

## Remissyttrande angående Livsmedelsverkets hanteringsrapport ”Livsmedelsverkets generella kostråd för den vuxna befolkningen”

Diarienummer: 2023/04398

Kött- och Charkuteriföretagen i Sverige (KCF) tackar för möjligheten att lämna synpunkter på Livsmedelsverkets förslag till uppdaterade kostråd.

De uppdaterade kostråden baseras på de Nordiska Näringsrekommendationerna 2023 (NNR). Förutom hälsa ingår för första gången även miljömässiga aspekter i de råd som myndigheterna tar fram.

Kostråden som föreslås ligger i linje med tidigare presenterade NNR, vilket innebär att mängdrekommendationerna för konsumtionen av rött kött minskar från 500 g tillagat per vecka till 350 g tillagat per vecka. 350 gram tillagat kött motsvarar upp till ca 500 gram rått kött. När det gäller charkuterier är det nya rådet att begränsa intaget så att en liten del av de 350 g per vecka är charkuterier.

När nationella kostråd tas fram ska man ta hänsyn till specifika förhållanden i det enskilda landet och vilka förändringar som behövs jämfört med dagens sätt att äta. Livsmedelsverket föreslår sina nya kostråd i en tid då beredskapsfrågan överskuggar allt och där myndigheten tyvärr väljer att bortse från både livsmedelsberedskap och den nationella livsmedelsstrategin. Men det är precis detta man ska beakta när de nationella kostråden tas fram.

Kött- och Charkuteriföretagen instämmer i allt väsentligt med det remissvar som Svensk Kött lämnat in. Vi vill här förtydliga följande:

- **Övervikt största folkhälsoproblemet**

KCF noterar, till skillnad från dagens kostråd, att det inte finns ett kapitel om energibalans, trots att övervikt är det största problemet för folkhälsan. Det är dessutom genomgående en inkonsekvent hantering av mängdangivelse där det inte finns siffror för ex fullkorn eller bakverk, glass, läsk med mera, men däremot för rött kött och charkuterier.

- **Bra att man ska välja med omsorg**

KCF tycker att Livsmedelsverket i framtagandet av nationella kostråd i för liten utsträckning beaktar och lägger vikt vid matglädje och mattraditioner. Däremot är det bra att rekommendera att välja kött och chark med omsorg om djurskydd, antibiotikaanvändning och bidrag till biologisk mångfald.

- **Kategorisering och definitionen av chark**

Charkuterier är en bred livsmedelsgrupp med fler olika typer av produkter med olika innehåll. Definitionen av chark inkluderar exempelvis även kött som är sous vide. Att generalisera charkprodukter blir missvisande. Livsmedelsverket har tidigare konstaterat att: *”Det är en mycket stor variation i vad som beskrivits som charkuteriprodukter, och kategorierna av*

*charkuteriprodukter kan skilja från studie till studie. Detta innebär i många fall stora svårigheter när man ska utvärdera och jämföra om det finns ett samband finns i epidemiologiska studier mellan konsumtion av specifika charkuteriprodukter och uppkomst av tjock- och ändtarmscancer”(Rapport 20:2014)*

- **Mängden 350 g**

I tidigare råd har det inte tydligt framgått att mängden rött kött avser tillagat kött. Förslaget till nya råd innebär 350 g tillagat kött vilket motsvarar upp till 500 g rått kött. Vi önskar att Livsmedelsverket i sin kommunikation är tydliga med detta.

- **Oklarheter i vetenskapligt underlag och inkonsekvent hantering av källor**

KCF delar uppfattningen om behov av klargöranden som framgår Svenskt Köttets remissvar. Vi vill särskilt lyfta fram de faktum av att det enligt *Global Burden of Disease* finns ett svagt samband och därtill en mycket stor osäkerhet mellan risken för tjock – och ändtarmscancer och rött kött. Vi delar även Svenskt Köttets önskemål om en tydligare klargörande om bakgrunden och beräkningarna till rekommendationerna på max 350 g som redovisas i NNR2023. Att det finns tvetydig forskning som ifrågasätts av flera forskare borde också framgå. Det vetenskapliga stödet för mängdrekommendationerna för rött kött och chark bör tydligt framgå. Det är med förvåning som vi noterar att Livsmedelsverket, när det gäller kött, byter källa och väljer bort *Global Burden of Disease*, trots att denna källa används genomgående i rapporten. Denna hantering av valet av källor som stöd för sitt förslag samt till synes dåligt underbyggda påståenden om kött och charks påverkan på hälsan riskerar att öppna upp för kritik av kostråden som kan skada förtroendet för Livsmedelsverket.

- **Charkuterier och PAH**

Exempel på risken med potentiella cancerframkallande ämnen (polycykliska aromatiska kolväten, nitrosaminer heterocykliska aminer) som uppkommer vid bearbetning och förädling av kött nämns i rapporten men dessa risker nämns inte för andra produktkategorier med större risker i detta avseende. Mekanismerna återfinns inte heller i NNR2023. Även detta är ett exempel på inkonsekvent hantering mellan produktgrupperna. I senaste Matkorgen 2023 analyserade Livsmedelsverket mängden PAH i olika livsmedelskategorier. Resultatet visar att spannmål och sockerprodukter står för minst 50% av konsumentens exponering för PAH. Trots detta tas PAH enbart upp i kött- och charkavsnittet.

- **Målgruppsanpassade råd**

Kostråden riktar sig generellt till den vuxna befolkningen, men i de verksamheter som i stor utsträckning kommer anpassa sig efter råden (dvs den offentliga sektorn) hittar vi sköra grupper såsom äldre, barn och unga kvinnor som redan idag i stor utsträckning drabbas av järnbrist ([Riksmaten ungdom 2016-17](#)). Risken för järnbrist nämns på flera ställen och kvinnor tenderar i större utsträckning följa råden. KCF önskar därför att kostråden målgruppsanpassas så att näringsbehovet tillgodoses och inte folkhälsan för dessa grupper äventyras.

- **Användning av begreppet ”ultraprocessat”**

Köttprodukter adresseras även i avsnittet om ultraprocessade livsmedel. Även om det inte föreslås något specifikt kostråd vänder vi oss emot är hur själva begreppet ”ultraprocessade livsmedel” används i rapporten. Det borde framgå tydligare i rapporten att ”ultraprocessade livsmedel” är ett begrepp som inte är definierat på ett vetenskapligt sätt. I avsnittet nämns ultraprocessade livsmedel i samma kontext som konsumtion i Sverige, vilket kan ge intryck att det är ett definierat begrepp. Eftersom det i dagsläget saknas en definition så är det inte rimligt att veta, eller diskutera, hur mycket som konsumeras. Detta bidrar till förvirring och osäkerhet.

- **Konsekvensutredningen otillräcklig**

Kött- och charkföretag utgör ca 20 % av den svenska livsmedelsindustrin. Med en så stor minskning av mängdrekommandationerna för kött och chark som föreslås är det mycket förvånande att livsmedelverket har uteslutet förädlingsledet i konsekvensanalysen (*avsnittet om 28.4. Potentiella konsekvenser för svensk livsmedelsproduktion*) Här skulle vi vilja se en utredning om hur kostråden påverkar arbetstillfällena, lönsamhet, marknaden och de ekonomiska förutsättningarna för livsmedelsföretag i Sverige.

I rapporten kan vi läsa ”*Vissa producenter kommer kunna anpassa sin produktion till en ökad efterfrågan och påverkas positivt. Andra producenter kommer att kunna anpassa sin verksamhet och undvika negativa konsekvenser även om efterfrågan på det de producerat minskar. Men det finns också producenter som inte har förmåga eller möjligheter att justera sin produktion utifrån en förändrad efterfrågan, vilket kan innebära att enskilda producenter behöver lägga ner verksamheten.*” Även om aktörerna i kedjan många gånger visar prov på hög anpassningsförmåga är produktionen många gånger mycket nischad med stort behov av kompetent personal. Att justera sin produktion är lättare sagt än gjort och uttalandet ovan gör oss frågande till Livsmedelverkets insikter om livsmedelsföretagens förutsättningar.

En modulering om hur primärproduktionen påverkas har gjorts utifrån två scenarion, gemensamt är utgångspunkten av en mycket låg följsamhet av råden (5% resp 20%). Trots att moduleringen utgår från en låg följsamhet ser vi att svensk primärproduktion påverkas negativt. Siffror redovisas för respektive djurslag och samtliga scenarion visar på en negativ tillväxt. KCF ställer sig frågande hur detta rymmer med målen om en ökad svensk animalieproduktion, mål som bla nämns i Beredskapsutredningen samt den svenska livsmedelsstrategin.

Myndigheten väljer också att bortse från att livsmedelsförsörjning är en komplex kedja där den ena delen är beroende av den andra. Mjölkkproduktion är beroende av att köttet från mjölkorna äts upp. Spannmålsproduktion är beroende av att det finns djur som äter upp spannmål av lägre kvalitet. Produktion av andra grödor är beroende av att restströmmarna används till foder. Växtproduktion är beroende av gödselmedel från animalieproduktion. Den biologiska mångfalden är beroende av att fler djur betar. Alla dessa naturliga perspektiv väljer Livsmedelverket i olika utsträckning att bortse från.

- **Beredskapsperspektiv**

På sida 21 skriver Livsmedelverket följande:

*6.2.4 Bedömning av livsmedel ur beredskapsperspektiv (samt avsnitt 8.5)*

*De livsmedel som kan antas fungera bra under svåra störningar är sådana som är lagringsbara utan kyla, har lång hållbarhet, är energieffektiva/energitäta och näringstäta, som kräver ingen eller snabb tillagning, lite eller ingen vätska vid tillagning och som i bästa fall kan ge vätska.*

Sett till den dagliga energitillförseln spelar kött och köttvaror en avgörande roll för livsmedelsberedskapen. Jämfört med flera andra varukategorier i toppen av listan över daglig energitillförsel, förser kött och köttvaror medborgarna, utöver energi, med väsentligt mer viktiga näringsämnen, såsom exempelvis vitaminer och mineraler. I kött är också näringsämnena lättillgängliga för våra kroppar. Det är dessutom så att den mångfald som finns i kött- och charkbranschen möjliggör mängder med varianter som just möter de krav som myndigheten lyfter både i form av konserver och i form av torkade produkter. Livsmedelverkets perspektiv är i detta fall återigen selektivt och alldeles för smalt.

För att vi ska ha mat på bordet både i fredstid och i tider av kris och krig måste nödvändiga resurser finnas på plats. Företagen måste ha en god lönsamhet för att ha möjlighet att också

medverka i denna långsiktiga planering och förberedelse. Sverige är synnerligen väl lämpat för vallodling och animalieproduktion det måste beaktas när nationella kostråd tas fram i en tid då vår livsmedelsberedskap aldrig varit viktigare.

Livsmedelsverket själva gör i förslaget tydligt att syftet är att vägleda till en kost som främjar folkhälsan. Myndigheten väljer därmed att tydligt bortse från uppdraget att *beakta en stärkt försörjningsförmåga och en ökad svensk livsmedelsproduktion*. I strid med uppdraget och i strid med den nationella livsmedelsstrategin.

### **Avslutningsvis**

Kött- och Charkuteriföretagen anser att förslaget till nya kostråd dras med en mängd frågetecken, inkonsekvent hantering av källor och inte innehåller en tillräcklig analys om hur en minskad köttkonsumtion påverkar Sveriges möjlighet till beredskap. Vi anser inte heller att det ligger i linje med målen om en ökad svensk animalieproduktion i enlighet med livsmedelsstrategin. Om föreslagna kostråd genomförs kommer Sverige inte att ha en robust livsmedelskedja ur ett beredskapsperspektiv. Att vi i Sverige inte heller har uppdaterade nationella matvaneundersökningar på vuxen befolkning som utgångspunkt för nya kostråd är dessutom mycket anmärkningsvärt.

Livsmedelsverket själva gör i förslaget tydligt att syftet är att vägleda till en kost som främjar folkhälsan. Myndigheten väljer därmed att tydligt bortse från uppdraget att *beakta en stärkt försörjningsförmåga och en ökad svensk livsmedelsproduktion*. I strid med uppdraget och i strid med den nationella livsmedelsstrategin. Arbetet är inte komplett och behöver därför göras om.

Välkomna att höra av er vid frågor eller funderingar.

Ulrika Norvell, Hållbarhetsansvarig  
Magnus Därth, VD  
Kött- och Charkuteriföretagen i Sverige