

Jägares leveranser av frilevande vilt och kött av frilevande vilt

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

Frilevande vilt som fällt av jägare och kött från sådant vilt kan levereras på olika sätt. Beroende på vilket slags vilt det är, hur viltet eller köttet levereras och i vilka mängder detta sker, ställs olika krav i lagstiftningen. Visst vilt ska alltid levereras till vilthanteringsanläggning.

Ord och uttryck

I denna text betyder:

- *vilt* – nedlagt frilevande vilt med päls eller fjäderdräkten på.
- *kött av vilt* – kött av frilevande vilt, det vill säga avhudade slaktkroppar, fåglar utan fjäderdräkt, alla ätliga delar av djuret, inklusive blod.
- *detaljhandelsanläggning* – en anläggning som i huvudsak bedriver detaljhandelsverksamhet enligt artikel 3.7 i förordning (EG) nr 178/2002.

Verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung

Vad frilevande vilt är framgår av punkt 1.5 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.

Vad kött är framgår av punkt 1.1 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.

Jakt och vilt

Jägares leverans av små mängder vilt och kött av vilt

En jägare kan sälja eller ge små mängder vilt och kött av vilt direkt till slutkonsumenter och till detaljhandelsanläggningar, som i sin tur levererar viltet och köttet direkt till slutkonsumenter, och omfattas då inte av alla bestämmelser i förordning (EG) 853/2004. Se artikel 1.3 e i förordning (EG) nr 853/2004. Enlig artikel 4 i samma förordning ska medlemsländerna istället fastställa nationella regler för jägares direkta leveranser av vilt och kött av vilt. De nationella reglerna finns i LIVSFS 2005:20. Se 44 § samt 59 §, 60 §, 62 § och 64 §.

Reglerna innebär att jägaren ska leverera viltet själv. Leveransen ska alltså göras helt utan mellanhänder. Jägaren ansvarar för att viltet och köttet är säkert att äta. Regeln om att livsmedel ska vara säkra i artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002 gäller för jägaren.

En första undersökning av fällt vilt, som ska släppas ut på marknaden, ska utföras av en utbildad person som ingår i jaktlaget eller finns i jaktområdets omedelbara närhet. Undersökningen ska göras så snart som möjligt efter avlivningen.

Läs mer om vad en jägare är, utbildad person och första undersökning:

Jakt och vilt – viktiga begrepp.

Jakt och vilt - första undersökning av vilt

Arter som är mottagliga för trikinos, till exempel vildsvin, björn, grävling och bäver, ska alltid levereras till en vilthanteringsanläggning. Det framgår av bestämmelserna i 61 § och 63 § i LIVSFS 2005:20. Det innebär att de här djurslagen inte ens vid enstaka tillfälle får ges bort eller säljas till någon annan än en godkänd vilthanteringsanläggning.

Jägare som livsmedelsföretagare

Jägare som enbart levererar små mängder av nedlagt frilevande vilt och kött från frilevande vilt enligt

bestämmelserna i LIVSFS 2005:20 omfattas inte av bestämmelserna om krav på registrering eller godkännande enligt artikel 6 i förordning (EG) nr 852/2004.

Registrering och godkännande

Små mängder

Vad som anses vara små mängder framgår av LIVSFS 2005:20, se 59-64 §§. Olika mängder gäller för olika typer av vilt och om det är vilt eller kött av vilt som levereras. Högsta gräns för vad som är små mängder framgår av Tabell 1 nedan.

Tabell 1. Små mängder vilt och kött av vilt.

Typ av vilt	Vilt	Kött
Småvilt	10 000 djur	1 000 djur
Storvilt	25 enheter	1 enhet

En enhet storvilt motsvarar en vuxen älg. För beräkning av enheter för kalvar och andra typer av storvilt ska omräkningsfaktorerna i tabell 2 användas.

Tabell 2. Omräkningsfaktorer för enheter av storvilt.

	Älg	Kron- och dovhjort	Rådjur
Vuxet djur	1	0,333	0,1
Kalv, djur yngre än 12 månader	0,5	0,25	0,1

Detta innebär till exempel att en jägare sammanlagt kan leverera 75 vuxna hjortar i form av primärprodukter. Om denne levererar enbart rådjur motsvarar det 250 rådjur.

Leverans av större mängder vilt eller kött av vilt

Om jägare vill avsätta mer vilt än det som de nationella reglerna anger som små mängder ska verksamheten vara registrerad som primärproduktion hos länsstyrelsen i enlighet med 23 § livsmedelsförordningen (2006:813). Livsmedelsverkets bedömning är att jägare som levererar mer än små mängder bedriver verksamheten som livsmedelsföretag.

Allt vilt utöver det som får levereras som små mängder direkt till slutkonsument eller detaljhandel ska levereras till en godkänd vilthanteringsanläggning. Leveransen kan antingen ske direkt till vilthanteringsanläggningen eller via en registrerad eller godkänd uppsamlingscentral för vilt som levererar viltet till vilthanteringsanläggningen.

Om jägaren vill leverera mer än små mängder kött av vilt krävs antingen en registrerad eller godkänd anläggning beroende på hur leveranserna kommer att ske.

Den som vill leverera mer än små mängder kött:

- direkt till slutkonsumenter ska registrera sin livsmedelsanläggning hos kommunen och uppfylla hygienkraven i bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004.
- till andra livsmedelsföretag ska först ansöka hos Livsmedelsverket om godkännande av anläggningen och uppfylla hygienkraven i bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004 och bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004.

Exempel på livsmedelsföretag i primärproduktionen

Detaljhandelsanläggning som tar emot vilt direkt från jägare

Uppsamlingscentraler för vilt

Leverans till vilthanteringsanläggning

För att kött av vilt ska kunna avsättas på marknaden inom Sverige, inom övriga EU eller exporteras utanför EU måste först viltet levereras till en vilthanteringsanläggning och bli besiktigat och godkänt av Livsmedelsverkets kontrollpersonal. Se artikel 4.2 i förordning (EG) nr 853/2004.

Visst vilt ska alltid levereras till en vilthanteringsanläggning. Detta gäller till exempel björn, vildsvin och andra vilda djur som kan vara smittade med trikiner. Se 61 och 63 §§ LIVSFS 2005:20. Alla leveranser av sådant vilt ska gå genom en vilthanteringsanläggning, där köttet ska besiktigas och godkännas efter slakt, innan det får levereras vidare.

Hantering av storvilt efter avlivning regleras i bilaga III, avsnitt IV, kapitel II i förordning (EG) nr 853/2004. För småvilt finns motsvarande reglering i kapitel III i samma bilaga till samma förordning.

Urtagning

För storvilt gäller att djuret så snart som möjligt efter avlivning ska öppnas och att magar och tarmar avlägsnas. Djuret ska också vid behov avblodas.

Första undersökning

En första undersökning av fällt vilt, som ska släppas ut på marknaden, ska utföras av en utbildad person som ingår i jaktlaget eller finns i jaktområdets omedelbara närhet. Undersökningen ska göras så snart som möjligt efter avlivningen.

Läs mer om utbildad person och första undersökning:

Jakt och vilt – viktiga begrepp.

Jakt och vilt - första undersökning av vilt

Hjort

I de fall hjort från hägn inte har undersökts för förekomst av tuberkulos enligt Jordbruksverkets föreskrifter (SJVFS 2012:25, K158) ska skallen och alla organ, inklusive magar och tarmar alltid följa med. Detta är en förutsättning för att Livsmedelsverkets kontrollpersonal ska kunna genomföra tuberkulosundersökning som en del av köttbesiktningen. Se 28 § LIVSFS 2005:20.

Snarad ripa

Om snarad ripa levereras till en vilthanteringsanläggning finns nationella regler som innebär undantag från kraven i bilaga III, avsnitt IV, kapitel III i förordning (EG) nr 853/2004. Se 27 § LIVSFS 2005:20.

Undantagen innebär att den första undersökningen av viltet inte behöver göras och den behöver inte heller överlämnas till den behöriga myndigheten för besiktning.

Om den snarade ripan dessutom levereras till vilthanteringsanläggningen i fryst tillstånd, och om avsikten är att därefter släppa ut den på marknaden fryst, oplockad och ourtagen, behöver urtagning inte göras.

Jakt och vilt

Uppsamlingscentraler för vilt

Kom ihåg vid jägares leveranser av små mängder vilt eller kött av vilt direkt till slutkonsumenter eller lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter

- Livsmedelsverket anser att jägare som endast levererar små mängder vilt och kött vilt inte är att betrakta som livsmedelsföretagare.
- Läs mer om hygien, bly i vilt och andra faror som är viktiga för jägare att känna till och hantera. Jakt, Livsmedelsverkets webbplats

Senast uppdaterad 27 juni 2023 Ansvarig grupp SV_LH