Gränsen mellan primärproduktion och senare led

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

På den här sidan reder vi ut var gränsen dras mellan primärproduktion och senare led. Vad som är vad påverkar vilken lagstiftning som gäller och vilken myndighet som har ansvar för kontrollen.

Var gränsen går påverkar vilka regler som gäller

Gränsen mellan aktiviteter som hör till primärproduktion och aktiviteter i senare led i livsmedelskedjan avgör vilka hygienregler som gäller och vilken myndighet som ansvarar för att registrera eller godkänna samt för den offentliga kontrollen av anläggningen. I vissa fall kan det vara svårt att avgöra var denna skiljelinje går.

Primärproduktion

Primärproduktionen är det första ledet i livsmedelskedjan. Hit räknas:

- odling av frukt, bär och grönsaker,
- uppfödning av livsmedelsproducerande djur,
- biodling,
- ägg- och mjölkproduktion,
- jakt och fiske,
- bär- och svampplockning.

Begreppet primärproduktion omfattar också transport, hantering och lagring av primärprodukter på produktionsplatsen och är verksamheter som förknippas med primärproduktionen. Verksamheterna får dock inte medföra att produkternas natur förändras väsentligt. Exempel på när produkterna natur förändras är när bär, svamp, örter eller tång torkas eller fryses in.

Primärprodukter behandlas ofta för att de ska kunna presenteras på ett bättre sätt. Exempel på det är tvättning, ansning, sortering och enklare paketering av frukt och grönsaker, torkning av spannmål på gården, slakt och rensning av vildfångad fisk på en fiskebåt (förutom på frysfartyg och fabriksfartyg) eller nedläggning och urtagning av frilevande vilt. Allt det ses som normala rutinåtgärder på primärproduktionsnivå.

I vissa fall omfattas även transporten av primärprodukter från produktionsplatsen till en första mottagare av begreppet primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet. Transport av levande djur mellan gårdar och till exempel till ett slakteri omfattas också. Se bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 och Kommissionen vägledning till samma förordning.

Vägledning till lagstiftningen

Om verksamheten har viss kontinuitet och viss grad av organisation betraktas den som livsmedelsföretag i primärproduktionen. Primärproducenter ska anmäla sina anläggningar för registrering hos länsstyrelsen, med undantag för producenter av groddar och av frön avsedda för produktion av groddar. Sådana anläggningar ska godkännas av länsstyrelsen.

Groddar

Exempel på vad som räknas som primärproduktion:

- Produktion, odling och skörd av växtprodukter, som spannmål, frukt, grönsaker, kryddörter, svamp och groddar, liksom transport, lagring och hantering av produkter (utan att ändra deras natur) på gården samt vidare transport av dem till en anläggning.
- Förpackning av spannmål och grönsaker utan ytterligare bearbetning.

- Tvättning av grönsaker, borttagning av blad från grönsaker, sortering av frukt.
- Torkning av spannmål på gården.
- Produktion eller uppfödning av livsmedelsproducerande djur på gården och all verksamhet kopplad till det, liksom transport av köttproducerande djur till marknad, slakteri eller transport av djur mellan gårdar.
- Mjölkning och förvaring av mjölk på gården.
- Produktion och insamling av ägg på produktionsanläggningen, transport mellan olika byggnader och lagring hos äggproducenten, men inte äggpackeriverksamhet, till exempel sortering, klassning av ägg och tvättning, eller transport av äggen från produktionsanläggningen till ett äggpackeri.
- Fiske och hantering av fiskeriprodukter, inklusive avlivning, avblodning, rensning, borttagning av fenor, kylning och förpackning av fisk ombord på båten (undantaget frysfartyg och fabriksfartyg) samt transport av fiskeriprodukterna till den första anläggningen (inklusive auktionshallar) på land. Här ingår också fiske och egen transport av fisk som fångats i sötvatten (floder, älvar, sjöar).
- Produktion, uppfödning, odling och upptagning av fisk i fiskodlingar och transport till en anläggning.
- Produktion, uppfödning, odling, återutläggning och upptagning av levande musslor och transport av dessa till en mellanhand, en leverans-, renings- eller bearbetningsanläggning.
- Mellanhänder för levande musslor som saknar lokaler eller som har lokaler där de enbart hanterar, tvättar och lagrar levande musslor i rumstemperatur, utan att slå samman partier eller utföra konditionering.
- Produktion och uppfödning av snäckor på gård och transport till en bearbetningsanläggning eller till en marknad.
- Jakt, avlivning och urtagning (avlägsnande av inre organ) i direkt anslutning till den plats där det vilda djuret har fällts. Lagring och transport av vilt med päls respektive fjäderdräkt till en vilthanteringsanläggning, direkt till konsument eller detaljhandelsanläggning som levererar direkt till konsument. Vilt med päls respektive fjäderdräkt är primärprodukter. Kött av vilt är inte en primärprodukt.
- Biodling - även då kuporna hålls långt från anläggningen, honungsuppsamling, slungning, tappning och förpackning i anläggning i anslutning till biodlingen. Utvinning och bearbetning av till exempel pollen och propolis som används som livsmedel i till exempel hälsokostprodukter räknas in som en del av biodlingen. Annan verksamhet utanför biodlingen som till exempel upphettning av honungen så att den blir permanent flytande eller smaksättning av honungen betraktas inte som primärproduktion.
- Plockning av bär och svamp, upptagning av snäckor, med mera i naturen och transport av dessa till en anläggning.

Ledet efter primärproduktion

Exempel på verksamheter som inte är primärproduktion:

- bearbetning av produkter på gården, till exempel vid tillverkning av ost,
- framställning av juice av frukt,
- tillverkning av saft eller sylt,
- tillverkning av produkter där honung ingår som en ingrediens
- rökning av fisk

Sådana verksamheter omfattas av de hygienkrav som gäller i leden efter primärproduktionen. Se bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. När det gäller livsmedel av animaliskt ursprung ska även de särskilda bestämmelserna i förordning (EG) nr 853/2004 följas.

Anläggningarna ska antingen registreras hos en kommunal kontrollmyndighet eller hos Livsmedelsverket eller godkännas av Livsmedelsverket.

Gränsen mellan primärproduktion och senare led

Många företagare bedriver både primärproduktion och verksamhet i led efter primärproduktionen. Till exempel mjölkproduktion och gårdsmejeri, äggproduktion och äggpackeri, bärodling och gårdsbutik.

I de allra flesta fall är gränsen mellan primärproduktion och övrig livsmedelsverksamhet tydlig. Odling av växtprodukter, uppfödning av livsmedelsproducerande djur och produktion av till exempel mjölk eller ägg tillhör primärproduktionen och ska registreras hos länsstyrelsen om kriterierna för livsmedelsföretag uppfylls. Gårdsmejerier, gårdsbutiker, kvarnar och äggpackerier är alla verksamheter efter primärproduktionen.

Livsmedelsanläggning, livsmedelsföretag och livsmedelsföretagare

Problem att dra gränsen mellan primärproduktionen och ledet efter den, kan uppstå till exempel då:

- den huvudsakliga verksamheten är primärproduktion och en mindre del av primärprodukterna bearbetas.
- den huvudsakliga verksamheten tillhör ledet efter primärproduktionen och en liten del utgör primärproduktionen.

Problem med gränsdragningen kan också uppstå när en producent levererar små mängder av sina primärprodukter direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandlare för direktförsäljning till konsumenter eller till lokala restauranger.

Vilken myndighet har ansvaret?

I samband med anmälan om registrering av anläggningen ska företagaren informera kontrollmyndigheten om vilka verksamheter som kommer att bedrivas på anläggning och omfattningen av verksamheterna. Uppgifterna behövs för att myndigheten ska kunna planera sin kontroll, men de behövs även för att riskklassa anläggningen. Se 6 § i LIVSFS 2022:8.

Livsmedelsföretagare är skyldiga att informera kontrollmyndigheten om betydande ändringar i verksamheten och om nedläggning av befintliga anläggningar. Se artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004. Ändras verksamhetens inriktning eller omfattning måste företagaren därför kontakta sin kontrollmyndighet och informera om det. Ändringen kan innebära att ett nytt beslut om riskklassning behöver fattas. Ändringen kan också innebära att den nya verksamheten ska registreras eller godkännas som en separat ny anläggning. Ett exempel på det är om en registrerad äggproducent planerar att starta ett äggpackeri. Äggproduktionsanläggningen ska då fortsatt vara registrerad hos länsstyrelsen medan äggpackeriet ska godkännas av Livsmedelsverket.

Ibland kan länsstyrelsen och kommunen eller Livsmedelsverket behöva samråda när det gäller beslut om registreringen eller godkännande och samarbeta när det gäller genomförande av kontrollen. Det kan till exempel vara rationellt att samordna kontrollen av en aktör som både har en bärodling och ett gårdskafé med tillhörande butik med försäljning av färska och frysta bär, och saft och sylt som är tillverkade av bären från odlingen. På samma sätt kan det vara rationellt att länsstyrelsen och Livsmedelsverket samordnar kontrollen av en mjölkgård med tillhörande gårdsmejeri.

Registrering av livsmedelsanläggningar

Verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung

Här hittar du några exempel på ansvarsfördelningen kontrollmyndigheter emellan och gränsdragning mellan primärproduktion och senare led.

Exempel – gårdskafé eller restaurang med egen frukt, bär- och grönsaksodling

En livsmedelsföretagare driver ett gårdskafé samt odlar frukt, bär och grönsaker. Frukten, bären och grönsakerna används enbart i gårdskaféet.

Verksamheten bedrivs vid två separata anläggningar. Kaféet ska vara registrerat hos den kommunala kontrollmyndigheten. Odlingen ska vara registreras hos länsstyrelsen förutsatt att den har tillräcklig grad av organisation och kontinuitet för att vara ett livsmedelsföretag i primärproduktionen.

Exempel – grönsaksodling med packeri

En grönsaksodling med tillhörande grönsakspackeri där både egenproducerade och inköpta grönsaker förpackas.

Verksamheten bedrivs vid två separata anläggningar. Odlingen ska vara registrerad hos länsstyrelsen. Grönsakspackeriet ska vara registrerat hos den kommunala kontrollmyndigheten, eftersom företagaren både hanterar egna och inköpta primärprodukter.

Exempel – grönsaksodlare med separat packeri och lager

En livsmedelsföretagare har sin odling i ett län och sitt kontor, lager och packeri i ett annat län.

Verksamheten bedrivs vid två separata anläggningar. Odlingen ska vara registrerad hos länsstyrelsen. Lagret och packeriet ska vara registrerat hos den kommunala kontrollmyndigheten, eftersom begreppet primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet enbart omfattar transport, lagring och hantering på produktionsplatsen.

Exempel - hantering av spannmål

- Företag som anlitas för skörd och vidare transport av spannmålen till exempelvis en kvarn eller en siloanläggning, en så kallad maskinoperatör, bedriver verksamhet i primärproduktionen.

- Spannmål kan transporteras och förvaras tillfälligt på en förvaringsplatta. Spannmålsplattan kan användas av flera olika bönder för samling, omlastning och vidare transport av spannmål från gården till en siloanläggning eller kvarn. Vid plattan sker ingen bearbetning av spannmålen och verksamheten kan därför omfattas av begreppet ”transportverksamhet” inom primärproduktionen och ska vara registrerad hos länsstyrelsen. Se del AI, punkt 1.c i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004.

- Spannmålsplattor används i regel bara kortvarigt under odlingssäsongen. Verksamheten bedöms ha en mycket liten risk, även om stora spannmålsvolymer kan lagras tillfälligt vid plattan. I normalfallet uppfylls inte kriterierna för livsmedelsföretag, men undantag kan finnas. Verksamheter som inte är livsmedelsföretag ska följa bestämmelserna om säkra livsmedel. Se artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002. Om verksamheten har sådan organisation och kontinuitet att den kan betraktas som ett livsmedelsföretag ska den vara registrerad hos länsstyrelsen.

- En silo för mellanlagring av obearbetad spannmål under en längre tid kan vara ett livsmedelsföretag inom primärproduktionen om silon ligger i anslutning till primärproduktionsanläggningen och kriterierna för viss kontinuitet och viss grad av organisation är uppfyllda. Avgörande i detta fall är hur länge spannmålen lagras i silon. Ligger silon inte i anslutning till primärproduktionsanläggningen tillhör verksamheten ledet efter primärproduktionen och ska då registreras hos kommunen.

- En siloanläggning som tar emot spannmål från olika odlare och där det sker rensning, torkning, lagring och uttransport av spannmål tillhör ledet efter primärproduktion.

- En livsmedelsföretagare kan köpa upp spannmål av en primärproducent och lagra spannmålen på säljarens gård under en kortare eller längre tid. I och med köpet går äganderätten och ansvaret för spannmålen över till köparen. Under förvaringstiden är producenten i praktiken en hyresvärd, utan ansvar för lagringen. Den tillfälliga lagringsplatsen är en enhet i köparens livsmedelsföretag och ska vara föremål för offentlig kontroll. Köparen ska därmed anmäla den anläggning där lagringen sker för registrering. Eftersom det inte rör sig om primärproduktion ska anläggningen registreras hos den kommunala kontrollmyndigheten, förutsatt att verksamheten har tillräcklig grad av organisation och kontinuitet för att betraktas som ett livsmedelsföretag. Den kontroll som kan bli aktuell på en sådan plats är bland annat lagrings- och torkningsförhållandena, hygien, skadedjur och spårbarhet.

Exempel – bär och svamp

- Bär eller svamp som plockas i skogen kan transporteras till en tillfällig insamlingsplats inför omlastning och vidare transport till en grossist, en butik eller annan sorts livsmedelsanläggning. Insamlingsplatsen kan omfattas av begreppet ”transportverksamhet” inom primärproduktionen eller vara en anläggning i ledet efter primärproduktionen beroende på hur verksamheten är organiserad. Se del AI, punkt 1.c i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004.

- Plockning av bär och svamp samt transport till en anläggning är primärproduktion. Den som levererar bär eller svamp till en insamlingsplats kan göra det i egenskap av privatperson, men kan också ha en sådan omfattande verksamhet att kriterierna för livsmedelsföretag är uppfyllda. Primärproducenten ska i så fall vara registrerad hos länsstyrelsen. Om insamlingsplatsen används kortvarigt, vid enstaka tillfällen och för begränsade volymer eller om ett iordningsställt utrymme saknas kommer verksamheten normalt inte uppfylla kriterierna för ett livsmedelsföretag. Undantag kan dock finnas. Transporterar primärproducenten själv bären eller svampen vidare från insamlingsplatsen till en anläggning kan insamlingsplatsen vara en del i transportledet i primärproduktionen och ingår i kontrollen av primärproduktionen. Om det är en annan aktör som utför transporten från insamlingsplatsen till en mottagande anläggning kan transporten vara en verksamhet i ledet efter primärproduktionen. Det gäller till exempel om transporten är en del av den mottagande anläggningens verksamhet eller om transporterar även transporterar andra livsmedel utöver primärprodukter.

- Om bär- eller svampplockaren säljer sina primärprodukter till ett företag i ledet efter primärproduktionen och det företaget ansvarar för insamlingsplatsen ligger kontrollansvaret för insamlingsplatsen på kommunen. Om en separat transportör transporterar bären och svampen från insamlingsplatsen och vidare till en anläggning ska transportören betraktas som ett livsmedelsföretag som ska vara registrerat hos kommunen, förutsatt att verksamheten har tillräcklig grad av organisation och kontinuitet för att betraktas som livsmedelsföretag.

- Eventuell förädling av bären är inte primärproduktion. Hit räknas även torkning och infrysning. Sådana verksamheter ska vara registrerade hos kommunen.

Exempel - fabriksfartyg

En räkbåt där livsmedelsföretagaren fiskar räkor och kokar dem ombord på båten under en del av året och under resten av året enbart bedriver fiske kan räknas som ett fabriksfartyg. Trots att verksamheterna bedrivs i samma lokaler, det vill säga på båten, rör det sig om två livsmedelsanläggningar. Att fisket, inklusive räkfisket, ska vara registrerat hos länsstyrelsen och räkkokningen ska vara godkänd av Livsmedelsverket.

Exempel - restaurang med egen fiskodling

En livsmedelsföretagare driver en restaurang samt en fiskodling. Fisken avlivas och rensas inne på restaurangen och används därefter i köket.
Verksamheten bedrivs vid två separata anläggningar. Restaurangen ska vara registrerad hos den kommunala kontrollmyndigheten. Fiskodlingen ska vara registreras hos länsstyrelsen förutsatt att den har tillräcklig grad av organisation och kontinuitet för att vara ett livsmedelsföretag i primärproduktionen.
Läs mer om gränsdragningen här:
Odling av fisk och kräftdjur

Transport av primärprodukter och av levande djur

Begreppet primärproduktion används i lagstiftningen för att beskriva verksamheter som sker på en gård eller på en liknande nivå. Till primärproduktionen hör per definition bland annat odling av vegetabilier och uppfödning av livsmedelsproducerande djur före slakt.

Transport av spannmål, frukt, bär och grönsaker, transport av fiskeriprodukter från fiskodlingar och från fiskebåtar samt transport av frilevande vilt från produktionsplatsen till en anläggning är verksamheter som sker på primärproduktionsnivå. Det gäller förutsatt primärprodukternas natur inte väsentligt har ändrats. Det framgår av del AI, punkt 1 c i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004.

Transport av levande djur räknas också till primärproduktionen och därmed sammanhängande verksamhet när djuren transporteras mellan gårdar och från en gård till exempelvis en marknad eller ett slakteri. Transport av levande musslor till en mellanhand, en leverans-, renings- eller bearbetningsanläggning omfattas också. Se del AI, punkt 1 b i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 och EU-kommissionens vägledning till förordningen.

Eftersom transport av vegetabilier, fiskeriprodukter, nedlagt frilevande vilt och levande djur, inklusive levande musslor och levande fiskeriprodukter, från primärproduktionsplatsen till en anläggning tillhör primärproduktionsledet är den aktör som bedriver sådan verksamhet en primärproducent. Primärproducenter av livsmedel ska enligt 23 § livsmedelsförordningen kontrolleras av länsstyrelserna. Det innebär att transportverksamheter i primärproduktionsledet ska vara registrerade hos länsstyrelsen som livsmedelsanläggning och följa hygienreglerna i förordningarna (EG) nr 852/2004 och 853/2004. Reglerna handlar bland annat om att fordon och transportlådor ska hållas rena och desinficeras när det är nödvändigt. Ansvarar primärproducenten själv för transporten behövs ingen särskild registrering. Transportverksamheten kontrolleras då i anslutning till den övriga kontrollen på primärproduktionsplatsen.

Övriga transportörer av livsmedel ska vara registrerade hos den kommunala kontrollmyndigheten. Det gäller till exempel företag som transporterar ägg till ett äggpackeri eller mjölk till ett mejeri och transportörer som både transporterar primärprodukter och bearbetade livsmedel.

Direkta leveranser av små mängder primärprodukter

Många livsmedelsföretag i primärproduktionen levererar sina primärprodukter direkt till konsumenter, till exempel genom enklare gårdsförsäljning, torgförsäljning eller direkt till lokala detaljhandelsanläggningar som i sin tur levererar produkterna direkt till slutkonsumenter.

Försäljningen direkt till slutkonsumenter och, med vissa undantag, leveranser till andra livsmedelsanläggningar, är inte primärproduktion utan tillhör ledet efter primärproduktionen. Under vissa förutsättningar behöver denna verksamhet, det vill säga direktförsäljningen eller transporten, inte vara registrerad hos kommunen. Verksamheten betraktas då som en utökning av den befintliga, redan registrerade, verksamheten. Några viktiga förutsättningar är att det enbart rör sig om direktförsäljning eller leverans av ”små mängder” primärprodukter, att det är till slutkonsumenter eller lokala detaljhandelsanläggningar som levererar till slutkonsumenter och att det är primärprocenten själv som säljer eller levererar produkterna.

Tänk på att:

Gränsen för vad som kan anses vara ”små mängder” primärprodukter enligt LIVSFS 2005:20 ska inte förväxlas med frågan om en verksamhet är ett livsmedelsföretag i primärproduktionen och därför ska vara registrerad.

Bestämmelserna om producenters direkta leveranser av små mänger gäller, med undantag för jägare, bara livsmedelsföretag och reglerar vilka hygienkrav och andra krav som ställs vid sådana leveranser.

Försäljning av små mängder

Registrering och godkännande

Primärproduktion

Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött

Exempel på livsmedelsföretag i primärproduktionen

Senast uppdaterad 30 mars 2026 Ansvarig grupp ROR_LH