förslaget ändras villkoret för saltinnehåll till 1,2 g/100 g. Fröer och nötter läggs till de ingredienser vars andel av produkten ska räknas bort vid beräkning av fullkornshalten.

Livsmedelsföretagen har anfört följande. Knäckebröd är en viktig källa till både fullkorn och kostfiber i den nordiska kosten. Tack vare sina specifika egenskaper innehåller det upp till fyra gånger mer fullkorn och kostfiber än mjukt bröd. Ytterligare sänkningar av saltkriterierna för knäckebröd kan påverka konsumentacceptansen negativt och därmed minska konsumtionen av fullkornsprodukter vilket oavsiktligt kan motverka folkhälsomål kopplade till ökat intag av fullkorn och kostfiber. Mer data behövs för att bättre förstå i vilken utsträckning knäckebröd bidrar till saltintaget. Nuvarande data slår ofta samman alla typer av bröd trots betydande skillnader mellan knäckebröd och mjukt bröd när det gäller vattenhalt, portionsstorlek och näringstäthet.

Svensk Dagligvaruhandel ställer sig frågande till om det finns färdigmixer till hårt bröd och skorpor där endast vätska och eventuellt jäst ska tillsättas.

Wasa och Leksands har anfört följande. Wasa och Leksands står sammantaget för mer än 80 procent av den totala knäckebrödskategorin i Sverige, Norge och Danmark. Båda företagen är engagerade i att utveckla produkter som stödjer en hälsosam kost och värdesätter samarbetet med myndigheter och forskarsamhället i

2026-10-05

Dnr 2026/00331

arbetet för bättre folkhälsa. Företagen erkänner den vetenskapliga evidens som kopplar ett högt saltintag till negativa hälsoeffekter och de rekommendationer som bland annat WHO (2012) och EFSA (2019) har lämnat om att minska saltintaget. Samtidigt menar företagen, baserat på tillgänglig kunskap om saltintag, knäckebrödets näringsprofil och de folkhälsomål som finns kring ökat fullkornsintag, att det nuvarande villkoret för saltinnehåll för knäckebröd bör bibehållas.

Såvitt företagen känner till visar tillgänglig statistik inte tydligt att knäckebröd utgör en betydande källa till ett för högt saltintag. Uppgifter om saltintag redovisas ofta för kategorin ”bröd” utan att särskilja knäckebröd. Nuvarande data slår ofta samman alla typer av bröd, trots betydande skillnader mellan knäckebröd och mjukt bröd vad gäller vattenhalt, portionsstorlek och näringstäthet, vilket påverkar den faktiska mängden salt som konsumeras. Knäckebröd är samtidigt naturligt rikt på fullkorn och kostfiber och många produkter bakas på 100 procent fullkornsråg. Tack vare sina specifika egenskaper innehåller knäckebröd upp till fyra gånger mer fullkorn och kostfiber än mjukt bröd. Två skivor knäckebröd kan bidra med upp till 25 procent av det rekommenderade dagliga intaget av fullkorn. De nordiska näringsrekommendationerna lyfter fram fullkorn som en central del av en hälsosam kost, samtidigt som det genomsnittliga fullkornsintaget i Norden fortfarande ligger under rekommenderade nivåer. Knäckebröd spelar därför en viktig roll i att stödja ett ökat intag av fullkorn och kostfiber.

Trots sin näringsmässiga betydelse har knäckebröds kategorin under en längre tid upplevt en gradvis minskning i konsumtion på flera nordiska marknader. Smak är en avgörande faktor för att bibehålla och öka konsumtionen. Salt fungerar som en naturlig smakförstärkare och bidrar till produktens smakprofil och konsumentacceptans. Att behålla nuvarande saltnivåer är därför viktigt för att bevara smakupplevelsen samtidigt som konsumtionen av fullkorn och kostfiber stöds.

Erfarenheter från produktutveckling visar att dagens nivåer i många fall redan ligger nära den lägsta nivå som är möjlig utan att påverka produktkvalitet och konsumentacceptans negativt. Samtidigt arbetar branschen kontinuerligt med tekniska lösningar som kan öka den upplevda sältan och smakupplevelsen utan att öka den faktiska salthalten i produkten.

Företagen har frivilligt anslutit sig till det saltminskningsinitiativ som drivs av Livsmedelsföretagen med målsättningen att minst 80 procent av produkterna ska

2026-10-05

Dnr 2026/00331

innehålla högst 1,3 procent salt. Redan idag uppfyller en mycket stor andel av produkterna denna nivå. I detta initiativ har Nyckelhålets saltnivåer använts som riktmärke. Märkningen innehåller olika nivåer beroende på brödsort, vilket speglar att olika typer av bröd har olika tekniska och sensoriska förutsättningar. En viktig bakgrund till detta är att produkter med hög andel fullkorn ofta kräver något mer salt för att uppnå en balanserad smakprofil. Eftersom knäckebröd är en central källa till fullkorn och kostfiber i den nordiska kosten är det viktigt att säkerställa att eventuella ytterligare sänkningar av saltnivåerna inte påverkar produktens sensoriska kvalitet och därmed dess roll i kosten.

Företagen vill även uppmärksamma en viktig regulatorisk aspekt. Enligt EU:s regler för avrundning av näringsdeklarationer kan ett uppmätt saltvärde på 1,249 g deklarerar som 1,2 g. Det är därför viktigt att Nyckelhålskriterierna är harmoniserade med EU:s märkningsregler (Förordning [EU] nr 1169/2011) för att undvika inkonsekvenser och potentiell konsumentförvirring.

Sammanfattningsvis anser företagen att knäckebröd spelar en viktig roll i att stödja ett ökat intag av kostfiber och fullkorn i Norden. Produkterna i kategorin balanserar redan idag hälsa, smak och produktkvalitet. Ytterligare sänkningar av saltnivåerna riskerar att minska konsumentacceptansen och därmed oavsiktligt motverka folkhälsomålet att öka fullkorns- och kostfiberintaget.

Livsmedelsverkets kommentar

Livsmedelsverket instämmer med inkomna remissvar om att knäckebröd är en viktig källa till fullkorn och kostfiber i vår kost. Produkter med hög andel fullkorn kräver ofta en viss nivå av salt för att uppnå en balanserad smakprofil.

Eftersom knäckebröd utgör en central källa till fullkorn och kostfiber i den nordiska kosten är det viktigt att säkerställa att ytterligare sänkningar av saltinnehållet inte påverkar produktens sensoriska kvalitet och därmed dess roll i kosten. De nuvarande saltnivåerna i knäckebröd bedöms redan ligga nära den lägsta nivå som är möjlig utan negativ påverkan på produktkvalitet och konsumentacceptans. Ytterligare sänkningar riskerar att minska acceptansen och därmed motverka folkhälsomålet om ökat intag av fullkorn och kostfiber.

Livsmedelsverket bedömer att konsumtion av produkter inom livsmedelsgrupp 9 är viktig för folkhälsan. Förslaget justeras därför så att någon sänkning av saltinnehållet inte införs.

2026-10-05

Dnr 2026/00331

Enligt förslaget läggs fröer och nötter till de ingredienser vars andel av produkten ska räknas bort vid beräkning av fullkornshalten.

Regler för avrundning behöver tydliggöras i vägledningen.

Livsmedelsgrupp 10: Pasta (utan fyllning)

Enligt förslaget läggs fröer och nötter till de ingredienser vars andel av produkten ska räknas bort vid beräkning av fullkornshalten.

Livsmedelsföretagen har anfört följande. Att exkludera fröer och nötter i fullkornsberäkningen är positivt.

Livsmedelsverkets kommentar

Förslaget om exkludering av fröer och nötter vid beräkning av fullkornshalt tas emot positivt i remissvaren. Synpunkterna föranleder ingen åtgärd.

Livsmedelsgrupp 16: Ost

Enligt förslaget ändras villkoret för saltinnehåll till 1,4 g/100 g.

Arla har anfört följande. Ost står för ca 4 procent av saltintaget enligt Riksmaten 2010/11. Volymandelen Nyckelhålmärkta hårdostar är låg (ca 1,5 procent). En sänkning av salthalten bedöms därför ge marginell folkhälso nytta. Den föreslagna ändringen kommer att påverka svensk Nyckelhålmärkt hårdost eftersom tillverkningsprocessen ger en naturlig variation i salthalt. En lägre salthalt ökar risken för mikrobiell tillväxt. Därför behöver den föreslagna ändringen i salt riskutvärderas och nya hållbarhetsstudier genomföras vilket innebär att övergångstiden för långlagrad hårdost måste vara minst fyra år. De föreslagna saltgränserna för ost kommer få betydande konsekvenser för de nyckelhålmärkta ostarna i Danmark där merparten av produkter inte längre skulle uppfylla kraven. Detta riskerar att negativt påverka det nordiska samarbetet kring Nyckelhålet.

Livsmedelsföretagen har anfört följande. Ost står för endast 4 procent av befolkningens saltintag enligt Riksmaten 2010/11. Nyckelhålmärkt ost utgör en mycket liten volymandel (1,5 procent) vilket innebär att en sänkning med stor sannolikhet får marginell folkhälsoeffekt.

2026-10-05

Dnr 2026/00331

Svensk traditionell hårdost har naturlig processvariation i salthalt och den rymmer inte inom den föreslagna maxgränsen. En minskad salthalt i hårdost ökar vidare risken för tillväxt av mikroorganismer. Reformulering av långlagrad hårdost med nya hållbarhetsstudier tar också minst fyra år att implementera. Dessutom skiljer sig salthalten i hårdost mellan de nordiska länderna och i vissa länder skulle Nyckelhålmärkt hårdost helt försvinna. Vidare visar vetenskaplig evidens att ostkonsumtion inte är kopplad till högre kardiovaskulär risk trots relativt högt natrium innehåll, den så kallade ostmatris-effekten.

En mer ändamålsenlig väg för folkhälsan vore att överväga att höja fettgränser snarare än att sänka villkoret för saltinnehåll. Detta skulle öka mängden Nyckelhålmärkta produkter inom kategorin ost på marknaden och därmed potentiellt få fler att äta hälsosammare ost jämfört med de icke Nyckelhålmärkta produkterna.

LRF Mjök har anfört följande. Svenska hårdostar innehåller i genomsnitt omkring 1,1-1,2 g salt/100 g, men då traditionell hårdosttillverkning har en stor naturlig processvariation i salthalt påverkas även Nyckelhålmärkt svensk hårdost av den föreslagna saltgränsen.

Nyckelhålmärkt hårdost utgör redan idag en mycket liten del (1,5 procent) av den totala hårdostmarknaden enligt Livsmedelsverkets rapport "Nyckelhålets potential" (2022). En ytterligare skärpning av kriterierna riskerar dock att slå ut en på marknaden redan begränsad grupp Nyckelhålmärkta ostar. Dessutom minskar möjligheten för mejerier att märka sina produkter med Nyckelhålet. Det minskar incitamenten att utveckla och innovera i syfte att få fler Nyckelhålmärkta ostar och motverkar syftet att stärka folkhälsan samt riskerar att ytterligare försvaga Nyckelhålet inom ostsegmentet. Den föreslagna ändringen kommer att få konsekvenser på svensk Nyckelhålmärkt hårdost på grund av den naturliga processvariationen i salthalt. Den föreslagna ändringen får också stora konsekvenser i Danmark där många existerande ostar skulle förlora Nyckelhålmärkningen. Detta riskerar att skada det nordiska samarbetet kring Nyckelhålmärkningen då samma kriterier ska fungera i alla länder. En förändring som slår oproportionerligt hårt mot ett enskilt land undergräver harmoniseringen och ökar risken för undantag eller avvikelser från det gemensamma regelverket.

Det bör dessutom beaktas att ostens hälsoeffekter inte enbart kan bedömas utifrån dess salthalt utan effekterna påverkas av den så kallade dairy matrix där ostens

2026-10-05

Dnr 2026/00331

unika sammansättning av fett av speciell typ, protein, mineraler och bioaktiva komponenter tillsammans utgör de positiva hälsoeffekterna av ost. Det är inte heller enbart den unika kombinationen av näringsämnen utan även fysikaliska egenskaper som skapas under fermenteringen som är viktigt att belysa, t.ex. lågt pH och komplexa bindningar mellan näringsämnen.

LRF Mjölk motsätter sig förslaget på sänkning för att det i underlaget inte presenteras en trovärdig argumentation till att sänkningen kommer att resultera i någon folkhälsovinst.

Svensk Dagligvaruhandel har anfört att ostsortimentet bör kunna reformuleras.

Livsmedelsverkets kommentar

Förslaget justeras på så sätt att högsta salthalt ändras till max 1,5 g/100 g

Livsmedelsgrupp 17: Helt eller delvis vegetabiliska produkter avsedda för samma användning som produkterna i livsmedelsgrupp 16

Enligt förslaget ändras villkoret för saltinnehåll till 1,4 g/100 g.
--

Livsmedelsföretagen har anfört följande. Näringsprofilerna för dessa produkter skiljer sig från mejeriprodukter vilket gör att en separat reglering kan motiveras vara ändamålsenlig.

Svensk Dagligvaruhandel har anfört att ostsortimentet bör kunna reformuleras.

Livsmedelsverkets kommentar

Förslaget justeras därför så att någon sänkning av saltinnehållet inte införs.

Livsmedelsgrupp 18: Färskost och motsvarande produkter

Enligt förslaget ändras villkoret för saltinnehåll till 0,8 g/100 g.
--

Arla har anfört följande. Cottage cheese är ett näringsmässigt värdefullt livsmedel, i såväl hushåll som offentlig sektor. Kategorin har växande efterfrågan och Nyckelhålmärkningen är viktig för konsumenternas val. Den föreslagna salthalten i kategorin färskost kommer innebära att ett flertal av Arlas KESO®-produkter och även andra Nyckelhålmärkta cottage cheese-produkter på den

2026-10-05

Dnr 2026/00331

svenska marknaden, som idag är Nyckelhålsmärkta, inte längre uppfyller kraven för Nyckelhålsmärkningen. Den föreslagna sänkningen i salthalt skulle kräva omfattande omformuleringar för fortsatt märkning med Nyckelhålet och medföra risk för försämrad smak och funktion, ökad produktionskomplexitet i en anläggning som redan har kapacitetsbegränsningar, eventuellt försämrad hållbarhet och därmed ökat matsvinn och att svenska produkter tappar konkurrenskraft i offentlig upphandling där krav på svensk råvara är centralt. Sammantaget bedömer Arla att det helt saknas en argumentation kring folkhälsonytta i förhållande till konsekvenserna för denna livsmedelsgrupp.

Livsmedelsföretagen har anfört följande. Cottage cheese är ett näringsmässigt värdefullt och fettsnålt livsmedel i kostråden. Mer data behövs för att bättre förstå i vilken utsträckning cottage cheese bidrar till saltintaget. Nuvarande data slår ofta samman all typ av färskost och kostmönstren för cottage cheese skiljer sig från annan färskost. Sänkningen skulle kräva omfattande omformulering utan tydlig folkhälsonytta. Färre svenska produkter skulle klara kriterierna vilket kan tvinga offentliga upphandlare att köpa utländska alternativ i konflikt med livsmedelsstrategin. Salthalten är central för produktens smak och hållbarhet.

LRF Mjölk har anfört följande. Cottage cheese är en proteinrik och i övrigt näringstät färskost och används brett i offentliga kök. Det är dessutom en mångsidig produkt som både konsumenter och offentliga kök aktivt väljer just för att den är Nyckelhålsmärkt vilket gör märkningen central för produktens ställning i hälsosamma måltider. Den föreslagna sänkningen av saltgränsen från 0,9 g till 0,8 g per 100 g skulle kräva ett omfattande reformuleringsarbete. Utöver detta innebär en sådan reformulering betydande produktionsmässig komplexitet eftersom cottage cheese tillverkas i gemensamma linjer för flera marknader som kan komma att införa reglerna vid olika tidpunkter. Detta skulle skapa en lång period med parallella produktionslösningar och oproportionerligt höga omställningskostnader för en hel produktkategori i en anläggning som har begränsningar i kapacitet utan att någon folkhälsovinst kan påvisas. Branschen kan behöva fråga sig om det framöver är ekonomiskt försvarbart att prioritera resurser för ett så komplext och tidskrävande förändringsarbete.

LRF Mjölk vill samtidigt understryka att konsekvensutredningen inte heller analyserar de praktiska följderna av en sådan reformulering, dvs. hur smak, konsistens och användbarhet påverkas, vilka produktionsmässiga utmaningar som uppstår, hur utbudet i offentlig sektor förändras och hur Nyckelhålets trovärdighet riskerar att försvagas när produkter tappar märkningen av tekniska skäl snarare än

2026-10-05

Dnr 2026/00331

folkhälsoskäl. Den föreslagna saltsänkningen skulle alltså kräva omformulering av en hel produktkategori för en obefintlig folkhälsoeffekt. Detta kan dessutom leda till ökad import av utländska varianter av cottage cheese vilket påverkar svensk livsmedelsberedskap negativt.

LRF Mjölk motsätter sig förslaget på sänkning för att det i underlaget inte presenteras en trovärdig argumentation till att sänkningen kommer resultera i någon folkhälsovinst.

Svensk Dagligvaruhandel har anfört att ostsortimentet bör kunna reformuleras.

Livsmedelsverkets kommentar

Inkomna remissvar och dialog med producentledet har belyst komplexiteten kring produktion av färskost, vilken i Sverige sker vid endast en produktionsanläggning. Den föreslagna sänkningen av saltinnehållet bedöms kräva omfattande omformuleringar och riskerar att påverka smak, funktion och hållbarhet negativt, samtidigt som produktionskomplexiteten ökar och matsvinnet kan komma att öka.

Färskost är ett proteinrikt livsmedel som kan utgöra en del av en hälsosam och hållbar kost. Livsmedelsverket bedömer att en sänkning av saltinnehållet i livsmedelsgrupp 18 sannolikt skulle leda till färre Nyckelhålmärkta produkter, då vissa produkter inte bedöms möjliga att omformulera på grund av produktionsteknik, samtidigt som den förväntade folkhälso nytta som konsumtion av färsk ost kan bidra till riskerar att minska. Förslaget justeras därför så att någon sänkning av saltinnehållet inte införs.

Livsmedelsgrupp 19: Matfett och matfettsblandningar

Enligt förslaget ändras villkoret för saltinnehåll till 1,0 g/100 g.

Arla har anfört följande. Matfett står för omkring 2 procent av det totala saltintaget enligt Riksmaten 2010/11. Enligt Livsmedelsverket rapport ”Nyckelhålets potential” (2022) anges andel volym Nyckelhålmärkt matfett uppgå till 5,4 procent av hela kategorins volymförsäljning 2021. Effekten på folkhälsan av en sänkning bedöms därför som ytterst begränsad. Samtidigt riskerar en sänkning att påverka smakprofil, hållbarhet, produktionsprocesser och graden av matsvinn. Bregott Mellan Eko är det enda matfettet som är både KRAV- och Nyckelhålmärkt och baserat på svenska råvaror. En sänkning av gränsvärdet som innebär att Bregott Mellan Eko inte uppfyller saltkravet till

2026-10-05

Dnr 2026/00331

Nyckelhålet kan leda till att offentliga kunder tvingas välja mellan utländska produkter eller svenska produkter utan Nyckelhålet vilket står i konflikt med den nationella livsmedelsstrategin.

Livsmedelsföretagen har anfört följande. Matfett står för endast ca 2 procent av saltintaget. Refomuleringar kan påverka hållbarhet och öka matsvinn. Produkter med unika kombinationer (t.ex. svensk råvara i kombination med KRAV-märkning och Nyckelhålmärkning) riskerar att försvinna från marknaden vilket påverkar offentlig upphandling negativt.

LRF Mjolk har anfört följande. Endast en liten del av vårt saltintag, ungefär 2 procent, kommer från matfett på smörgås (Riksmaten 2010/11) vilket gör att en sänkning av saltgränsen troligen inte skulle ha någon märkbar effekt på folkhälsan. Även inom denna kategori är andelen Nyckelhålmärkta produkter redan låg och flera produkter ligger i dag precis vid den föreslagna gränsen. En ytterligare sänkning skulle därför kräva omfattande reformuleringar, med risk för försämrad smak, ändrad konsistens, kortare hållbarhet (stabilitet och mikrobiologisk säkerhet) och ökade produktionsmässiga svårigheter. Det skulle också kunna leda till att konsumenter i stället väljer produkter med högre salthalt, ofta i intervallet 1,2-1,8 g per 100 g och som inte uppfyller Nyckelhålmärkningen.

Det är också viktigt att notera att volymsandelen Nyckelhålmärkta matfettsprodukter (t.ex. olja och margarin) är mycket låg, omkring 5–8 procent enligt Livsmedelsverkets rapport "Nyckelhålets potential". Detta innebär att även en liten sänkning av saltgränsen riskerar att eliminera stora delar av det befintliga Nyckelhålssortimentet trots att kategorin endast svarar för en marginell del av saltintaget. En sådan effekt står inte i rimlig proportion till den potentiella folkhälsonytta som kan uppnås.

Dessutom riskerar sänkningen att försvåra offentlig upphandling eftersom dagens svenska alternativ som kombinerar Nyckelhålet, KRAV och svenskt ursprung skulle falla bort. Detta kan tvinga offentliga kök att behöva välja mellan att antingen servera Nyckelhålmärkta produkter baserade på utländska råvaror eller svenska produkter med högre salthalt (utan Nyckelhålmärkning) vilket både kan öka saltintaget och motverka målen i den svenska livsmedelsstrategin.

2026-10-05

Dnr 2026/00331

LRF Mjök motsätter sig förslaget på sänkning för att det i underlaget inte presenteras en trovärdig argumentation till att sänkningen kommer resultera i någon folkhälsovinst.

Svensk Dagligvaruhandel har anfört att det bör förtydligas vad som menas med att produkterna får vara smaksatta. Organisationen anför också att det är onödigt att ange att fetthalten får uppgå till 80 g per 100 g. Det innebär att alla matfetter med fettkvalitet som uppfyller kriterierna kan Nyckelhålmärkas förutsatt att salthalten är OK. Organisationen föreslår att villkoret för totalfett helt tas bort, att fettkvalitetskravet behålls samt att villkoret för mättat fett sänks. Detta är mer modernt och enklare att kommunicera till konsument. Det blir också konsekvent jämfört med livsmedelsgrupp 20.

Livsmedelsverkets kommentar

Många remissvar påpekar att endast en liten del av vårt saltintag, ungefär 2 procent, kommer från matfett vilket stämmer väl med Livsmedelsverkets matvaneundersökningar. Konsumtionen av matfett är frekvent och sker hos de allra flesta dagligen och därför bedömer Livsmedelsverket att saltsänkning i denna livsmedelsgrupp bidrar till bättre folkhälsa. Eftersom det redan finns produkter på den svenska/nordiska marknaden som uppfyller det föreslagna saltinnehållet bedömer Livsmedelsverket att det är möjligt att sänka villkoret för saltinnehåll enligt det förslag som remitterats. Synpunkterna föranleder ingen åtgärd.

Livsmedelsgrupp 20: Matoljor, flytande matfett och flytande matfettblandningar

Enligt förslaget ändras villkoret för saltinnehåll till 0,9 g/100 g.

Arla har anfört följande. Salthalten i flytande matfett har i första hand en mikrobiologisk funktion och bidrar därför främst till produktens hållbarhet. Vid matlagning tillsätter konsumenten normalt salt efter behov. Den föreslagna sänkningen bedöms därför ha minimal effekt på folkhälsan samtidigt som risken för påverkan på hållbarhet och matsvinn ökar.

Livsmedelsföretagen har anfört följande. Salt i denna kategori har mycket liten betydelse för folkhälsan. Salt tillsätts dessutom vid matlagning oavsett produktens grundsalthalt. Reformulering kan öka komplexitet, påverka hållbarhet och öka

2026-10-05

Dnr 2026/00331

matsvinn. Salthalten har också en viktig mikrobiologisk funktion i flytande matfettsblandningar.

LRF Mjök har anfört följande. Salt i flytande matfettsblandningar har i första hand en mikrobiologisk funktion och bidrar till produktens hållbarhet. Eftersom produkten normalt används i matlagning där konsumenten själv tillsätter salt bedöms en sänkning av salthalten ha mycket begränsad betydelse för det faktiska saltintaget. Samtidigt riskerar förslaget att försämma hållbarheten och därmed bidra till ökat matsvinn utan en proportionerlig folkhälsovinst.

LRF Mjök motsätter sig förslaget på sänkning för att det i underlaget inte presenteras en trovärdig argumentation till att sänkningen kommer resultera i någon folkhälsovinst.

Livsmedelsverkets kommentar

Konsumtionen av matolja och flytande matfett är frekvent och sker hos de allra flesta dagligen och därför bedömer Livsmedelsverket att saltsänkning i denna livsmedelsgrupp bidrar till bättre folkhälsa. Eftersom det redan finns matolja och flytande matfetter på den svenska/nordiska marknaden som uppfyller det föreslagna saltinnehållet bedömer Livsmedelsverket att det är möjligt att sänka villkoret för saltinnehåll enligt det förslag som remitterats. Synpunkterna föranleder ingen åtgärd.

Livsmedelsgrupp 22 a: Produkter framställda av minst 50 % bearbetade fisk fiskeriprodukter, produkter som inte omfattas av grupperna b-d.

Enligt förslaget ändras villkoret för saltinnehåll till 1,2 g/100 g.
--

Livsmedelsföretagen har anfört följande. En sänkning om 20 procent är omfattande och riskerar att minska antalet attraktiva Nyckelhålsprodukter. Livsmedelsgruppen är viktig för att nå kostrådets rekommendationer om ökad fiskkonsumtion.

Orkla Foods har anfört följande. Sänkningen innebär en sänkning om 20 procent vilket är en stor procentuell sänkning. Detta i en grupp där kostråden rekommenderar ökad konsumtion. För att underlätta för konsumenterna att äta mer enligt kostråden är Nyckelhålet bäst till hjälp om det visar på ett brett, attraktivt och hälsosamt utbud som är lätt för konsumenterna att använda. Att göra kriterierna allt för stränga gynnar varken folkhälsan eller Nyckelhålets varumärke

2026-10-05

Dnr 2026/00331

om produkterna som får märkas inte även är attraktiva alternativ. Att godtyckligt sänka den tillåtna salthalten för produkter som redan är de hälsosammare alternativen i kategorin leder enbart till att de hälsosamma alternativen blir mindre attraktiva och att de produkter som inte har Nyckelhålmärkningen idag, och därmed är mindre hälsosamma, väljs i större utsträckning framför de Nyckelhålmärkta produkterna. Denna effekt är tvärt emot den önskade.

Livsmedelsgrupp 22 b: Skivade påläggsprodukter.

Enligt förslaget ändras villkoret för saltinnehåll till 2,3 g/100 g.

Svensk Dagligvaruhandel ställer sig frågande till vilka produkter som ingår i denna livsmedelsgrupp.

Livsmedelsgrupp 22 c: Rökt eller gravad fisk.

Enligt förslaget ändras villkoret för saltinnehåll till 2,7 g/100 g.

Svensk Dagligvaruhandel ställer sig frågande till om det går att göra en gravad lax med högst 2,7 g salt per 100 g och om inte gränsen för livsmedelssäkerhet går vid 4,8 g per 100 g. Den nuvarande gränsen är 3,0 g/100 g och organisationen ställer sig frågande till att det går att sänka mer.

Livsmedelsverkets kommentar

Sett utifrån det redan relativt låga saltkravet i livsmedelsgrupp 22a, bedömer Livsmedelsverket att det är svårt att ytterligare sänka salthalten. Förslaget justeras därför så att någon sänkning av saltinnehållet inte införs.

Salt bidrar till livsmedelssäkerhet i produkter inom livsmedelsgrupp 22. En metod för att kunna sänka salthalten är att tillsätta svaga organiska syror (t.ex. buffrad ättiksyra) för att sänka pH-värdet i fiskprodukter, vilket är ett effektivt sätt att motverka tillväxt av listeria.

Förslaget justeras på så sätt att villkoret för saltinnehåll för 22 b ändras till max 2,3 g/100 g i enlighet med förslaget, medan villkoren för 22 c och 22 d justeras till max 2,8 g /100 g vilket innebär en mindre sänkning än vad som föreslagits.

För exempel på produkter som ingår i respektive grupp hänvisas till Kontrollwiki.

2026-10-05

Dnr 2026/00331

Livsmedelsgrupp 24 a-c: Kött och produkter som innehåller kött.

Enligt förslaget ändras villkoret för saltinnehåll för livsmedelsgrupp 24 a till 0,8 g/100 g.

Enligt förslaget ändras villkoret saltinnehåll för livsmedelsgrupp 24 b till 1,5 g/100 g, och avseende

- korvar till 1,8 g/100 g,
- påläggskorvar till 2,0/100 g,
- malet kött där endast salt och vatten är tillsatt till 0,8 g/100 g.

Enligt förslaget tas villkoret för sockerarter för livsmedelsgrupp 24 b bort avseende malet kött där endast salt och vatten är tillsatt.

Enligt förslaget ändras villkoret för saltinnehåll för livsmedelsgrupp 24 c till 1,8 g/100 g, och avseende pålägsprodukter till 2,1 g/100 g.

Dietisternas Riksförbund har anfört följande. Förbundet vänder sig kraftigt emot att gruppen fortfarande finns kvar som en grupp som kan Nyckelhålmärkas.

Livsmedelsverket skriver att Nyckelhålets kriterier ska anpassas till kostråden och NNR 2023. NNR 2023 fastslår att "Processed red meat should be as low as possible" och Livsmedelsverkets kostråd anger att "Bara en liten del av mängden bör vara charkprodukter, eftersom chark ökar cancerrisken mer än rent kött. Det gäller både chark av rött kött och av fågelkött." Det som lyfts är framför allt kopplingen till tjock- och ändtarmscancer och man skriver att "Forskning har ännu inte kunnat slå fast vad det är i rött kött och chark som ligger bakom den ökade risken för tjock- och ändtarmscancer. Det är troligen flera faktorer som samverkar. Det som diskuteras är potentiellt cancerframkallande ämnen som polycykliska aromatiska kolväten (PAH), nitrosaminer och heterocykliska aminer som uppkommer vid bearbetning och förädling av kött." Ingen av dessa potentiellt cancerframkallande ämnen omfattas av Nyckelhålskriterierna i dagsläget, det vill säga att det som har påverkan på vår hälsa är inte huruvida vi väljer Nyckelhålmärkt chark eller inte, utan huruvida vi väljer att äta chark överhuvudtaget. Om Nyckelhålskriterierna ska anpassas till kostråden och NNR 2023 bör därmed livsmedelsgrupp 24 helt utgå. Dessutom är det en oförsvarlig salthöjning i charkuterier. För livsmedelsgrupp 24 b (korv) föreslås en höjning av

2026-10-05

Dnr 2026/00331

den tillåtna salthalten från 1,7 g till 1,8 g/100 g. Att höja gränsvärdet för salt i en tid då hypertoni och metabola sjukdomar är en ledande dödsorsak är medicinskt oförsvarligt och helt emot den robusta evidensen av hur ultra-processat kött är direkt kopplad till ökad risk för cancer och andra negativa hälsokonsekvenser. Detta behövs omprövas och tydliga, robusta och transparenta argument bör medfölja för respektive slutgiltigt beslut.

Enligt förslaget tas villkoret för sockerarter bort avseende malet kött där salt och vatten tillsatts. Detta öppnar för en onödig industriell manipulation av baslivsmedel som konsumenten förväntar sig är fria från socker. Detta behövs omprövas och tydliga, robusta och transparenta argument bör medfölja för respektive slutgiltigt beslut.

Kött- och Charkuteriföretagen har anfört följande. Förslaget till de uppdaterade föreskrifterna innehåller en generell sänkning av saltnivåerna för charkuterierna. Salt är den viktigaste naturliga ingrediensen i charkuterier efter kött och, förutom att ge smakliga produkter, bidrar salt med helt avgörande funktioner för konsistens, livsmedelssäkerhet och hållbarhet. Branschen har länge arbetat med att sänka salthalterna för att bidra till ökad folkhälsa. Att sänka saltet är många gånger ett komplicerat arbete eftersom saltet är en viktig ingrediens i charkuterier. Att arbetet med saltsänkning har gett resultat kan vi se Livsmedelsverkets undersökning, Matkorgen 2025, där det visade sig att salthalterna i charkuterier har sänkts med 25 procent sedan 2015. En viss sänkning av salthalten är alltså möjlig men det finns en gräns hur lågt man kan gå med bibehållen livsmedelssäkerhet, funktion i produkterna och utan ökat matsvinn. Att sänka saltet får konsekvenser och organisationen saknar en konsekvensanalys utifrån de nya föreslagna gränsvärdarna. Exempelvis önskar organisationen svar på varför man har landat i just de nivåer av salt som föreslås, vad man ser för målkonflikter och risk för ökat matsvinn, färre produkter som klarar kriterierna och därmed färre Nyckelhålmärkta produkter inom kategorin, hur det påverkar folkhälsan, huruvida det medför ökade kostnader för företagen, huruvida fler tillsatser i produkterna behövs för att bibehålla funktion och livsmedelssäkerhet; tillsatser som Livsmedelsverket i andra sammanhang verkar för att minska användningen av (ex. fosfat). Organisationens önskar också svar på om konsumtionen av olika produktkategorier har tagits i beaktande för de olika gränsvärdarna för salt, exempelvis om det görs någon skillnad på hur salthalten har bedömts i smörgåsskinka (som man äter en mindre mängd av) och falukorv eller köttbullar (som vanligtvis utgör en stor del av måltiden). Organisationens önskar även svar på

2026-10-05

Dnr 2026/00331

varför minskningen i förslaget är större för charkuterier än andra produktgrupper, ex. fiskprodukter med en högre salthalt.

Organisationen har också anfört att kategoriindelningen inom grupp 23 och 24 är otydlig och att det är svårt att förstå vilka produkter som avses under respektive underkategori. Vad gäller livsmedelsgrupp 24 anges att innehållet av kött ska vara minst 20 procent för att produkten ska kunna ingå i gruppen. Undantaget är leverpastej som ska innehålla minst 35 procent kött. Här ställer sig organisationen frågande till om Livsmedelsverket avser definitionen i Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, Kött: alla ätliga delar av djur, inklusive blod, eller förordning (EG) 1169/2011, Kött: skelettmuskulatur från däggdjur eller fåglar som är lämplig som livsmedel, inklusive naturligt ingående eller vidhäftande vävnader. Få produkter av leverpastej innehåller mer än 35 procent kött (kött enligt definitionen i förordning [EG] nr 1169/2011), däremot når leverpastej vanligtvis upp till nivåerna på 35 procent avseende innehållet av lever. Ett förslag är att förtydliga att med kött avses även lever i detta sammanhang. Organisationen ställer sig också frågande till vilken beräkningsmodell som ska användas för att beräkna kötthalten.

Vad gäller livsmedelsgrupp 24 a skiljer kriterierna på råa produkter av hela eller utskurna köttstycken som är saltade på ytan och de som saltas genom injektion och de olika metoderna har olika gränsvärden för salt (0,5 g per 100 g respektive 0,8 g per 100 g). Oavsett vilken metod som används för att tillsätta salt så kommer saltet att "vandra" i köttet och på så sätt sprida ut sig i produkten. Metoden som används för att tillsätta salt borde inte vara avgörande för nivån av salt och organisationen har svårt att förstå varför man särskiljer dessa från varandra med olika nivåer för salt och hur en produkt som både saltas på ytan och genom injektion bedöms. Organisationen föreslår att gränsen på 0,8 g salt gäller oavsett vilken metod som används.

Vad gäller livsmedelsgrupp 24 b är uppdelningen svår att förstå. Organisationen ställer sig exempelvis frågande till var kategorin färskkorvar hamnar och om köttbullar inkluderas i kategorin. Organisationen tolkar att köttbullar ingår i kategorin som får innehålla max 1,5 g salt per 100 g. Om denna tolkning gäller ser organisationen risker med att salthalten är så pass låg så att det är praktiskt möjligt att tillverka en köttbulle inom klarar Nyckelhålets gränsvärde. Saltet behövs för att köttbullen ska hålla ihop. Resultatet blir att Nyckelhålmärkningen kommer tas bort på köttbullar.

2026-10-05

Dnr 2026/00331

Vad gäller livsmedelsgrupp 24 c kommer skivbarheten för påläggsprodukter att påverkas med exempelvis ökat vätskesläpp vilket kommer leda till ökat matsvinn inom kategorin. Organisationen ser även risker med ökad mikrobiell tillväxt, exempelvis risk för listeria. Även här ser organisationen stora risker med att salthalten är så låg så att det i praktiken omöjliggör Nyckelhålet på skivad smörgåsskinka. Det vore mycket beklagligt eftersom Nyckelhålet är en viktig vägvisare för hälsosammare val inom kategorin smörgåsmat. Den uppdelningen som finns inom kategori 24c anser organisationen vara ologisk och skulle kunna tolkas som att en skinka hel i bit får högst ha 1,8 g salt per 100 g och samma skinka uppskivad får ha ett högre värde. En sådan skillnad är inte praktiskt möjlig. Hela strukturen i föreskriften är dessutom väldigt otydlig när det gäller att avgöra vilka kategorier olika produkter tillhör så organisationen föreslår att exempel på vilka produkter som avses anges inom varje underkategori.

Livsmedelsföretagen har anfört följande. Kyllda, ätfärdiga produkter är den livsmedelsgrupp som är mest känslig för reducering av salthalten. Organisationen hade därför gärna sett en konsekvensutredning av vad förändringarna innebär för befintliga produkter så att livsmedelssäkerheten för konsumenterna inte äventyras. Indelningen inom grupperna 23 och 24 är otydlig och det är svårt att förstå vilka produkter som avses under respektive underkategori. För detaljerna som behöver justeras här hänvisar vi till Kött- och Charkuteriföretagens remissvar.

Vad gäller livsmedelsgrupp 24 a föreslår organisationen att villkoret för saltinnehåll på 0,8 g gäller oavsett metod som används för att tillföra salt.

Vad gäller livsmedelsgrupp 24 b behöver köttbullar och liknande produkter salt för att produkten ska hålla ihop. Om villkoret för saltinnehåll sänks till 1,5 g salt per 100 g blir det svårt att tillverka dessa produkter och då kommer det inte finnas ett Nyckelhålsalternativ för konsumenterna.

Vad gäller livsmedelsgrupp 24 c ökar sänkningen av villkoret för saltinnehåll risken för ökad mikrobiell tillväxt, exempelvis risk för listeria. Även här har saltet en viktig funktion för vissa produkters kvalitet och med lägre salthalt riskerar man att inte uppfylla konsumentens förväntningar på produkterna.

Svensk Dagligvaruhandel ställer sig frågande till om den ökade kostnaden för höjningen av villkoren för saltinnehåll kan innebära utmaning för denna livsmedelsgrupp i prissättning mot kund och acceptans hos konsument.

2026-10-05

Dnr 2026/00331

Organisationen anför också att de nya kriterierna troligtvis medför att man tar bort Nyckelhålsmärkningen från det charksortiment som idag finns. Nyckelhålet tillåter inga avvikelser uppåt vid analys på salthalt. Det gör att man behöver ha marginal vilket medför att man hamnar på exempelvis 1,9 g salt per 100 g vilket inte känns realistiskt för smak, hållbarhet och konsistens. Det finns en risk att låg salthalt leder till att man i produktutveckling har ökade tillsatser för att kompensera vilket är en utveckling organisationen inte välkomnar.

Livsmedelsverkets kommentar

Möjligheten att helt ta bort grupp 24 har diskuterats, men vi har kommit fram till att den behövs som stöd för mindre ohälsosamma val inom gruppen och för livsmedelsproducenternas arbete med reformulering.

Eftersom det på den svenska marknaden finns produkter med ett lägre saltinnehåll än det föreslagna bedömer Livsmedelsverket att det är möjligt att sänka villkoret för saltinnehåll.

Förslaget justeras på så sätt att högsta salthalt för 24 a ändras till 0,8 g/100 g.

För livsmedelsgrupp 24 b ändras kravet till max 1,6 g/100 g, och avseende

- korvar till max 1,9 g/100 g,
- påläggskorvar till max 2,1/100 g,
- malet kött där endast salt och vatten är tillsatt till max 0,8 g/100 g. Kravet på sockerarter tas bort.

För livsmedelsgrupp 24 c ändras kravet till max 1,9 g/100 g. medan kravet för pålägsprodukter ändras till max 2,4 g/100 g.

För folkhälsans skull behöver salthalterna sänkas mycket mer än de föreslagna nivåerna. Livsmedelsverkets bedömning är att det då helt skulle komma att saknas produkter som kan märkas med Nyckelhålet eller att konsumenterna skulle välja bort de varor som klarar kraven. Nivåerna har därför anpassats till vad som bedöms vara möjligt, med målet att få till stånd en successiv sänkning av salthalten i maten.

2026-10-05

Dnr 2026/00331

Vad gäller kategoriseringen finns stöd i Kontrollwiki:

<https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/394/tolkningar-av-paragrafer-samt-livsmedelsgrupper>

Livsmedelsgrupp 25 b: Helt eller delvis vegetabiliska produkter avsedda för samma användning som livsmedelsgrupp 22 och 24, övriga produkter

Enligt förslaget sänks villkoret för saltinnehåll till 0,9 g/100 g.

Livsmedelsföretagen har anfört följande. Kriterierna är centrala för att skapa hälsosamma vegetariska alternativ. Färdigkryddade vegetariska komponenter (bollar, korv, burgare) kräver en viss salthalt för smak och teknisk funktion. Ett enhetligt saltkrav för både färs och färdigkryddade produkter är inte rimligt. För hårt satta gränser riskerar att hämma utvecklingen av svenska ärtbaserade proteiner vilket strider mot ambitionerna i Livsmedelsstrategin.

Orkla Foods har anfört följande. För vegetabiliska köttalternativ är Nyckelhålets kriterier centrala. Utan tydliga kriterier saknas ett riktmärke för vad som utgör ett näringsmässigt bra alternativ till köttbaserade produkter. För Orkla Foods Sverige är kriterierna en central del av produktutvecklingen av Anammas sortiment och i offentlig sektor är Nyckelhålet ofta ett kriterium för upphandling av vegetabiliska köttalternativ. I praktiken rör det sig om Anammas sortiment och några få tofu-produkter. Ytterligare begränsning riskerar att göra märkningen irrelevant inom kategorin då ännu färre produkter kommer att kunna märkas.

Den föreslagna ändringen skulle framför allt påverka färdigkryddade komponenter. Vegetabilisk färs kan relativt enkelt hållas låg i salthalt eftersom konsumenten själv smaksätter produkten vid tillagning. Det är därför svårt att bedöma vilken faktisk folkhälsoeffekt en sänkning av salthalten i just färs skulle få. För färdigkryddade komponenter (t.ex. bollar, burgare och korv) är situationen annorlunda. Här står producenten för hela smakupplevelsen och salthalten måste anpassas efter råvarornas egenskaper. Ett enhetligt saltkrav för alla produkter inom gruppen är därför inte ändamålsenligt. Idag är kriterierna för vegetabiliska köttalternativ betydligt strängare än för motsvarande köttprodukter. Precis som köttbullar och korv av kött har olika maxnivåer för salt, bör vegetabiliska alternativ delas upp så att färdigkryddade produkter får något högre tillåten salthalt än färs.

2026-10-05

Dnr 2026/00331

Det är också viktigt att inte omedvetet begränsa vilka typer av proteinråvaror som klarar Nyckelhålets kriterier. Ärtbaserade köttalternativ har en tydligare grundsmak och en naturlig beska som ofta behöver balanseras med en något högre salthalt. Detta är en sensorisk förutsättning, inte ett formuleringsproblem. En sojabaserad produkt kan inte jämföras direkt med en ärtbaserad. Att det finns produkter inom kategorin som klarar en lägre salthalt betyder därför inte att det är tekniskt eller sensoriskt möjligt för alla råvarubaser att göra det. Ärtor är en råvara med stor utvecklingspotential i Sverige, inte minst tack vare stora svenska investeringar inom råvaruproduktionen såsom Tillväxtagenda Växtbaserad. Det är en ny gemensam färdplan från 19 svenska aktörer för att skala upp svensk produktion, förädling och konsumtion av växtbaserade livsmedel. Målet är att öka självförsörjningen, stärka konkurrenskraften och möta klimatutmaningar genom tre huvudområden: ökad konsumtion, ökad odling av baljväxter och satsningar på framtidens växtproteiner. Om ärtbaserade produkter inte längre går att Nyckelhålmärka riskerar efterfrågan att minska, särskilt inom offentlig sektor där Nyckelhålet ofta är ett krav. Detta skulle hämma både innovation, råvaruutveckling och möjligheten att öka andelen svenskproducerade vegetabiliska alternativ. Det skulle i sin tur missgynna förutsättningarna för svensk självförsörjning av vegetabiliskt protein och den svenska livsmedelsberedskapen. Om kriterierna skärps utan hänsyn till råvarornas sensoriska förutsättningar kommer redan begränsade utbudet av Nyckelhålmärkta vegetabiliska köttalternativ att minska ytterligare. Då förlorar Nyckelhålet sin relevans inom kategorin och konsumenterna får svårare att hitta hälsosamma vegetariska alternativ.

Som konkret exempel kan nämnas att Orkla Foods Sverige under 2025 lanserade landets första Nyckelhålmärkta vegetariska korv. Detta som ett direkt svar på efterfrågan från de offentliga köken på Nyckelhålmärkta vegetariska alternativ. Korven är baserad på solrosprotein och protein från svenskodlade ärtor, detta just för att möta efterfrågan av vegetariska produkter med svensk råvara och för att gynna svensk produktion av vegetabiliska proteiner. Utvecklingsarbetet har varit omfattande. Salthalten har pressats ned till 1,0 g/100 g, den absoluta tekniska och sensoriska gränsen för att behålla både smak och en stabil emulsion. För att nå dit används salt med lägre natriumhalt. Att sänka nivån ytterligare är inte möjligt utan att försämra produktens kvalitet. Korv, oavsett om den är baserad på kött eller är växtbaserad, är en emulsion. Den kräver en viss mängd salt för att hålla ihop. Trots detta föreslås nu att gränsen för vegetariska korvar sänks från 1,0 till 0,9 g/100 g, samtidigt som korvar av kött får ligga på 1,8 g/100 g. En vegetarisk korv tillåts alltså bara innehålla hälften så mycket salt som en korv av kött, trots samma

2026-10-05

Dnr 2026/00331

tekniska behov. Att korvar av kött får ha en högre salthalt innebär också att förväntningarna på smaken av korv är att den ska ha en viss sälta. Därför är det inte rimligt att vegetariska produkter ska ha så mycket strängare saltkrav än motsvarande köttprodukt.

Om Nyckelhålet ska fungera som en guide till hälsosamma val måste kriterierna vara realistiska och tillämpbara. En vegetarisk korv måste få smaka gott och hålla ihop, annars kommer ingen att välja den. Enligt kostråden bör vi minska konsumtionen av kött. Då måste det vara möjligt att också guida konsumenterna till attraktiva, lättanvända vegetariska alternativ.

Nyckelhålet har en unik möjlighet att styra mot hälsosammare och mer hållbara val bland vegetariska produkter men det kräver att kriterierna gör det möjligt för vegetariska produkter att faktiskt vara ett relevant och smakmässigt tilltalande alternativ till kött.

För folkhälsan är vinsterna med att begränsa köttkonsumtionen och få guidning att välja hälsosamma vegetabiliska alternativ större än den sänkning från en redan låg till en lite lägre salthalt som föreslås. Att välja de vegetabiliska alternativen framför köttalternativen innebär redan en betydligt större minskning i saltintag. Därför är det viktigt att de vegetabiliska Nyckelhålmärkta alternativen tillåts smaka gott så att ett byte är attraktivt.

Livsmedelsverkets kommentar

Livsmedelsverket rekommenderar en ökad konsumtion av vegetabiliska livsmedel, såsom grönsaker, bönor och ärter. Det framstår därför som motsägelsefullt och orättvist att vegetabiliska produkter omfattas av striktare krav än animaliebaserade produkter av liknande slag. Dessutom finns det få växtbaserade produkter i grupp 25 med Nyckelhålmärkning på marknaden.

Remissinstanser har påpekat att kriterierna för grupp 25 är för strikta. På samma sätt som för animaliebaserade produkter är salthalten viktig för de vegetabiliska produkternas smak och av tekniska skäl.

Produkter baserade på vegetabiliska råvaror bör därför omfattas av liknande krav som motsvarande produkter baserade på animaliska råvaror. Livsmedelsverket anser därför att saltkriterierna för vegetabiliska alternativ till kött och fisk bör motsvara kriterierna för kött- och fiskprodukter.

2026-10-05

Dnr 2026/00331

Förslaget justeras därför så att den föreslagna sänkningen av det tillåtna saltinnehållet inte genomförs. I stället höjs de tillåtna salthalterna till nivåer som motsvarar kriterierna för motsvarande köttprodukter.

Livsmedelsgrupp 28: Piroger, pizzor, vårrullar, andra pajer än efterrättspajer och liknande produkter.

Enligt förslaget ändras villkoret för saltinnehåll till 0,9 g/100 g

Svensk Dagligvaruhandel önskar en exemplifiering av vad ”liknande produkter” kan vara för typ av produkter. Vidare ser organisationen att färdigrätter utgör ett område där det redan idag finns få Nyckelhålsmärkta alternativ trots ett stort konsumentbehov. Riktlinjerna kommer därför inte att påverka dagens sortiment. De föreslagna kriterierna riskerar att dock ytterligare försvåra utvecklingen av nya produkter inom denna kategori vilket är problematiskt då det redan är utmaningar med att få fram produkter med rätt smakprofil för tillräcklig konsumentacceptans och i sin tur försäljning. Detta väcker frågan om hur konsumenter ska kunna förflyttas mot mer hälsosamma val när utbudet redan idag är begränsat. Detsamma gäller för livsmedelsgrupperna 26 och 27.

Livsmedelsverkets kommentar

Det stämmer att det idag finns mycket få Nyckelhålsprodukter inom detta segment. En ytterligare skärpning av kriterierna riskerar leda till att antalet sådana produkter minskar ytterligare. För konsumenterna skulle det vara värdefullt om det fanns fler alternativ att välja mellan. Förslaget ändras därför så att den föreslagna sänkningen av saltinnehållet inte genomförs.

Livsmedelsgrupp 29: Smörgåsar, baguetter, wraps och liknande produkter.

Enligt förslaget ändras villkoret för saltinnehåll till 0,9 g/100 g

Svensk Dagligvaruhandel ser att färdigrätter utgör ett område där det redan idag finns få Nyckelhålsmärkta alternativ trots ett stort konsumentbehov. Riktlinjerna kommer därför inte att påverka dagens sortiment. De föreslagna kriterierna riskerar dock att ytterligare försvåra utvecklingen av nya produkter inom denna kategori vilket är problematiskt då det redan är utmaningar med att få fram produkter med rätt smakprofil för tillräcklig konsumentacceptans och i sin tur försäljning. Detta väcker frågan om hur konsumenter ska kunna förflyttas mot mer

2026-10-05

Dnr 2026/00331

hälsosamma val när utbudet redan idag är begränsat. Detsamma gäller för livsmedelsgrupperna 26 och 27.

Livsmedelsverkets kommentar

Det stämmer att det idag finns mycket få Nyckelhålsprodukter inom detta segment. En ytterligare skärpning av kriterierna riskerar leda till att antalet sådana produkter minskar ytterligare. För konsumenterna skulle det vara värdefullt om det fanns fler alternativ att välja mellan. Förslaget ändras därför så att den föreslagna sänkningen av saltinnehållet inte genomförs.

Övergångsbestämmelser

Arla har anfört följande. De föreslagna ändringarna i salthalt i ovanstående livsmedelsgrupper kommer kräva en betydligt längre övergångstid än den i remissen föreslagna tiden på 1,5 år. Det krävs riskutvärdering och ordentliga hållbarhetsstudier som i några livsmedelsgrupper kan ta upp emot fyra år.

Folkhälsomyndigheten vill framföra risker för konsumenter av inaktuell märkning med aktuell tidsfrist i övergångsbestämmelserna då de i praktiken medför att alla Nyckelhålsmärkta produkter inte är i linje med de nya nordiska näringsrekommendationerna under en längre tidsperiod.

Kött- och charkuteriföretagen har anfört följande. Att minska salthalterna är ett komplext arbete som kräver mycket utvecklingstid. För varje steg mot lägre nivåer av salt desto svårare blir arbetet och mer tid krävs. En övergångstid på 1,5 år bedöms vara mycket kort om tid och riskerar företag i stället väljer att ta bort Nyckelhålet. 24 månader anses som en rimlig övergångstid.

Livsmedelsföretagen har anfört följande. Att minska salthalterna och öka fullkornsmängden är ett komplext arbete som kräver mycket utvecklingstid. För varje steg mot lägre nivåer av salt, desto svårare blir arbetet och mer tid krävs. En övergångstid på 1,5 år bedöms vara mycket kort tid och riskerar att företag i stället väljer att ta bort Nyckelhålet. 24 månader anses som en rimlig övergångsperiod. Detta för att kunna fasa ut befintligt förpackningsmaterial utan att det leder till att förpackningsmaterial behöver kastas. För långlagrad Nyckelhålsmärkt hårdost behövs fyra års övergångsperiod.

LRF Mjök har anfört följande. Då en minskning av salthalten ökar risken för tillväxt av mikroorganismer så behöver en sådan ändring riskvärderas och nya

2026-10-05

Dnr 2026/00331

hållbarhetsstudier utföras vilket betyder att övergångsbestämmelserna för långlagrad hårdost behöver vara minst fyra år.

Svensk Fågel har anfört följande. Det är viktigt att beakta hållbarhetstider så att förslaget inte leder till ökat matsvinn, vilket skulle strida mot myndigheternas handlingsplan för minskat matsvinn till 2030. Företagens utvecklingsarbete kan ha kommit olika långt beroende på storlek och tillgängliga resurser. Det är därför angeläget att förslaget är konkurrensneutralt. Organisationen föreslår därför att övergångstiden förlängs till 24 månader om förslaget antas. Detta för att säkerställa att produkterna fortsatt uppfyller samma krav på kvalitet och hållbarhet. Det är också viktigt att övergångstiden för förtryckt förpackningsmaterial beaktas, för att undvika kassation eller omtryck, vilket annars skulle medföra ytterligare svinn och kostnader för företagen.

Sveriges bagare & konditorer har anfört följande. Den föreslagna övergångsperioden, med ikraftträdande 2027 och möjlighet att sälja ut befintliga produkter till 2028 är enligt organisationens bedömning inte tillräcklig i förhållande till förändringarnas omfattning. Organisationen vill särskilt understryka att de föreslagna förändringarna i sig utgör ett betydande steg mot att försvaga Nyckelhålets funktion som vägledning för konsumenter eftersom färre produkter kommer att kunna bära märkningen. En kort övergångsperiod förstärker denna effekt ytterligare.

Livsmedelsverkets kommentar

Livsmedelsverket instämmer med inkomna remissvar om vikten av en tillräckligt lång övergångstid ur ett produktutvecklingsperspektiv. För att ge livsmedelsproducenter tillräcklig tid för reformulering av recept och produkter justeras förslaget så att övergångstiden förlängs till 24 månader.

3.1.3 Övriga synpunkter

Regelrådets bedömning

Regelrådet bedömer att konsekvensutredningen inte uppfyller kraven i förordningen (2024:183) om konsekvensutredningar. Regelrådet finner fem delasppekter i konsekvensutredningen bristfälliga. Det gäller redovisningen av berörda företag, påverkan på kostnader och intäkter, påverkan på konkurrens och särskilda hänsyn till små och medelstora företag. Nyckelhålsmärkningen bygger på NNR som redan är uppdaterad och beslutad. Märkningen är frivillig och övergångsregler föreslås. Dock kan Nyckelhålsmärkningen utgöra en

2026-10-05

Dnr 2026/00331

konkurrensfördel jämfört med produkter utan sådan märkning. Av det skälet anser Regelrådet att en utförligare redovisning hade varit behövlig av vilka konsekvenser förslaget kan förväntas medföra och hur det påverkar konkurrensförhållanden mellan företagen, framför allt med hänsyn till små företag.

Livsmedelsverkets kommentar

Livsmedelsverket bedömer att myndigheten under framtagandet av konsekvensutredningen har samverkat med branschen och därmed fått ett tillräckligt underlag för utredningen. Synpunkterna föranleder därför ingen åtgärd.

Kommerskollegiums bedömning

Kommerskollegium bedömer att Livsmedelsverket behöver anmäla rubricerat förslag till kollegiet enligt förordningen (1994:2029) om tekniska regler.

Kommerskollegium bedömer att de aktuella föreskrifterna inte omfattas av anmälningsplikt enligt förordningen (2009:1078) om tjänster på den inre marknaden.

Livsmedelsverkets kommentar

Livsmedelsverket avser att notifiera förslaget enligt förordningen (1994:2029) om tekniska regler.