

RAPPORT 2025

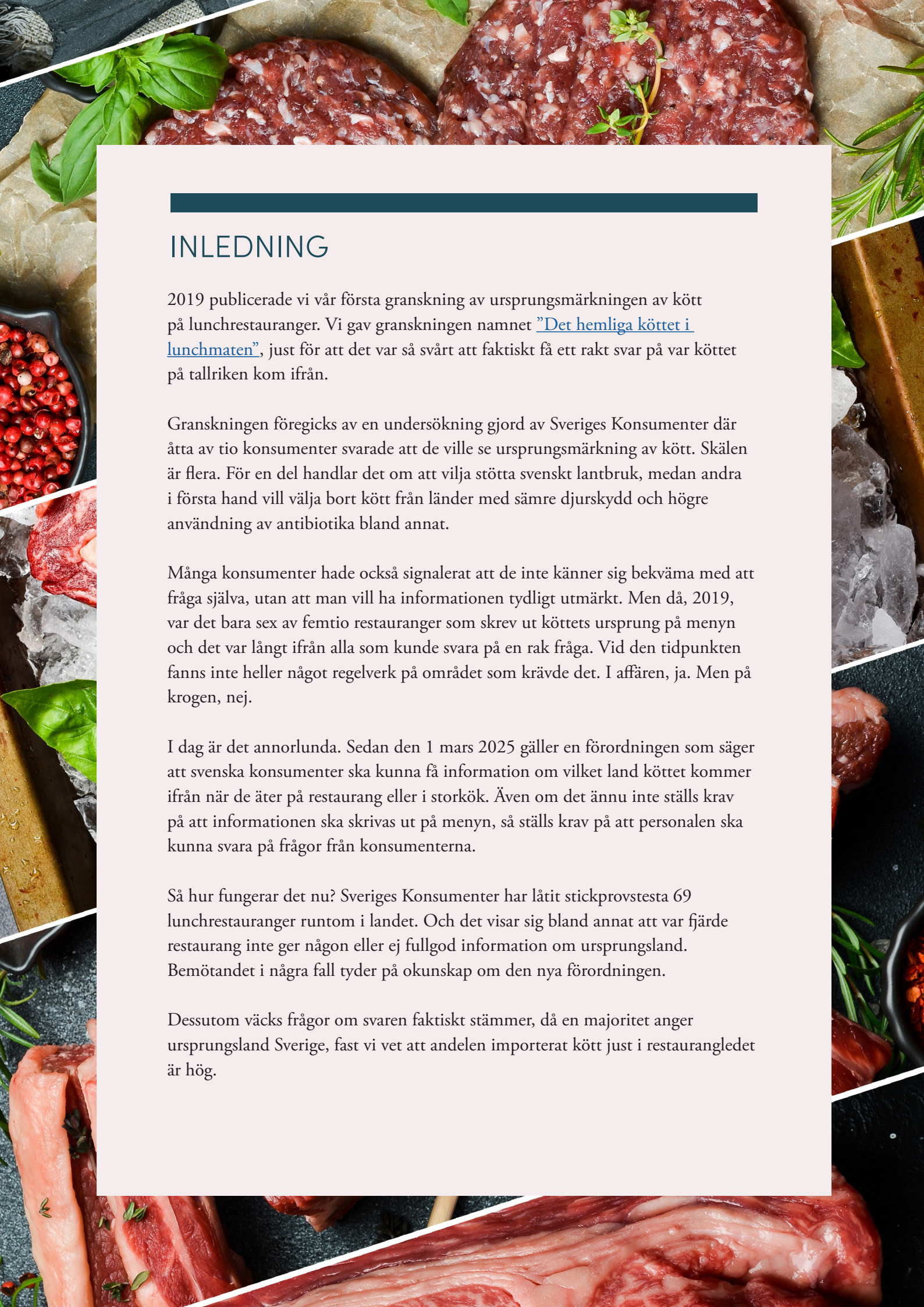
Klarar krogen biffen?

Granskning: Så följs nya
reglerna om ursprungsland



INNEHÅLL

Inledning	3
Köttkonsumtionen i Sverige	4
Lagstiftning om ursprungsmärkning	4
Viktiga år i debatten	5
Skillnader i djurskyddet	7
Konsumentens rätt att veta	8
Undersökningen	9
Kan vi lita på svaren?	10
Diskussion och slutsatser	16

The background of the page is a collage of various food items. At the top, there are two round meat patties, possibly salami or sausage, garnished with fresh basil and thyme. To the left, there's a small bowl of red peppercorns. Below that, a piece of raw meat is visible. On the right side, there's a close-up of a metal grilling grate with some meat cooking on it. At the bottom, there's a large piece of raw meat, possibly a roast or a large steak, garnished with herbs. The overall theme is fresh, high-quality meat and ingredients.

INLEDNING

2019 publicerade vi vår första granskning av ursprungsmärkningen av kött på lunchrestauranger. Vi gav granskningen namnet [”Det hemliga köttet i lunchmaten”](#), just för att det var så svårt att faktiskt få ett rakt svar på var köttet på tallriken kom ifrån.

Granskningen föregicks av en undersökning gjord av Sveriges Konsumenter där åtta av tio konsumenter svarade att de ville se ursprungsmärkning av kött. Skälen är flera. För en del handlar det om att vilja stötta svenskt lantbruk, medan andra i första hand vill välja bort kött från länder med sämre djurskydd och högre användning av antibiotika bland annat.

Många konsumenter hade också signalerat att de inte känner sig bekväma med att fråga själva, utan att man vill ha informationen tydligt utmärkt. Men då, 2019, var det bara sex av femtio restauranger som skrev ut köttets ursprung på menyn och det var långt ifrån alla som kunde svara på en rak fråga. Vid den tidpunkten fanns inte heller något regelverk på området som krävde det. I affären, ja. Men på krogen, nej.

I dag är det annorlunda. Sedan den 1 mars 2025 gäller en förordningen som säger att svenska konsumenter ska kunna få information om vilket land köttet kommer ifrån när de äter på restaurang eller i storkök. Även om det ännu inte ställs krav på att informationen ska skrivas ut på menyn, så ställs krav på att personalen ska kunna svara på frågor från konsumenterna.

Så hur fungerar det nu? Sveriges Konsumenter har låtit stickprovstesta 69 lunchrestauranger runtom i landet. Och det visar sig bland annat att var fjärde restaurang inte ger någon eller ej fullgod information om ursprungsland. Bemötandet i några fall tyder på okunskap om den nya förordningen.

Dessutom väcks frågor om svaren faktiskt stämmer, då en majoritet anger ursprungsland Sverige, fast vi vet att andelen importerat kött just i restaurangledet är hög.

KÖTTKONSUMTIONEN I SVERIGE

Svenskarnas konsumtion av kött ökade kraftigt under många år. 1960 låg totalkonsumtionen på i snitt 50,8 kilo per person och år. 2016 var vi uppe i 88,3 kilo. En ökning med 74 procent. Men 2016 hände något. Kurvan började vända ner för att sedan plana ut kring 80-kilosstrecket. 2024 låg konsumtionen på i snitt 80,5 kilo per person.

Begreppet totalkonsumtion omfattar kött i slaktad vikt, inklusive ben, senor med mera. Så det innebär en del svinn och är inte ett kvitto på hur mycket vi faktiskt äter.

Begreppet direktkonsumtion omfattar det kött vi köper hem. Och 2023 köpte vi [enligt Jordbruksverket](#) hem följande, per person och år:

- 48,8 kilo kylt och fryst kött
- 17,7 kilo charkvaror och konserver
- 8,8 kilo frysta produkter som innehåller kött.

Sett ur ett internationellt perspektiv konsumerar vi mycket kött i Sverige. Långt över snittet i EU, [enligt Jordbruksverket](#).

LAGSTIFTNING OM URSPRUNGSMÄRKNING

Sedan [2015 är det lag](#) på att kött, fågel och ägg alltid ska märkas med ursprung, det vill säga märkningen ska visa vilket land som produkterna kommer från.

Det är däremot olika regler för olika typer av kött. Ursprungsmärkning gäller inte för sammansatta rätter och kött som har värmebehandlats, rimmats, panerats, marinerats eller kryddats.

Samma regler gäller det kött som levereras till restauranger och storkök. Restaurangägaren har dock ingen skyldighet enligt lagen att upplysa matgästen om köttets ursprung. Intressant är att reglerna ser olika ut för olika sorters kött. Sedan utbrottet av galna kosjukan på 90-talet gäller särskilda [EU-regler för nötkött](#), som innebär att en konsument ska kunna se på förpackningen var djuret är fött, uppfött och slaktat.

Om det står att nötköttets ursprung är svenskt så betyder det att djuret är fött, uppfött och slaktat i Sverige. Men annat kött är undantaget från denna regel. Inom EU är det till exempel vanligt att en gris är född i ett land och transporterad som smågris till ett annat land för slutgödning och slakt. Som konsument är det därför svårt att med säkerhet veta ursprunget för gris och fågel.

VIKTIGA ÅR

I DEBATTEN OM URSPRUNGSMÄRKNINGEN

2006

Den frivilliga märkningen "Svensk Fågel" införs. Den garanterar bland annat att kycklingen och kalkonen är kläckt, uppfödd, slaktad och förädlad i Sverige – och att en rad regler för djuromsorg utöver svensk lagstiftning följs.

2013

Hästköttsskandalen slår ner som en bomb. Mat som enligt förpackningarna ska innehålla nötkött visar sig innehålla hästkött, fläsk och i några fall inget kött alls. Skandalen kan vara en del av förklaringen till den kraftigt växande efterfrågan på lokalproducerade råvaror under åren som följer. Den europeiska konsumentorganisationen BEUC publicerade en [undersökning](#) som visar att 83 procent av konsumenterna vill veta varifrån maten kommer, i synnerhet köttet.

2016

Den frivilliga märkningen "Från Sverige" bildas av Lantbrukarnas riksförbund, Svensk Dagligvaruhandel och Livsmedelsföretagen för att göra det enklare för konsumenter att hitta svensk mat. I samband med detta ändras ursprungsmärkningen från "Svenskt kött" till "Kött från Sverige". Märkningen kan användas av restauranger.

2018

Regeringen meddelar att de vill införa en obligatorisk ursprungsmärkning av kött på restauranger och i storkök och har gett Livsmedelsverket och Konsumentverket i uppdrag att undersöka hur det bör genomföras. Även Finland har sökt möjlighet att kräva ursprungsmärkning på restaurang, men fått avslag hos EU-kommissionen. Finland avser att söka tillstånd igen och Sverige avvaktar de finska erfarenheterna.

2011

Den frivilliga märkningen "Svenskt kött" införs för att det ska bli enklare för konsumenter att välja svenskt. Märkningen initieras av branschorganisationen Svenskt Kött, som via märkningen upplyser konsumenter om den svenska djurskyddslagstiftningen och varför det svenska köttet är dyrare än det importerade.

2015

Sveriges landsbygdsminister Sven-Erik Bucht och konsumentminister Per Bolund skriver en [debattartikel i Expressen](#) om behovet av att restauranger frivilligt informerar om köttets ursprung.

2016

Visita beslutar om en frivillig policy för ursprungsmärkning på restaurang. Den innebär att restauranger och storhushåll ska kunna ge gästerna information köttets ursprung muntligen eller skriftligen. Visita är bransch- och arbetsgivarorganisationen för den svenska besöksnäringen.

2025

Den 1 mars blev det obligatoriskt för restauranger och storhushåll att kunna informera om köttets ursprungsland. Livsmedelsverket har på regeringens uppdrag tagit fram föreskrifter. (Se mer på nästa sida.)

Nya regler för restauranger och storhushåll 2025

Den 1 mars 2025 utvidgades kravet på ursprungsmärkning till att omfatta även kött som serveras på restaurang och i storhushåll. Nya riktlinjerna omfattar nötkött, svinkött, fårkött, getkött och fjäderfäkött.

Men det finns en rad undantag:

- Kött från till exempel ren, älg och häst.
- Processade produkter som till exempel bacon, marinerad kycklingfilé och färdiglagade köttbullar.
- Kött som används för att göra fond, sky och dylikt.
- Du har inte heller rätt att få veta ursprung om du beställer mat med hemkörning. Däremot om du hämtar maten på restaurangen själv.

Det är frivilligt för restaurangen att skriva ut i menyn varifrån köttet kommer, så att konsumenten kan läsa själv. De kan i stället välja att bara ha muntlig information.

Restaurangen är inte tvingad att uppge exakt ursprungsland. Det räcker att ange något av följande alternativ:

1. Ursprung: EU
2. Ursprung: Icke EU
3. Ursprung EU och icke EU (om en rätt innehåller flera typer av kött olika delar av världen)

Om köttet kommer flera olika länder kan det också anges som:

Ursprung: flera medlemsstater alternativt Ursprungsland: flera tredjeländer.

Men det åligger restaurangen att ha god information om köttets ursprung och att uppdatera informationen så fort man får in kött från ett nytt ursprungsland.

SKILLNADER I DJURSKYDDET

WWF:S KÖTTGUIDE

- Rött ljus = Undvik. Påverkan på planeten är alldeles för hög.
- Gult ljus = Var försiktig. Utmaningar finns inom miljö och/eller djurens välfärd.
- Grönt ljus = Ät måttligt. Om du väljer kött, välj ur denna kategori.

LÄNDERNA SOM SVERIGE IMPORTERAR MEST KÖTT FRÅN

DANMARK: Gris och kyckling

■ Rött ljus i WWF:s köttguide.

IRLAND: Nötkött

■ Rött ljus i WWF:s köttguide.

NEDERLÄNDERNA: Nötkött och kyckling

■ Rött ljus i WWF:s köttguide.

POLEN: Gris, kyckling och nötkött

■ Rött ljus i WWF:s köttguide.

TYSKLAND: Gris, kyckling och nötkött

■ Rött ljus i WWF:s köttguide.

FINLAND: Gris och nötkött

■ Rött ljus i WWF:s köttguide.

SVENSKT DJURSKYDD STARKARE

Djurskyddet är starkare i Sverige jämfört med de flesta andra länder. Här är några exempel:

Beta utomhus – Sverige är ensamt i världen om en lag som säger att nötkreatur över sex månaders ålder ska få beta utomhus under sommaren. (Tjurar är dock undantagna från betesrätten.) I augusti 2024 föreslog dock en utredning lättnader i lagstiftningen med syftet att öka svenska mjölkbönders konkurrenskraft. (Läs mer på nästa sida.)

Klippa svansar – Det är visserligen förbjudet att klippa svansarna på smågrisar även inom EU. Ändå görs det på många håll.

Större ytor för hönsen – I Sverige tillåts max 25 kg kyckling per kvadratmeter (25 kycklingar), i EU går gränsen vid 42 kg.

Ny djurskyddslagstiftning inom EU förväntades presenteras av den förra kommissionen. Den blev dock försenad men är under beredning nu.

Lägsta användningen av antibiotika i EU

Sverige har sedan länge den lägsta antibiotikaanvändningen bland livsmedelsproducerande djur i EU. Danmark och Nederländerna, som vi importerar mycket från, använder mer än tre gånger så mycket antibiotika som svenska producenter. Och i Tyskland använder man hela sju gånger så mycket antibiotika för motsvarande köttproduktion jämfört med Sverige. 2018 fattade EU beslut om att förbjuda antibiotika i förebyggande syfte, något som även ska gälla det kött som importeras till EU-länderna.

Lobby för att lätta på djurskyddet

Olika branschorganisationer har återkommande föreslagit att lätta på det svenska djurskyddet. Tidigare gällde det fixering av sugkor. Då avsåg Jordbruksverket.

Nu är betesrätten åter igen hotad. Redan 2016 var trycket för en slopad betesrätt så starkt att Jordbruksverket förslog att kravet på att kor ska få gå ute skulle bytas mot utevistelse. Då blev protesterna så stora att myndigheten backade.

Men trycket från branschen backade inte. Det ledde till att en utredning som skulle undersöka om kravet på betesrätt var värt att behålla ur ett konkurrensperspektiv tillsattes 2023. När utredningens resultat presenterades 2024 föreslogs slopat beteskrav för kor i lösdrift. Mjölksproducenterna skulle själva få bestämma när och om djuren ska gå på grönbete.

När riksdagen våren 2025 skulle ta beslut om miljö- och jordbruksutskottets betänkande, där motioner om djurskyddet ingår, ställde däremot Vänsterpartiet och Miljöpartiet sig bakom Socialdemokraternas reservation. Därmed skickades ett budskap till regeringen om att behålla betesrätten.

Det finns ett stort folkligt stöd för en fortsatt betesrätt. En stor namninsamling har samlat hundra tusentals underskrifter. [Och en undersökning publicerad av Sveriges Konsumenter](#) tillsammans med den europeiska konsumentorganisationen BEUC i februari 2024 visade att nio av tio konsumenter i Europa vill stärka djurskyddet.

KONSUMENTENS RÄTT ATT VETA

I en tidigare enkätundersökning gjord på uppdrag av Sveriges Konsumenter ställdes frågan ”Skulle du vilja att restauranger informerar om vilket land köttet kommer från?”.

82 procent svarade ja.

Sveriges Konsumenter har sedan länge drivit krav om att konsumenten alltid har rätt att veta varifrån maten kommer – och vad den innehåller. Oavsett om maten köps förpackad i butik eller serveras på restaurang, i en skola eller inom vården.

Det var alltså ett glädjande besked när regeringen 2018 meddelade att det var dags för att även restauranger och storkök blir transparenta med varifrån köttet kommer. Men det skulle dröja sju år innan det blev verklighet.

UNDERSÖKNINGEN

Metod

Vilken information får du som konsument om köttets ursprung när du besöker en lunchrestaurang? Finns det skriftlig information eller måste du fråga? Och när du frågar – får du svar? Sveriges Konsumenter har undersökt förutsättningarna för att du som konsument ska kunna tillvarata dina rättigheter.

Det är en stickprovsundersökning gjord genom besök på 69 slumpmässigt utvalda lunchrestauranger och lunchkaféer i sju olika städer runt om i landet. Även restauranger som tillhör restaurangkedjor besöktes, stora som små kedjor.

Restaurangerna besöktes vid lunchtid, strax före eller efter lunchrusning. Besökaren letade efter skriftlig information. Om sådan inte fanns tillfrågades tillgänglig personal om ursprunget på det nöt-, gris- och/eller kycklingkött som ingår i rätterna. Restaurangbesöken och kontakten med kedjorna skedde under april och maj 2025.



Restaurangens namn	Stad	Står på menyn?	Om du behövde fråga om ursprunget – vad fick du för svar?	Om du var tvungen att fråga personalen – fick du svar direkt eller var hen tvungen att fråga någon annan?	Ursprungsland		
					Nötkött	Fläskkött	Kyckling
Linnéas Konditori & Catering	Gamleby	Ja, delvis	Visste ursprunget på någon typ, men inte alla	De fick fråga någon annan på restaurangen	Sverige	Danmark	Sverige
Junies Krubb & Café	Gamleby	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Sverige	Sverige	Sverige
Byfiket	Gamleby	Ja, delvis	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Sverige	Sverige	Sverige
Afamia Restaurang Bar & Pizzeria	Göteborg	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Tyskland	Danmark	Polen
Persian cuisine	Göteborg	Nej	Visste inte alls	Jag fick svar direkt			
Vietnamhaket	Göteborg	Nej	Ville inte svara	Jag fick svar direkt	Polen, Danmark bl a	Polen, Danmark bl a	Polen, Danmark bl a
Ölstugan Tullen, Johanneberg	Göteborg	Nej	Visste ursprunget på alla typer	De fick fråga någon annan på restaurangen	Sverige	Polen	Tyskland
Tvåkanten	Göteborg	Ja, delvis	Visste ursprunget på alla typer	De fick fråga någon annan på restaurangen	Sverige	Sverige	Sverige
Lyktan	Göteborg	Nej	Visste ursprunget på alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Sverige	Tyskland	Sverige
Espresso house	Göteborg	Ja, delvis	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	–*	–	Sverige
Gillestugan	Göteborg	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Danmark	–	Danmark
Taj Mahal	Göteborg	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Nya Zeeland	–	Brasilien
Old beefeater inn	Göteborg	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Uruguay	–	–
Indian Masala bar	Göteborg	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Svenskt	–	Sverige
Hamu	Göteborg	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Finland	Finland	Finland
Made in China	Göteborg	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Irland	Irland	Sverige
Tacos & tequila	Göteborg	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Fick svar direkt	Svenskt	Svenskt	Svenskt
Jerntorget's bryggeri	Göteborg	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Svenskt	Svenskt	–
Kafé Magasinet	Göteborg	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	–	Sverige	Sverige
Kometen	Göteborg	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Sverige	Sverige	Sverige
Salt och Syra	Göteborg	Ja	Behövde inte fråga	Behövde inte fråga	Sverige	Danmark	Sverige
Burger King	Göteborg (Järntorget)	Nej	Visste inte alls	De fick fråga någon annan på restaurangen			

* I de fält där tecknet – står, serverar restaurangen inte det angivna köttslaget. I de fall där fält är tomma har restaurangen inte gett något svar.

Restaurangens namn	Stad	Står på menyn?	Om du behövde fråga om ursprunget – vad fick du för svar?	Om du var tvungen att fråga personalen – fick du svar direkt eller var hen tvungen att fråga någon annan?	Ursprungsland		
					Nötkött	Fläskkött	Kyckling
Super Thai	Kristinehamn	Nej	Visste ursprunget på någon typ, inte alla	Jag fick svar direkt			Thailand
Torn1	Linköping	Ja	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Sverige	EU (främst Finland)	Sverige
Stångs Magasin	Linköping	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Sverige	Sverige	Sverige
Josefs Burger Grill	Stockholm	Nej	Ville inte svara	Fick svaret "blandat"			
Indian Street Food & Co	Stockholm	Nej	Visste inte alls	Fick svar direkt			
Taboulleh Street	Stockholm	Nej	Visste inte alls	Fick svar direkt			
Nū (Hötorget)	Stockholm	Nej	Visste inte alls	De fick fråga någon annan på restaurangen			
Box and Bottle	Stockholm	Nej	Visste inte alls	Jag fick svar direkt			
Pizzahut	Stockholm	Nej	Visste inte alls	Jag fick svar direkt			
Snack Bar	Stockholm	Nej	Visste ursprunget på någon typ, men inte alla	De fick fråga någon annan på restaurangen	Frankrike		Frankrike?
Holy Greens	Stockholm	Ja	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Sverige		Sverige
Butchers	Stockholm	Ja, delvis	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Sverige	Sverige	Sverige
Mae Thai	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Brasilien	–	Svenskt
Kebabkungen	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Danmark	–	Danmark
Yoi	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	EU	–	Thailand
Five Guys	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Irland	–	–
McDonald's	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Italien		Danmark
Bun Meat Bun	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Polen	–	–
Chopsticks	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Polen	–	Thailand
Sultan Pizza & Kebab	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Svenskt	–	Thailand
Reload Foodbar	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Sverige	–	Danmark
Bagel Street Café	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Brasilien	–	Brasilien
Gradi	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Brasilien	–	Litauen
Pong	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	Polen	–	Polen
Gyrella	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Sverige	Grekland	Tyskland

Restaurangens namn	Stad	Står på menyn?	Om du behövde fråga om ursprunget – vad fick du för svar?	Om du var tvungen att fråga personalen – fick du svar direkt eller var hen tvungen att fråga någon annan?	Ursprungsland		
					Nötkött	Fläskkött	Kyckling
Pao Ramen & Bao	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	–	Svenskt	Svenskt
Raamen	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	–	Svenskt	–
Tastory Hammarby Sjöstad	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	–	Svenskt	Polen
Mackverket	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	–	Sverige	Polen
Nū (Skanstull)	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	–	Sverige	Polen
Viet Kitchen	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Sverige	Sverige	Sverige
Invece	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Sverige	Sverige	Sverige
En juicebar	Stockholm	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	De fick fråga någon annan på restaurangen	–	Tyskland	Polen
Mama	Stockholm	Ja	Behövde inte fråga	Behövde inte fråga	–	–	Svenskt
Holy Greens	Uppsala	Ja	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Danmark	Sverige	Sverige
Bastard Burgers	Uppsala	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Norge & Sverige	Norge & Sverige	Norge & Sverige
Etage	Uppsala	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Sverige	Sverige	Sverige
The Loco	Uppsala	Nej	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Svenskt (utom oxfilé från Brasilien)	Tyskland, Spanien	Sverige
Mocca Deli	Västerås	Nej	Ville inte svara	Jag fick svar direkt	Blandat	Blandat	Blandat
Nya Hattfabriken	Västerås	Nej	Visste inte alls	Jag fick svar direkt			
Smedjan kök o bar	Västerås	Nej	Visste inte alls	Jag fick svar direkt			
Hamburgeriet	Västerås	Ja, delvis	Visste ursprunget på någon typ, men inte alla	Annat	Svenskt		
Global Living	Västerås	Ja, delvis	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Sverige	Sverige	Sverige
Marcel P	Västerås	Nej	Visste inte alls	De fick fråga någon annan på restaurangen	Svenskt	Svenskt	Svenskt
Brasserie Stadsparken	Västerås	Ja, delvis	Visste ursprungsland för alla typer av kött	Jag fick svar direkt	Svenskt eller spanskt	Varierar (ofta svenskt)	Svenskt
Yum yum	Västerås	Nej	Visste ursprunget på någon typ, men inte alla	De fick fråga någon annan på restaurangen			Svenskt
Piazza di spagna	Västerås	Ja	Behövde inte fråga	Behövde inte fråga	Svenskt	Svenskt eller spanskt	–

Hur lätt är det att få veta ursprunget?

Förordningen säger att du ska kunna få svar om ursprung på direkt fråga. Vår undersökning visar att det är långt ifrån självklart. På var fjärde restaurang kunde man inte eller bara delvis berätta om ursprungsland för köttet som serverades.

Om man utgår från konsumenters önskemål om att informationen ska framgå på menyn utan att man själv behöver fråga, är svaret att det inte är lätt alls.

- 6 av 69 krogar (9 procent) har skrivit ut informationen om ursprungsland för alla rätter på menyn eller på skyltar, så att konsumenten kan veta direkt, utan omvägar. Ytterligare 6 krogar har skrivit ut ursprunget på någon eller några rätter, men inte alla.
- 7 krogar (10 procent) har skrivit ut informationen delvis.
- 28 av 69 krogar (41 procent) tillfrågade personer i kassan/serveringspersonalen fick fråga någon annan på restaurangen om ursprungsland.
- 12 av 69 krogar (17 procent) kan inte – eller vill inte – svara på frågor om köttets ursprung. Några gav sedan bristfälliga svar.
- 4 av 69 (6 procent) visste ursprungsland på något köttslag, men inte alla.
- 51 av 69 krogar (74 procent) kunde ge besked om ursprungsland för samtliga köttslag antingen muntligt eller genom text.
- 18 av 69 krogar (26 procent) kan inte eller vill inte ge fullgoda svar om köttets ursprung.

Sättet som vissa valde att svara på ("Åh, ingen aning!") skvallrar om att många bland personalen som vi har pratat med inte haft kännedom om att det faktiskt är ett krav. I så fall hade gissningsvis fler gjort en ansats att ta reda på fakta i stället för att rycka på axlarna.

På en restaurang fanns en skylt i anslutning till menyn där det stod "fråga oss gärna om köttets ursprung". När vi följde uppmaningen fick vi svaret att grossisten ibland fanns i Göteborg, ibland var det Axfood, ibland någon annan. Vi kunde inte få någon uppgift om vilket land köttet faktiskt kom från. När vi frågade varför de satt upp skylten fick vi svaret att de hade haft besök av en myndighet, som tipsat om att de kunde sätta upp en skylt om att fråga var köttet kommer ifrån. Men uppenbarligen hade inte restauratören förstått varför eller vad det var de faktiskt skulle kunna svara på.

Fyra av tio som möter konsumenterna i kassan kunde inte svara på frågan om ursprungsland själva. Många erbjöd sig att fråga kocken, som förväntades veta. Mitt i en lunchrusning dessutom.

På ett enda ställe plockade personalen fram en lista där ursprunget på köttslagen framgick. Alltså så som det avsågs fungera överallt. Inte som på restaurangen där kocken började rota i soporna för att hitta förpackningar, vilket hände under vår granskning.

Bemötandet

När vi undersökte lunchrestauranger 2018 möttes vår testpatrull ganska ofta av stressad personal som helst inte ville svara. I några fall uttryckte en servitör eller kökschef att frågan var irrelevant och menade att gästerna inte brydde sig om köttets ursprung och att ingen har med det att göra.

Nu, sju år senare är det inte den bild vi får. De allra flesta som vi har mött har varit vänliga och hjälpsamma, även om de säkert varit stressade över att behöva springa in i köket för att ställa frågor till kocken.

Så här beskriver testpatrullen några av alla möten:

”Jättehjälsam, tog fram lista och visade tydligt var allt kom ifrån.”

”Den första jag pratade var lite besvärad och fundersam över att jag frågade. Det tog ett tag innan personen erbjöd sig att fråga kocken. Kocken kom ut och var jättetrevlig och förklarade vart allt kom ifrån.”

”Hon reagerade direkt och klart att hon inte hade någon aning och gjorde inte heller något försök att fråga nån i köket eller liknande.”

”De reagerade inte så mycket utan verkade mest lite stressade.”

”De var hjälpsamma, det tog lite tid så behövde vänta ett par minuter innan de kunde ge svar. De tog kort på köttet och visade bilden för mig där det stod ursprungsland.”

KAN VI LITA PÅ SVAREN?

Förordningen säger att vi som konsumenter har rätt att få veta ursprunget. Men inget om hur vi ska kunna vara säkra på att svaret vi får faktiskt är rätt.

Vid flera tillfällen får testpatrullen känslan av att personalen chansar:

”Superhjälsam men kändes kanske som att personalen gissade. Sa att allt kött var från Norge eller Sverige.”

”De var lite besvärade och vet inte om de svarade ärligt, de lät lite irriterade.”

”De var två personer bakom disken. Den ena sa direkt att hen inte hade någon aning om var köttet kom ifrån. Den andra var tyst ett slag och såg ut att rodna, men sa sedan att allt kött var svenskt.”

I en artikel på [Naturskyddsföreningens hemsida](#) framgår att en klar majoritet av det kött som säljs till svenska restauranger av fyra stora grossister är importerat. Siffrorna är från 2017, långt före de stora prisökningarna på mat:

- Martin & Servera – 55 procent importerat kött, 45 procent svenskt.
- Axfood Snabbgross – 90 procent importerat kött, 10 procent svenskt.
- Svensk Cater – 85 procent importerat kött, 15 procent svenskt.
- Menigo – 75 procent importerat kött, 25 procent svenskt.

Vi har kontaktat alla fyra aktörer för att få färskare siffror, men bara fått svar från en, Svensk Cater. De svarar att de inte har färskare siffror än från 2017. Men de gissar att den svenska andelen ökat med fem procent. Det skulle i så fall betyda 20 procent svenskt kött och 80 procent importerat.

Det är alltså kraftig övervikt på importerat kött hos de stora grossisterna. Svaren i denna granskning ger dock en annan bild. I mer än hälften av svaren bland dem som uppgett ursprungsland heter det att köttet kommer från Sverige:

- Nötkött – 56 procent svarar Sverige
- Fläskkött – 61 procent svarar Sverige
- Kyckling – 56 procent svarar Sverige

Vi understryker att detta inte är en statistiskt säkerställd undersökning, utan en stickprovs-kontroll. Men svaren ger en indikation på att vi kanske inte alltid kan lita på svaren. Flera av de personer som testat restaurangerna har oberoende av varandra berättat att de ibland fått känslan att den information som getts kanske inte stämmer.

Vad gäller eventuell efterlevnad av förordningen om ursprungsland spelar det ingen roll hur stor andel av köttet som är svenskt eller importerat. Frågan är om de kan svara på frågan eller inte när konsumenten vill veta.

DISKUSSION OCH SLUTSATSER

Som konsument ska det vara lätt att få reda på köttets ursprung – och självklart att man ska kunna vara trygg med den information som ges. Vår granskning visar att det inte är så.

Så här skriver [Livsmedelsverket](#) om hur restauranger och storhushåll ska kunna informera om ursprung:

”Information om ursprungslandet för kött som har använts som ingrediens i ett livsmedel ska ges antingen muntligt eller skriftligt. Om företaget väljer att ge informationen först efter att konsumenten frågar måste det på något sätt vara tydligt för konsumenten att informationen finns att få. Informationen kan ges till exempel i menyn, i en broschyr, på en skylt eller i digitalt format, som med en dator eller läsplatta.”

Det är uppenbart att detta inte fungerar:

- Bara 6 av 69 restauranger skriver ut ursprunget för alla köträtter på menyn. I alla andra fall måste konsumenten själv fråga personalen.
- 18 av 69 krogar (26 procent) vill inte eller kan inte ge fullständig information.
- I 41 procent av fallen (28 av 69 krogar) var personalen i kassan tvungen att mitt i lunchrusningen gå och fråga en annan person (företrädevis kocken) om köttets ursprung.
- Inte vid något tillfälle har konsumenten fått någon läsplatta eller dator att själv läsa på, ingen broschyr eller information. Bara i ett fall gavs information om att det går att läsa om ursprunget på företagets hemsida.
- Bara en enda restaurang visade att de har en lista där ursprungsland framgår.

I de fall som köttet angetts vara importerat kommer det i hög grad från länder som har en sådan djurhållning att de rödlistats i WWF:s Köttguiden.

En stor brist, menar vi, är att den nya lagen utformats på samma sätt som vid kraven på information om allergener på restaurang och i storhushåll. Det vill säga att restaurangen inte måste skriva ut informationen och ha den synlig för konsumenterna, utan att det räcker med att personalen kan svara på frågor.

Problemet är inte bara att många upplever det som obekvämt att behöva fråga om köttets ursprung då de riskerar att betraktas som en besvärlig kund. Problemet är också att det blir precis som när allergiker upplever det när de uppmanas fråga om allergener i maten – många konsumenter kommer att få fel information. Kanske för att någon chansar för att alls kunna svara på kundens frågor.

Det som är lite speciellt med förordningen om köttets ursprung på restaurang och i storhushåll är att den är tidsbegränsad och bara gäller till utgången av 2026. Då ska riksdagen ta ställning till en eventuell förlängning efter att en utvärdering har gjorts. Med tanke på att det tog så lång tid för förordningen att träda i kraft ser vi en risk för att regeringen efter en utvärdering med dåligt utfall väljer att återgå till hur det var tidigare, utan krav på att kunna redovisa köttets ursprung.

Vi vill därför uppmana tillsynsmyndigheterna – alltså kommunernas livsmedelskontroll – att ta uppgiften på allvar. Var aktiva, visa er ute på restaurangerna, ställ frågor och informera, informera, informera.

När utvärderingen är gjord vill vi inte bara ha en förlängning av informationskravet utan en förstärkning med krav på skriftlig information. För restaurangpersonalens skull såväl som för konsumenternas.

Det här vill vi se framåt



Stärk informationen till restauranger och storhushåll om det nya regelverket.



Inför ett tydligt krav på att det ska finnas en lista på köttets ursprungs i kassan alternativt på menyn, där konsumenten själv kan läsa på plats. Det finns flera skäl till detta:

- Många konsumenter tycker att det känns obehagligt att fråga om ursprung. Man vill inte vara en ”besvärlig” gäst.
- Det är stor omsättning på personal inom restaurangnäringen. Det är svårt att upprätthålla att alla är informerade om regelverket om köttets ursprung. Med tydlig skriftlig information som finns lätt tillgänglig minskar risken för att det blir fel. (Detta bekräftas också av erfarenheter från patientorganisationer som fokuserar på allergier.)
- Det blir ett arbetsmiljöproblem när kassa- och servispersonal måste springa in i köket och fråga en stressad kock om ursprunget.



Det räcker inte att säga att köttet är från EU så länge djurhållningen skiljer sig så mycket åt länder emellan. Sveriges regering bör därför verka för att det faktiska ursprungslandet ska redovisas.



Det bör ingå i livsmedelskontrollen att även kontrollera i vilken mån information om ursprungsland stämmer överens med verkligheten.



Sveriges Konsumenter är en oberoende ideell organisation som arbetar för ökad konsumentmakt. Vi verkar för alla konsumenters självklara rätt till skydd, inflytande och möjlighet att göra medvetna och hållbara val. Organisationen arbetar brett med konsumentfrågor, men lägger också särskilt fokus vid frågor som rör livsmedel, banktjänster, tillgänglighet, integritet på nätet och hållbar konsumtion. Bakom vår organisation står 20 medlemsorganisationer.

Vi driver frågor både nationellt, inom EU och internationellt och representerar konsumentperspektivet i ett 30-tal forum. Däribland genom aktivt medlemskap i den europeiska konsumentorganisationen BEUC, i Consumers International och standardiseringsorganet ANEC.

Vi ger ut den oberoende och reklamfria tidningen Råd & Rön och driver på uppdrag av kommuner rådgivande konsumentvägledning.

Postadress: Box 38001, 100 64 Stockholm
Besöksadress: Hammarbybacken 27
Telefon 08-674 43 00
info@sverigeskonsumenter.se
www.sverigeskonsumenter.se