



Branschorganisationen  
för dagligvaruhandeln

**Diarienummer: 2026/00331**

**Inskickat: 2026-03-24**

**Ansvarig tjänsteman: Jenny Hagberg**

**Från:**

Svensk Dagligvaruhandel

**Till:**

Livsmedelsverket

Avdelningen för myndighetsstöd

Enheten för juridik

Magdalena Carlstedt

## Remiss Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av symbolen Nyckelhålet Dnr: 2026/00331

Svensk Dagligvaruhandel är branschorganisationen för dagligvaruhandeln i Sverige. Våra medlemsföretag är Axfood AB, City Gross AB, Coop Sverige AB, ICA Sverige AB, Lidl Sverige KB och Livsmedelshandlarna. Tillsammans står vi för drygt 95 % av dagligvaruhandeln i Sverige, med butiker över hela landet. Dagligvaruhandeln sysselsätter runt 95 000 personer, varav en tredjedel är unga (15-24 år).

### Remissvar från Svensk Dagligvaruhandel

Svensk Dagligvaruhandel tackar för möjligheten att lämna synpunkter och vill framföra följande.

### **Övergripande kommentarer gällande konsekvensutredning för Nyckelhålet**

Vi ser positivt på ambitionen att utveckla Nyckelhålet i linje med syftet att driva utvecklingen av produktutbudet mot mer hälsosamma produkter samt att vägleda konsumenterna till bättre val. Mot bakgrund av skrivningen att Nyckelhålets kriterier ska bygga på det senaste vetenskapliga underlaget och följa marknadens utveckling, är det centralt att även nya kategorier av livsmedel beaktas inom märkningen. I detta sammanhang väcks frågor kring varför exempelvis ägg inte omfattas av möjligheten att Nyckelhålmärkas samt varför en särskild kategori för mellanmål inte har inkluderats, särskilt då konsekvensutredningen själv lyfter vikten av att följa förändrade matvanor och produktutbud.

Vidare anges i konsekvensutredningen att nyttan av Nyckelhålet riskerar att försvagas om kriterierna inte utvecklas. Detta understryker vikten av att säkerställa tillräckliga resurser för marknadsföring och kommunikation. Kriteriernas utformning är av begränsat värde om konsumenternas kännedom och efterfrågan inte upprätthålls. Det är därför avgörande att ansvarig myndighet ges en rimligt tilltagen budget för att stärka varumärket och dess genomslag.

När det gäller pseudospannmål (quinoa, amarant och bovete) noterar vi att förslaget att inte inkludera dessa i definitionen av fullkorn baseras på en rapport från Danmarks Tekniske Universitet. Vi efterfrågar en tydligare redovisning av det samlade vetenskapliga underlaget och i vilken utsträckning fler studier än denna har beaktats i bedömningen.

Konsekvensutredningen lyfter också att livsmedelsbranschen under flera år har arbetat aktivt med att sänka saltnivåer, bland annat genom frivilliga branschöverenskommelser. I detta sammanhang bör även det arbete som bedrivs inom Svensk Dagligvaruhandel uppmärksammas, där frågan hanteras i dialog inom ramen för regeringsuppdrag och genom egna initiativ.

Avseende kostnader kopplade till reformulering av produkter vill vi betona att dessa riskerar att underskattas. Det handlar inte enbart om ändringar i recept, utan om en resurskrävande process som i praktiken ofta överstiger de uppskattade 40 timmarna per produkt. Utöver produktutveckling tillkommer kostnader och insatser kopplade till:

- råvaruförändringar
- produktionsjusteringar
- sensoriska tester
- förhandlingar med leverantörer
- uppdatering av recept och serveringsförslag på förpackningar (inklusive krav på att dessa ska uppfylla kriterier för Nyckelhålet).

Därutöver påverkas företagen av andra parallella regelverk som kräver produktanpassningar, vilket ytterligare ökar komplexiteten och den totala tidsåtgången.

Sammanfattningsvis ser vi ett behov av att konsekvensutredningen i högre grad beaktar marknadens utveckling, breddar perspektivet kring möjliga produktkategorier samt ger en mer heltäckande bild av såväl det vetenskapliga underlaget som de faktiska kostnaderna och resursbehoven för livsmedelsföretagen.

**Vi har valt att lämna kommentarer till ändringen av föreskrifterna per livsmedelsgrupp i en Excel fil. Se bifogat till remissvaret.**

#### **Allmänna kommentarer till ändring av föreskrifterna.**

Vi ställer oss kritiska till att branschen inte har involverats i ett tidigare skede av revideringsarbetet, vilket varit praxis vid tidigare översyner av Nyckelhålets kriterier. Avsaknaden av tidig dialog riskerar att leda till att revideringen i hög grad baseras på teoretiska antaganden, vilka behöver prövas praktiskt tillsammans med branschen för att säkerställa genomförbarhet och relevans.

Övergripande bedömer vi att de föreslagna föreskrifterna riskerar att leda till ett betydande sortimentsbortfall av Nyckelhålmärkta produkter, särskilt inom chark (i princip hela sortimentet) samt inom fisk (exempelvis gravade, kallrökta och

skaldjur), till följd av de föreslagna saltkriterierna. De nya saltkriterierna medför potentiella konsekvenser för livsmedelssäkerheten, då salt i dessa produkter har en viktig funktion. Reformulering bedöms i många fall som mycket svår att genomföra, både ur ett produktsäkerhetsperspektiv och på grund av utmaningar kopplade till att ändra recepturer hos leverantörer.

När så stora delar av sortimentet påverkas uppstår en central fråga kring Nyckelhålets funktion som vägledning för konsumentens inom dessa kategorier kommer att påverkas. Risken är att vägledningen i praktiken försvinner, vilket kan leda till att konsumenter i stället väljer sämre alternativ, exempelvis produkter med högre halt av mättade fetter, trots att bättre alternativ finns. Det bör övervägas om hanteringen av dessa kategorier i större utsträckning behöver diskuteras i dialog med branschen.

Vidare ser vi att färdigrätter utgör ett område där det redan idag finns få Nyckelhålmärkta alternativ trots ett stort konsumentbehov. De föreslagna kriterierna riskerar att ytterligare försvåra utvecklingen av nya produkter inom denna kategori. Detta väcker frågan om hur konsumenter ska kunna förflyttas mot mer hälsosamma val när utbudet redan idag är begränsat.

För vissa kategorier, såsom bröd och flingor, kan reformulering vara möjlig. Samtidigt är det osäkert om företag har organisatoriska förutsättningar att prioritera de resurser och den tid som krävs för att genomföra sådana förändringar enbart i syfte att behålla Nyckelhålmärkningen.

När det gäller reformulering, exempelvis sänkning av salthalt, bedöms detta vara möjligt för vissa produkter. Det finns dock betydande osäkerheter kopplade till hur smakprofilen påverkas, vilket i sin tur kan få konsekvenser för konsumentacceptans och försäljning. Det är också oklart om företag har möjlighet att prioritera den arbetstid och de kostnader som krävs för att genomföra dessa förändringar. Generellt ser vi en risk kopplad till hur de nya kriterierna kommer att tas emot kommersiellt. Redan idag är det utmanande att utveckla produkter som både uppfyller Nyckelhålets krav och samtidigt möter konsumenternas förväntningar på smak. Effekterna av de föreslagna förändringarna är svåra att fullt ut förutse innan praktiskt produktutvecklingsarbete och sensoriska tester har genomförts.

Sammanfattningsvis anser vi att de föreslagna kriterieändringarna behöver analyseras ytterligare i nära dialog med branschen, med större fokus på praktisk genomförbarhet, livsmedelssäkerhet, konsumentperspektiv och kommersiella konsekvenser.

Hälsningar  
 Jenny Hagberg  
 Svensk Dagligvaruhandel