

Obligatorisk ursprungsinformation för kött som serveras på restaurang och i andra storhushåll

Redovisning av regeringsuppdrag om att ta fram underlag för en svensk
anmälan av nationella bestämmelser till EU-kommissionen



Innehåll

Sammanfattning.....	4
1. Uppdraget.....	5
1.1 Regeringens beslut.....	5
1.2 Genomförandet.....	6
2. Regler om ursprungsmärkning för kött.....	8
2.1 Obligatorisk ursprungsmärkning för färdigförpackat kött.....	8
2.2 Nationella bestämmelser i andra EU-länder.....	8
3. Skäl som motiverar införandet av nya bestämmelser.....	10
4. Nya föreskrifter.....	11
4.1 Föreskrifternas omfattning.....	11
4.2 Föreskrifternas utformning.....	12
4.3 Tidpunkt för ikraftträdande och övrig information.....	12
4.4 Överensstämmelse med skyldigheter som följer av Sveriges anslutning till EU.....	13
5. Alternativa lösningar till vad förslaget syftar till att uppnå.....	14
6. Konsekvensutredning.....	16
6.1 Vilka berörs av regleringen och vilka konsekvenser får den.....	16
6.2 Bemötandet av vissa remissynpunkter.....	18
7. Samband mellan kvalitet och ursprung.....	22
8. Konsumentundersökning.....	24
Bilagor.....	25

Sammanfattning

Livsmedelsverket redovisar i denna rapport det uppdrag som Livsmedelsverket fått av regeringen, att ta fram underlag för en svensk anmälan till Europeiska kommissionen om nationella bestämmelser om ursprungsinformation för kött som serveras på restauranger och i andra storhushåll.

Livsmedelsverket har tagit fram efterfrågat underlag i form av:

- ett föreskriftsförslag,
- en redogörelse för de skäl som motiverar införandet av krav på ursprungsinformation,
- en konsekvensutredning,
- en konsumentundersökning som visar att en majoritet av konsumenterna anser att uppgift om ursprung är mycket viktigt/viktigt, och
- en redogörelse som visar sambandet mellan vissa kvaliteter hos livsmedlet och dess ursprung.

Förslaget till nationella bestämmelser innebär att restauranger och andra storhushåll ska lämna konsumenterna information om ursprungsland för färskt, kylt, fryst och malet kött av nöt, svin, får, get och fjäderfä som används som ingrediens i de måltider som serveras. Med ursprungsland avses uppfödningens land för det djur som köttet kommer från. Förslaget innebär att uppgifterna kan tillhandahållas skriftligt eller muntligt. Förslaget har utformats med hänsyn till att så långt som möjligt hålla nere både kostnaderna och de administrativa bördorna för de som berörs av de föreslagna föreskrifterna.

1. Uppdraget

1.1 Regeringens beslut

Regeringen gav i juli 2019 Livsmedelsverket i uppdrag att ta fram underlag för en svensk anmälan till EU-kommissionen om nationella bestämmelser gällande ursprungsinformation för kött som serveras på restauranger och i andra storhushåll enligt artikel 45 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (N2019/02363/DL). Av beslutet framgår att utgångspunkten för uppdraget är den analys av vilka underlag som behöver tas fram inför en anmälan till kommissionen, som Livsmedelsverket redovisade för regeringen i december 2018 (N2018/04131/DL). Underlagen bör omfatta ett föreskriftsförslag med tillhörande konsekvensbeskrivning som också tar upp omfattningen av informationen och tidsaspekten, en redogörelse för de skäl som motiverar införandet av ursprungsmärkning, en konsumentundersökning som kan visa att en majoritet av konsumenterna anser att uppgift om ursprung är mycket viktigt samt en redogörelse som visar sambandet mellan vissa kvaliteter hos livsmedlet och dess ursprung. Konsekvensanalysen inkluderar en analys av kostnader för restauranger och storhushåll.

I uppdraget ingår också att utifrån dessa underlag motivera införandet av nationella bestämmelser om obligatorisk ursprungsinformation för kött som serveras på restaurang och i andra storhushåll som ska bifogas författningsförslaget i anmälan till kommissionen. Utifrån de erfarenheter som har gjorts i Finland ska Livsmedelsverket också bedöma hur ett system med ursprungsinformation för kött på restaurang och i andra storhushåll kan genomföras på ett praktiskt och ändamålsenligt sätt. Systemet ska så långt som möjligt begränsa de administrativa kostnaderna både för berörda kontrollmyndigheter samt för restauranger och andra storhushåll. Vidare ska arbetet ske i nära samarbete med berörda branscher, och Livsmedelsverket ska vid behov inhämta synpunkter från Konsumentverket, Jordbruksverket och Kommerskollegium samt från andra relevanta myndigheter vid genomförandet av uppdraget.

Livsmedelsverket ska redovisa uppdraget till regeringen (Näringsdepartementet) senast den 30 juni 2021.

Regeringen anger som skäl för det nu aktuella uppdraget att det i dag finns ett stort intresse bland svenska konsumenter för var maten, främst kött, kommer ifrån och att god information är en förutsättning för att konsumenter ska kunna göra medvetna och hållbara val. Det konstateras även att frivilliga branschgemensamma ursprungsmärkningar, som exempelvis "Från Sverige", används i stor utsträckning i dagligvaruhandeln med hittills i liten omfattning på restaurang och i andra storhushåll. Regeringen anger att den, i enlighet med den sakpolitiska överenskommelse som träffats mellan Socialdemokraterna, Centerpartiet, Liberalerna och Miljöpartiet det gröna, det så kallade januariavtalet, ska stärka och öka konkurrenskraften inom det svenska jordbruket genom att bl.a. införa ursprungsmärkning av kött på restaurang och i andra storhushåll.

1.2 Genomförandet

I enlighet med regeringens beslut skulle uppdraget ursprungligen redovisas till regeringen senast den 1 december 2020. Livsmedelsverket hemställde dock i mars 2020 om en senarelagd tidpunkt för redovisning av uppdraget. Livsmedelsverket bedömde att det, med anledning av den rådande situationen på grund av coronaviruset och det krisläge som restaurangbranschen befann sig i med uteblivna inkomster, uppsägningar och permitteringar, inte var lämpligt att vid den tidpunkten inleda diskussioner om ytterligare regleringar som kommer medföra administrativa kostnader för berörda företag. Regeringen beslutade i maj 2020 att förlänga tiden för redovisningen av uppdraget i enlighet med Livsmedelsverkets framställning. Uppdraget ska således redovisas senast den 30 juni 2021.

Livsmedelsverket har remitterat föreskriftsförslaget och samtligt underlag till 49 livsmedelsföretag, branschorganisationer och myndigheter. Underlaget publicerades även på Livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se. Det har inkommit 30 remissvar. Remissammanställningen bifogas. Remissyttrandena finns tillgängliga hos Livsmedelsverket (Livsmedelsverkets dnr 2019/02458).

Remissinstansernas inställning till förslaget är delat. Flertalet ställer sig positiva till förslaget medan andra är mycket negativa till förslaget. Flera remissinstanser har synpunkter på föreskriftsförslagets omfattning och anser att förslaget ska omfatta även andra typer av kött samt köttberedningar och köttprodukter. Vidare ifrågasätts att benämningen ursprungsland ska ha betydelsen uppfödningensland. Många remissinstanser ifrågasätter vidare tidpunkten för införandet av nya föreskrifter mot bakgrund av branschens pressade läge i och med rådande pandemi.

Ett antal remissinstanser ifrågasätter kostnadsberäkningarna i konsekvensutredningen och även vissa slutsatser beträffande sambandet mellan vissa kvaliteter hos livsmedlet och dess ursprung. Vissa remissinstanser har även synpunkter i fråga om konsumentundersökningen och lyfter bl.a. de svårigheterna som finns att genom en enkät visa hur respondenterna faktiskt agerar och inte bara hur de önskar att de agerar. Det uttrycks vidare såväl positiva som negativa synpunkter beträffande förslaget att regleringen ska vara tidsbegränsad, och det efterfrågas informationsinsatser till berörda innan författningsförslaget beslutas.

Livsmedelsverket har förståelse för flertalet av remissinstansernas synpunkter, och bemöter vissa remissynpunkter i redovisningen nedan. Livsmedelsverkets uppdrag är dock att ta fram det underlag som efterfrågats av regeringen, och vissa remissynpunkter har verket därför inte kunnat ta hänsyn till.

Några remissinstanser har haft synpunkter om de redan nu förekommande märkningssystemen "Från Sverige" eller "Svensk Fågel". Syftet med den nu aktuella regleringen är dock inte att förmedla att det svenska köttet skulle vara att föredra eller vara bättre än kött från andra länder. Förslaget syftar till att konsumenten ska få information om köttets ursprung oavsett ursprungsland för att därmed kunna göra informerade val. Användandet av dessa nuvarande system med svenskmärkning är frivilligt och kan fortgå parallellt även efter ett eventuellt införande av nya bestämmelser om ursprungsinformation för kött som serveras på restaurang och i andra storhushåll.

Kommerskollegium har i sitt remissvar framfört att nationella krav på ursprungsmärkning kan få en indirekt diskriminerande effekt på handeln, såväl inom EU som globalt eftersom konsumenter generellt sett föredrar att konsumera varor från sitt eget hemland framför importerade varor, trots att de kvalitetsmässigt är jämförbara. Kommerskollegium efterfrågar därför en EU-rättslig bedömning gällande förslaget inverkan på den fria rörligheten inom EU och dess potentiellt diskriminerande effekt. Livsmedelsverket har inte utrett denna fråga vidare.

2. Regler om ursprungsmärkning för kött

2.1 Obligatorisk ursprungsmärkning för färdigförpackat kött

Ursprungsmärkning är bara obligatorisk för ett fåtal livsmedel. De grundläggande bestämmelserna om märkning av livsmedel finns i Europaparlamentet och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna. Därutöver finns vissa kompletterande bestämmelser om ursprungsinformation i andra regelverk. Enligt artikel 26.2 i förordningen om livsmedelsinformation ska uppgift om ursprungsland eller härkomstplats vara obligatorisk för färdigförpackade livsmedel i vissa fall. Detta gäller t.ex. i de fall underlåtenhet att lämna denna uppgift skulle kunna vilseleda konsumenten i fråga om livsmedlets rätta ursprungsland eller härkomstplats, och i synnerhet om den information som åtföljer livsmedlet eller etiketten som helhet annars skulle antyda att livsmedlet har ett annat ursprungsland eller en annan härkomstplats.

Vad gäller nötkött finns bestämmelser om ursprungsmärkning i Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 om upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötkött och nötköttsprodukter. Nötkött som omfattas av krav på ursprungsmärkning är t.ex. helt, skivat, tärnat, strimlat och malet nötkött. Uppgifter som ska anges är bl.a. landet eller länderna där djuret är fött, uppfött och slaktat och där köttet är styckat eller malet. Om köttet är märkt med "Ursprung Sverige" betyder det att djuret är fött, uppfött och slaktat i Sverige.

Reglerna om märkning av färdigförpackat färskt, kylt eller fryst kött från svin, får, get och fjäderfä finns i kommissionens genomförandeförordning (EU) 1337/2013 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentet och rådets förordning (EU) nr 1169/2011. Enligt förordningen ska märkningen innehålla uppgifter om land som djuret är "uppfött i" och "slaktat i". Uppgifterna kan ersättas med uppgiften "ursprung: (namn på medlemsstaten eller tredjelandet)", om köttet kommer från djur som fötts, uppfötts och slaktats i en enda medlemsstat eller ett enda tredjeland. Vissa undantag från reglerna finns för kött från tredjeländer samt malet kött och putsbitar.

2.2 Nationella bestämmelser i andra EU-länder

Finland anmälde till kommissionen i november 2017 ett förslag om nationella bestämmelser om krav på ursprungsmärkning av kött och fisk på restaurang. Baserat på kommissionens invändningar anmälde Finland kompletteringar vid två tillfällen under 2018 som bl.a. innebar att bestämmelserna inte längre omfattade fisk och att bestämmelserna begränsades till att gälla under två år. Kommissionen hade i januari 2019 inte längre några invändningar varför Finland beslutade bestämmelserna. Bestämmelserna om ursprungsinformation för kött på restaurang trädde i kraft den 1 maj 2019 och gällde ursprungligen i två år. Dessa bestämmelser har nu förlängts till att gälla fram till 2023.

De finländska bestämmelserna innebär att ursprungsplats ska anges för färskt, kylt, fryst samt malet och helt kött som serveras på restauranger och i andra storhushåll, se Jord- och skogsbruksministeriets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, 16.10.2014/834. Bestämmelserna hänvisar till tillämpliga EU-rättsakter som reglerar information inklusive märkning av kött. Enligt bestämmelserna ska ursprungsland för kött anges med uttrycket: "ursprungsland: (namnet på EU-staten eller staten utanför EU)". Med ursprungsland avses uppfödninglandet för det djur som köttet kommer från. I fråga om nötkött definieras uppfödninglandet på det sätt som föreskrivs i artikel 13 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000. I fråga om svinkött, får- och getkött och kött av fjäderfä definieras uppfödninglandet på det sätt som föreskrivs i artikel 5 i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1337/2013. Om ursprungslandet för det kött som serveras inte är tillgängligt, kan enligt bestämmelserna ursprungsland anges med uttrycket "flera EU-stater", "flera stater utanför EU" eller "flera EU-stater och stater utanför EU".

Enligt de bestämmelserna ska informationen lämnas skriftligen. Uppgifterna behöver dock inte framgå av menyn utan det räcker med att informationen finns på exempelvis en väl synlig tavla.

Även exempelvis Frankrike och Spanien har nationella bestämmelser gällande ursprungsmärkning. Det pågår även ett unionsomfattande arbete inom EU kopplat till obligatoriska uppgifter om ursprung eller härkomst för vissa produkter. Förslag väntas komma under det fjärde kvartalet år 2022, men baserat på tidigare underlag och slutsatser finns mycket som tyder på att kommissionen kommer att förordna frivilliga åtgärder och därmed inte någon ytterligare EU-gemensam reglering.

3. Skäl som motiverar införandet av nya bestämmelser

Många konsumenter vill kunna göra informerade val och de efterfrågar därför mer information om ursprung för de livsmedel som de äter. En konsumentundersökning från februari 2021 visar att en majoritet av konsumenterna anser att det är mycket viktigt alternativt viktigt att restauranger anger ursprungsland för det kött som serveras.

I dag finns inte krav på att restauranger eller andra storhushåll ska lämna ursprungsinformation för kött som används som ingrediens i måltider som serveras på restauranger och i andra storhushåll. Genom att föreskriva ett krav på obligatorisk ursprungsinformation för kött som används som ingrediens i måltider som serveras på restauranger och i andra storhushåll kan konsumenternas uppfattning om att det är mycket viktigt alternativt viktigt att restauranger anger ursprungsland för det kött som serveras tillgodoses. På så sätt kan kravet på ursprungsinformation möjliggöra för konsumenten att göra ett informerat val gällande det kött som de äter även på restaurang och i andra storhushåll.

Efterfrågad effekt är att fler konsumenter ska ha förutsättning att göra informerade val vad gäller det kött som ingår i måltider som serveras på restauranger. Uppskattningar utifrån tidigare undersökningar och uppgifter från branschen visar att merparten av restaurangerna inom privat sektor troligtvis inte informerar om ursprung. Om fler konsumenter kan göra medvetna och informerade val kan i viss utsträckning konkurrens på lika villkor i livsmedelskedjan säkras. Informerade val kan också till viss del anses vara en förutsättning för att samhället ska kunna uppnå en hållbar livsmedelskedja.

Mer information om de konsekvenser som nya krav på ursprungsinformation medför finns i bifogad konsekvensutredning.

4. Nya föreskrifter

4.1 Föreskrifternas omfattning

De grundläggande bestämmelserna om märkning av livsmedel finns i EU-förordningen om livsmedelsinformation. Därutöver finns vissa kompletterande bestämmelser om ursprungsinformation i andra regelverk. Som beskrivs ovan finns det bestämmelser om hur information om ursprung ska lämnas för färdigförpackat kött. Det finns däremot inte några motsvarande krav på obligatorisk ursprungsinformation för kött som serveras på restaurang eller i andra storhushåll. Det nu aktuella föreskriftsförslaget omfattar i enlighet med regeringsuppdraget därför nationella bestämmelser som innebär att restauranger och andra storhushåll ska lämna information om ursprungsland för färskt, kylt, fryst och malet kött av nöt, svin, får, get och fjäderfä som används som ingrediens i måltider som serveras på restauranger eller i andra storhushåll. Med ursprungsland avses uppfödningens land för det djur som köttet kommer från.

Förslaget omfattar de köttslag där det i EU-lagstiftningen redan ställs krav på ursprungsmärkning för färdigförpackat obearbetat kött, dvs. nöt, svin, får, get och fjäderfä. De uppgifter om ursprungsland som restauranger och andra storhushåll enligt förslaget ska lämna till konsumenterna är således uppgifter som restauranger och andra storhushåll redan har. Den föreslagna regleringen handlar endast om krav på att vidareförmedla dessa uppgifter till konsumenterna. Förslaget omfattar därför inte andra typer av kött, som t.ex. hästkött, renkött eller kött från vilt. Förslaget omfattar inte heller köttberedningar eller köttprodukter eftersom dessa livsmedel, dvs. färdigförpackade köttberedningar och köttprodukter, inte omfattas av krav på ursprungsmärkning.

Uppgiften om ursprungsland får enligt förslaget tillhandahållas konsumenten skriftligt eller muntligt, i enlighet med de krav som redan i dag gäller för t.ex. allergener enligt 10 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation. Uppgifterna ska således tillhandahållas genom:

- skriftligt anslag eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet,
- skriftligt material som presenterar eller åtföljer livsmedlet,
- muntlig kommunikation,
- livsmedlets beteckning eller
- andra metoder under förutsättning att uppgifterna vid behov även kan tillhandahållas muntligen.

Vidare framgår att, även då det visserligen finns en valfrihet i att först efter förfrågan från konsumenten tillhandahålla uppgifterna skriftligt eller muntligt, ska det framgå tydligt hur konsumenten kan få tillgång till uppgifterna. En sådan särskild upplysning om hur man får tillgång till uppgiften ska även den ges skriftligt eller muntligt.

De aktuella bestämmelserna är tillfälliga och föreslås gälla under två år. I slutet av den tidsperioden bör göras dels en utvärdering gällande måluppfyllelse, dels en uppföljning avseende en eventuell förlängning.

4.2 Föreskrifternas utformning

Enligt 7 § livsmedelsförordningen (2006:813) får Livsmedelsverket meddela föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel. Bestämmelserna om obligatorisk ursprungsmärkning av kött föreslås därför i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation. Förslaget omfattar två nya paragrafer, 11 a och b §§, i LIVSFS 2014:4.

11 a § På restauranger och i andra storhushåll ska uppgift om ursprungsland lämnas för färskt, kylt, fryst och malet kött av nöt, svin, får, get och fjäderfä som används som ingrediens i livsmedel som inte är färdigförpackade. Med ursprungsland avses uppfödningensland för det djur som köttet kommer från, och uppgiften ska tillhandahållas på det sätt som anges i 10 §.

Med kött avses kött i enlighet med definitionen i del B, punkt 17 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Ursprungsland ska anges med uttrycket: "ursprungsland: (namn på medlemsstat eller tredje land)", eller uttryck med motsvarande innehåll. Om uppgift om ursprungsland inte är tillgängligt, ska ursprungsland anges med uttrycket "flera medlemsstater", "flera tredjeländer" eller "flera medlemsstater och tredjeländer", eller uttryck med motsvarande innehåll.

11 b § Vid angivande av ursprungsland i enlighet med 11 a § definieras uppfödningensland för nötkött på det sätt som föreskrivs i artikel 13 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 om upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötköttsprodukter och om upphävande av rådets förordning (EG) nr 820/97.

För kött av svin, får, get och fjäderfä definieras uppfödningensland på det sätt som föreskrivs i artikel 5 i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1337/2013 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentet och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 vad gäller angivande av ursprungsland eller härkomstplats för färskt, kylt eller fryst kött av svin, får, get och fjäderfä.

4.3 Tidpunkt för ikraftträdande och övrig information

Vad gäller tidpunkten för ikraftträdandet av aktuellt föreskriftsförslag behöver hänsyn tas med anledning av att de nationella bestämmelserna ska anmälas till EU-kommissionen och övriga medlemsstater innan beslut om föreskrifterna kan fattas. Livsmedelsverket har av regeringen fått i uppdrag att ta fram ett underlag för en sådan anmälan till EU-kommissionen, och Livsmedelsverket ska redovisa uppdraget till regeringen senast den 30 juni 2021. Regeringen behöver sedan besluta om en sådan anmälan till EU-kommissionen.

Flera remissinstanser har påpekat att det bör noga övervägas vid vilken tidpunkt bestämmelserna därefter ska träda i kraft. Mot bakgrund av rådande pandemi och det svåra läge som restaurangbranschen befinner sig i instämmer Livsmedelsverket i remissinstansernas synpunkter i denna del.

Det har vidare påpekats av flera av remissinstanserna att det före bestämmelsernas ikraftträdande bör tas fram informationsmaterial för de som berörd av bestämmelserna. Livsmedelsverket instämmer även i dessa synpunkter.

4.4 Överensstämmelse med skyldigheter som följer av Sveriges anslutning till EU

Regleringen bedöms överensstämma med de skyldigheter som följer av Sveriges anslutning till Europeiska unionen, eftersom den aktuella EU-regleringen medger att nationella bestämmelser tas fram om ursprungsinformation.

Enligt artikel 39 i förordning (EU) nr 1169/2011 får en medlemsstat, i enlighet med förfarandet i artikel 45, anta åtgärder enligt vilka det krävs ytterligare obligatoriska uppgifter för vissa typer eller kategorier av livsmedel, om det motiveras av (bland annat) ett skydd för konsumenterna. Av artikeln framgår vidare att medlemsstaterna får införa åtgärder rörande obligatorisk uppgift om livsmedels ursprungsland eller härkomstplats endast om det finns ett bevisat samband mellan vissa kvaliteter hos livsmedlet och dess ursprung eller härkomstplats. När medlemsstaterna anmäler dessa åtgärder till kommissionen ska de lägga fram belägg för att en majoritet av konsumenterna anser att denna uppgift är mycket viktig. Att möjliggöra för konsumenten att göra informerade val anses vara i linje med att skydda konsumenten.

5. Alternativa lösningar till vad förslaget syftar till att uppnå

Livsmedelsverket har fått i uppdrag av regeringen att ta fram underlag för en svensk anmälan till kommissionen om nationella bestämmelser om obligatorisk ursprungsinformation för kött som serveras på restauranger och i andra storhushåll. De alternativa lösningar som kan bli aktuella handlar således om utformningen och omfattning av de bestämmelser som ska tas fram.

Flera remissinstanser har haft synpunkter på att inte köttberedningar eller köttprodukter omfattas av förslaget. Som ovan nämns omfattar förslaget endast det kött där EU-lagstiftningen redan ställer krav på ursprungsmärkning för sådant färdigförpackat kött, och förslaget medför således att krav på informationsöverföring till konsumenten endast ställs beträffande sådant kött som verksamheten redan ska ha fått ursprungsinformation om från tidigare led. Om även köttberedningar eller köttprodukter skulle omfattas av förslaget skulle förslaget i sig innebära att även tidigare led skulle behöva uppge dessa uppgifter för de produkter som restauranger och andra storhushåll köper in. Då skulle förslaget få mycket större konsekvenser och kostnader för även tidigare led i livsmedelskedjan. Livsmedelsverket har därför valt att inte beakta remissynpunkterna och därmed inte justera förslaget i denna del.

Några remissinstanser har vidare haft synpunkter på att förslaget innebär att med ursprungsland avses endast uppfödningensland för det djur som köttet kommer från. Livsmedelsverket har, när förslaget utformades, haft som utgångspunkt att det ska vara ett enkelt system att använda, och har därmed beaktat att informationen ofta kommer att lämnas muntligt. I vardagligt tal används ofta bara begreppet ursprung. Det har därför inte varit möjligt att följa systematiken för regleringen om ursprungsmärkning för färdigförpackat kött som har bestämmelser för fött, uppfött och slaktat. Det hade blivit ett för komplext system att kommunicera för restaurangerna och andra storhushåll. Vidare har förslaget medvetet utformats med den finländska reglering som förlaga, och där begreppet ursprungsland används med betydelsen uppfödningensland. Livsmedelsverket har därför valt att föreslå samma begrepp med samma betydelse även i den svenska regleringen. Livsmedelsverket anser därför att det inte heller i denna del finns skäl att ändra förslaget.

I de föreslagna föreskrifterna föreslår Livsmedelsverket att livsmedelsföretagarna får viss valfrihet i hur de kan tillhandahålla ursprungsinformationen till konsumenterna. Förslaget om att uppgiften kan lämnas muntligt eller skriftligt har fått både positiva och negativa omdömen från remissinstanserna. Ett alternativt förslag är givetvis att restaurangerna och övriga storhushåll skulle vara skyldiga att skriftligen tillhandahålla informationen till konsumenten. En sådan reglering skulle underlätta för konsumenten, som då regelmässigt skulle få informationen utan att behöva aktivt efterfråga den. Livsmedelsverket har stort förståelse för att en sådan reglering kan vara att föredra, men förslaget har trots det utformats med hänsyn till att så långt som möjligt hålla nere både kostnaderna och de administrativa bördorna för de som berörs av de föreslagna föreskrifterna. Mot den bakgrunden har Livsmedelsverket därför bedömt att ett förslag med valfrihet i hur informationen lämnas är det bästa alternativet. Mot bakgrund

av de ytterligare kostnader som en sådant alternativt förslag skulle innebära bedöms den nu av Livsmedelsverket föreslagna lösningen vara mindre omfattande och mindre ingripande, och därmed även mer lämpligt. Bedömningen baseras på en avvägning mellan möjligheten att nå det regeringen vill uppnå och branschens möjlighet att följa den nya regleringen.

Slutligen har flera remissinstanser ställt sig positiva till att det är tidsbegränsade bestämmelser som föreslås och att en utvärdering ska göras. Andra remissinstanser menar dock att det vore bra med en långsiktighet och därmed permanenta bestämmelser. Livsmedelsverket har förståelse för synpunkterna men bedömer, utifrån det som framkommit vid regleringar i andra EU-länder, att det är lämpligt att i detta skede föreslå temporära bestämmelser. Det kan noteras att kommissionen hade synpunkter på Finlands initiala förslag om ursprungsinformation för kött, vilket var permanenta bestämmelser, varför förslaget sedan ändrades till bestämmelser med en giltighetstid på två år, som sedan har förlängts.

6. Konsekvensutredning

6.1 Vilka berörs av regleringen och vilka konsekvenser får den

Restauranger och andra storhushåll

Den föreslagna regleringen berör restauranger och andra storhushåll i privat och offentlig sektor. Ett storhushåll definieras som varje anläggning – inklusive ett fordon eller ett fast eller mobilt försäljningsstånd – vilken i sin affärsverksamhet tillagar livsmedel färdiga att konsumeras av slutkonsumenter. Storhushåll kan exempelvis vara restauranger, caféer, personalrestauranger, cateringföretag eller restauranger inom vård, skola och omsorg. Men även exempelvis dagligvarubutiker som tillagar livsmedel färdiga att konsumeras omfattas av begreppet storhushåll.

År 2019 fanns det uppskattningsvis totalt ca 71 700 livsmedelsanläggningar som skulle kunna beröras av förslaget. De berörda anläggningarna finns t.ex. inom dagligvaruhandel, restaurangsektorn samt inom vård och omsorg. Uppgifterna om antalet livsmedelsanläggningar kan dock inte direkt omsättas till antalet livsmedelsföretag, eftersom ett livsmedelsföretag kan ha flera anläggningar.

Alla anläggningar har inte näringsverksamhet, dvs. bedriver affärsinriktad verksamhet med vinstintresse, men företag med näringsverksamhet kan finnas i både privat och offentlig sektor. Livsmedelsverket har i konsekvensutredningen gjort en överslagsräkning över antalet företag med närings- respektive utan näringsverksamhet som berörs av förslaget. Där uppskattas antalet livsmedelsföretag till ca 52 600, varav antalet livsmedelsföretag med näringsverksamhet uppskattas till ca 38 600. För uppgifter om företagens storlek, se bifogad konsekvensutredning.

Livsmedelsföretag i form av restauranger och andra storhushåll, som serverar måltider där färskt, kylt, fryst och malet kött av nöt, svin, får, get och fjäderfä använts som ingrediens i måltiden, berörs direkt av kraven i den föreslagna regleringen. De köttslag som omfattas är de där det i EU-lagstiftningen redan ställs krav på ursprungsmärkning för färdigförpackat kött. De uppgifter om ursprungsland som restauranger och andra storhushåll enligt förslaget ska lämna till konsumenterna är således uppgifter som de redan har. Den föreslagna regleringen handlar om att vidareförmedla dessa uppgifter till konsumenterna. Mot bakgrund av att informationen redan ska finnas hos livsmedelsföretaget bedöms därför den administrativa kostnaden för informationsinhämtning vara låg.

Nu föreslagna reglering för dock med sig att nya rutiner behöver tas fram och följas vad avser t.ex. särhållning av olika köttslag och informationsöverföring till konsumenterna. Vidare kommer det att behöva skapas rutiner för informationsöverföring dels internt mellan medarbetare (t.ex. kockar och serveringspersonal), dels externt till konsumenterna. Informationen kan tillhandahållas skriftligt eller muntligt. Rutinerna behöver således säkerställa att företaget kan ge uppdaterad, verifierbar skriftlig eller muntlig information. Tidsåtgången för detta skiljer sig mellan olika anläggningar, mot bakgrund av exempelvis dess storlek och förutsättningar i övrigt. Livsmedelsverket har i konsekvensutredningen utgått från antagandet att den genomsnittliga tidsåtgången blir 11 minuter per företag och dag. De

administrativa kostnaderna för de berörda företagen har vidare uppskattas till totalt 700 miljoner kronor per år. Se bifogad konsekvensutredning för ytterligare uppgifter om detta.

Följdverkningen av den kostnadsmissiga konsekvensen är att den riskerar att tas ut i kommande led, dvs. att maten blir dyrare på restaurang, eller tidigare led, dvs. att producenter och grossister får mindre betalt för sina produkter. En alternativ striktare reglering, som utgår från att informationen ska tillhandahållas skriftligen, bedöms leda till än större kostnader för livsmedelsföretagarna och kan således i sig därmed leda till än större påverkan för konsumenter, producenter och grossister.

Restauranger som redan i dag frivilligt tillhandahåller ursprungsinformation kan komma att få bättre förutsättningar att konkurrera på samma villkor som andra restauranger som inte i dag tillhandahåller sådan information, då kraven kommer gälla samtliga restauranger i Sverige.

Konsumenter

Utgångspunkten för förslaget är att möjliggöra för konsumenterna att lättare kunna göra informerade val utifrån att de får ursprungsinformation för det kött som serveras på restauranger och i andra storhushåll, och på så sätt berörs även konsumenterna av regleringen.

Kontrollmyndigheter

Kommunerna utövar i dag offentlig kontroll över detaljhandelsanläggningar som restauranger och andra storhushåll, vilket följer av 23 och 25 §§ livsmedelsförordningen (2006:813). Kommunerna kommer således i egenskap av kontrollmyndighet att ha ansvaret för att se till att reglerna följs. En kontrollmyndighets kostnader för offentlig kontroll kan som regel täckas av avgifter. Även annan offentlig verksamhet kommer att kunna finansieras med avgifter.¹ Kommunerna kommer således att kunna finansiera både offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet med anledning av denna reglering med avgifter. Livsmedelsverket bedömer att den föreslagna regleringen inte kommer att påverka kommunerna i någon större utsträckning.

Övriga konsekvenser

Livsmedelsverket bedömer att förslaget kan ha viss påverkan på jämställdheten men inte några större effekter på miljön.

Av konsumentundersökningen som genomförts framgår att kvinnor anser i högre grad än män att det är mycket viktigt att restauranger anger ursprungsland för kött medan män i högre grad svarar att det är mindre viktigt. Det är dock män som oftare äter ute på restauranger i privat sektor än kvinnor.

Vad gäller effekter för miljön riskerar konsumenters kunskap att vara otillräcklig för att skapa tillräckligt stor nytta i form av exempelvis miljöförbättringar. Om konsumenter får tillgång till relevant information

¹ Förordningen (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter.

om exempelvis hur val av ursprung påverkar klimat och biologisk mångfald finns förutsättningar för samhällsekonomiska vinster. Men det är svårt att komma ifrån det faktum att överkonsumtionen av kött kan vara ett grundproblem när det kommer till kött och miljö. Dessutom är orsakssambanden mellan ursprung och miljön ofta komplexa. Därmed kan det finnas svårigheter att kommunicera hur val av kött relaterar till miljö på ett begripligt och samtidigt korrekt sätt.

6.2 Bemötandet av vissa remissynpunkter

Uppskattning av kostnader

Livsmedelsverket vill understryka att beräkningarna som redovisas i konsekvensutredningen utgörs av grova uppskattningar. Referenspunkten för beräkningar av kostnader för företag har varit läget före pandemin, och detta mot bakgrund av att det inte finns anledning att anta att de förväntade effekterna i sig, exempelvis storleken på administrativa kostnader för branschen, påverkas av pandemin. Däremot finns dock anledning att anta att negativa konsekvenser av högre kostnader med anledning av förslagen i allra högsta grad kommer vara beroende av pandemin. Det är exempelvis förväntat att fler företag kan drabbas negativt, på grund av färre restauranggäster och därmed fler konkurser. Detta påpekas också i bifogad konsekvensutredning.

Livsmedelsverket vidhåller vidare att även ett muntligt informationskrav ställer krav på rutiner för t.ex. särskållande av olika köttslag och system som i alla led bevarar uppgifter om köttets ursprung. Restauranger kan behöva uppdatera menyer på daglig basis som en anpassning till tillgång till råvaror och har ofta hög personalomsättning. Under en och samma dag kan det också finnas brist på en råvara från ett och samma ursprungsland. Det kan härigenom ställas krav på revidering av information mitt under pågående service. Livsmedelsverket har utgått ifrån att kravet på rutiner kommer innebära administrativa bördor och innebära kostnader som uppgår till ca. 700 miljoner kr per år för de berörda. Med tanke på dynamiken som beskrivs ovan bedömer Livsmedelsverket att skriftlig information skulle innebära än högre kostnader för branschen och är därmed inte vara motiverat med hänsyn till små företag, som riskerar att drabbas särskilt hårt. Denna aspekt har vägt tyngre än konsumenternas eventuella tvekan inför att ställa frågan om ursprung, trots att detta uppmanas till genom exempelvis informationsskyltar.

Vad gäller synpunkter om en särskild konsekvensanalys av hur skattefinansierad verksamhet påverkas av förslaget hänvisas, på företags- eller anläggningsnivå inom offentlig sektor, till motsvarande kostnadsuppskattningar som för privat sektor. Livsmedelsverket utgår dock från antagandet att livsmedelsföretag inom offentlig sektor totalt sett kommer ha lägre kostnader eftersom dessa allt oftare har ett kommunikativt syfte med maten. De kan därför ha rutiner för informationsöverföring på plats i högre utsträckning jämfört med privat sektor. Exempelvis uppmanas utsedd personal av Livsmedelsverket att upplysa om ursprung. Valbara alternativ på menyn är dessutom en uppåtgående trend. För skattefinansierad verksamhet finns inte motsvarande risk som för privat sektor, att ökade kostnader tas ut i tidigare eller senare led på grund av finansiering från det offentliga.

Konsekvenser av ökade kostnader

Några remissinstanser anser inte att förmedlingen av information om köttets ursprung till konsument kan påverka och minska betalningen till producenter. Detta på grund av att konsumenter efterfrågar ursprung och att en undersökning från Svenskmärkning AB visar att 7 av 10 (73 %) är beredda att betala mer för svenska råvaror. De påtalar att restauranger potentiellt sett kan välja att köpa in mer svenskt kött om konsumenterna föredrar detta och att detta i sig kan ge högre intäkter till restaurangerna, och samtidigt gynna svensk köttproduktion.

Livsmedelsverkets generella utgångspunkt är att om många konsumenter efterfrågade informationen och var beredda att betala mer för att få veta ursprung, hade säkerligen fler restauranger redan frivilligt informerat om ursprung i dag. Det finns dessutom en stark prispress i restaurangbranschen, speciellt för lunchserveringar i kommersiell sektor.² Om konsumenter efterfrågar information men samtidigt inte är villiga att betala för kostnaden för detta finns det teoretiskt sett låga incitament för företag att informera om ursprung på frivillig basis. Många undersökningar om konsumenternas intentioner eller betalningsvilja för exempelvis kött med mervärden kan ofta ifrågasättas på grund av s.k. hypotetisk snedvridning. Det är ett välkänt problem att det finns metodologiska svårigheter med att genomföra experiment om betalningsviljan eftersom många respondenter tenderar att överskatta sina intentioner eller sin betalningsvilja vid hypotetiska frågeställningar. Försök att uppskatta storleksordningen av sådana hypotetiska fel har gjorts inom forskningen.³ Undersökningar med metodik som tar hänsyn till eventuella hypotetiska snedvridningseffekter visar att det kan förekomma en förhållandevis låg betalningsvilja för information om ursprung, trots att informationen efterfrågas.^{4,5} Desto mer processad eller tillagad produkt, exempelvis kött som ingrediens i en maträtt, ju lägre betalningsvilja har konsumenten.⁶

Det är därmed osäkert om kravet kommer att gynna branschen på det sättet som remissinstanserna beskriver. Eftersom det är oklart om konsumenter har betalningsvilja för information om ursprung gör Livsmedelsverket bedömningen att kostnader potentiellt kommer att behöva tas i tidigare led, dvs. exempelvis i form av lägre priser till primärproducenter. En åtgärd som till synes främjar svenska producenter riskerar alltså att försämra förutsättningar för svensk primärproduktion.

Konsekvenser på kontrollen

Några remissinstanser påtalar att det saknas redovisning av konsekvenser på företagen i form av mer kontrolltid. Livsmedelsverket gör bedömningen att kontrollen av berörda storhushåll och restauranger

² Gastrogate (2017). Fortsatt ökning på lunchpriserna i Sverige, pressmeddelande: 2017-04-20.

³ Carlsson, F., Frykblom, P. och M. Kataria (2005). Using cheap talk as a test of validity in choice experiments. *Economics Letters*. Volume 89, Issue 2, November 2005, Pages 147-152. <https://doi.org/10.1016/j.econlet.2005.03.010>

⁴ European Commission, Directorate General for Health and Consumer (2013). Study on the application of rules on voluntary origin labelling of foods and on the mandatory indication of country of origin or place of provenance of meat used as an ingredient

⁵ Carlsson, C. et al (2014). Origin labelling of food, costs and benefits of new EU legislation for Sweden. AgriFood Economics Centre, Rapport 2014:1.

⁶ Ibid.

ska rymmas inom den riskklassade kontrolltiden. Livsmedelsverket ser emellertid ett behov av att förtydliga att en potentiell konsekvens är att nya kontrollområden riskerar att ta resurser och fokus från annan mycket viktig kontroll av livsmedelsföretagen, exempelvis kring livsmedelshygien, allergener och livsmedelsfusk.

Vidare påpekas av en remissinstans att Livsmedelsverkets kommande riskklassningsmodell troligtvis kommer innebära att kontrolltid flyttas från sista led (restauranger och butiker) till tidigare led (huvudkontor och grossister) och att det är anmärkningsvärt att föreliggande konsekvensutredning samtidigt påtalar att krav på ursprungsinformation samtidigt kan medföra högre risk för fusk och att resurser är av stor betydelse. Med resurser avsågs primärt personella resurser vid kontrollmyndigheter: kunskap och erfarenhet av fuskkontroller hos livsmedelsinspektörer. Livsmedelsverket har inte tagit in potentiella konsekvenser av ny riskklassningsmodell i bedömningen eftersom det ligger utanför uppdraget. Livsmedelsverket bedömer dock att kontroll av ursprungsinformation för kött på restaurang rymms inom förslaget till riskklassningsmodell. I de fall misstanke om fusk uppkommer måste en utökad kontroll göras, denna är dock inte en del av den riskklassade kontrollen.

Konsumenters möjligheter att göra informerade val

En remissinstans påtalar att gäster redan i dag har all möjlighet att fråga och få svar på ursprungsinformation och kan i annat fall välja någon annan restaurang. Det finns enligt remissynpunkterna därmed inte övervägande skäl för att införa ett tvingande krav på sådan information då detta skulle leda till ökad administration och kostnader för företagen samt ökade priser för konsumenterna och risk för förlorade intäkter och arbetstillfällen. Livsmedelsverket anser att detta resonemang är fullt rimligt, men samtidigt går det inte att bortse ifrån att vissa konsumenter kanske anser att det är obekvämt att fråga om köttets ursprung. Språkförbistringar, stressig miljö, otillgänglig personal eller upplevelser av att personalen är stressad kan vara bidragande orsaker. Eller att individen helt enkelt inte har mod att fråga eftersom frågan kanske upplevs vara stötande och känslig. Därmed går det inte att utesluta att det finns en grupp av konsumenter som potentiellt skulle kunna gynnas av krav på ursprungsinformation.

Konsekvenser i form av miljöförbättringar

Några remissinstanser framför argumentation om att svensk köttproduktion kan förknippas med mervärden i form av exempelvis relativt lägre antibiotikaanvändning jämfört med andra medlemsländer, främjar öppna landskap genom bete och främjar biologisk mångfald samt att svensk köttproduktion har lägre klimatpåverkan. Livsmedelsverket delar denna bild som ges av remissinstanserna men vidhåller samtidigt att det kan finnas komplexa orsakssamband mellan val av livsmedel och konsekvenser på miljön.

Livsmedelsverket vill i detta sammanhang även göra ett förtydligande till konsekvensutredningens sammantagna bedömning. Det huvudsakliga argumentet som ligger bakom antagandet om låga konsekvenser på miljön handlar framförallt om antaganden om konsumenters agerande om reglerna införs. Det finns inte belägg för att dra slutsatsen att det finns tillräckligt hög betalningsvilja bland restauranggäster för att den svenska produktionen ska gynnas. Det råder en stark prispress i

restaurangbranschen, speciellt för lunchserveringar i kommersiell sektor, och en potentiell övergång till prefabricerade produkter är inte omöjligt. Som nämns ovan är Livsmedelsverkets generella utgångspunkt att om många konsumenter efterfrågade informationen och var beredda att betala mer för att få veta ursprung, hade säkerligen fler restauranger informerat om ursprung redan i dag och fler hade valt svenska alternativ från menyn. Det kan därför inte förutsättas att krav på ursprungsinformation kommer gynna den svenska produktionen och i sin tur minska negativa miljöeffekter från den köttkonsumtion som sker i Sverige.

7. Samband mellan kvalitet och ursprung

Livsmedelsverket har utarbetat ett underlag om sambandet mellan ett kötts kvalitet och dess ursprung. Av underlaget framgår att såväl subjektiva som objektiva kvalitetsaspekter har beaktats i begreppet kvalitet. Samtliga kvalitetsaspekter som belyses är från konsumentens perspektiv, och slutsatsen blir att gemensamt för de uppräknade aspekterna är att de kan ha ett mer eller mindre starkt samband till ursprungsland. Exempelvis bedöms ursprungsland vara en viktig kvalitetsaspekt för konsumenter som föredrar hängmörning. De presenterade slutsatserna är i linje med det underlag som Finland lämnade till kommissionen i samband med att Finland anmälde sitt förslag om bestämmelser om ursprungsinformation för kött. Se bifogat underlag Samband mellan ursprung och kvalitet för mer information.

Flera remissinstanser har ifrågasatt slutsatserna som Livsmedelsverket har om sambandet mellan ursprung och kvalitet. Det anförs exempelvis att det inte stämmer att ursprungslandet är en stark indikator för kvalitet för metod för mörning av nötkött, eftersom både svenska och utländska producenter använder dessa olika typer av metoder. Samma sak anförs gällande frysta produkter då både svenska och utländska producenter använder sig av frysning som metod samt transport av både färskt och fryst kött. Livsmedelsverket har förståelse för att nämnda samband inte uppfattas som tydliga. Livsmedelsverket instämmer exempelvis med att mörningsmetoder eller frysning inte alltid måste ha ett samband med ursprungslandet. Men samtidigt finns vissa samband och de måste därmed kunna beaktas. Uppgift om ursprungsland är mycket relevant för konsumenter som föredrar färsk kyckling framför fryst kyckling, eller för konsumenter som föredrar hängmörat kött eftersom sådana produkter är mer känsliga för långa transporter. Långa transporter är starkt korrelerat med ursprungsland. Vidare kan nämnas att Finland använde liknande underlag i sin anmälan till kommissionen 2018 och de fakta angående mörning, frysning och djurvälstånd som framfördes i underlaget ansågs utgöra ett bevisat samband.⁷

Ett par remissinstanser lyfter fram EU-domstolens dom av den 1 oktober 2020 i mål C-485/18 om villkoren för nationella bestämmelser i förordning (EU) nr 1169/2011. I avgörandet av domstolen anges att nationella bestämmelser måste motiveras av exempelvis ett skydd för konsumenterna. Det krävs även ett bevisat samband mellan vissa kvaliteter hos de berörda livsmedlen och deras ursprung eller härkomst. Medlemsstaterna ska därutöver tillhandahålla bevis för att majoriteten av konsumenterna lägger ett stort värde på tillhandahållandet av denna information. Av avgörandet framgår således att det, som ett första steg, måste verifieras om det finns ett bevisat samband mellan vissa kvaliteter hos

Decree of the Ministry of Agriculture and Forestry Amending the Decree of the Ministry of Agriculture and Forestry on the Provision of Food Information to Consumers den 19 June 2018 samt skrivelse som bifogats anmälan⁷

det berörda livsmedlet och dess ursprung. Om förekomsten av en sådan länk har fastställts måste det fortfarande, och endast som ett andra steg, avgöras om majoriteten av konsumenterna lägger ett betydande värde på den informationen.

EU-domstolen anger vidare vad gäller begreppet kvaliteter av livsmedel, att detta begrepp endast avser de kvaliteter som är kopplade till ursprunget och som följaktligen skiljer den maten från livsmedel som har ett annat ursprung eller härkomst. Detta är inte fallet med matens motståndskraft mot transport och risken för försämring under transitering, vilket därför inte kan beaktas i syfte att undersöka om det finns en möjlig bevisad koppling mellan vissa kvaliteter av livsmedlet och dess ursprung eller härkomst eller följaktligen i syfte att tillåta införandet av en ursprungs- eller härkomstbeteckning för det livsmedlet.

Livsmedelsverket har ovan bemött synpunkterna om slutsatsen att det finns ett samband mellan kvalitet och ursprung. Även om Livsmedelsverket har förståelse för remissinstansernas synpunkter är bedömningen ändå att underlaget visar att det finns ett samband mellan ursprung och kvalitet, och att villkoren i förordning (EU) nr 1169/2011 därmed är uppfyllda. EU-domstolens avgörande påverkar inte Livsmedelsverkets bedömning i denna del.

8. Konsumentundersökning

Livsmedelsverket har genomfört en undersökning gällande konsumenternas attityder till information om ursprung av kött på restaurang.⁸ Enligt undersökningen efterfrågar konsumenterna information om ursprung för kött på restaurang. Undersökningen visar att drygt 8 av 10 av svenska konsumenter anser att information om ursprung för kött på restaurang är mycket viktigt eller ganska viktigt. Ungefär 6 av 10 anser att ursprungsland är viktigt eller mycket viktigt för att kunna bedöma hur säkert köttet är att äta eller för att bedöma miljö- och klimatpåverkan. Ungefär 3 av 10 anser att information om ursprungsland är till hjälp för att bedöma ätkvalitet. Se bifogad konsumentundersökning för mer information.

Det kan vidare noteras att även Finlands konsumentundersökning, i samband med att Finland anmälde sitt förslag om bestämmelser om ursprungsinformation, uppnådde resultatet mycket eller ganska viktigt.

⁸ Livsmedelsverket (2021). Undersökning av konsumenters attityder till information om ursprung av kött på restaurang, Dnr 2021/01156.

Bilagor

- Föreskriftsförslag
- Konsekvensutredning
- Konsumentundersökning
- Redogörelse för samband mellan ursprung och kvalitet
- Remissammanställning