Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött

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

Här reder vi ut vad som menas med direkta leveranser av små mängder primärprodukter, frilevande vilt och kött av frilevande vilt och små mängder kött av fjäderfä och hardjur, vilka regler som gäller vid sådana leveranser, vem som berörs av reglerna och vilken myndighet som ansvarar för vad.

Direkta leveranser av små mängder

De nationella reglerna om direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött vänder sig till producenter som bedriver sin verksamhet som livsmedelsföretag samt till jägare. Det framgår av 45 § LIVSFS 2005:20.

Privatpersoner som säljer eller ger bort en begränsad mängd av sina egna primärprodukter omfattas inte av bestämmelserna om direkta leveranser av små mängder. Som privatperson ansvarar man däremot alltid för att livsmedlen är säkra. Se artikel 14 förordning (EG) nr 178/2002.

För att säkerställa att livsmedel som släpps ut på marknaden är säkra finns dock viss krav som även gäller privatpersoner. Det är till exempel när jägare säljer eller ger bort nedlagt frilevande vilt eller kött av frilevande vilt direkt till konsumenter eller till detaljhandelsanläggningar och när privatpersoner säljer eller ger bort murklor. Se LIVSFS 2005:20.

Reglerna om direkta leveranser av små mängder i EU-lagstiftningen

Hygienreglerna i förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004 riktar sig till livsmedelsföretagare i hela livsmedelskedjan, från platsen för primärproduktion och vidare fram till utsläppandet av livsmedel på marknaden.

Enligt förordningarna (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004 ska dessa inte tillämpas:

- när en primärproducent levererar små mängder av sina primärprodukter direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter. Se artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 och artikel 1.3 c i förordning (EG) nr 853/2004.
- på jägare som levererar små mängder av frilevande vilt eller kött från frilevande vilt direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter. Se artikel 1.3 e i förordning (EG) nr 853/2004.

Förordning (EG) nr 853/2004 ska inte tillämpas:

- när en producent levererar små mängder kött från fjäderfä och hardjur som har slaktats på producentens gård, direkt till
  slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar sådant kött direkt till slutkonsumenter. Se artikel 1.3 d i förordning (EG) nr 853/2004.

Vid sådana leveranser kan istället nationella regler tillämpas. De nationella reglerna finns i LIVSFS 2005:20. Med leverans menas att produkterna överlåts genom att säljas eller skänkas bort.

De nationella reglerna talar om vilka hygienkrav och andra krav producenten ska följa när produkterna levereras.

Reglerna underlättar för jägare och företag

Syftet med undantagen från EU-lagstiftningen vid direktförsäljning av små mängder primärprodukter, nedlagt frilevande vilt och visst slags kött är att underlätta för producenter och jägare att sälja sina produkter direkt till slutkonsumenter eller till butiker, kaféer och restauranger i närområdet. Då ska det räcka med att livsmedelsföretagaren har registrerat sin primärproduktionsanläggning hos länsstyrelsen, när det gäller primärproduktion, och att anläggningen är registrerad hos kommunen, när det gäller direkta leveranser av

små mängder kött från fjäderfä och hardjur, samt att det finns nationella regler som garanterar livsmedelssäkerheten.

Med primärproduktion menas odling och skörd av vegetabilier, till exempel frukt och grönsaker, uppfödning av livsmedelsproducerande djur och produktion av 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.

De nationella reglerna om leveranser av små mängder animaliska primärprodukter och visst slags kött direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter finns i 45-81 §§ i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

I föreskrifterna regleras vad ”små mängder” är, vad en ”lokal” detaljhandelsanläggning är och vilka hygienkrav och andra krav som ska vara uppfyllda för att garantera livsmedelssäkerheten vid sådana leveranser. Reglerna omfattar också dokumentationskrav och särskild information ska lämnas när produkterna levereras.

Kom ihåg om små mängder:

Reglerna om direktförsäljning av små mängder primärprodukter gäller livsmedelsföretag i primärproduktionen som är registrerade hos länsstyrelsen.

Reglerna om små mängder gäller

- leveranser direkt från producenten till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar till slutkonsumenter.
- primärproducentens egenproducerade primärprodukter.
- frilevande vilt och kött från frilevande vilt som jägaren själv har nedlagt.
- kött från fjäderfän och hardjur som producenten själv har fött upp och slaktat i anslutning till primärproduktionsplatsen.

Det är producenten eller jägaren själv som levererar produkterna.

Reglerna gäller leveranser från primärproducenter och köttproducenter som är livsmedelsföretagare eller jägare. Se 45 § LIVSFS 2005:20.

Primärproducentens leveranser till andra led i livsmedelskedjan, till exempel en grossist eller livsmedelsindustrin påverkas inte av reglerna om små mängder, utan då gäller EU-reglerna som vanligt.

När kan reglerna om leverans av små mängder inte tillämpas?

Reglerna om direktleverans av små mängder kan inte tillämpas om

- försäljningen eller leveransen omfattar mer än små mängder, eller
- produkterna levereras inom större ett område än vad de nationella reglerna medger, eller
- produkterna levereras av en mellanhand, exempelvis en transportör eller grossist, eller
- produkterna levereras till livsmedelsanläggningar andra än sådana som levererar direkt till slutkonsumenter, till exempel till grossister, eller
- andra produkter utöver producentens egenproducerade levereras, eller
- produkterna har behandlats eller bearbetats utöver det som medges i artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 samt artikel 1.3 c - 1.3 e i förordning (EG) nr 853/2004. Reglerna om små mängder omfattar till exempel inte ost, smaksatt honung, saft eller sylt.

I alla de här fallen gäller EU-lagstiftningen fullt ut.

Reglerna om producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter, nedlagt frilevande vilt och visst slags kött kan innebära att det uppstår vissa problem med gränsdragning. Till exempel om när den nationella lagstiftningen kan tillämpas, vilken myndighet som avgör det, vilken eller vilka registreringar som krävs och vilken myndighet som kontrollerar vad.

Reglerna om små mängder beskrivs närmare i styckena nedan och här reder vi ut gränsdragningarna. Reglerna finns också sammanfattade i en broschyr.

Försäljning av små mängder

Registrering och godkännande

Exempel på livsmedelsföretag i primärproduktionen

Gränsen mellan primärproduktion och senare led

Vad menas med leverans av små mängder primärprodukter?

Begreppet ”leverans av små mängder” innefattar att man säljer eller skänker bort egenproducerade primärprodukter, till exempel ägg, fisk, frukt och grönsaker

- direkt till slutkonsumenter vid gårdsförsäljning, eller
- på en lokal marknad, eller
- till lokala detaljhandlare och/eller till lokala restauranger för direkt försäljning till slutkonsumenter.

Distansförsäljning, till exempel försäljning via en REKO-ring eller en egen webbplats, omfattas också, förutsatt att det finns en direktkontakt mellan säljaren och köparen och försäljningen sker utan mellanhänder.

Den som plockar produkter i naturen, till exempel små mängder levande musslor, örter, bär eller svamp för att leverera direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandlare för försäljning till slutkonsumenter omfattas också av primärproduktionsbegreppet. Om verksamheten har tillräcklig grad av organisation och kontinuitet anses den bedrivas som ett livsmedelsföretag. Anläggningen ska så vara registrerad hos länsstyrelsen. Detta enligt 23 § livsmedelsförordningen.

Kom ihåg om små mängder:

Privatpersoner som säljer en begränsad mängd primärprodukter eller bara säljer sina produkter några gånger per år omfattas inte av reglerna om små mängder. Det beror på att de nationella reglerna gäller livsmedelsföretag, med undantag för jägare som omfattas även om de är privatpersoner.

Varje EU-land som vill tillämpa undantagen från EU-lagstiftningen måste definiera begreppet ”små mängder” med hänsyn till de lokala förhållandena i landet. I den nationella lagstiftning måste det finnas fastställa de regler som talar om vad som krävs istället för att garantera livsmedelssäkerheten. Reglerna ska vara riskbaserade. Vad som menas med ”lokal” detaljhandelsanläggning ska också framgå av de nationella reglerna. Se artikel 1.3 i förordning (EG) nr 852/2004, artikel 1.4 i förordning (EG) nr 853/2004 och Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004.

Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004

Livsmedelsanläggning, livsmedelsföretag och livsmedelsföretagare

Vad innebär leverans direkt till konsumenter?

Med leverans direkt till slutkonsumenter menas att det finns en direktkontakt mellan producenten och konsumenten. Då är det primärproducenten själv, jägaren eller den som fött upp och slaktat fjäderfäna och hardjuren som överlåter, skänker eller säljer sina produkter till konsumenter utan några mellanhänder.

Med undantag för försäljning av opastöriserad mjölk, kan direktförsäljning till konsumenter till exempel vara en enklare gårdsförsäljning, försäljning på torget, från båten, på marknader eller genom distansförsäljning.

Opastöriserad mjölk får bara säljas eller överlåtas till konsumenter som kommer till primärproduktionsstället. Mjölken får inte heller tappas upp i förväg, se 79 § LIVSFS 2005:20.

Opastöriserad mjölk ska inte förväxlas med råmjölk, som är den första mjölken som kon producerar efter kalvning. Råmjölken får tappas upp i förväg och säljas både direkt till konsumenter och till lokala butiker, restauranger och andra detaljhandelsanläggningar som säljer livsmedel direkt till slutkonsumenter. Se 71-75 §§ LIVSFS 2005:20.

Vad är lokala detaljhandelsanläggningar?

Med ”lokal” detaljhandelsanläggning menas en butik, ett kafé, bed-and-breakfast eller restaurang som ligger i samma eller angränsande län till primärproduktionsanläggningen eller primärproduktionsplatsen. Frilevande vilt och kött från frilevande vilt får dock levereras till kaféer, butiker, restauranger och liknande över hela landet. Se 46-73 §§ LIVSFS 2005:20.

Vilka producenter gäller de nationella reglerna?

Det finns flera olika situationer då bestämmelserna om producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter kan tillämpas.

Exempel på sådana är:

- Ett litet livsmedelsföretag i primärproduktionen som enbart levererar en typ av egenproducerad primärprodukt i små mängder, till exempel honung.
- Ett litet livsmedelsföretag i primärproduktionen som levererar små mängder egenproducerade primärprodukter av olika slag. Till exempel honung, ägg, potatis, frukt och grönsaker.
- Ett stort livsmedelsföretag i primärproduktionen med ett litet sidoflöde av små mängder egenproducerade primärprodukter, till exempel en biodling där honungen slungas och tappas på burk i anslutning till biodlingen. Det mesta av honungen levereras till en grossist, men ett sidoflöde av små mängder honung säljs på gården direkt till konsumenter och till butiker i närområdet. Ett annat exempel är en äggproducent som levererar merparten av äggen till ett godkänt äggpackeri men har ett litet sidoflöde och säljer ägg direkt till konsumenter, till exempel från en äggbod på primärproduktionsplatsen.

Både små och stora företag i primärproduktionen kan leverera små mängder direkt till konsumenter och till lokala detaljhandlare

Reglerna kan tillämpas av alla livsmedelsföretag med primärproduktion, oavsett hur stor eller liten primärproduktionen är, förutsatt att bestämmelserna i de nationella reglerna i LIVSFS 2005:20 uppfylls.

Bestämmelserna om direkta leveranser av små mängder primärprodukter gäller livsmedelsföretag och är registrerade som sådan hos länsstyrelsen.

Privatpersoner ska se till att primärprodukter som de säljer är säkra

Privatpersoner som säljer eller skänker bort egenproducerade primärprodukter några få gånger per år eller i så begränsad mängd att verksamheten inte uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag, omfattas inte av bestämmelserna om små mängder. Kravet på säkra livsmedel enligt artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002 måste däremot alltid vara uppfyllt.

I LIVSFS 2005:20 finns vissa bestämmelser som alltid måste uppfyllas när livsmedel släppt ut på marknaden och som gäller både företag och privatpersoner. Det är till exempel bestämmelser om förvällning av stenmurklor och när jägare levererar små mängder frilevande vilt och kött av frilevande vilt.

Livsmedelsföretag i ledet efter primärproduktionen kan leverera små mängder kött av fjäderfä och hardjur

Kött är inte en primärprodukt. Reglerna om producenters direkt leveranser av små mängder kött av fjäderfä och hardjur gäller livsmedelsföretagare i ledet efter primärproduktionen. Se 45 § LIVSFS 2005:20.

Reglerna om leveranser av små mängder

De nationella reglerna i LIVSFS 2005:20 om leveranser av små mängder omfattar honung och andra primärprodukter från biodling, ägg, råmjölk, opastöriserad mjölk, levande musslor, fisk och kräftdjur samt kött av fjäderfä och hardjur, frilevande vilt och kött av frilevande vilt.

När en primärproducent levererar (säljer, överlåter eller skänker bort) små mängder egenproducerade primärprodukter direkt till slutkonsument, eller till lokala detaljhandelsanläggningar, till exempel livsmedelsbutiker, marknadsstånd, mobila anläggningar eller restauranger, som levererar direkt till slutkonsumenter räcker det i regel med att primärproduktionen är registrerad hos länsstyrelsen. I vissa fall behövs en kompletterande registrering.

Primärproducenten ska följa de allmänna och specifika hygienreglerna för primärproduktion i förordningarna (EG) nr 852/2004 och 853/2004 samt annan relevant lagstiftning. Till exempel om märkning och information i förordning (EG) nr 1169/2011. När produkterna levereras ska reglerna i LIVSFS 2005:20 följas.

Förutsättningar för att tillämpa de nationella reglerna om små mängder

Följande förutsättningar måste vara uppfyllda för att de nationella reglerna ska kunna tillämpas:

- att det är ”små mängder” som levereras.
- att det bara är primärproducentens egna primärprodukter som levereras, eller frilevande vilt eller kött av frilevande vilt som jägaren själv har skjutit.
- att det är primärproducenten eller jägaren som utför leveransen.
- att leveranserna endast sker direkt till slutkonsumenter eller direkt till lokala detaljhandelsanläggningar som i sin tur levererar (säljer eller serverar) direkt till slutkonsumenter.
- att leveranserna endast sker till ”lokala” detaljhandelsanläggningar.
- att producenten är livsmedelsföretagare eller jägare.

Kom ihåg om direkta leveranser:

Med direkta leveranser menas att produkterna levereras direkt från producenten eller jägaren till slutkonsumenten eller till den lokala detaljhandelsanläggningen utan några mellanhänder. Leverans via en transportör eller grossist är därför inte möjligt, eftersom transportören/grossisten är en mellanhand.

Vad ”små mängder” är, vad som menas med ”lokala” detaljhandelsanläggningar och vilka hygienkrav och andra krav som ska vara uppfyllda framgår av 44-81 §§ LIVSFS 2005:20.

Utökad verksamhet

De nationella reglerna om direkta leveranser av små mängder primärprodukter gäller primärproducenter som bedriver sin verksamhet som livsmedelsföretag och har registrerat sin livsmedelsanläggning hos länsstyrelsen.

Grundregeln i lagstiftningen är att försäljning till slutkonsumenter och transport av livsmedel är aktiviteter som tillhör leden efter primärproduktionen. Se förordning (EG) nr 852/2004. Sådana anläggningar ska vara registrerade hos den kommunala kontrollmyndigheten. Se 23 § livsmedelsförordningen.

Uppfylls kriterierna för direktförsäljning av små mängder primärprodukter behövs i regel ingen ytterligare registrering än registrering av primärproduktionsanläggningen. Försäljningsverksamheten kan då betraktas som en utökning av företagarens befintliga verksamhet. Det är den kommunala kontrollmyndigheten som gör den bedömningen eftersom försäljnings- och transportverksamhet tillhör ledet efter primärproduktionen.

Om försäljningen till slutkonsumenter kommer att ske från till exempel en båt, på marknadsplatser eller på ett torg är det lämpligt att primärproducenten får ett dokument från sin länsstyrelse där det framgår att primärproduktionen är registrerad hos länsstyrelsen och att försäljningen gäller små mängder primärprodukter. Detta underlätta dialogen med kontrollmyndigheter i samband med kontroll av försäljning vid till exempel en kaj, vid marknader eller REKO-ringar.

Registrering hos länsstyrelsen

Livsmedelsföretagare i primärproduktionen ska vara registrerade hos länsstyrelsen. Den som planerar att sälja små mängder primärprodukter direkt till konsumenter och till lokala detaljhandlare kan informera länsstyrelsen om det genom att använda länsstyrelsernas gemensamma e-tjänst "Registrering av livsmedelsanläggning primärproduktion".

Registrering och godkännande

Registrering av livsmedelsanläggning primärproduktion - länsstyrelsernas gemensamma e-tjänst

Direktleverans av opastöriserad mjölk och levande musslor ska registreras särskilt hos länsstyrelsen

Den som planerar att leverera små mängder opastöriserad mjölk eller små mängder levande musslor från sin primärproduktion ska alltid göra en särskilt registrering av detta hos sin länsstyrelse.

Livsmedelsföretag i primärproduktionen ska registrera sina anläggningar hos länsstyrelsen. Vid direktförsäljning av små mängder opastöriserad mjölk eller små mängder levande musslor måste registreringen av primärproduktionen kompletteras med den registrering om direktförsäljningen. Länsstyrelsernas e-tjänst för registrering av livsmedelsanläggning kan användas för att göra kompletteringen.

Registrering av livsmedelsanläggning primärproduktion - länsstyrelsernas gemensamma e-tjänst

Opastöriserad mjölk

Med undantag för leverans av små mängder opastöriserad mjölk direkt till slutkonsumenter ska alla konsumtionsmjölk vara pastöriserad. Kravet på pastörisering av konsumtionsmjölk och grädde finns i 36 § LIVSFS 2005:20.

Den som vill sälja eller ge bort små mängder opastöriserad mjölk direkt till slutkonsumenter måste göra en särskild registrering om det hos länsstyrelsen. Se 76 § LIVSFS 2005:20. Primärproduktionsanläggningen ska också vara registrerad.

Det är bara tillåtet att överlåta små mängder opastöriserad mjölk direkt till konsumenter och mjölken får bara överlåtas till konsumenter som kommer till producentens gård.

Den som tar emot mjölken ska få skriftlig information om att mjölken är opastöriserad mjölk och därför kan innehålla sjukdomsframkallande bakterier.

Rekommendationen är att mjölken ska kokas eller användas i maträtter som genomgår en värmebehandling innan konsumtion. Det ska framgå att det är särskilt viktigt att barn och personer med nedsatt immunförsvar inte dricker mjölken utan föregående värmebehandling. Det ska också finnas en anvisning om hur mjölken ska förvaras. Livsmedelsverket har tagit fram ett informationsblad som kan använda.

I lagstiftningen finns också krav om att mängden opastöriserad mjölk som överlåts direkt till konsumenter ska journalföras.

Här hittar du reglerna vid direktförsäljning små mängder opastöriserad mjölk och ytterligare information:

Samtliga regler om direktförsäljning av små mängder opastöriserad mjölk finns i 76-81 §§ LIVSFS 2005:20.

Opastöriserad mjölk

Opastöriserad mjölk ska inte förväxlas med råmjölk, som är den första mjölken som kon producerar efter kalvning.

Livsmedelsverket anser att alla som planerar att leverera opastöriserad mjölk direkt till slutkonsumenter både ska registrera sin primärproduktionsanläggning hos länsstyrelsen och registrera direktförsäljning av opastöriserad mjölk. Även den som bara har en enda mjölkko.

Exempel på livsmedelsföretag i primärproduktionen

Levande musslor

Den som planerar att sälja små mängder levande musslor direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som säljer direkt till slutkonsumenter måste registrera detta särskilt hos länsstyrelsen. Se 65 § LIVSFS 2005:20. När levande musslor levereras till en lokal detaljhandelsanläggning ska en särskild registreringshandling följa med partiet. Handlingen ska bland annat innehålla information om producent, datum när musslorna togs upp och från vilket produktionsområde.

Livsmedelsverket anser att alla som odlar eller tar upp musslor för att släppa ut på marknaden ska registrera sina anläggningar i primärproduktionen, även om försäljningen bara sker några få gånger per år.

Här hittar du reglerna vid direktförsäljning av små mängder levande musslor:

Samtliga regler om direktförsäljning av små mängder levande musslor finns i 65-70 §§ LIVSFS 2005:20.

Exempel på livsmedelsföretag i primärproduktionen

Regler om leveranser av små mängder råmjölk

Den första mjölken som kon producerar efter kalvning kallas råmjölk. Råmjölk används framför allt för tillagning av ostkaka och kalvdans och råmjölken upphettas då i samband med tillagningen.

Råmjölk får överlåtas direkt till slutkonsumenter som kommer till producentens gård och till lokala detaljhandelsanläggningar som säljer livsmedel direkt till slutkonsumenter. Andra former av direktförsäljning till konsumenter är inte tillåten. Se 71 § LIVSFS 2005:20.

Råmjölken kan överlåtas som kyl eller som frusen. Förpackningen måste vara märkt med ordet "råmjölk". Se förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kapitel IV, punkt 1c. Producenten ska också genom märkning eller på annat sätt tydligt informera om att råmjölken ska värmebehandlas före konsumtion. Se 74 § LIVSFS 2005:20.

Här hittar du reglerna vid direktförsäljning av små mängder råmjölk:

Regler om direktförsäljning av små mängder råmjölk finns i 71-75 §§ LIVSFS 2005:20.

Regler om leveranser av små mängder ägg

Regler om primärproducenters direkta leveranser av små mängder ägg kan tillämpas då

1. små mängder ägg levereras direkt till konsumenter, och då
2. små mängder ägg från andra fjäderfä än värphöns, till exempel ankor och vaktlar, levereras direkt till lokala detaljhandelsanläggningar som säljer direkt till slutkonsumenter.

Till skillnad från ägg från till exempel ankor och vaktlar får hönsägg bara säljas direkt till konsumenter. Det beror på bestämmelser för hönsägg i handelsnormerna. Se förordning (EU) nr 1308/2013, bilaga VII, del VI. Hönsäggen som säljs direkt till konsumenter får inte heller sorteras efter vikt eller kvalitetsklass.

Produktion och insamling av ägg på produktionsanläggningen räknas som primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet. I det igår också att placera äggen i transportförpackningar. Hönsägg betraktas inte som färdigförpackade om det vid inköpstillfället sluts i en förpackning, när de förpackas för

omedelbar försäljning till konsumenter eller när de förpackas separat för köparen på dennes begäran eller beställning.

Här hittar du reglerna vid direktförsäljning av små mängder ägg:

Vad små mängder ägg är och vilka andra regler som gäller vid direktleverans av små mängder ägg framgår av 53-57 §§ LIVSFS 2005:20.

Att sortera och förpacka äggen är inte primärproduktion och får endast ske vid ett äggpackeri. Äggpackerier tillhör ledet efter primärproduktionen även om de är placerade på samma plats som äggproduktionen. Se Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004. Äggpackerier ska godkännas av Livsmedelsverket. Se 23 § livsmedelsförordningen. De gäller alla sorters äggpackerier, oavsett om det är hönsägg eller ägg från andra fåglar som paketeras. För att få tvätta ägg krävs ett särskilt godkännande från Livsmedelsverket.

Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004

Försäljning av ägg

Livsmedelsverkets instruktion - Kontroll av äggpackerier

Regler om leverans av små mängder honung

Information om reglerna om primärproducenters direkta leveranser av små mängder honung och andra biodlingsprodukter finns samlade på en separat webbsida.

Leverans av små mängder honung och andra biodlingsprodukter

Regler om leverans av små mängder fisk och kräftdjur

Vad som menas med små mängder primärprodukter av fisk eller kräftdjur, vad som menas med en lokal detaljhandelsanläggning och vilka hygienkrav som ska vara uppfyllda vid sådana leveranser beskrivs i 46-48 §§ LIVSFS 2005:20. Reglerna gäller livsmedelsföretag i primärproduktionen.

Regler om små mängder av frilevande vilt och kött från frilevande vilt

Vägledning om information om jägares leveranser av små mängder frilevande vilt och kött av frilevande vilt finns samlat på en separat sida.

Jägares leveranser av frilevande vilt och kött av frilevande vilt

Regler om leverans av små mängder kött från fjäderfä och hardjur

Det finns nationella regler om köttproducenters direkta leveranser av små mängder kött från fjäderfä och hardjur. Reglerna innebär att en köttproducent får leverera kött från sammanlagt 10 000 fjäderfän och hardjur per år direkt till konsumenter eller till detaljhandelsanläggningar i hela Sverige som levererar till slutkonsumenter. Se 58 § LIVSFS 2005:20.

Djuren ska vara producentens egna och ska ha slaktats på producentens anläggning på gården, till exempel i en gårdsbutik med tillhörande slakteridel. Se 58 § LIVSFS 2005:20. Köttet får vidareförädlas i gårdsbutiken, till exempel rökas.

Med fjäderfän avses tamfjäderfä som kyckling, höns, gäss, änder, pärlhöns och kalkoner, samt hägnad vildfågel som fasaner, duvor, vaktlar och rapphöns. Strutsfåglar betraktas inte som fjäderfä utan räknas som hägnat vilt. Med hardjur menas kaniner, harar och gnagare. Se definitioner i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.

Leveranserna ska ske direkt från producenten till mottagaren, utan några mellanhänder. Om leveranser ska ske över större avstånd kräver det att producenten själv arrangerar transporten, eftersom leveranser inte får ske via grossister eller på annat liknande sätt via detaljhandelsledet. Det finns därmed en naturlig begränsning av producentens möjlighet att leverera produkter över större geografiska avstånd.

En anläggning som enbart slaktar och levererar små mängder kött av fjäderfä och hardjur, i enlighet med de nationella reglerna, behöver inte godkännas. Anläggningen kan däremot behöva vara registrerad hos den kommunala kontrollmyndigheten som en detaljhandelsanläggning och följa de allmänna hygienreglerna i förordning (EG) nr 852/2004. Om det behövs beror på omfattningen av verksamheten, hur ofta slakt sker och hur ofta kött levereras, det vill säga verksamhetens organisation och kontinuitet.

Primärproduktionsanläggningen ska vara registrerad hos länsstyrelsen om uppfödningen har en sådan organisation och kontinuitet att den kan anses bedrivas som livsmedelsföretag i primärproduktionen.

Verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung

Exempel på livsmedelsföretag i primärproduktionen

Regler om leverans av små mängder vegetabilier

För små mängder vegetabilier, till exempel potatis, frukt, bär, grönsaker, och svamp, som primärproducenten levererar direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter 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. Bedömningen bör vara riskbaserad och ta hänsyn till vilken primärprodukt företagaren planerar att sälja, hur stor mängd det handlar om, vilka risker som är förknippade med produktionen, om produkterna är ätfärdiga eller kommer att konsumeras obearbetade eller om de i regel kommer att tillagas eller bearbetas på annat sätt samt hur många konsumenter som kan komma att beröras.

Begreppet ”lokal detaljhandelsanläggning” bör tolkas som anläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter och som ligger i samma eller angränsande län som primärproducentens anläggning. Tillämpningen blir då den samma som för de animaliska primärprodukterna som är reglerade i LIVSFS 2005:20.

För att få sälja groddar ska groddproduktionen vara godkänd av länsstyrelsen och producenten leva upp till de allmänna hygienreglerna för primärproduktion som finns i hygienförordningen och de specifika kraven för produktion av groddar och spårbarhet av groddar och fröer avsedda för produktions av groddar.

Groddar

Exempel på livsmedelsföretag i primärproduktionen

Information om reglerna om små mängder finns samlade i en broschyr

De nationella reglerna finns sammanställda i en broschyr som vänder sig till företag som planerar att sälja små mängder primärprodukter och visst slags kött direkt till konsumenter eller till lokala butiker och restauranger.

Försäljning av små mängder

Små mängder - Vem beslutar och vem kontrollerar?

Här kan du läsa om när det är kommunen eller länsstyrelsen som är ansvarig myndighet.

Kommunens roll

Att sälja, skänka bort eller transportera livsmedel räknas i regel som verksamheter i leden efter primärproduktionen. När en livsmedelsföretagare i primärproduktionen planerar att leverera, sälja, överlåta eller skänka bort små mängder av sina egenproducerade primärprodukter direkt till konsumenter eller till lokala butiker, kaféer, restauranger etcetera som levererar till slutkonsumenter är det därför kommunen som ska ta ställning till om det finns förutsättningar att tillämpa de nationella reglerna om små mängder eller om försäljningen bedrivs på ett sådant sätt att det krävs en registrering hos kommunen.

Om producenten har skickat in en anmälan om registrering och kommunen kommer fram till att verksamheten omfattas av undantagen om producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter och därmed inte ska registreras hos kommunen, är det ett beslut som ska hanteras som alla andra beslut enligt förvaltningslagens regler. Om kriterierna för direktförsäljning av små mängder primärprodukter inte uppfylls ska verksamheten registreras hos kommunen som en detaljhandelsanläggning.

Kommunen bör informera om att primärproduktionsanläggningen ska vara registrerad hos länsstyrelsen, om det inte redan är det. Gäller det direktförsäljningen av opastöriserad mjölk eller levande musslor bör kommunen informera att det krävs en särskild registrering av detta hos länsstyrelsen.

Om kommunen avvisar en anmälan om registrering är önskvärt att länsstyrelsen att informeras om det. Det bidrar till att länsstyrelsen har rätt information och underlättar kontrollen.

Kommunen måste göra en bedömning i varje unikt fall

Gäller direktförsäljningen små mängder flera olika sorters primärprodukter ska kommunen göra en sammantagen bedömning av omfattningen, organisation och kontinuitet. Slutsatsen kan då bli att verksamheten som helhet betraktas som ett livsmedelsföretag och ska registreras hos kommunen. Det är därför viktigt att en bedömning görs i varje enskilt fall.

Butiker, restauranger och andra detaljhandelsanläggningar, som säljer livsmedel av animaliskt ursprung till direkt till slutkonsumenten, omfattas som utgångspunkt inte av krav på godkännande enligt förordning (EG) nr 853/2004, utan ska registreras. Detta gäller exempelvis gårdsbutiker som styckar och maler kött. Se artikel 1.5.a) i förordning (EG) nr 853/2004. Förordning 853/2004 ska inte heller tillämpas när en producent som föder upp fjäderfä eller hardjur slaktar dessa hemma på gården och levererar små mängder av köttet direkt till konsumenter och till lokala detaljhandelsanläggningar, som levererar direkt till slutkonsumenter. Det innebär att en sådan anläggning inte behöver godkännas, utan ska registreras hos den kommunala kontrollmyndigheten, förutsatt att verksamheten har sådan organisation och kontinuitet att den kan betraktas som ett livsmedelsföretag.

Kommunens ansvarar för att bedöma om kriterierna är uppfyllda, det vill säga att:

- djuren är uppfödda på gården.
- det endast är små mängder kött som levereras.
- leveranserna endast sker direkt till slutkonsumenter och till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar till slutkonsumenter.
- det är producenten själv som levererar köttet.

Se artikel 1.3 d) i förordning (EG) nr 853/2004 (ändrad genom förordning (EU) 2021/1756) och 58 § LIVSFS 2005:20.

Kommer kommunen fram till att kriterierna uppfylls ska anläggningen vara registrerad hos den kommunala kontrollmyndigheten. Uppfylls de inte utan det till exempel sker mer hantering, beredning eller bearbetning vid anläggningen, till exempel tillverkning korv, eller större delen av försäljningen sker till andra anläggningar ska anläggningen godkännas och kontrolleras av Livsmedelsverket.

Länsstyrelsens roll

Länsstyrelsen ansvarar för kontrollen av primärproducenter av livsmedel. Se 23 och 25 §§ i livsmedelsförordningen (2006:813). Det innebär att länsstyrelsen också ansvarar för att kontrollera att en primärproducent lever upp till de nationella reglerna när denne levererar sina produkter direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar till slutkonsumenter.

Länsstyrelsen ansvarar för kontrollen av primärproducenter

Länsstyrelsen ansvarar både för kontrollen på primärproduktionsplatsen och när primärproducenten säljer små mängder av sina primärprodukter direkt till konsumenter eller levererar dem till en lokal detaljhandelsanläggning som säljer direkt till slutkonsumenter.

Reglerna om små mängder omfattar all enklare gårdsförsäljning, torgförsäljning och bryggförsäljning men även distansförsäljning direkt till konsumenter och försäljning genom REKO-ringar.

När ska anläggningen registreras hos kommunen?

Anläggningen ska vara registrerad hos kommunen om mängderna överskrider små mängder, det vill säga de mängder som anges i LIVSFS 2005:20, om försäljningen omfattar primärprodukter som kommer från andra producenter, om försäljningen inkluderar livsmedel som inte är primärprodukter eller små mängder kött som inte är frilevande vilt, till exempel kött från hägnat vilt, eller om någon annan än primärproducenten ansvarar för leverans eller försäljning.

När en primärproducent som är registrerad hos länsstyrelsen och som säljer små mängder av sina egna primärprodukter direkt till konsumenter planerar att utöka verksamheten och sälja andra produkter som har tillverkats på gården, till exempel saft, sylt och marmelad, direkt till konsumenter måste den kommunala kontrollmyndigheten bedöma om försäljningen har en sådan organisation och kontinuitet att den kan klassas som ett livsmedelsföretag och gårdsbutiken ska vara registrerad hos kommunen som detaljhandelsanläggning. Detta gäller också om företagaren planerar att sälja primärprodukter från andra producenter eller köttlådor med kött från egna djur.

Beslutar kommunen att gårdsbutiken ska vara registrerad kan undantagen om försäljning av små mängder primärprodukter direkt till konsumenter inte tillämpas eftersom försäljningen kommer att omfatta mer än de egna primärprodukterna. Primärproducenten kan däremot leverera små mängder av sina egna primärprodukter direkt till den egna gårdsbutiken och till andra lokala detaljhandelsanläggningar, och på så sätt fortsätta att tillämpa de nationella reglerna om små mängder.

Om en bärodlare planerar att sälja sina bär under sommarmånaderna, från till exempel juni till och med augusti, och ha en eller flera fasta uppställningsplatser för försäljning samt ha säsongsanställd personal omfattas försäljningen inte av undantagen om direktförsäljning av små mängder eftersom det inte är primärproducenten själv som säljer bären. Anläggningarna ska då vara registrerade hos den kommunala kontrollmyndigheten och uppfylla samtliga relevanta regler i livsmedelslagstiftningen.

Exempel på registrering

Exempel försäljning av honung - registrering hos länsstyrelsen
En biodlare är registrerad hos länsstyrelsen som livsmedelsföretag med primärproduktion. Biodlaren säljer egenproducerad honung på olika marknadsplatser i länet varje sommar. Honungen säljs utan några mellanhänder och den totala mängden som säljs per år understiger ”små mängder”, det vill säga är under 1000 kg/år. Försäljningen uppfyller i övrigt reglerna i 49-52 §§ LIVSFS 2005:20.

Eftersom gränsen för ”små mängder” inte överskrids och sker utan mellanhänder och övriga bestämmelser vid direktförsäljning av små mängder honung uppfylls kan försäljningen bedrivas utan att den behöver vara registrerad som en anläggning hos kommunen. Det räcker med andra ord med att primärproduktionen är registrerad hos länsstyrelsen. Länsstyrelsen ansvarar för både för kontrollen av primärproduktionen och kontroll av att företaget följer bestämmelserna i LIVSFS 2005:20.

Exempel försäljning av honung och andra primärprodukter - registrering både hos länsstyrelsen och kommunen
En primärproducent som är registrerad hos länsstyrelsen säljer ”små mängder” honung, det vill säga

mindre än 1000 kg, egenproducerad honung, och ett antal andra egenproducerade primärprodukter, bland annat ägg, frukt och grönsaker, på den lokala torgmarknaden. Produkterna säljs också hemma på producentens gård i en iordningställd butik i en ombyggd lada.

Det är primärproducenten själv som säljer produkterna och den totala mängden såld honung och övriga primärprodukter understiger gränsen för ”små mängder” enligt LIVSFS 2005:20. Kommunen gör dock bedömningen att försäljningen på torget och på gården är utformade på ett sådant sätt och har en sådan organisation och kontinuitet att de bedrivs som livsmedelsföretag och därför ska vara registrerade hos kommunen.

Slutsatsen blir att primärproduktionen ska vara registrerad hos länsstyrelsen. Reglerna om direktförsäljning av små mängder kan inte tillämpas utan torgförsäljningen och gårdsförsäljningen är livsmedelsanläggningar som ska vara registrerade hos kommunen.

Exempel – vaktelproducent registrerad hos länsstyrelsen
En vaktelproducent är registrerad hos länsstyrelsen som livsmedelsföretag med primärproduktion. Producenten säljer vakteläggen till en lokal restaurang och slaktar vaktlarna för konsumtion i det egna hushållet. Producenten planerar att utöka verksamheten och slakta vaktlarna hemma på gården och sälja vaktelkött till den lokala restaurangen.

Den totala mängden ägg som säljs direkt till konsumenter och till den lokala restaurangen understiger gränsen för ”små mängder”, det vill säga ägg från 350 fjäderfän, enligt 54 § LIVSFS 2005:20.

Eftersom gränsen för ”små mängder” ägg inte överskrids och försäljningen bara är direkt till konsumenter och till en lokal detaljhandelsanläggning som levereras till slutkonsumenter och leveranserna sker utan några mellanhänder kan äggförsäljningen ske utan att den behöver vara registrerad som en anläggning hos kommunen. Primärproduktionen måste dock vara registrerad hos länsstyrelsen. Vid försäljningen av vakteläggen ska de nationella reglerna i 53-57 §§ LIVSFS 2005:20 följas.

Slakten av vaktlar och försäljningen av köttet kan vara föremål för registrering beroende på hur ofta den sker och många vaktlar som slaktas. Kommunen måste göra en separat bedömning av om verksamheten kan anses bedrivas som livsmedelsföretag. Om den uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag och den totala mängden kött som kommer att levereras underskrider gränsen för "små mängder", det vill säga är mindre än kött från 10 000 vaktlar enligt 58 § LIVSFS 2005:20, räcker det att anläggningen är registrerad hos kommunen.

Kommer mer än små mängder kött säljas ska anläggningen godkännas av Livsmedelsverket.

Senast uppdaterad 15 december 2025 Ansvarig grupp ROR_LH