

Område Strategisk utveckling och stöd
Juridiska avdelningen
Caroline Krantz

2023-03-28

Dnr 2023/01269

Enligt sändlista

Förslag till ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien för att möjliggöra traditionella lagringsmetoder av ost

1. Bakgrund och sammanfattning

I Sverige finns en lång tradition av att lagra ostar i grottor, jordkällare och liknande lokaler. Vid den här typen av mognadslagring får ostarna en speciell karaktär som inte kan uppnås vid andra lagringsförhållanden. Lagringsutrymmena uppfyller dock inte kraven avseende lokaler och utrustning i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien. Genom artikel 7.2 i förordning (EG) nr 2074/2005¹ har medlemsstaterna möjlighet att bevilja undantag avseende bland annat lokaler och utrustning för anläggningar där det framställs traditionella livsmedel.

För att möjliggöra för livsmedelsföretag att lagra ostar i grottor, jordkällare och liknande lokaler föreslås att ett undantag införs i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien. Förslaget innebär att det utan hinder av bestämmelserna i kapitel II, punkt 1 och kapitel V, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 är tillåtet att lagra ost i jordkällare, gruvor, grottor, bunkrar och andra utrymmen som har utformats för detta ändamål. Företag som lagrar ost genom dessa traditionella metoder, och som utnyttjar undantaget, ska dokumentera särskilda rutiner som visar hur god hygien uppnås och livsmedelssäkerheten bibehålls.

2. Beskrivning av problemet och vad Livsmedelsverket vill uppnå

I kapitel II, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 finns särskilda regler om lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas. Lokalernas utformning och planeringen ska tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat genom skydd mot kontaminering under och mellan olika moment. Enligt bestämmelserna ska golvytor, väggar och dörrar hållas i gott skick och vara lätta att rengöra. Innertaket, alternativt

¹ Kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 om tillämpningsåtgärder för vissa produkter enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och för genomförandet av offentliga kontroller enligt Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, om undantag från Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004.

Område Strategisk utveckling och stöd
Juridiska avdelningen
Caroline Krantz

2023-03-28

Dnr 2023/01269

insidan på yttertak, och installationer som är fästa i taket ska vara byggda och utformade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras och att kondensbildning, uppkomst av oönskat mögel och avgivande av partiklar begränsas. Vidare ska ytor i utrymmen där livsmedel hanteras, och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel, hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, att desinficera. Enligt förordningen krävs det som huvudregel användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material.

I kapitel V, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 finns särskilda regler om föremål, tillbehör och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel. Bland annat ska de ha en sådan konstruktion, bestå av sådant material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras samt att de kan hållas fullständigt rena och, när det är nödvändigt, desinficeras. De ska dessutom vara installerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring av utrustningen och omgivande område är möjligt.

Jordkällare används traditionellt i Sverige för att lagra ost. Valvet (taket) är ofta av natursten, som tätats med småsten och t.ex. mossa eller kalkbruk, och därefter täckts av jord. Det finns även varianter med halvt nedgrävda timmerbyggnader. Golvet inne i källaren är av jord, grus, stenplattor eller tegel. Hyllor för lagring är oftast av gran (täta årsringar med låg vattensugande förmåga). Det har även använts trätunnor/ostlådor av trä för förvaring, för att försvåra för skadedjur. När ost lagras i källare får ostarna vanligtvis ligga på öppna trähyllor där de mögelsporer som finns i källaren får växa till på ytan. Ibland skyddas ostarna med gardiner framför hyllorna eller med ostlådor (om det finns risk för skadedjur). Lagringen ger osten dess typiska karaktär i smak och yta. Under lagringen sjunker halten av eventuellt förekommande sjukdomsframkallande bakterier i osten, till följd av de biokemiska processer som sker, samt att pH sjunker och vattenhalten minskar.

I takt med att de traditionella producenterna av ost blir fler har det uttryckts önskemål om en nationell reglering för hur flexibiliteten i hygienförordningen kan utnyttjas för att bland annat gårdsmejerister och mathantverkare ska kunna fortsätta att producera ost med traditionella egenskaper inom ramen för ett tydligt regelverk.

Genom förslaget vill Livsmedelsverket främja den traditionella produktionen av lagrad ost i Sverige och motverka konkurrenshinder jämfört med ostproducenter från de länder som redan infört undantagsmöjligheter, samtidigt som livsmedelssäkerheten bibehålls.

3. Förslagen i huvudsak

Med stöd av artikel 7.2 i förordning (EG) nr 2074/2005 kan medlemsländerna införa undantag från kraven i kapitel II, punkt 1 och kapitel V, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 för anläggningar som framställer traditionella livsmedel. Av artikel 7.1 framgår att med traditionella livsmedel avses bland annat livsmedel som i den

Område Strategisk utveckling och stöd
Juridiska avdelningen
Caroline Krantz

2023-03-28

Dnr 2023/01269

medlemsstat där de traditionellt framställs av hävd är erkända som traditionella produkter eller tillverkas enligt traditionella framställningsmetoder.

För att möjliggöra för livsmedelsföretag att lagra ost enligt traditionella metoder i jordkällare, gruvor, grottor, bunkrar och andra utrymmen föreslås att Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien kompletteras med bestämmelser som medger undantag från vissa krav i hygienlagstiftningen. För att inte livsmedelssäkerheten ska äventyras ställs krav på de livsmedelsföretagare som väljer att tillämpa undantaget att de ska dokumentera särskilda rutiner för att säkerställa att syftet med de undantagna bestämmelserna tillgodoses.

Eldrimmer har tillsammans med Sveriges gårdsmejerister utarbetat ”Branschriktlinjer för hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter.” Riktlinjerna innehåller faroanalyser samt förebyggande och korrigerande åtgärder och ger stöd för såväl hantering av grundförutsättningar som HACCP-baserade förfaranden. Riktlinjerna berör bland annat lagringsutrymmen, skadedjur och rengöring av trämaterial. Även fäbodnäringens branschriktlinjer till god hygienpraxis hanterar lagringsutrymmen, skadedjur, rengöring av trämaterial samt faror och förebyggande åtgärder vid mognadslagring av mjölkprodukter i jordkällare.² Båda branschriktlinjerna har granskats av Livsmedelsverket och kan användas som stöd vid utarbetandet av rutiner.

4. Alternativa lösningar för det Livsmedelsverket vill uppnå

Förslaget syftar till att möjliggöra för livsmedelsföretag att använda traditionella metoder för lagring av ostar. Livsmedelsverket ser inga alternativa lösningar för att uppnå syftet.

5. Effekterna om någon reglering inte kommer till stånd

Lagring av ostar i jordkällare, grottor och liknande lokaler ger ostarna en speciell karaktär som inte kan uppnås vid andra lagringsförhållanden. Utan den reglering som föreslås är det inte möjligt för livsmedelsföretag att tillverka dessa traditionella ostar.

6. Vilka berörs av regleringen?

I första hand berörs mindre tillverkare av ost; gårdsmejerister och mathantverkare. Uppskattningsvis finns idag cirka 50 anläggningar som lagrar ost och som är godkända av Livsmedelsverket, främst småskaliga tillverkare. Därutöver handlar det om ett okänt antal producenter som är registrerade hos kommunala kontrollmyndigheter.

² Fäbodnäringens branschriktlinjer till god hygienpraxis vid fäbodan vid tillverkning av mjölkprodukter med traditionella metoder med bilagor.

7. Vilka bemyndiganden som Livsmedelsverkets beslutanderätt grundar sig på

Bemyndigandet finns i 14 § livsmedelsförordningen (2006:813).

8. Vilka kostnadsmässiga och andra konsekvenser regleringen medför

Kostnader och andra konsekvenser för företag

Eventuell anpassning av lagringsutrymmen och upprättande av rutiner medför vissa kostnader för livsmedelsföretagaren. Dessa kostnader bedöms dock vara ringa.

Kostnader och andra konsekvenser för kontrollmyndigheter

För Livsmedelsverkets del medför förslaget att vägledningar behöver kompletteras och eventuellt att nytt informationsmaterial behöver tas fram. Kostnaderna bedöms dock vara ringa.

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

Förslaget är en tillämpning av en undantagsmöjlighet som finns i en EU-förordning. Regleringen överensstämmer således med de skyldigheter som följer av Sveriges anslutning till Europeiska unionen.

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

Inga särskilda hänsyn behöver tas när det gäller tidpunkten för ikraftträdande utan bestämmelsen bör träda i kraft så snart som möjligt.

Livsmedelsverket avser att rikta informationsinsatser till berörda livsmedelsföretag och kontrollmyndigheter.

Kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 antogs bland annat med beaktande av artikel 13.2 i förordning (EG) nr 852/2004. De nationella föreskrifterna måste enligt artikel 7.3 i förordning (EG) nr 2074/2005 anmälas till kommissionen och övriga medlemsstater senast 12 månader efter ikraftträdandet. De föreslagna föreskrifterna bedöms därmed inte behöva anmälas enligt förordning (1994:2029) om tekniska regler. De föreslagna föreskrifterna bedöms inte heller behöva anmälas enligt förordning (2009:1078) om tjänster på den inre marknaden eftersom förslaget inte innehåller krav på tjänsteverksamhet.

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

Av den information som kan erhållas ur myndighetsrapporteringen³ och Livsmedelsverkets egna register finns idag cirka 300 anläggningar som rapporterats som mjölkproduktanläggningar. Av dessa är drygt 50 anläggningar sådana som mognadslagrar ost på något sätt. Merparten av dessa är relativt små anläggningar.

Eftersom förslaget skulle möjliggöra för fler som bedriver hantverksmässig tillverkning av ost att sälja sina produkter är det troligt att antalet verksamma företag kan komma att öka. Eftersom regelverket inte tillåter denna form av hantering idag, med undantag för ostar producerade vid fäbodar, är dessa verksamheter begränsade till privathushållet eller så små att de inte uppfyller kriterierna för att vara livsmedelsföretag. De är därför inte registrerade och Livsmedelsverket har ingen kännedom om hur många företag som kan tänkas etableras med anledning av förslaget.

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

Den möjlighet till undantag från hygienföreskrifterna som införs i och med förslaget medför att företagen måste ta fram och dokumentera särskilda rutiner för att tillräcklig livsmedelshygien ska kunna upprätthållas. Tidsåtgång och kostnader i samband med detta bedöms vara ringa.

13. Vilka andra kostnader den föreslagna regleringen medför för företagen och vilka förändringar i verksamheten som företagen kan behöva vidta till följd av den föreslagna regleringen

Livsmedelsverket ser inte att regleringen medför andra kostnader för företagen.

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

Ostar som lagrats i jordkällare, grottor och liknande utrymmen och som producerats i andra EU-länder säljs redan idag i Sverige. Den föreslagna regleringen bedöms utjämna konkurrensförhållandena mellan företagen genom att samtliga svenska ostproducenter ges samma möjligheter som andra europeiska producenter att saluhålla ostar som mognadslagrats enligt ovan beskrivet förfarande.

³ Alla myndigheter lämnar en gång per år uppgifter om sin livsmedelskontroll till Livsmedelsverket i den s.k. myndighetsrapporteringen.

Område Strategisk utveckling och stöd
Juridiska avdelningen
Caroline Krantz

2023-03-28

Dnr 2023/01269

Konkurrensförhållandena mellan svenska företag som tillverkar eller lagrar ostar påverkas inte eftersom samtliga berörda företag ges samma möjlighet att tillämpa reglerna.

15. I vilka andra avseenden regleringen kan komma att påverka företagen

Regleringen bedöms inte komma att påverka företagen i några andra avseenden utöver de som framgått av redogörelsen under föregående punkter.

16. Beskrivning om särskilda hänsyn behöver tas till små företag vid reglernas utformning

Inga sådana särskilda hänsyn behöver tas.

17. Effekter för kommuner eller regioner

Kommunala kontrollmyndigheter berörs av den föreslagna regleringen i egenskap av kontrollmyndigheter.

18. Miljö och jämställdhet

Regleringen möjliggör användande av befintliga lokaler såsom jordkällare, stenkällare, berggrum, grottor och liknande utrymmen. Med denna reglering behöver de berörda företagen inte bygga nya förvaringslokaler och miljöbelastningen av detta kan därmed undvikas. Den jämna och speciella förvaringsmiljön avseende ventilation, temperatur och fukt som eftersträvas för mognadslagringen finns oftast naturligt i dessa lokaler. Energiåtgången för klimatreglering av dessa utrymmen är minimal jämfört med att försöka uppnå detta i nybyggda lagringsutrymmen.

Livsmedelsverket bedömer att förslaget inte kommer att få några effekter för jämställdhet.

19. Uppföljning/utvärdering av föreskrifterna

Någon uppföljning eller utvärdering är för närvarande inte planerad.

Kontaktpersoner vid Livsmedelsverket

Katarina Bäcklund Stålenheim, statsinspektör, 018-175384
Martin Lindblom, statsinspektör, 018-175825
Caroline Krantz, verksjurist, 018-2665828