

Försäljning av små mängder

Till livsmedelsföretag som vill sälja små mängder av egna primärprodukter och visst slags kött direkt till konsument och till lokala detaljhandlare





© Livsmedelsverket, Uppsala september 2022

ISBN: 978 91 7714 215 7

Foto omslag: Johnér, Foto inläga: Johnér,

Scandinav, Mostphotos

Layout: Livsmedelsverket

Att sälja små mängder

Den här broschyren är till för dig som ska börja sälja små mängder primärprodukter, frilevande vilt och kött av frilevande vilt direkt till konsumenter eller till lokala butiker, kaféer och restauranger. Här finns också information till dig som vill sälja små mängder kött från egna fjäderfä och hardjur.

Regler som underlättar för företag och jägare

Livsmedelsföretag och jägare behöver normalt följa både EU-lagstiftning och svensk lagstiftning om livsmedel.

Grundprincipen i EU-lagstiftningen är att verksamheter som säljer direkt till slutkonsument eller transporterar livsmedel ska vara registrerade och att slakterier ska godkännas.

Men för att göra det lättare för producenter att sälja små mängder finns undantag när det gäller försäljningen av produkterna. Undantagen innebär att alla bestämmelser i EU-lagstiftningen inte behöver uppfyllas. Istället finns särskilda svenska regler som ersätter EU-lagstiftningen.

Det gäller företag och jägare som säljer små mängder av sina egna primärprodukter, nedlagt frilevande vilt och visst slags kött direkt till slutkonsumenter eller till butiker, kaféer och restauranger i närområdet.

Då räcker det att du som företagare

- har registrerat din primärproduktionsanläggning hos länsstyrelsen och
- har registrerat din anläggning hos kommunen, när det gäller direkta leveranser av små mängder kött från fjäderfä och hardjur.

Du som är jägare och levererar små mängder frilevande vilt eller kött från frilevande vilt kan göra det helt utan krav på registrering eller godkännande.



Vad är primärproduktion?

Med primärproduktion menas att odla och skörda vegetabilier, till exempel frukt och grönsaker, föda upp livsmedelsproducerande djur och producera animaliska livsmedel, till exempel ägg, mjölk och honung. Jakt och fiske och insamling av bär, svamp, musslor med mera från naturen räknas också som primärproduktion.

En primärproducent kan till exempel vara växtodlare, djurhållare, biodlare, fiskare, fiskodlare, jägare eller bär- och svamplockare.

Vad räknas som små mängder primärprodukter?

Reglerna om direktförsäljning av små mängder primärprodukter gäller livsmedelsföretag i primärproduktionen. Försäljning av små mängder primärprodukter innebär att du som primärproducent säljer en begränsad mängd av dina egna primärprodukter direkt till konsumenter för eget bruk eller direkt till lokala detaljhandelsanläggningar. Vad som räknas som begränsad mängd är olika för olika produkter, läs mer om vad som gäller under respektive stycke längre fram i texten.

Tänk på att samma regler gäller oavsett om du tar betalt för dina produkter eller om du skänker bort dem.

Vad räknas som direktförsäljning?

Det finns olika sätt att sälja eller skänka bort dina primärprodukter där reglerna gäller.

Du som primärproducent kan sälja eller ge bort små mängder av dina egenproducerade primärprodukter direkt till konsumenter som kommer till gården eller anläggningen, eller genom till exempel dörrförsäljning, båt- eller bryggförsäljning eller lokal torg- eller marknadsförsäljning.

Reglerna gäller också vid distansförsäljning, till exempel försäljning via en REKO-ring eller en egen webbplats, förutsatt att du har en direktkontakt med köparen och du säljer utan mellanhänder.



Små mängder egenproducerade primärprodukter kan också levereras utan mellanhänder direkt till den lokala detaljhandeln, till exempel butiker, kaféer eller restauranger som levererar direkt till konsumenter.

Om du levererar små mängder av dina primärprodukter direkt till konsumenter eller till den lokala detaljhandeln ska du följa de särskilda svenska regler, som gäller för respektive produkt. Läs mer om dem i avsnittet ”Vilka regler gäller?” Det finns också regler i EU-lagstiftningen som gäller alla produkter.

Vad gäller för privatpersoner?

Om du enbart producerar primärprodukter för eget bruk, till exempel har biodling, fiskar eller plockar bär och svamp i skogen, omfattas du inte av bestämmelserna i livsmedelslagstiftningen. Som privatperson kan du några enstaka gånger per år sälja dina produkter utan att vara registrerad, till exempel på torget, via REKO-ring eller till grannar eller släktingar. De livsmedel du säljer eller ger bort måste dock alltid vara säkra för konsumenten och eventuell märkning och information får inte vilseleda.

Vad gäller för jägare?

Som jägare får du sälja en begränsad mängd frilevande vilt och kött av frilevande vilt direkt till konsumenter och till detaljhandel som levererar till konsumenter, utan att ha en registrerad eller godkänd livsmedelsanläggning. Läs mer om det längre fram i broschyren.

Du har ansvar för att maten är säker

Alla som serverar, säljer eller skänker livsmedel har ansvar för att maten är säker att äta. Den får inte medföra en risk för människors hälsa.

Det innebär bland annat att maten inte får bli förorenad eller utsättas för annan skadlig påverkan innan den säljs eller serveras. Produkterna måste till exempel förvaras så attflugor och andra skadedjur inte förorenar dem. Det är också viktigt att produkterna förvaras tillräckligt svalt och rent samt hanteras under hygieniska förhållanden.

Observera!

Den här broschyren tar inte upp alla regler, utan 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 hålla reda på.

Starta verksamheten

Kontakta länsstyrelsen

Du får inte sälja produkter från ditt livsmedelsföretag innan det är registrerat. Som primärproducent ska du kontakta länsstyrelsen för att eventuellt bli registrerad som livsmedelsföretagare i primärproduktionen. Länsstyrelsen bedömer om din växtodling, uppfödning, biodling, jakt eller fiske har sådan omfattning och kontinuitet att det krävs en registrering.

I så fall ska du följa hygienreglerna för primärproduktion som finns i hygienförordningarna samt i bestämmelserna om spårbarhet, märkning och livsmedelsinformation om dina produkter. Se avsnittet ”Om du vill veta mer – hygienregler” och ”Andra regler” i slutet av broschyren.

Särskilda regler vid produktion av groddar

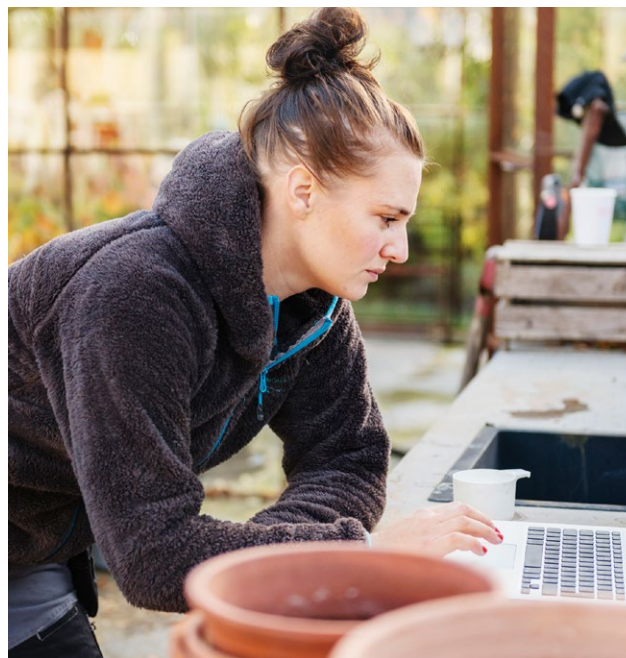
Det finns särskilda regler om hygien och spårbarhet för dig som vill producera groddar. Innan du får börja sälja groddar måste du ha fått din anläggning godkänd av länsstyrelsen. Om du byter lokal måste du ansöka om ett nytt godkännande.

Kontakta kommunen

När du har registrerat dig hos länsstyrelsen ska du kontakta kommunens livsmedelsinspektörer innan du börjar med gårdsförsäljning, torgförsäljning eller liknande, oavsett om du är lantbrukare, odlare, jägare eller fiskare. Kommunen bedömer om själva försäljningen behöver registreras som ett livsmedelsföretag eller inte.

Om verksamheten bedöms som ett livsmedelsföretag i ledet efter primärproduktionen måste du följa livsmedelslagstiftningens alla krav, bland annat de allmänna hygienreglerna och de regler om spårbarhet som finns i den så kallade hygienförordningen samt kraven på märkning och livsmedelsinformation i den så kallade informationsförordningen. Se avsnittet ”Om du vill veta mer – hygienregler” och ”Andra regler”.

Om du bara säljer små mängder och i övrigt uppfyller reglerna om direktförsäljning av små mängder räcker det att ditt företag är registrerat hos länsstyrelsen. När produkterna säljs ska de svenska reglerna om direktleveranser av små mängder följas samt reglerna om märkning och livsmedelsinformation i informationsförordningen. Se avsnitten ”Vad säger reglerna om försäljning direkt till konsument?” och ”Om du vill veta mer – hygienregler”.



Gårdsbutik eller direktförsäljning av små mängder primärprodukter

För att försäljningen ska räknas som direktförsäljning av små mängder primärprodukter, och omfattas av de svenska reglerna, måste du ha registrerat din primärproduktion hos länsstyrelsen och du får bara sälja små mängder av dina egna primärprodukter på exempelvis gården, torget, REKO-ringar, till den lokala detaljhandeln eller vid bryggan. Primärprodukterna får inte förändras på något sätt. Det innebär till exempel att bär, svamp, alger och örter inte får vara torkade eller frysta.

Om du vill sälja egna, bearbetade produkter, till exempel egentillverkad sylt eller saft, även om råvarorna kommer från din egen gård eller inköpta produkter ska den här verksamheten registreras hos kommunen. Din primärproduktion ska fortfarande vara registrerad hos länsstyrelsen.

Tanken med de svenska reglerna är att underlätta för den som vill sälja sina primärprodukter direkt till konsument eller till lokala butiker, restauranger och kaféer.

Vill du sälja mer än små mängder eller sälja dina produkter över en större del av landet ska du alltid kontakta kommunen för registrering.

Den som levererar sina produkter till bland annat grossist, slakteri eller en kvarn omfattas inte av de svenska reglerna utan ska följa alla bestämmelser i livsmedelslagstiftningen.

Vilka regler 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 kunna göra medvetna och säkra val. Märkningen och informationen får inte vilseleda konsumenten.

Läs mer

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

Ekologisk produktion och ekologiska produkter

Inom EU är huvudregeln att alla som producerar, bereder, förvarar, importerar eller exporterar ekologiska varor ska anmäla sig till ett godkänt kontrollorgan. Om du vill producera och sälja ekologiska produkter ska du därför, utöver din registrering som livsmedelsföretag, vara anmäld till och stå under kontroll av 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 eller bereder ekologiska produkter, eller importerar ekologiska produkter från ett land utanför EU. Därför krävs i praktiken ingen anmälan för många livsmedelsbutiker.

Försäljning av ekologiska livsmedel via internet räknas inte som försäljning till slutkonsument, därför ska sådan försäljning anmälas till ett godkänt kontrollorgan. Det gäller till exempel om när du säljer dina produkter vid en REKO-ring.

Animaliska livsmedel

Som registrerad livsmedelsföretagare får du sälja små mängder av följande animaliska livsmedel utan att uppfylla samtliga bestämmelser i EU-lagstiftningen. Produkterna

ska vara säkra och verksamheten ska istället uppfylla vissa, särskilda svenska krav. Kraven gäller även jägare som inte är livsmedelsföretagare.

Reglerna om försäljning av små mängder gäller, med undantag för jägare enbart registrerade livsmedelsföretag.

Honung

- En biodlare som levererar mer än 500 kg per år ska registrera sin primärproduktion hos länsstyrelsen.
- En biodlare får årligen leverera sammantaget högst 1 000 kilo honung och andra primärprodukter från den egna biodlingen direkt till konsument eller lokal detaljhandel utan att behöva registrera försäljnings-verksamheten hos kommunen.
- De allmänna hygienreglerna för primärproduktion i hygienförordningen ska vara uppfyllda samt bestämmelserna i informationsförordningen när det gäller märkning och information.
- Honungen ska uppfylla kraven i livsmedelsstandarderna för honung.
- Honungen får inte marknadsföras med några otillåtna hälsopåståenden.
- Biodlaren ska löpande dokumentera det totala antalet skördade kupor, den totala produktionsmängden och den mängd produkter som har levererats direkt till konsument.
- Lokal detaljhandel för honung och andra primärprodukter från biodling är en anläggning som levererar direkt till konsumenter till exempel butiker, kaféer eller restauranger och som ligger i det län där biodlingen ligger, eller i angränsande län.

Läs mer

[Leverans av små mängder honung och andra biodlingsprodukter på Livsmedelsverkets fördjupande webbplats Kontrollwiki](#)







Ägg

- Som äggproducent som har registrerat sin primärproduktion hos länsstyrelsen, får du leverera den årliga äggproduktionen från högst 350 fjäderfän direkt till konsument. Det gäller även om du håller fler fjäderfän än så.
- Med fjäderfä menas här hägnat tamfjäderfä, till exempel värphöns, gäss, änder, pärlhöns och kalkoner samt hägnad vildfågel som fasaner, duvor, vaktlar och raphhöns.
- Ägg från värphöns får säljas direkt till konsument, ägg från övriga fjäderfän får säljas både till konsumenter och till lokal detaljhandel. Läs mer om särskilda regler för hönsägg längre ned.
- Producenten ska uppfylla de allmänna hygienreglerna för primärproduktion i hygienförordningen.
- Äggen ska förvaras rent, torrt och fritt från främmande lukter, vid jämn temperatur, samt skyddas mot stötar och direkt solljus. En lämplig förvaringstemperatur för ägg är cirka 8–15°C.
- Producenten ska löpande dokumentera antalet fjäderfän som hålls för äggproduktion, den totala mängden producerade ägg och den mängd ägg som har levererats direkt till konsument.
- Äggen ska levereras senast 28 dagar efter att de är värpta.
- Vid försäljning av ägg direkt till konsument ska producenten upplysa konsumenten om äggens bäst före-dag.

- Lokal detaljhandel för ägg (utom för hönsägg) är en anläggning som levererar direkt till konsumenter, till exempel butiker, kaféer och restauranger och som ligger i det län där äggproduktionen ligger, eller i angränsande län.

Det finns regler om obligatorisk salmonella-kontroll av fjäderfä. Kontakta Jordbruksverket för att ta reda på om du behöver ta prover på din besättning.

Vill du sälja mer ägg än från 350 fjäderfän direkt till konsumenter, ska du kontakta din kommun för registrering av din detaljhandel. Detaljhandeln ska uppfylla de allmänna hygienkraven för detaljhandelsanläggningar.

Ytterligare krav för hönsägg

- Hönsägg omfattas av handelsnormer, därför finns det särskilda regler för hönsägg. Handelsnormerna är gemensamma inom hela EU.
- Hönsägg får inte vara sorterade efter kvalitet och vikt.
- Hönsäggen ska vara hela och rena då de säljs, men äggen får inte tvättas eller rengöras med vatten på annat sätt. Tvättning av ägg kan förstöra den skyddande hinnan som finns runt äggskalet och ägget riskerar att ruttna.
- Vid försäljning av hönsägg ska producenten upplysa konsumenten om äggens bäst före-dag som för hönsägg 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 torg- och dörrförsäljning ska hönsägg vara stämplade med en särskild producentkod om producenten har fler än 50 höns. Det gäller även vid försäljning via en REKO-ring. Har producenten 50 höns eller färre behöver äggen inte stämplas. Då räcker det med att producentens namn och adress anges vid försäljningsstället eller där äggen överlämnas. Vid försäljning via en REKO-ring, där affären gjorts upp mellan producent och konsument och betalats i förväg, behöver inte äggen stämplas. Det kan likställas med att äggen sålts från gården.
- Hönsägg får bara levereras direkt till konsument och inte till detaljhandeln. Undantag är om producenten säljer sina ägg direkt till konsument i en egen registrerad gårdsbutik som ligger på produktionsenheten, det vill säga alldeles i närheten av höns huset.

Läs mer

[Ägg - försäljning, Livsmedelsverket](#)



Fiskeriprodukter

- En fiskare eller vattenbrukare som har registrerat sin primärproduktion hos länsstyrelsen får leverera högst 15 000 kilo hel fisk eller fiskeriprodukter per år, dock högst 300 kilo per vecka, samt högst 5 000 kilo kräftdjur per år, dock högst 100 kilo per vecka, från den egna fiskebåten eller vattenbruket direkt till konsument eller lokal detaljhandel. Försäljningsverksamheten behöver inte registreras hos kommunen som livsmedelsanläggning så länge det bara handlar om små mängder.
- Havs- och vattenmyndigheten har särskilda regler om försäljning av fångst från fiske.
- De allmänna hygienreglerna för primärproduktion i hygienförordningen ska vara uppfyllda.
- Livsmedelsföretagaren ska försäkra sig om att fiskeriprodukterna är färska och parasitfria enligt de särskilda hälsonormerna för fiskeriprodukter i förordningen om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.
- Lokal detaljhandel för fiskeriprodukter är en anläggning som levererar direkt till konsumenter till exempel butiker, kaféer eller restauranger och som ligger i det län där odlingsområdet ligger, eller där fiskebåten är registrerad, eller i angränsande län.

Levande musslor

En producent som vill leverera musslor direkt till konsument eller till lokal detaljhandel ska anmäla detta till länsstyrelsen för särskild registrering, förutom registreringen av primärproduktionen. Försäljningsverksamheten behöver inte registreras hos kommunen som livsmedelsanläggning så länge det bara handlar om små mängder.

Små mängder musslor för försäljning direkt till konsument innebär:

- högst 1 000 kilo blåmusslor per år, dock högst 20 kilo per vecka
- högst 400 kilo ostron per år, dock högst 10 kilo per vecka
- högst 100 kilo hjärtmusslor per år, dock högst 5 kilo per vecka.
- Lokal detaljhandel för musslor är en anläggning som levererar direkt till konsumenter till exempel butiker, kaféer eller restauranger och som ligger i det län dit produktionsområdet hör, eller i angränsande län.
- De allmänna hygienreglerna för primärproduktion i hygienförordningen ska vara uppfyllda.
- De särskilda hygienkraven på produktionsområdena vara uppfyllda. Producenten får bara ta upp musslor från särskilt klassificerade områden som är öppna för upptag.
- Musslorna ska uppfylla kraven enligt de särskilda hälsonormerna för levande musslor i förordningen om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.
- När producenten levererar musslor till lokal detaljhandel ska en registreringshandling följa med partiet. Producenten ska skicka en kopia av varje registreringshandling till Livsmedelsverket.

Dessutom ska producenten själv spara en kopia av registreringshandlingen i minst ett år från leveransdatum.

- Registreringshandlingen ska innehålla information om
 - producentens namn
 - datum för upptagningen
 - produktionsområdets läge, beskrivet så detaljerat som möjligt
 - produktionsområdets hygieniska status
 - arten av mussla och kvantiteten
 - vem som är mottagare av partiet.

Läs mer

[Musslor och ostron – odling och fiske, Livsmedelsverket](#)



Råmjölk

- Råmjölk är den första mjölken efter att kon har kalvat och ska inte förväxlas med opastöriserad mjölk även om råmjölken också är opastöriserad.
- En mjölkproducent som har registrerat sin primärproduktion hos länsstyrelsen får leverera sammantaget högst 2 500 liter råmjölk (kolostrum) per år direkt till konsumenter vid produktionsanläggningen eller till lokal detaljhandel.
- Lokal detaljhandel för råmjölk är en anläggning som levererar direkt till konsumenter till exempel butiker, kaféer eller restauranger och som ligger i det län där mjölkproduktionen ligger, eller i angränsande län.
- Den lokala detaljhandeln kan antingen vara din egen anläggning eller någon annans.
- Den lokala detaljhandeln kan lägga ut mjölken till försäljning på en REKO-ring.
- Producenten ska tydligt informera konsumenten eller detaljhandeln om att råmjölken ska värmebehandlas före konsumtion, antingen genom märkning eller på något annat sätt.
- Ordet ”råmjölk” ska tydligt anges i märkningen när råmjölken säljs till detaljhandeln. Råmjölken kan även levereras som fryst.
- De allmänna hygienreglerna för primärproduktion i hygienförordningen ska vara uppfyllda.
- Det finns även särskilda hygienkrav på produktionsanläggningen, liksom särskilda temperaturkrav för nedkyllning och förvaring av råmjölken i förordningen om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.
- Producenten ska löpande dokumentera den totala mängden råmjölk som har levererats direkt till konsumenter eller detaljhandel.

Opastöriserad mjölk

- Mjölkproducenter som har registrerat sin primärproduktion hos länsstyrelsen och som tänker leverera små mängder opastöriserad mjölk direkt till konsument ska anmäla detta till länsstyrelsen för särskild registrering.
- En mjölkproducent får leverera små mängder opastöriserad mjölk direkt till konsumenter vid produktionsanläggningen.
- Små mängder opastöriserad mjölk innebär högst 70 liter per vecka.
- Mjölken får inte levereras till detaljhandeln.
- Mjölken ska tappas upp i en behållare i samband med överlåtelsen till konsumenten. Den får alltså inte tappas upp i förväg.

- De allmänna hygienreglerna för primärproduktion i hygienförordningen ska vara uppfyllda.
- De allmänna hygienreglerna för primärproduktion i hygienförordningen ska vara uppfyllda.
- Det finns även särskilda hygienkrav för produktion av opastöriserad mjölk, särskilda hygienkrav på produktionsanläggningen, och särskilda kvalitetskriterier för opastöriserad mjölk i förordningen om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.
- För varje leverans direkt till konsument ska producenten löpande dokumentera datum och mängd levererad mjölk.
- Vid leverans av mjölken ska producenten överlämna skriftlig information till konsumenten med
 - upplysning om att mjölken inte är pastöriserad och därför kan innehålla hälsofarliga bakterier
 - rekommendation om att mjölken ska kokas eller användas i maträtter som värms upp innan konsumtion
 - upplysning om att det är särskilt viktigt att barn och personer med nedsatt immunförsvar inte konsumerar mjölken innan den har värmts upp
 - anvisning om hur mjölken ska förvaras.
- Opastöriserad mjölk får inte säljas genom till exempel en REKO-ring utan får bara säljas direkt till konsument på produktionsplatsen.



Läs mer

Opastöriserad mjölk, Livsmedelsverket

Livsmedelsverket har tagit fram ett informationsblad som mjölkproducenter får använda fritt. Se avsnittet ”Andra regler – övrig information” i slutet av broschyren.

Kött av fjäderfä och hardjur

En producent får leverera kött från sammanlagt högst 10 000 fjäderfän och hardjur per år direkt till konsument, eller till detaljhandel, till exempel butiker och restauranger i Sverige som levererar direkt till konsument.

- Med fjäderfä menas tamfjäderfä som kyckling, höns, gäss, änder, pärlhöns och kalkoner, samt hägnad vildfågel som fasaner, duvor, vaktlar och raphöns. Strutsfåglar betraktas inte som fjäderfä.
- Hardjur avser kaniner, harar och gnagare.
- Djuren ska vara producentens egna och ska ha slaktats på producentens anläggning på gården.
- I samband med slakt måste reglerna om djurskydd vara uppfyllda. Kontakta Jordbruksverket för mer information.

Beroende på hur många djur du har kan din primärproduktion behöva vara registrerad hos länsstyrelsen. Omfattningen på din övriga verksamhet avgör om den ska registreras hos kommunen eller godkännas av Livsmedelsverket. Kontakta alltid kommunen för att ta reda på vad som gäller just din verksamhet.



Vilt och kött av frilevande vilt

En jägare får leverera nedanstående mängder frilevande, oflått eller oplockat vilt samt en viss mängd kött av frilevande vilt direkt till konsument eller detaljhandel i Sverige som levererar direkt till konsument:

- högst 10 000 småvilt per år
- kött från högst 1 000 småvilt per år
- Småvilt avser frilevande vild fågel och vilda hardjur som lever i fritt tillstånd, till exempel fasaner, duvor, vaktlar och raphöns, hare, vildkanin och gnagare.
- högst 25 enheter storvilt per år eller
- kött motsvarande sammanlagt en enhet storvilt.
- En enhet storvilt motsvarar en vuxen älg. För övrigt storvilt och kalv av storvilt görs en mängdomräkning enligt tabellen nedan. Kalv avser ett djur som är yngre än tolv månader.

Djurslag	Älg	Kron- och dovhjort	Rådjur
Vuxet djur	1	0,333	0,1
Kalv	0,5	0,25	0,1

- Storvilt avser landlevande däggdjur som lever fritt, till exempel älg, rådjur, kronhjort och dovhjort. Även däggdjur som lever fritt inom ett inhägnat område under liknande förhållanden som vilda djur räknas som storvilt, 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 kron- och dovhjort i hägn som inte är friförklarade från tuberkulos. Dessa djurslag ska alltid levereras till en vilthanteringsanläggning ("viltslakteri").

Läs mer

[Jakt - älgjakt, avhudning av björn och lagstiftning om vilt, Livsmedelsverket](#)



Frukt, bär, svamp, grönsaker och potatis

Du får sälja små mängder frukt, bär, mikrogrönt, alger, svamp, grönsaker och potatis direkt till konsument utan några specifika krav, förutom att du ansvarar för att maten är säker. Själva odlingen ska dock vara registrerad hos länsstyrelsen och uppfylla de allmänna hygienreglerna för primärproduktion. För små mängder vegetabilier finns inte motsvarande detaljerade nationella regler. Grundprinciperna är dock samma:

- Det är små mängder som levereras.
- Det är bara primärproducentens egna produkter.
- Produkterna är inte torkade, konserverade eller bearbetade på annat sätt, som till exempel saft eller sylt.
- Det är primärproducenten själv som utför leveransen.
- Leveransen sker direkt från primärproducenten till konsumenten eller till lokala detaljhandelsanläggningen, utan några mellanhänder.

Vad ”små mängder” är bedöms i varje enskilt fall. I bedömningen ingår vilken primärprodukt företagaren planerar att sälja, hur stor mängd det handlar om och vilka risker som är förknippade med produktionen. Kommunen tar också hänsyn till om produkterna är ätbara, till exempel jordgubbar och sallad eller om de i regel kommer att tillagas eller bearbetas på annat sätt och hur många konsumenter som kan komma att beröras.

Lokal detaljhandel för frukt, bär, svamp, grönsaker och potatis är en anläggning som levererar direkt till konsumenter, till exempel butiker, kaféer eller restauranger och som ligger i det län där primärproduktionen ligger, eller i angränsande län.

Särskilda regler för stenmurklor och groddar

- Stenmurklor ska alltid förvällas enligt vedertagna metoder innan de får säljas. Kravet gäller även privatpersoner (icke livsmedelsföretagare) som säljer stenmurklor.
- För att få sälja groddar ska groddproduktionen vara godkänd av länsstyrelsen och leva upp till de allmänna hygienreglerna för primärproduktion som finns i hygienförordningen. Du får inte starta försäljningen innan du har fått ditt godkännande.

Om du vill veta mer

Mer information om primärproduktion finns på Livsmedelsverkets webbplats, (www.livsmedelsverket.se). Där hittar du också lagstiftning, vägledningar och Kontrollwiki.

Hygienregler

Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning – är EU:s grundläggande livsmedelslag.

Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien – kallas ”hygienförordningen”.

Förordning (EG) nr 853/2004 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien – kallas ”hygienföreskrifterna”.

Handelsnormer för vissa livsmedel

Förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter – kallas ”den samlade marknadsordningen”.



Andra regler



Förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation till konsumenterna – kallas ”informationsförordningen”.

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung.

Bestämmelser om obligatorisk salmonellakontroll i Jordbruksverkets föreskrifter (SJVFS 2007:19).

Havs- och vattenmyndighetens föreskrifter (HVMFS 2014:19) om licens och tillstånd för yrkesmässigt fiske i havet. För ytterligare information om särskilda tillstånd för fiske och försäljning av fisk, se [Havs- och vattenmyndighetens webbplats](http://www.havochvatten.se) (www.havochvatten.se)

Vägledning

Kontrollwiki – Livsmedelsverkets fördjupande webbplats som riktar sig till företag och kontrollmyndigheter.

Här finner du bland annat vägledning om:

[Registrering och godkännande](#)

[Exempel på livsmedelsföretag i primärproduktionen](#)

[Gränsen mellan primärproduktion och senare led](#)

[Verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung](#)

[Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött](#)

[Kontroll av ekologiska livsmedel](#)

Övrig information

[Jakt – lagstiftning, vägledning och hygienråd, Livsmedelsverket](#)

[Livsmedelsverkets informationsblad om opastöriserad mjölk – överlämnas till konsument i samband med direktförsäljning av opastöriserad mjölk \(pdf, 104kB\)](#)

[Livsmedel som inte är färdigförpackade, Livsmedelsverkets fördjupande webbplats Kontrollwiki](#)

[Märkning av färdigförpackade livsmedel, Livsmedelsverkets fördjupande webbplats Kontrollwiki](#)

[Livsmedelsverkets informationsblad om märkning av honung \(pdf, 168kB\)](#)



LIVSMEDELSVERKET

Box 622

751 26 Uppsala

Telefon: 018-17 55 00

E-post: livsmedelsverket@slv.se

www.livsmedelsverket.se

 **Livsmedelsverket**