



## *Försäljning av små mängder*



**LIVSMEDELS  
VERKET**

Information till dig som säljer små  
mängder av egna primärprodukter  
direkt till konsument



# Att sälja små mängder

I den här broschyren kan du som ska sälja små mängder primärprodukter hitta information som är viktig för dig och din verksamhet.

Broschyren handlar om verksamheter som inte klassas som gårdsbutiker. Gårdsbutiker betraktas som detaljhandel och ska registreras hos kommunen.

## Vad räknas som försäljning av små mängder primärprodukter?

Försäljning av små mängder primärprodukter innebär att en primärproducent säljer sina egna primärprodukter i små mängder direkt till konsumenter för eget bruk. Med primärprodukter menas produkter från jorden och naturen, som grönsaker, frukt och bär, produkter från boskapsuppfödning, jakt och fiske. En primärproducent kan till exempel vara växtodlare, djuruppfödare, biodlare, fiskare, fiskodlare, jägare eller bär- och svamplockare.

## Olika sätt att sälja

En primärproducent kan sälja eller ge bort små mängder av sina egenproducerade primärprodukter från

sin egen gård eller anläggning eller genom till exempel dörrförsäljning, båt- eller bryggförsäljning, lokal torg- eller marknadsförsäljning eller till lokal detaljhandel, det vill säga butiker eller restauranger som levererar direkt till konsument.

## Du har ansvar för att maten är säker

Alla som serverar eller säljer livsmedel har ansvar för att maten är säker att äta. Den får inte medföra risk för människors hälsa. Det innebär bland annat att maten inte får bli förorenad eller utsättas för annan skadlig påverkan. Om försäljningen sker i närheten av levande djur måste produkterna förvaras så attflugor och andra insekter inte förorenar dem. Det är också viktigt att produkterna förvaras tillräckligt svalt och rent.

**OBS!** Här tas inte alla regler upp. Innehållet är tänkt att ge en överblick över den lagstiftning som berör dig. Det finns också hänvisningar till ytterligare regler som du kan vara tvungen att ha reda på.



# Starta verksamheten

## Kontakta kommunen

Det är en god idé att kontakta kommunens miljö- och hälsoskyddskontor innan du börjar med din försäljning av små mängder primärprodukter oavsett om du är lantbrukare, jägare eller fiskare. Kommunen kan bedöma om försäljningen behöver registreras eller inte.

Om verksamheten bedöms som ett livsmedelsföretag ska du leva upp till livsmedelslagstiftningens krav, bland annat de allmänna hygienreglerna som finns i den så kallade hygienförordningen. Se avsnittet ”Läs mer – Hygienregler” i slutet av broschyren.

## Kontakta länsstyrelsen

Som primärproducent bör du också kontakta länsstyrelsen för att eventuellt bli registrerad som livsmedelsföretagare i primärproduktionen. Länsstyrelsen bedömer om odlingen, uppfödningen, jakten eller fisket har sådan omfattning och kontinuitet att registrering krävs. I så fall ska du leva upp till de allmänna hygienreglerna för primärproduktion som finns i hygienförordningen.

## Små mängder primärprodukter eller gårdsbutik?

För att försäljningen ska vara undantagen från hygienförordningen får du bara sälja små mängder av dina egna *obearbetade* primärprodukter på gården, torget, till detaljhandeln, vid bryggan, osv. Det innebär till exempel att du inte får sälja sylt eller saft, även om råvarorna kommer från din egen gård. Bär, svamp och örter får inte vara torkade.

Om man vill sälja egna, *bearbetade* produkter eller *inköpta* produkter gäller inte undantaget från kraven i hygienförordningen. Då kan du till exempel etablera en gårdsbutik som registreras hos kommunen.

## Ta reda på vilka regler som gäller

### Reglerna är till för att skydda konsumenten

Det finns två huvudsyften med livsmedelslagstiftningen:

- att skydda konsumenten från livsmedel som är otjänliga eller skadliga för hälsan och
- att märkningen ska ge konsumenten tillräcklig information för att han eller hon ska kunna göra egna och säkra val. Märkning, reklam och presentation av livsmedel får inte vilseleda konsumenten.

### LÄS MER

Längst bak i broschyren finns hänvisningar till lagstiftning och annan information som kan vara viktigt för dig.

### Om du har ekologiska varor

Inom EU är huvudregeln att alla som producerar, bereder, förvarar, importerar eller exporterar ekologiska varor ska anmäla sig till ett godkänt kontrollorgan.

I Sverige krävs ingen anmälan eller kontroll för den som säljer ekologiska produkter direkt till konsument, under förutsättning att säljaren inte

- förvarar (annat än i anslutning till försäljningsplatsen), producerar, bereder eller importerar ekologiska produkter från tredje land
- samtidigt säljer eller lagrar ekologiska och konventionella lösviktsvaror av samma slag.

# Vad får man sälja?

## Nya regler om små mängder

Nya regler om små mängder primärprodukter beräknas bli klara i slutet av 2012. Där kommer bland annat att definieras hur mycket små mängder är. För vissa produkter kan det bli förändringar jämfört med idag. Därför beskrivs här bara reglerna för produkter där förändringarna inte kommer att bli så stora.

## Det här får du sälja

### Frukt, bär, svamp, grönsaker och potatis

Du får sälja små mängder frukt, bär, svamp, grönsaker och potatis utan några specifika krav, förutom att du ansvarar för att maten är säker. Stenmurklor ska vara förvällda enligt vedertagna metoder innan de får säljas. För att få sälja groddar måste du vara registrerad hos kommunen och leva upp till de allmänna hygienreglerna för primärproduktion som finns i hygienförordningen.

### Animaliska produkter

Du får sälja små mängder av följande animaliska produkter om de är säkra och uppfyller vissa särskilda krav:

#### Honung

- En biodlare får leverera små mängder honung och andra primärprodukter från den egna biodlingen.
- Små mängder är här en genomsnittlig årsvolym på 1 000 kg honung och andra primärprodukter.
- De allmänna hygienreglerna för primärproduktion i hygienförordningen ska vara uppfyllda.
- Honungen ska följa bestämmelserna i livsmedelsstandarderna för honung när det gäller märkning och sammansättning.

#### LÄS MER

Läs mer i Livsmedelsverkets vägledning om honung och producenters leveranser av små mängder honung.



## Ägg

- Man får leverera små mängder ägg från hägnat fjäderfä, till exempel värphöns, vaktlar, gäss, änder, pärlhöns och kalkoner, liksom från hägnad vildfågel som fasaner, duvor, vaktlar och raphöns.
- Producenten ska uppfylla de allmänna hygienreglerna för primärproduktion i hygienförordningen.
- Om man har fler än 200 djur ska man ta salmonella-prov enligt bestämmelserna om obligatorisk salmonellakontroll.
- Äggen ska förvaras rent, torrt, fritt från främmande lukter, skyddas mot stötar och direkt solljus och vid jämn temperatur. Lämplig förvaringstemperatur för ägg är 8–15°C.
- Äggen ska levereras senast 21 dagar efter att de är värpta.

### Ytterligare krav för hönsägg:

- Hönsägg får inte vara sorterade efter kvalitet och vikt.
- Hönsägg får inte tvättas eller rengöras på annat sätt.
- Vid försäljning av hönsägg ska man upplysa konsumenten om äggens bäst före-datum, som får vara högst 28 dagar från värpdagen. Uppgiften ska finnas på ett anslag på försäljningsstället, på en etikett fäst på förpackningen eller överlämnas till konsumenten.
- Vid torgförsäljning ska hönsägg vara stämplade med en särskild producentkod om man har fler än 50 höns. Om man har 50 höns eller färre behöver äggen inte stämplas. Då räcker det med att producentens namn och adress anges vid försäljningsstället.
- Hönsägg får bara levereras direkt till konsument och inte till detaljhandeln. Undantag är om du säljer dina ägg via egen registrerad gårdsbutik, som ligger på produktionsenheten.

## Vilt

- En jägare får leverera små mängder oflått eller oplockat vilt och dessutom små mängder kött av vilt.
- Med frilevande vilt menas
  - vilda hov- och klövdjur, hardjur och landlevande däggdjur som jagas för att användas som livsmedel, till exempel kronhjort, dovhjort, vildsvin, mufflonfår, hare, vildkanin och gnagare,
  - frilevande vild fågel, till exempel fasaner, duvor, vaktlar och raphöns,
  - däggdjur som lever fritt inom ett inhägnat område under liknande förhållanden som vilda djur, till exempel hjortar i hägn. Hägnet ska vara godkänt av länsstyrelsen.
- En jägare får *inte* leverera små mängder oflått vilt eller kött från björn, vildsvin och andra vilda djur som är mottagliga för trikinos och inte heller från hägnad kron- och dovhjort som inte är friförklarad från tuberkulos. Leverans av dessa djurslag ska alltid ske till en vilthanteringsanläggning ("viltslakteri").

### LÄS MER

- Livsmedelsverkets vägledning om jägarens direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt
- Livsmedelsverkets information till jägare om älgjakt, avhudning av björn och lagstiftning om vilt.

### Fjäderfä och hardjur

- Man får leverera kött från sammanlagt högst 10 000 fjäderfän och hardjur per år.
- Med fjäderfä menas tamfjäderfä, som kyckling, höns, gäss, änder, pärlhöns och kalkoner, och hägnad vildfågel som fasaner, duvor, vaktlar och raphöns. Strutsfåglar betraktas inte som fjäderfä.
- Med hardjur menas kaniner, harar och gnagare.

Om verksamheten är att betrakta som ett livsmedelsföretag ska den registreras. Då kontaktar man sin kommun.



# Vad får man inte sälja?

## *Kött från husdjur och struts*

Du får inte leverera kött från större husdjur, som gris, nöt, kalv, får, lamm eller struts direkt till konsument. Du får inte heller sälja till exempel ett avlivat helt lamm eller gris.

Däremot får du förmedla kött av sådana djur. Det kan gå till så att konsumenten väljer ut ett av dina djur, som du skickar till ett slakteri. Köttet ska sedan levereras till konsumenten från en registrerad detaljhandelsanläggning, till exempel en gårdsbutik.

## OM DU VILL VETA MER

Mer information om primärproduktion finns på Livsmedelsverkets webbplats, [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se). Där hittar du också lagstiftning och vägledningar.

### Hygienregler

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet – "EU:s livsmedelslag"
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien – "hygienförordningen"
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien

### Handelsnormer för vissa livsmedel

Rådets förordning (EG) nr 1234/2007 av den 22 oktober 2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter ("enda förordningen om de gemensamma organisationerna av marknaden")

### Vägledningar

- Livsmedelsverkets vägledning om jägarens direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt
- Livsmedelsverkets information till jägare om älgjakt, avhudning av björn och lagstiftning om vilt
- Livsmedelsverkets vägledning om honung och producenters leveranser av små mängder honung
- Vägledningar och annan information finns samlade på [www.livsmedelsverket.se/lagstiftning](http://www.livsmedelsverket.se/lagstiftning), vägledningar och annan information

### Andra regler

- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung
- Bestämmelser om obligatorisk salmonellakontroll i Jordbruksverkets föreskrifter (SJVFS 2007:19)



**LIVSMEDELS  
VERKET**