



Små mängder primärprodukter – *Vad innebär det?*

Lisa Persdotter

Examensarbete, Magisterprogrammet för livsmedelstillsyn, 15 hp

Institutionen för Livsmedelsvetenskap

Publikation nr 267

Swedish University of Agricultural Sciences
Department of Food Science

Uppsala 2009



Små mängder primärprodukter – *Vad innebär det?*

Lisa Persdotter

Handledare: Kerstin Lundström, SLU och
Ann-Christine Salomonsson & Katarina Bäcklund Stålenheim, SLV
Examinator: Maria Lundesjö Ahnström, SLU

Institutionen för Livsmedelsvetenskap

Publikation nr 267

Swedish University of Agricultural Sciences
Department of Food Science

Uppsala 2009

Titel:

Små mängder primärprodukter
– *Vad innebär det?*

Small Quantities of primary products
– *What does it mean?*

Självständigt arbete 15 högskolepoäng, Magisterprogrammet i Livsmedelstillsyn,
Sveriges Lantbruksuniversitet.

Student: Lisa Persdotter

Handledare: Kerstin Lundström

Institutionen för Livsmedelsvetenskap, avdelningen för kött- och fiskkvalitet,
Sveriges Lantbruksuniversitet

Externa handledare: Ann-Christine Salomonsson

Tillsynsavdelningen, Enheten för inspektion, Livsmedelsverket

Katarina Bäcklund Stålenheim

Tillsynsavdelningen, Enheten för inspektion, Livsmedelsverket

Förord

Att skriva ett examensarbete är sällan så lätt som man trott och hoppats på från början. Även om man har en klar tanke på vad som ska undersökas och hur detta ska göras blir det oftast inte helt som man tänkte sig. Givetvis gäller det även denna uppsats. Så här mot slutet är det lätt att sitta och tänka tillbaka på den resa som det här arbetet gett mig. Det är inte för än man nästan är helt klar som man inser hur mycket man lärt sig.

Examensarbetet gjordes i samarbete med Livsmedelsverket och jag vill passa på att tacka mina externa handledare Ann-Christine Salomonsson och Katarina Bäcklund Stålenheim (Tillsynsavdelningen, Enheten för inspektion, Livsmedelsverket) för det enorma stöd som jag fått från dem. De har under arbetets gång hållit sig ständigt uppdaterade med mitt arbete och gett mig värdefulla tips och kontaktuppgifter som underlättat mitt arbete. Jag vill även passa på att tacka alla de personer som tagit sig tid att prata med mig och anförtrott mig med den kunskap de förfogar över.

Jag vill rikta ett särskilt varmt tack till min mamma, Barbro Persson, som med sina fantastiska kunskaper i franska hjälpt mig med tolkningen av den franska lagtext som ännu inte går att få tag i på engelska. Tack!

Abstract

In article 1.2 c) EC regulation 852/2004 it says that the regulation is not applicable to producers who directly supply small quantities of primary products to the final consumer or to the local retailers who in their turn directly supply the final consumer. An almost identical regulation can be found in article 1.3 c) EC regulation 853/2004. The supply by a primary producer of small quantities of primary products, of animal origin or not, are consequently excepted from these two hygiene regulations. In article 1.3 EC regulation 852/2004 and article 1.4 EC regulation 853/2004 it says that the member states are to establish national rules in their national legislation as to the regulation of exception for small quantities.

The aim of this study was to investigate the handling of small quantities of primary products distributed locally in Sweden but also the handling of these products in other countries. Included in the study was to investigate how the supply is put in practise today; to see if and how "small quantities" and "locally" are defined but also the demands of food hygiene and the handling of fair practices in trade and protecting consumer interests, including labelling and other forms of consumer information.

After having been in contact with several professional organizations and those working with small quantities of primary products, it appeared that the interest in these questions was moderate. Even within the National Food Administration were the views concerning the limits of small amounts varied. There were voices who argued hard for the fixed and clear boundaries, while there were others who felt that the issue was self-regulating and that by fixed borders just got a rigid and difficult legislation.

As for other countries' national rules, it appeared that they attacked the issue in many different ways. There are countries that have many and clear rules for both "small quantities" and "local" while there are countries which only have provisions for a primary product, or none at all.

Sammanfattning

Av artikel 1.2 c) i förordning (EG) nr 852/2004 framgår det att förordningen inte ska tillämpas på producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter till konsumenter eller lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till konsumenter. En nästintill identisk bestämmelse finns i artikel 1.3 c) i förordning (EG) nr 853/2004. Primärproducenters leveranser av små mängder primärprodukter av både animaliskt och icke-animaliskt ursprung är alltså undantagna från dessa två hygienförordningar. I artiklarna 1.3 i förordning (EG) nr 852/2004 och 1.4 i förordning (EG) nr 853/2004 anges att medlemsstaterna i sin nationella lagstiftning ska fastställa regler för de verksamheter.

Syftet med studien var att undersöka hanteringen av små mängder primärprodukter som levereras lokalt i Sverige och hur detta hanteras i andra länder. Det ingick att undersöka hur tillhandahållandet går till i praktiken i dag och i detta ligger att undersöka om och hur ”små mängder” och ”lokalt” definieras och vilka krav som finns på livsmedelshygien och redlighet för en sådan hantering.

Efter att ha varit i kontakt med ett flertal branschorganisationer och personer som arbetar med små mängder primärprodukter visade det sig att intresset för frågan var måttligt. Även inom Livsmedelsverket var åsikterna angående gränser för små mängder varierande. Det fanns röster som argumenterade hårt för fasta och tydliga gränser medan det fanns andra som ansåg att frågan var självreglerande och att man genom fasta gränser bara fick en rigid och svår lagstiftning.

Vad gäller andra länders nationella bestämmelser visade det sig att de angripit frågan på många olika sätt. Det finns länder som har många och tydliga bestämmelser när det gäller båda ”små mängder” och ”lokalt” samtidigt som det finns länder som enbart har bestämmelser för en primärprodukt, eller inga alls.

Innehållsförteckning

1. Inledning.....	7
1.1 Bakgrund.....	7
1.2 Syfte.....	8
2. Material och metoder.....	8
2.1 Litteratur	8
2.2 Intervjuer på Livsmedelsverket	9
2.3 Intervjuer med branschorganisationer.....	9
2.4 Kontakt med nordiska länder	11
2.5 Kontakt med länder inom EU utanför Norden	11
3. Resultat	12
3.1 Nationellt	12
3.1.1 Mjök.....	13
3.1.2 Ägg.....	14
3.1.3 Fiskeriprodukter.....	15
3.1.4 Tvåskaliga blöddjur	16
3.1.5 Tama hov- och klöddjur, vilt och kött från vilt.....	17
3.1.6 Fjäderfä och hardjur	18
3.1.7 Vegetabilier	18
3.2 Internationellt	19
3.2.1 Belgien.....	20
3.2.2 Danmark	21
3.2.3 England	23
3.2.4 Estland.....	23
3.2.5 Finland.....	24
3.2.6 Frankrike	25
3.2.7 Irland	26
3.2.8 Island	26
3.2.9 Italien.....	26
3.2.10 Norge.....	27
3.2.11 Slovakien.....	28
3.2.12 Tjeckien.....	29
3.2.13 Tyskland.....	30
4. Diskussion.....	30
5. Referenser.....	34
Bilaga 1. Frågor till personer inom Livsmedelsverket.....	38
Bilaga 2. Frågor till branschorganisationer	40
Bilaga 3. Mail till Nordiska länder.....	42
Bilaga 4. Mail till länder inom Europa.....	43
Bilaga 5. Sammanfattande tabeller över Europeiska nationella lagstiftningar om begreppen ”små mängder” och ”lokalt”	44

1. Inledning

I förordning (EG) nr 852/2004 kan man i artikel 2 b) läsa att det med primärprodukter avses produkter från primärproduktion, däribland produkter från jorden, boskapsuppfödning samt jakt och fiske. Produkterna förblir primärprodukter under transport, lagring och hantering under förutsättning att produkternas natur inte ändras väsentligt. Det kan vara verksamheter som när en primärproducent säljer sina egna odlade produkter som frukter och grönsaker direkt till konsumenten, på en lokal marknad eller i en gårdsbutik. Men det kan även vara verksamheter som när privatpersoner säljer bär eller svampar som de plockat ute i skogen eller en jägare som levererar små mängder kött av vilt direkt till konsument. Begreppet primärproduktion omfattar alltså produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt, jakt, fiske och insamling av vilda produkter som bär och svampar. Denna definition av primärproduktion står i artikel 3.17 i förordning (EG) nr 178/2002.

I bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 gäller både primärproduktion och därmed sammanhängande verksamheter. Den gäller för transport, lagring och hantering av primärprodukter på produktionsplatsen, under förutsättning att primärprodukternas natur inte förändras väsentligt. Den gäller även för transport av levande djur, när detta är nödvändigt för att uppnå säkerställa livsmedelssäkerheten. Dessutom gäller den i frågor om produkter av vegetabiliskt ursprung och fiskeriprodukter och vilt i fråga om transportverksamhet för leverans av primärprodukter från produktionsplatsen till en anläggning, under förutsättning att produkternas natur inte väsentligt ändrats.

1.1 Bakgrund

Begreppet ”småskalighet” som förr fanns i den Svenska nationella lagstiftningen finns inte längre kvar. Men trots detta finns det vissa bestämmelser som inte ska tillämpas på primärprodukter. Enligt artikel 1.2 c) i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien framgår det att förordningen inte ska tillämpas på producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter till slutkonsumenter eller lokala detaljhandelsföretag som i sig levererar direkt till slutkonsumenter. Nästintill identiska bestämmelser finns i artikel 1.3 i förordning (EG) nr 853/2004 om livsmedel av animaliskt ursprung. Primärproducenters leveranser av små mängder primärprodukter av både animaliskt och icke-animaliskt ursprung är med andra ord undantagna från dessa två hygienförordningar. Men det är inte bara producenter inom livsmedelssektorn som påverkas av undantagen. I artikel 2.3 d) i förordning (EG) nr 183/2005 om fastställande av krav för foderhygien anges att förordningen inte ska tillämpas för de verksamheter som avses i artikel 1.2 c) i förordning (EG) nr 852/2004. Det är med andra ord även andra typer av företagare som kan bli hjälpta av ett förtydligande av begreppen. De nya livsmedelsförordningarna har en annan inriktning än den gamla livsmedelslagstiftningen och innehåller nästintill inga detaljregleringar alls. Avsikten är att medlemsstaterna ska skapa egna och nya nationella regler men även att riktlinjer ska utarbetas av olika branschorganisationer. Tanken bakom dessa undantagsregler är att skapa en flexibilitet och att länderna ska kunna fastställa egna nationella bestämmelser som tillåter producenterna i medlemsstaterna att fortsätta med försäljningen enligt den praxis som redan råder i landet.

I artiklarna 1.3 i förordning (EG) nr 852/2004 och 1.4 i förordning (EG) nr 853/2004 anges att medlemsstaterna i sin nationella lagstiftning ska fastställa regler för de verksamheter som omfattas av undantagsbestämmelserna för små mängder som levereras lokalt. Kommissionen har i sina ”riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 852/2004 om

livsmedelshygien” givit viss vägledning i hur begreppen kan tolkas. I Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien finns nationella regler som delvis reglerar området. Viss vägledning finns även att hitta i Livsmedelsverkets vägledningar om Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar respektive vägledning om Hygien. I dessa har Livsmedelsverket gett exempel på verksamheter som är tillräckligt små och oorganiserade för att kallas företag, vilket kan vara till stöd i gränsdragningen av små mängder. Även om verksamheter är undantagna från kraven i de två hygienförordningar, (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004, omfattas de fortfarande av kraven i förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning vad gäller säkra livsmedel, redlighet och spårbarhet (artikel 14, 16 samt 18). Med detta menas att det på producenterna ligger ett ansvar på att det bara släpps ut säkra livsmedel på marknaden. Det innebär ett ansvar för att livsmedlet inte ska vara hälsofarlig för konsumenten och att livsmedlet ska vara tjänligt som människoföda. Det är även producentens ansvar att inte vilseleda konsumenten genom att exempelvis visa bilder som inte har någon relevant koppling till produkten i fråga. Det ska vara lätt för konsumenten att få reda på var bären och svampen är plockad, var djuret som köttet kommer från är jagat eller var frukten och grönsakerna är odlade. Syftet med kravet på spårbarhet är att man vid ett sjukdomsutbrott snabbt ska kunna ta kontroll över smittkällan och hindra fortsatt smittspridning.

Det kommer regelbundet in frågor till Livsmedelsverket från kommunala livsmedelsinspektörer angående producenters tillverkning av små mängder primärprodukter och försäljning av dessa. Idag finns det ett uttalat behov av ett förtydligande inom området från företagare och myndigheter som bedriver offentlig kontroll. Innan det finns tydliga och uttalade gränser är det svårt för konsumenter, företag och myndigheter att veta om kraven i förordningarna är tillämpliga på en produkt eller verksamhet.

1.2 Syfte

Syftet med studien har varit att undersöka hanteringen av små mängder primärprodukter som levereras lokalt i Sverige och några andra länder. Det ingick att undersöka hur tillhandahållandet går till i praktiken i dag. I detta låg att undersöka om och hur ”små mängder” och ”lokalt” definieras och vilka krav som finns på livsmedelshygien och redlighet för en sådan hantering.

2. Material och metoder

Arbetet har inneburit att för det första bekanta sig med de regler, vägledningar och notifieringar som finns idag samt riktlinjer som redan finns utarbetade för denna hantering. Arbetet innefattade även att ta reda på hur man arbetat med frågan i andra länder och hur den nuvarande hanteringen av små mängder primärprodukter på lokala marknader sker i Sverige idag. Arbetets metodik innebar inläsning av befintligt material, sökande av information på webbplatser och intervjuer med personer och organisationer.

2.1 Litteratur

Små mängder primärprodukter är ett område som diskuterats på Livsmedelsverket och som på inget sätt är en fråga som ligger på is. Det finns en arbetsgrupp som idag aktivt arbetar med frågorna kring nationella bestämmelser angående ”små mängder” och begreppet ”lokalt” på Livsmedelsverket och jag har fått ta del av deras material. Man kan konstatera att det finns vissa knäckfrågor rörande detta som måste lösas för att man ska kunna komma vidare.

Innan jag började ta kontakt med länder i Norden och Europa passade jag på att läsa de notifieringar som kommit in till Livsmedelsverket från länder som påbörjat sitt arbete med nationell lagstiftning inom området. Alla medlemsstater ska skicka sina nationella lagstiftningar på notifiering så att övriga länder kan komma in med synpunkter. Ett problem som uppdragats och som gäller alla dessa notifieringar är dock att det är problematiskt att veta hur slutresultatet blir. Kommissionen kan, efter att medlemsstaten notifierat, ha en sluten diskussion med landet i fråga. En diskussion som övriga medlemsstater inte ens blir informerade om att den pågår. Medlemsstaterna ska alltid skicka in den färdiga och beslutade lagtexten till Kommissionen, men att den efter detta blir åtkomlig för övriga länder är idag inte en självklarhet.

Internet är ett annat hjälpmedel jag använt mycket. Genom att söka på hemsidorna till motsvarande myndigheter, som Sveriges Livsmedelsverk, i andra länder har jag fått tillgång till nationella lagstiftningar inom området.

2.2 Intervjuer på Livsmedelsverket

För att få ett grepp om läget i Sverige idag har jag intervjuat personer på Livsmedelsverket med specialkompetens inom de olika områdena som jag berör i denna uppsats. De primärprodukter som jag ägnat tid åt är mjölk, ägg, fiskeriprodukter, musslor, kött och kött av vilt, samt vegetabilier. De personer på Livsmedelsverket jag har intervjuat är Susanne Sylvén, Helena Nordenfors, Rolf Brattström, Malin Persson, Krister Scherling och Katarina Bäcklund Stålenheim. Detta är alla personer som är ytterst insatta i sitt sakområde och det har varit mycket givande att få samtala med dem. Syftet med dessa intervjuer var att få information om vilka produkter som berörs och vilka som ligger utanför begreppet primärprodukt inom de olika områdena men även för att få ett grepp om befintlig lagstiftning, nationell som internationell. Frågorna som diskuterades går att hitta i bilaga 1.

2.3 Intervjuer med branschorganisationer

I Sverige finns det en hel del aktiva branscher som arbetar fram olika typer av branschriktlinjer, vilka på ett förenklat sätt beskriver för företagarna hur de kan uppnå målen i den gällande lagstiftningen. Dessa branschriktlinjer är för företagaren frivilligt att följa men ger exempel på hur man kan göra för att uppfylla kraven i den mer flexibla och med detta svårtolkade EG-förordningen. För att få en inblick i om och i sådant fall hur olika branscher och branschorganisationer arbetar med frågorna runt små mängder primärprodukter och lokal försäljning har jag varit i kontakt med några av de större branschorganisationerna inom de olika primärproduktsområdena. Jag har även varit i kontakt med några mindre organisationer och privatpersoner som arbetar med just små mängder primärprodukter och försäljning av dessa (Tabell 1).

Tabell 1. Kontaktade organisationer och personer samt vilka som svarat.

Större organisationer	Respons
Fiskbranschens Riksförbund	√
Fiskhälsan	√
GRO	
Kött- och charkförbundet	√
Lantmännen	
LRF	
Renägarförbundet	
Svenska betodlarna	√
Svensk fågel	√
Svensk mjölk	√
Svenska ägg	
Sveriges fiskares riksförbund	
Sveriges grisproducenter	√
Sveriges lammköttproducenter	
Sveriges nötköttproducenter	
Mindre organisationer	
Bondens egen Marknad	
Livsmedelsföretagarna	
LivsmedelsSverige	√
Svensk Lantmat	
Privatpersoner	
Småbrukaren	
Småskalig slakt	
Stafva Gård	
Antal svar:	8 av 22
Svarsfrekvens:	36%

Syftet med kontakten med näringen och branschorganisationerna var att se hur begreppen ”små mängder” och ”lokalt” sköts och hanteras idag i Sverige. Kanske finns det en praxis ute i landet som bygger på erfarenhet och tradition som kan vara till hjälp för det fortsatta arbetet med nationella bestämmelser på området. Frågorna som ställdes till dessa personer och branschorganisationer finns i bilaga 2.

2.4 Kontakt med nordiska länder

Eftersom Sverige både klimatmässigt och kulturellt är relativt likt de övriga länderna i Norden är det intressant att se hur dessa länder arbetat med frågan och hur de resonerar runt begreppen som berörs. För att försöka få del av de nordiska ländernas nationella lagstiftning skickade jag ett mail till redan befintliga kontakter som Ann-Christine Larsson-Ekström på Tillsynsavdelningen, Livsmedelsverket, hade (Tabell 2).

Tabell 2. Kontaktpersoner samt svar.

Nation	Kontaktperson	Respons
Danmark	Niels Bølling	✓
Finland	Harriet Wallin	✓
Island	Guðjón Gunnarsson	✓
Norge	Kristina Landsverk	✓
Antal länder som svarat:		4 av 4
Svarsfrekvens:		100%

Personerna jag kom i kontakt med var mycket hjälpsamma och delade gärna med sig av deras arbete. Tanken med detta var att även om de andra nordiska länderna inte har några nationella bestämmelser i dagsläget se hur långt dessa länder kommit i arbetet och hur de resonerade runt frågorna. Även detta för att eventuellt kunna få hjälp i det fortsatta arbetet med Sveriges nationella lagstiftning. Eftersom Norge notifierat nationella bestämmelser var det extra intressant att ta del av deras beslutade bestämmelser för att kunna jämföra det beslutade dokumentet med det motsvarande som tidigare notifierats. Det mail som skickades till dessa personer finns i bilaga 3.

2.5 Kontakt med länder inom EU utanför Norden

För att undersöka hur övriga länder i Europa arbetat med nationell lagstiftning och komma i kontakt med diskussionerna som förts runt begreppen skickade jag ett mail till de kontakter Ann-Christine Salomonsson på Tillsynsenheten, Livsmedelsverket, arbetat upp (Tabell 3). Innan problematiken angående notifieringarna dök upp skickade jag detta mail till de länder som inte notifierat någon lagstiftning inom området och som kunde tänkas vara intressanta att ha uppgifter från. I och med att problematiken uppdagades skickade jag detta mail även till de länder som tidigare notifierat nationella bestämmelser, nämligen Tjeckien och Slovakien. I vissa fall vidarebefordrades mitt mail till andra personer inom myndigheten som arbetade med dessa frågor. Det mail som skickades till dessa länder finns i bilaga 4.

Tabell 3. Kontaktpersoner i utvalda Europeiska länder samt svar.

Nation	Kontaktperson	Respons
Belgien	Bart De Raeymaecker	√
Bulgarien	Galya Kostadinova	
Estland	Edward-Tuudor Sooba	√
Frankrike	Claire Servoz	√
Frankrike	Francoise Kremer	
Grekland	Vasileios Gkantzos	
Irland	Rob Doyle	√
Irland	Louise Byrne	
Italien	Mario Massaro	
Lettland	Zanda Matuzale	
Litauen	Alfredas Poudziunas	
Nederländerna	Rik Herbes	
Polen	Anna Gozdalik	
Portugal	Anabela Adónis	
Rumänien	Pamona Clep	
Slovakien	Jan Stulc	
Slovenien	Matjaz Gucek	
Spanien	Paloma Cervera Lucini	
Storbritannien	David Millis	√
Tjeckien	Adela Riegerova	
Tjeckien	Juraj Petříček	
Tyskland	Martina Senger-Weil	√
Ungern	Adrienn Barna	
Ungern	Zsolt Volford	
Österrike	Franz Vojir	
Antal länder som svarat:		6 av 21
Svarsfrekvens:		29%

3. Resultat

3.1 Nationellt

Att läget ser ut som det gör idag i Sverige beror på att befolkningen har en bild av riskerna med olika livsmedel och självklart spelar traditioner en stor roll. Frukt och grönt är i gemene mans ögon ofarliga produkter i Sverige, ägg är sammankopplat med salmonella och opastöriserad mjölk anses vara ett halvfarligt livsmedel. Fisk har sedan länge varit möjligt att köpa vid torg och man ser inga större risker i detta. Vilt har av tradition även det varit ofarligt att köpa direkt av jägaren medan övrigt kött bara köps om det blivit besiktigt på slakterier.

Anledningen till att jag inte arbetat med frågan om små mängder och lokalt vad gäller honung i Sverige är att arbetet inom detta område redan idag kommit väldigt långt på Livsmedelsverket. Detta på grund av en mycket aktiv bransch.

När jag var i kontakt med Carina Gossas på LivsmedelsSverige tipsade hon min om ett av deras projekt, De lokala matproducenterna och dagligvaruhandeln – Kartläggning, hinder och möjligheter, förslag. Visserligen gjorde de i detta projekt ingen skillnad mellan primärprodukter och livsmedel med det ger ändå en bra inblick i var de små producenterna levererar sina produkter (Tabell 4) och hur de vanligtvis distribueras till kunden (Tabell 5). Dessutom kan man se vilken den vanligaste kundkretsen är (Tabell 6).

Tabell 4. Försäljningssätt

Försäljningsområde	%
Egna kommunen	31,5
Egna länet	36,2
Angränsande län	17,7
Hela landet	10
Export	4,6
Summa	100

Tabell 5. Distributionssätt

Distributionssätt	%
Gårdsförsäljning	57,8
I köparens regi, hämtas vid gården.	42,2
Distribution med eget fordon	48,9
Samverkan med andra producenter	22,3
Transportföretag anlitas	28,7
Summa	100

Tabell 6. Konsumentkrets

Kund/försäljningskanal	%
Privatkunder	46,6
Butikskunder	27,8
Restaurang- och storkök	25,6
Summa	100

3.1.1 Mjök

För att ta reda på hur läget är idag i Sverige inom primärproduktionen för mjök har jag varit i kontakt med Susanne Sylvén på Livsmedelsverket och Anders Christiansson på Svensk Mjök.

Till primärproduktionen räknas mjölkning och förvaring av mjölk på gården. Mjök som hämtats från gården är däremot inte en primärprodukt. Producenten behöver varken godkännas eller registreras om denne överlåter mindre mängder opastöriserad mjök, kolostrum (råmjök) eller grädde direkt till slutkonsument direkt på gården. Producenten får även leverera kolostrum till ett lokalt detaljhandelsföretag som i sig levererar direkt till slutkonsument. De primärproducenter som säljer opastöriserad och obehandlad mjök får med andra ord enbart göra detta direkt till slutkonsument vid sin anläggning och inte på annat sätt. Det är alltså inte tillåtet för en mjökproducent att sälja sin opastöriserade mjök eller grädde till ett lokalt detaljhandelsföretag som sedan i sin tur säljer direkt till slutkonsument, vilket är det vanliga för de flesta övriga primärprodukter. Försäljningen av den opastöriserade mjölk på gården får heller inte ske i sådan omfattning att det börjar likna butiksförsäljning, vilket gör att försäljning i gårdsbutiker inte är tillåtet. Däremot finns det inte bestämda fasta gränser på vad som är små mängder. Oberoende av storleken på produktionen måste producenten alltid uppfylla kraven i förordning (EG) nr 852/2004 bilaga I om hygienkrav på primärproducenter. Utöver dessa

bestämmelser ska producenten uppfylla kraven i avsnitt IX i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 som gäller obehandlad mjölk, råmjölk och mjölkprodukter från dessa.

Hur farlig opastöriserad mjölk kan vara beror bland annat på eventuell förekomst av oönskade mikroorganismer hos mjölkdjurbesättningen (djurhälsa och mjölkarens hälsa), mjölkknings- och rengöringsrutiner, kylkedjan mellan mjölkning och till konsumtion, samt konsumentens immunologiska status. Barn, äldre, personer under behandling och personer som inte är från regionen och därför inte dricker mjölken regelbundet bedöms kunna vara mer känsliga.

3.1.2 Ägg

Helena Nordenfors på Livsmedelsverket har bidragit med information angående ägg som primärprodukt och leveranser av dessa i små mängder.

Vid produktion av ägg, oavsett storleken på produktionen, måste alltid kraven i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 uppfyllas. I denna bilaga kan man läsa om kraven på primärproducenter och hygien på produktionsanläggningen. I Sverige ska alla de äggproducenter som klassas som företagare dessutom vara med i den obligatoriska salmonellakontrollen. De producenter som inte är yrkesmässiga utan har hobbyverksamheter kan ansluta sig till den frivilliga salmonellakontrollen. De flesta stora producenterna i Sverige är anslutna till branschorganisationer och den stora branschorganisationen är Svenska Ägg, med det finns även mindre som exempelvis Föreningen Svenska frigångshöns och en för ekologiska värphöns. De mindre organisationerna har ett nära samarbete med Svenska Ägg.

Inom äggproduktionen är det uppsamling av ägg, transport mellan byggnader på gården och lagring av ägg hos producenten som klassas som primärproduktion. Däremot ingår inte äggpackerierna inom begreppet primärproduktion. För att få leverera små mängder ägg behöver producenten varken vara registrerad eller godkänd och äggen får säljas direkt till slutkonsument, antingen på gården eller på en lokal marknad eller ett torg. Däremot får inga ägg säljas till lokala detaljhandelsföretag, även om dem i sig säljer direkt till slutkonsument. Det vanligaste sättet som försäljningen av ägg sker idag är vid en gårdsbutik. Några enstaka producenter använder sig av torgmarknader vid lokala marknader men användningen av Internet är inte utbredd. Användningen av Internet skulle visserligen kunna vara av intresse för producenter som säljer grönsakslådor men då ägg är relativt stötkänsliga försvårar det transporten till konsumenten.

I Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (2005:20) kan man i 40 § läsa att det finns speciella bestämmelser om hönsägg i förordning (EG) nr 1028/2006 om handelsnormer för ägg. Där står även att producenter som säljer ägg direkt till slutkonsument på produktionsenheten, på en lokal offentlig marknad eller genom försäljning från dörr till dörr i produktionsregionen inom landet inte behöver uppfylla dessa krav. Vidare kan man läsa att producenter som inte har fler än 50 värphöns är undantagna även från kravet att märka ägg som säljs direkt till slutkonsument, förutsatt att namn och adress på producenten anges vid försäljningstillfället. Vid försäljning direkt till slutkonsument finns det även ett undantag från kravet på märkning av förpackningen, däremot ska det tydligt framgå vilket bäst före-datum det är på äggen vid försäljningstillfället.

Fasta bestämda gränser på vad som är små mängder finns inte i dagens lagstiftning, och det fanns inget liknande i vår gamla livsmedelslagstiftning heller (innan 1 januari, 2006). Eftersom producenterna bara får sälja direkt till slutkonsument och då producenten eller dennes familj är de som måste sköta försäljningen finns det röster som anser att försäljningen är självreglerande. De menar att bestämmelserna runt vilka som får sköta försäljningen och till vilka försäljning får

ske håller mängderna som säljs nere på små volymer och att det aldrig kommer upp till större volymer.

3.1.3 Fiskeriprodukter

För att få insikt i primärproduktionen för området fiskeriprodukter har jag varit i kontakt med Rolf Brattström på Livsmedelsverket och Ulf-Peter Wichardt på Fiskhälsan.

Fiskeriprodukter skiljer sig något från primärprodukter inom övriga områden. När det gäller fisk räknas fisken även som primärproduktion efter slakt, avblodning, borttagning av huvud, rensning av bukorgan och borttagning av fenor. Begreppet primärproduktion innefattar fisket, hanteringen av fisken, kylning, förpackning inför transport och själva transporten till exempelvis auktionshallar eller dylikt. Utöver detta innefattas även uppfödning och slakt av odlad fisk. Produkter som kräver vidare bearbetning av fiskeriprodukten, som till exempel filéskärning eller vakuumpförpackning, är inte längre en primärprodukt. För att producenterna ska få sälja små mängder primärprodukter krävs inget tillstånd om försäljningen sker direkt till slutkonsument eller till lokalt detaljhandelsföretag som i sig levererar direkt till slutkonsument. Producenten måste se till att kraven i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 är uppfyllda. Dessutom gäller för verksamheten kraven i förordning (EG) nr 853/2004. Producenten måste alltid ange var råvaran är fångad, och om den är odlad måste land anges.

Hälsokontroll av odlad fisk bedrivs av flera olika skäl men huvudsyftet är att försäkra sig om att verksamheten inte riskerar att sprida smittämnen eller parasiter till vild fisk eller till annan fiskodlingsverksamhet i samma vattenområde, vilket givetvis påverkar livsmedelssäkerheten och är på så sätt intressant även ur denna synvinkel. För närvarande finns två parallella ”fiskhälsokontrollprogram” i Sverige, det obligatoriska och det frivilliga programmet. Om man som primärproducent har en produktion på mindre än 5 ton finns inget krav på att vara med i det obligatoriska fiskhälsokontrollprogrammet. Producenter som har en produktion som överstiger 5 ton måste vara med i kontrollprogrammet. Deltagande i det frivilliga programmet är som namnet indikerar, frivilligt. Fiskhälsan FH AB är huvudman för detta program. Anslutningsgraden till det frivilliga programmet har under åren varierat mellan 85-100 %.

När det gäller producenterna inom fiskeribranschen, på livsmedelsområdet, kan dessa i stora drag delas upp i olika grupper. Deltidsodlingar, som oftast har en produktion under 5 ton även om producenterna har en produktion på upp till 20 ton hamnar i denna grupp. Producenterna inom denna grupp kan inte ekonomiskt försörja sig på produktionen. Vanligast för dessa är bryggförsäljning, alltså enbart direkt till slutkonsument. Fisken är antingen bara avblodad eller även urtagen. Försäljning är säsongsbetonad och sker under sommaren, ofta via båt. Några av dessa har även ett litet rökeri där de röker, antingen hela fiskar eller fileade fiskar. Andra gruppen är familjeföretag med produktion på mellan 40 och 75 ton. Dessa har godkända beredningsanläggningar och den stora delen av produktionen, och därmed vinsten, görs på beredningsanläggningen och beredningen, inte odlingen. Producenterna inom denna grupp säljer sina produkter inom länsregionen på marknader och ibland även till finlandsfärjor. I Sverige finns mellan 5 och 10 företag som tillhör denna grupp men det handlar i dessa fall oftast om bearbetade varor och hör därför inte till primärproduktionen. Tredje gruppen har en produktion på mellan 75 och 400 ton, men denna grupp har i stort sett försvunnit helt då det inte finns någon lönsamhet för produktionsanläggningar i denna storlek längre. Däremot de produktionsanläggningarna som har en produktion på 1000 ton och uppåt har en ekonomisk lönsamhet. Detta är en helt annan typ av produktion och här finns inga eller väldigt sällan sidospår med försäljning av primärprodukter. Det finns varken intresse eller tid för den typen av aktivitet.

Vanligast är att försäljning sker från båt vid kaj. Även stora havsfiskarna har möjlighet att göra detta men intresset är lågt här även som för de större fiskodlarna. Volymmässigt är det en försvinnande liten mängd som säljs som primärprodukter. Stora fiskare har inte tid att sälja vid kaj, de tjänar dåligt på det och förlorar värdefull tid på denna typ av verksamhet. Försäljning med hjälp av fiskbilar har däremot ökat. De fyller ofta på i Göteborg och åker norrut för att sälja fisken men fiskarna är sällan fångade av de som kör bilen och verksamheten hör därför inte till begreppet primärproduktion. Sjöbodare kan ha rökerier och detta hamnar ofta i en gråzon och behandlas som ett gränsfall. Egentligen ska denna typ av verksamhet bedömas efter reglerna i förordning (EG) nr 853/2004 men oftast görs det inte då försäljningen är säsongsbetonad och det handlar om mycket små mängder. Istället klassas dessa i många fall som en detaljhandel vilket innebär att reglerna i förordning (EG) nr 852/2004 gäller.

Det finns idag inga bestämda fasta gränser i Sverige för vad små mängder fiskeriprodukter innebär. Däremot finns det i Fiskeriförordningen (SFS 1994:1716) en nollgräns vilket innebär att man så fort man producerar en fisk omfattas av reglerna som producent. Dessutom kräver Miljöbalken (SFS 1998:808) att alla som producerar eller använder sig av över 40 ton foder, vilket motsvarar ca 35 ton fisk, ska anmäla sin produktion.

Livsmedelsverket har i Frågelådan på Livstecknet tidigare betraktat 500 kg fisk per vecka som en övre gräns på små mängder. Livstecknet är en webbplats för all personal inom den offentliga livsmedelskontrollen och fungerar som ett stöd i de beslut som tags. Om man ser till praxis har en magisk gräns varit 5 ton men det har inget riktigt lagstöd idag. När produktionen går över 5 ton blir det mer industriellt, men om gränsen ska ligga där eller högre, 10 eller 20 ton, då denna gräns fanns i Miljöbalken förut är oklart. Näringen anser att det är onödigt att begränsa begreppet ”lokalt” mer än inom Sverige då leveransmöjligheterna begränsar hur man egentligen kan genomföra försäljningen och fortfarande leverera säkra livsmedel. Däremot är de överens om att det är bra med tydliga och definierade gränser.

3.1.4 Tvåskaliga blötdjur

Malin Persson på Livsmedelsverket har bidragit med information om läget i Sverige idag vad gäller tvåskaliga blötdjur.

Tvåskaliga blötdjur, innefattar blåmusslor, hjärtmusslor och ostron. I Sverige odlas idag två olika typer av ostron. Ytterligare två musslor hör till denna djurgrupp men då de inte odlas i Sverige kommer jag inte att nämna dem mer. Verksamheter som berörs inom primärproduktionen är upptag av antingen en fiskare eller en odlare. Dessa skickar fångsten, tillsammans med ett registreringsdokument, till antingen en leveransanläggning, återsättningsområden eller en reningscentral. Efter att fångsten varit på en leveransanläggning skickas de till en grossist eller detaljhandel.

De upptagare som finns i Sverige är av den större sorten och dessa har inga butiker i samband med produktionsstället. Hur försäljningen hanteras till de anställda är inte känt. Det förekommer säkert försäljning till butiker i det tysta där musslorna inte går via en leveransanläggning, vilket de enligt lag måste, men den verksamheten är svår att komma åt. Intresset för att sälja musslor i små mängder till slutkonsument eller till ett detaljhandelsföretag är svagt, något större är intresset bland ostronproducenterna då dessa vill kunna sälja direkt till restauranger.

I Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20) går det att läsa om kraven på producenter som levererar små mängder och dessa skiljer sig beroende på till vem försäljningen sker. Producenter som säljer små mängder primärprodukter till detaljhandelsföretag måste följa kraven i bilaga I i förordning (EG) nr 852/2004 samt bilaga III avsnitt 7 i förordning

(EG) nr 853/2004. Producenter som levererar enbart till slutkonsument, alltså privatpersoner, ska uppfylla kraven i bilaga III avsnitt 7 i förordning (EG) nr 853/2004.

Vid frågor om leveranser av små mängder primärprodukter och vad som anses vara små mängder har svaret 50 kg/upptag getts. Vad det kommer från är oklart och kan ses som lite udda eftersom ett upptag kan göras väldigt frekvent om det handlar om större odlare och fiskare. De producenter som plockar musslor för hand använder sig av en kratta och går oftast inte ut mer än tre gånger per vecka och för dessa kan det vara ändamålsenligt med en gräns på 50 kg/upptag. De större odlarna använder sig av säckar som rymmer 1 ton odlad mussla per upptag och i jämförelse med det känns 50 kg som en liten mängd. Men det har inte spekulerats kring någon beslutad gräns med det är önskvärt med en tydlig gräns. Dels för att alla odlare och fiskare ska veta vad som gäller och dels för att underlätta en rättssäker kontroll av anläggningarna.

3.1.5 Tama hov- och klövdjur, vilt och kött från vilt

Krister Scherling på Livsmedelsverket har försett mig med information och kunskap angående primärproduktionen inom detta område, detta gäller även Margareta Åberg-Andersson från Sveriges Grisproducenter och Åke Rutegård från Kött och charkförbundet.

Till primärproduktion inom området vilt och kött från vilt räknas jakt, avlivning och urtag av inre organ vid direkt anslutning till den plats där djuret fällt. Även lagring och transport av vilt som fortfarande bär päls, respektive fjäderdräkt, till en vilthanteringsanläggning, direkt till slutkonsument eller till ett detaljhandelsföretag som i sin tur levererar direkt till slutkonsument innefattas i begreppet primärproduktion. Med andra ord är det vilt som har kvar päls respektive fjäderdräkt som är primärprodukt och det är dessa som inte omfattas av hygienförordningarna EG nr 852/2004 och EG nr 853/2004. Kött räknas inte som primärprodukt och borde därför omfattas av bestämmelserna i de bägge hygienförordningarna. Men trots att kött inte är en primärprodukt finns ett undantag i artikel 1.3 e) i förordning (EG) nr 853/2004 som innebär att även små mängder kött från frilevande vilt och hägnad kronhjort (som är förklarad fri från tuberkulos) inte omfattas av kraven i förordning (EG) nr 853/2004 på bland annat köttbesiktning. För björn och vildsvin, bland annat, finns det däremot ytterligare nationella bestämmelser. I 8-30 § i Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20) står det att dessa djur alltid ska levereras till en vilthanteringsanläggning och inte direkt till en konsument. Det finns även speciella bestämmelser för jägarens leveranser av små mängder kött från djur som är mottagliga för trikinos, som innebär att även dessa ska levereras direkt till en vilthanteringsanläggning.

Idag finns det inga bestämda gränser för vad som räknas som små mängder och begränsningen för vad som klassas som lokalt för försäljning är Sverigesrikets gränser. Däremot finns det sedan år 1985 ett krav på att alla jägare ska avlägga jägarexamen. Utöver det ska personer som jagar vilt och har i syfte att släppa ut köttet på marknaden ha tillräckliga kunskaper i viltpatologi och hantering av vilt för att kunna göra en första undersökning av djuret på den plats det fällt. Dessa krav på extra kunskaper i viltpatologi och hantering krävs inte vid leveranser av små mängder viltkött.

I Livsmedelsverkets Vägledning för jägarens leveranser av små mängder primärprodukt har de angett gränser för vad Livsmedelsverket anser bör gälla som övre gräns när det kommer till små mängder av primärprodukter av vilt och kött av vilt. Om en jägare levererar större mängder bör dennes leveranser enligt Livsmedelsverket inte räknas som små mängder. Antalet djur eller enheter som anges gäller för varje individuell jägare. För storvilt anses små mängder gå upp till 25 enheter primärprodukter av storvilt per jägare och år och för småvilt anses det vara upp till

10 000 småvilt per jägare och år. För storvilt är en enhet detsamma som en vuxen älg och i vägledningen finns en tabell till hjälp för att räkna om andra storvilt till enheter.

När det kommer till tama hov- och klövdjur är primärprodukten, precis som för vilt, djur med päls. I Sverige förekommer sällan, om än någonsin, handel med små mängder av denna typ. Denna tradition finns inte i Sverige och kommer troligtvis inte uppkomma heller.

3.1.6 Fjäderfä och hardjur

Även när det gäller fjäderfä och hardjur har Krister Scherling på Livsmedelsverket bistått mig med information.

I Sverige fanns det, innan 2006, i den nationella lagstiftningen regler om möjligheten att slakta egenuppfödda djur utan att låta en veterinär utföra veterinärkontroll. Även de nya reglerna tillåter försäljning av kött, direkt till slutkonsument eller till ett lokalt handelsföretag som i sig säljer direkt till slutkonsument. För fjäderfä och hardjur finns en gräns på högst 10 000 djur per år. I Sverige förekommer sällan handel med små mängder av denna typ. Precis som för tama hov- och klövdjur finns inte denna handelstradition i Sverige och kommer med all säkerhet inte uppkomma heller.

3.7 Vegetabilier

Inom området vegetabilier har Katarina Bäcklund Stålenheim på Livsmedelsverket och Anders Linskvist från Svenska Betodlarna bistått mig med information om läget idag i Sverige.

Inom detta område är det odling och skörd av grönsaker, frukt och bär som räknas till primärproduktionen. Även sköljning eller tvättning av vegetabilierna samt bortrensning av blast och blad eller sortering av frukt hör till primärproduktionen men om de skalas, rivs eller skärs upp på något sätt hör vegetabilierna inte till primärproduktionen. För alla verksamheter utöver groddar krävs ingen registrering eller godkännande för producentens försäljning av små mängder primärprodukter direkt till slutkonsument, i gårdsbutik eller på lokal marknad, eller till lokalt detaljhandelsföretag som i sig säljer direkt till slutkonsument. Att produktion och försäljning av groddar inte berörs av undantaget från registrering eller godkännande även vid små mängder beror på att det förekommit en hel del hygieniska problem med bland annat fall av salmonella. Vid en produktion av groddar måste producenten alltid uppfylla kraven för primärproduktion i bilaga I i förordning (EG) nr 852/2004, oavsett storlek.

Utöver undantagen från hygienförordningarna är färsk frukt och färska grönsaker undantagna från kravet på datummärkning, bäst före-datum. Undantag gäller däremot inte groende frön och produkter som groddar av baljväxter.

Branschen är inte speciellt aktiv i frågan om försäljning av små mängder då detta inte har uppfattats som ett problem. Det har i tidigare lagstiftning inte funnits gränser för vad små mängder innebär och det finns röster som inte tycker att det behövs i framtiden heller. Idag förs ett arbete med att ta fram branschriktlinjer inom detta område men inga andra frågor har varit uppe för diskussion, exempelvis frågan om små mängder och lokal försäljning.

Den vanligaste typen av försäljning av vegetabilier är genom torgmarknader och gårdsförsäljning, vilket är reglerat i Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20). Här finns speciella bestämmelser för bland annat stenmurklor som måste förvällas innan de får släppas ut på marknaden. Anledningen till att inget annat är reglerat i lagstiftning är för att det traditionellt löser sig självt alternativt är självreglerande. Men detta var innan problematiken med EHEC blev känt, eftersom regelverket arbetades fram innan 2006. Idag har man mer kunskap

och insikt i farorna med exempelvis vattnet som används för bevattning. Farorna och riskerna är kopplade till hur man vattnar, när under produktionen och vilken produkt man vattnar. Sallad till exempel suger åt sig vattnet, och därmed patogenerna, via rotsystemet och eftersom produkten konsumeras obehandlad får konsumenten i sig dessa.

All märkning av frukt och grönt, oavsett mängd, ska följa de kvalitetsnormer enligt de så kallade marknadsordningarna som tagits fram för frukt och grönsaker. I stort handlar detta om att frukterna och grönsakerna som säljs ska vara sunda, goda, av marknadsmässig kvalitet och dessutom vara märkta med ursprung. Egna produkter som säljs vid en gårdsbutik behöver inte vara märkta men vid all annan försäljning gäller kravet på ursprungsmärkning. Om detta går att läsa i förordning (EG) nr 1580/2007 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 2200/96, (EG) nr 2201/96 och (EG) nr 1182/2007 inom sektorn för frukt och grönsaker och förordning (EG) nr 1221/2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 2200/96, (EG) nr 2201/96 och (EG) nr 1182/2007 inom sektorn för frukt och grönsaker när det gäller handelsnormerna. Den senare är en ändring av den förra men har inte lagts in i förordningstexten än. Det handlar om ett konsumentskydd, vid försäljning vid ett torg vet konsumenten inte säkert att det är producenten man handlar av men det kan man vara säker på om man åker till gården och handlar.

3.2 Internationellt

Det är en stor spridning mellan hur länderna i Europa har arbetat med nationella bestämmelser angående små mängder primärprodukter och begreppet lokalt. Över lag kan man säga att de nyare medlemsstaterna arbetat hårt med den nationella lagstiftningen och de har även tydligare bestämmelser med angivna gränser i siffror. Vegetabilier är ett område som i stort sett är helt oreglerat, medan mjölk, vilt och kött från vilt är de områden som flest länder reglerat (Tabell 7). I bilaga 5 finns en mer utförlig tabell med fastställda gränser för de olika primärprodukterna i de länder som framtagit sådana och även förklarat vad länderna anser vara lokalt.

Tabell 7. Sammanfattning av vilka områden olika länder tagit fram nationella bestämmelser om.

Land	Fiskeri-		Vilt &		Vegetabilier	Honung	Övergripande	Ingen
	Mjölk	Ägg	produkter	Fjäderfä & kött				
Belgien	X	X	X	X	X			
Danmark	X	X	X	X	X	X		
England	X							
Estland	X							
Finland	X		X	X			X	
Frankrike		X	X		X	X		
Irland				X	X			
Island								X
Italien	X							
Norge	X		X	X	X			
Slovakien	X	X	X	X	X			
Tjeckien	X		X		X			
Tyskland		X			X			

Freddie Tistén på Regelavdelningen på Livsmedelsverket har, för att ta reda på hur anmälningsärendet av nya nationella bestämmelser ”normalt” ska se ut, varit i kontakt med Kommerskollegiet och tittat i TRIS (Technical Regulations Information System). Ett förslag till tekniska föreskrifter anmäls till kommissionen från en medlemsstat. Kommissionen skickar ut anmälan samt föreskriftsförslaget till övriga medlemsstater. En så kallad frysningsperiod på tre månader börjar från dagen då anmälan togs emot av kommissionen. Texterna översätts till gemenskapsspråken, vilket tar olika lång tid beroende på hur många sidor förslaget är på, och läggs ut i TRIS. Under frysningsperioden kan såväl kommissionen som en medlemsstat reagera på anmälan, antingen genom att lämna kommentarer eller ett detaljerat utlåtande. Under denna tidsperiod får den anmälande medlemsstaten inte anta förslaget. Ett detaljerat utlåtande förlänger frysningsperioden med ytterligare tre månader, dvs. till sex månader räknat från mottagandet av anmälan, medan en kommentar inte påverkar längden på frysningsperioden. I TRIS syns om kommissionen eller en annan medlemsstat reagerat på förslaget. Den anmälande medlemsstaten måste i ett yttrande till kommissionen redogöra för vilka åtgärder som kommer att vidtas med anledning av ett inkommet detaljerat utlåtande. I denna del av processen förs ofta slutna diskussioner mellan kommissionen och den berörda medlemsstaten om hur problemen kan undanröjas. Slutresultatet blir antingen föreskrifter i en modifierad form eller så dras den helt tillbaka. Freddie har gjort en översikt av hur många slutliga texter som finns tillgängliga i TRIS och dessvärre är det svårt att hitta några överhuvudtaget och beror detta troligtvis på att medlemsstaterna inte fullgör sin skyldighet att utan dröjsmål skicka in den reviderade texten. Dessutom återges de slutliga texterna endast på originalspråket och översätts inte ens till gemenskapsspråken.

3.2.1 Belgien

I 1 § artikel 1 kapitel II i Belgiens kungliga förordning om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, av den 22 december 2005, fastställs att förordningen gäller för direkta leveranser av små mängder primärprodukter från producent till slutkonsument eller till lokala detaljhandelsföretag, som i sig levererar direkt till slutkonsument. Förordningen gäller även för direkta leveranser av små mängder kött från producenten samt för direkta leveranser av små mängder vilt eller kött av vilt från producent direkt till slutkonsument eller till lokalt detaljhandelsföretag, som levererar till slutkonsument. Däremot ska förordningen inte tillämpas på slakt av grisar, får, getter, fjäderfä, kaniner och vilt vars kött är avsett för konsumtion inom hushållet. Kapitel II i samma förordning behandlar primärprodukterna obehandlad mjölk, ägg, fiskeriprodukter, levande musslor, kammusslor som fångats i vilt tillstånd, kött från fjäderfä och hardjur samt viltkött.

För direkta leveranser till slutkonsumenten eller till lokalt detaljhandelsföretag av obehandlad mjölk ska produktionen och sammanhängande verksamhet överensstamma med del A i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 samt kraven i kapitel I avsnitt IX i bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004.

För att producenten ska få leverera ägg direkt till slutkonsumenten och lokalt detaljhandelsföretag ska produktionen och beroende verksamhet överensstamma med kraven i del A i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 och i kapitel I avsnitt X i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Producenter som har ett maximalt ägande av 50 värphöns är inte skyldiga att stämpla äggen enligt förordning (EG) nr 1907/90, av den 26 juni 1990, om vissa handelsnormer för ägg (numera ersatt av EG nr 1028/2006) under förutsättning att äggen säljs på den lokala marknaden, att den lokala marknaden är begränsad till den marknad som hålls i staden där producenten har

sin anläggning och i angränsande kommuner. Dessutom måste producentens namn och adress vara tillgängligt under försäljningen.

För att en producent ska få sälja små mängder fiskeriprodukter till detaljhanteringsföretag måste kraven i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 och de högre krav för fiskeriprodukter som anges i bilaga III avsnitt VIII i förordning (EG) nr 853/2004 vara uppfyllda. Utöver dessa regler har ytterligare bestämmelser gjorts för levande musslor och kammusslor som fångats i vilt tillstånd. För direkta leveranser av små mängder levande musslor till slutkonsument ska producenten uppfylla de bestämmelser som anges i bilaga I kapitel I avsnitt 2 och för producentens direkta leveranser av levande musslor till detaljhanteringsföretag måste producenten uppfylla kraven för primärproduktion som anges i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 och kraven för levande musslor som avses i bilaga III, avsnitt VII i förordning (EG) nr 853/2004. När det gäller kammusslor som fångats i vilt tillstånd ska producenter som levererar till slutkonsument eller detaljhanteringsföretag följa kraven för primärproduktion som anges i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 och kraven på kammusslor som skördas utanför klassificerade produktionsområden som anges i bilaga III avsnitt VII kapitel IX i förordning (EG) nr 853/2004.

Producentens direkta leverans av hela slaktkroppar av fjäderfä och hardjur till lokala detaljhanteringsföretag, förutsatt att djuren slaktas på gården, ska uppfylla kraven på slakterier för fjäderfä eller hardjur i förordning (EG) nr 853/2004. Producenter som levererar slaktkroppar av fjäderfä och hardjur direkt till slutkonsumenten på produktionsplatsen eller till den lokala marknaden i en utsträckning av högst 1000 djur per år ska endast uppfylla bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004.

För att en jägare ska få leverera små mängder vilt eller kött av vilt måste denne följa vissa bestämmelser. Bland annat ska vildsvin och andra arter som är mottagliga för trikinos analyseras och jägaren måste ha följt utbildningen som avses i kapitel I avsnitt IV i bilaga III i förordningen (EG) nr 853/2004.

I avdelning III i ett Kungligt dekret om livsmedelshygien, av 22 december 2005, fastställs bestämmelse om direkta leveranser av små mängder vegetabiliska primärprodukter från producent till slutkonsument. I artikel 15 framgår det att små mängder innebär den årliga avkastningen från ett område på 50 tunnland potatis och/eller den årliga avkastningen från en yta på 10 hektar per arter av grönsaker eller frukt som odlas med högst 50 hektar i totalyta. Fortsätter man till artikel 16 står det att den producent som levererar små mängder direkt till slutkonsument ska föra journal över användandet av växtskyddsmedel och biocider och resultat från eventuella prov ska noteras i registret. I artikel 17 meddelas att primärproducenten i fråga ska uppfylla de hygieniska krav som anges i bilaga I, del A, II, 5, i Förordning (EG) nr 852/2004.

3.2.2 Danmark

I Danmarks Vägledning om livsmedelshygien (VEJ nr 9440), av den 25 juli 2008, kan man hitta bestämmelser vad gäller små mängder primärprodukter. I avsnitt V står det övergripande om vad som gäller primärproducenter samt vad och hur de får sälja sina primärprodukter. I detta avsnitt står det bland annat att primärproducenter får sälja små mängder primärprodukter till exempel grönsaker, obehandlad mjölk, ägg, fisk, eller mindre mängder kött av fjäderfä, kaniner, hägnat eller frilevande vilt direkt till slutkonsument när konsumenten hämtar produkterna från primärproducenten. Fjäderfä, kanin och hägnat fjädervilt får saluföras i form av icke-urtagen kropp, men möjligheten för producenten att sälja plockade eller fladda, hela djur finns också. Dessutom får vissa producenter sälja små mängder primärprodukter eller små mängder kött till

butiker som säljer direkt till slutkonsumenter. Detta gäller jordbrukare som odlar växter som morötter, jordgubbar, äpplen, osv., det gäller även biodlare som säljer honung och jägare får sälja små mängder av vilt till återförsäljare som är auktoriserad att ta emot denna typ av primärprodukter.

Uppfödning av fjäderfä, kaniner och hägnat vilt samt nedläggning av djuren är primärproduktion vilket medför att verksamheten ska uppfylla de regler för primärproduktion som finns i bilaga I i förordning (EG) nr 852/2004. Slakt av fjäderfä, kaniner och hägnat fjädervilt och försäljning av kött från dessa från privatbostäder ska följa reglerna i kapitel III bilaga I i förordning (EG) nr 853/2004. I kapitel 42 går det att läsa mer ingående vad som gäller jägare och deras leveranser av vilt eller kött av vilt. När en jägare fällt ett vilt kan han antingen lämna in djuret till en vilthanteringsanläggning eller leverera direkt till slutkonsumenten alternativt ett detaljhanteringsföretag med behörighet. När leveransen sker till en vilthanteringsanläggning ska alla delar av det nedlagda viltet som regel lämnas in, inklusive alla organ. Det finns dock ett generellt undantag för storvilt, såsom hjortdjur och vildsvin, då mag/tarmapparaturen inte behöver lämnas in till anläggningen. Det samma gäller för betar och horn. En jägare kan även välja att överlåta små mängder vilt eller kött från vilt direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag. I dessa fall finns det krav på att djur som är mottagliga för trikinos, såsom vildsvin, skall undersökas för trikiner. Jägare som är anställda av privata eller offentliga markägare har normalt inte rätt till det fällda viltet och klassas därför inte primärproducenter. Om markägaren vill sälja det fällda viltet eller viltköttet direkt till slutkonsumenten, måste detta i princip ske genom en auktoriserad återförsäljare. Återförsäljare kan sälja viltet som erhållits från en vilthanteringsanläggning, där det kontrolleras av en officiell veterinär. Däremot kan en markägare sälja det nedlagda viltet omgående till deltagande jägare och hjälpare utan tillstånd eller vara registrerad. Personer som har deltagit i jakten som jägare och hjälpare får då endast använda viltet eller kött från viltet i det egna hushållet.

I Danmarks Guide för godkännande och registrering av livsmedelsföretag (Authorisation Guide) står det under kapitel 4 punkt 2 att företag verksamma inom primärproduktionen och därmed sammanhängande verksamhet ska registreras. Primärproducenter som enbart har vegetabiliska produkter och som endast har försäljning av primärprodukter på gården omfattas inte av kravet på registrering. Biodlare, som bara har gårdsförsäljning och levererar små mängder av honung till slutkonsumenter och detaljhanteringsföretag är också undantagna från skyldigheten att registrera sig som primärproducent. Däremot ska biodlare som levererar bidrottningsgelé registreras. Enligt punkt 3 i kapitel 4 är vissa typer av primärproduktion så känsliga att det ur ett livsmedelssäkerhetsperspektiv kräver tillstånd. Exempel på sådana verksamheter är odling av groddar och tankfartyg. Produktion av böngroddar och liknande skott är även dessa så pass känsliga att verksamheten måste godkännas. Detta innebär att privata företag inte kan producera skott, inte ens för att använda i sin egen verksamhet, om de inte har tillstånd att göra det. Produktion av krasse är däremot inte föremål för godkännande.

Kapitel 5 har hand om primärproducenters direktleverans till slutkonsumenten vid gårdsförsäljning. Gårdsförsäljning hos primärproducenter är enligt detta kapitel en direkt leverans av små mängder obearbetade primärprodukter och kött av fjäderfä, kaniner och vilt från sin egen gård till slutkonsumenten. Gårdsförsäljning präglas av att den förekommer i begränsad utsträckning och att försäljningen är belägen i ett separat rum. Biodlare kan dessutom, inom begreppet gårdsförsäljning, leverera till detaljhanteringsföretag, precis som jägare på ett något begränsat sätt kan leverera till vissa återförsäljare. De animaliska produkter som kan säljas på gården utöver honung är ägg, mjölk eller fisk och skaldjur, men inte musslor, manteldjur eller snäckdjur.

Tolkningen av ”små mängder” har tonvikten på att försäljningen inte är av stor ekonomisk betydelse för jordbruket. Små mängder fjäderfå bedöms vara ett antal på högst 500 fåglar årligen. Det är också en förutsättning att fjäderfå har slaktats och att eventuell försäljning sker på gården, däremot finns det inget krav på att försäljning ska vara jämnt fördelad över året. När det kommer till hardjur bedöms små mängder vara högst 500 stycken årligen, som för fjäderfå. Det är även för hardjur en förutsättning att såväl slakt som avhudning sker på gården där de är uppföda. För de gårdar som har hägnat fjädervilt gäller samma villkor som för vanliga tamfjäderfå, inklusive gränserna för marknadsföring. Gårdsförsäljning av fisk och kräftdjur kan göras endast i mindre utsträckning, vilket beräknas vara omkring 4000 kg per år. Musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor får som nämnts ovan inte säljas på gården. Små mängder mjölk anses vara högst 70 liter per vecka, under vissa villkor. Det måste säljas som rå och obehandlad (opastöriserad och ohomogeniserad) och får bara levereras i förpackningar som konsumenten har med sig. Producenter som har en försäljning av ägg får bara använda sig av nya förpackningar och inte gamla förpackningar som kunderna tar med sig. För jägare innebär små mängder 5-10 stycken klövbärande storvilt och 500 stycken småvilt. Leverans skall ske direkt till konsument för användning i dennes hushåll. Viltet får avhudas eller plockas, organ kan tas tillvara, och kroppen får styckas upp i mindre stycken. Biodlare kan, utan att vara registrerad, sälja små mängder av honung och andra biprodukter, till den enskilde konsumenten och detaljhandelsföretag. Små mängder har i detta fall bedömts som högst 4000 kg per år.

3.2.3 England

I Storbritannien har de utarbetat nationella föreskrifter och de anser att livsmedelsföretagare som bedriver direkta leveranser av små mängder primärprodukter har en sådan öppen kontakt i dessa fall att köparen kan göra ett medvetet val för de produkter som köps, det vill säga att leverantören och köparen "känner varandra väl" och har en öppen diskussion om hygien. I England anser de att relevant livsmedelssäkerhetslagstiftning även gäller för försäljning av små mängder, nämligen artiklarna 14 och 19 i förordning (EG) nr 178/2002. När det gäller livsmedelsföretag som omfattas av förordning (EG) nr 852/2004, dvs. endast anläggningar som inte är föremål för godkännande enligt förordning (EG) nr 853/2004, finns inga särskilda undantag från kravet på att registreras.

"Små mängder" definieras inte i EU-lagstiftningen och i England anser man därför att det inte är möjligt att införa en definition i deras genomförandeförordningar. Tolkning av begreppet är därför en fråga för vägledning. Det enda som går att utläsa direkt i lagtexten är att en liten mängd obehandlad dricksmjölk bör anses vara av storleksordningen en låda per dag, dvs. totalt 24 pint, vilket är cirka 14 liter. Vad som står i deras nationella vägledningar har jag dessvärre inte lyckats leta reda på men observeras bör att de för närvarande ser över sina tolkningar av små mängder och därför kan de definitioner som nu är i kraft bli föremål för ytterligare ändringar.

3.2.4 Estland

I Estland har man koncentrerat sig på producenternas leverans av små mängder obehandlad mjölk. I förordningen Hygienkrav för hantering av råvaror, av den 15 juni 2006, framgår det i avsnitt 3 att en liten mängd innebär upp till 100 kg mjölk per dygn eller 700 kg per vecka. När det gäller obehandlad mjölk från avelsgetter gäller en gräns på upp till 20 kg per dag och för obehandlad mjölk från tackor gäller en gräns på upp till 10 kg per dag. I samma avsnitt framgår det även att dessa små mängder av obehandlad mjölk bara får levereras direkt till slutkonsument.

3.2.5 Finland

I Finlands livsmedelslag 23/2006 står i 7 § allmänna krav på livsmedel och detta gäller även primärproduktionen och primärprodukter. I 10 § ges allmänna krav på livsmedelslokaler och primärproduktionsställen. Beträffande godkännande av livsmedelslokaler ger 13 § avsnitt 2 de undantag som gäller för livsmedelslokaler. Huvudregeln är att alla livsmedelslokaler skall godkännas av den behöriga myndigheten, vilket vanligen är den kommunala tillsynsmyndigheten, men i 13 § avsnitt 2 ges alltså undantagen och för dem gäller att företagaren skall göra en anmälan till myndigheten. Hela 13 § avsnitt 2 vimlar av primärproduktionsställen, exempel är punkt 4 som gäller försäljning, servering eller annan överlåtelse av primärprodukter framställda på primärproduktionsstället och livsmedel som framställts av dessa produkter, förutsatt att detta sker direkt till konsumenten, att verksamheten är småskalig och att det är fråga om livsmedel av icke-animaliskt ursprung, punkt 5 som gäller försäljning eller annan överlåtelse av fjäderfä eller uppfödda kaniner som sker direkt från primärproduktionsstället till konsumenten, förutsatt att mängden kött som säljs eller överläts motsvarar högst 1000 fåglar eller kaniner per år. Fortsatt kan man läsa att försäljning eller annan överlåtelse av renkött på ett renskötselområde är undantaget från kraven när detta sker direkt från primärproduktionsstället eller slaktplatsen till konsumenten och tillverkning, försäljning eller annan överlåtelse av torkat renkött på ett renskötselområde när detta sker direkt från primärproduktionsstället till konsumenten. Leverans av köttet från jaktbara vilda harar, kaniner eller fåglar för detaljförsäljning, leverans av kött från frilevande vilt direkt från jägaren till konsumenten för konsumentens egen användning och försäljning av frilevande vilt som ordnas av polisen eller av en jaktvårdsförening på uppdrag av polisen undantas också. Utöver detta undantas även försäljning eller överlåtelse av mjölkkråvara direkt från primärproduktionsstället till konsumenten samt leverans av kolostrum till detaljförsäljning, där den som sådan säljs eller överläts direkt till konsumenten, förutsatt att mängden mjölkkråvara som säljs eller överläts understiger 2 500 liter per år. Leverans av fiskeriprodukter och råa bearbetade och beredda produkter av dem direkt från fiskaren eller fiskodlaren till konsumenten eller till lokal detaljförsäljning, dock inte till partihandeln, förutsatt att mängden produkter som levereras på detta sätt understiger 5 000 kg per år, försäljning eller överlåtelse av fågelägg eller honung direkt till konsumenten på primärproduktionsstället, försäljning eller överlåtelse av hönsägg direkt från primärproduktionsstället till detaljförsäljning på ett sådant undantagsområde som avses i rådets förordning (EG) nr 818/1996 om ändring av förordning (EG) nr 1907/90 om vissa handelsnormer för ägg omfattas även av undantaget. Innan verksamhet inleds skall livsmedelsföretagaren i god tid underrätta den kommunala myndigheten för livsmedelstillsyn om att verksamheter som undantas från kraven tänker bedrivas.

Livsmedelslagens 19 och 20 § handlar om egenkontroll och egenkontrollplaner och här ska observeras att primärproducenten i princip har samma skyldigheter som andra företagare. Däremot behöver de inte ha en skriftlig plan, men de skall föra bok över egenkontrollen.

I Jord- och skogsbruksministeriets förordning om krav på primärproduktion för säkerställande av livsmedelssäkerhet, av den 16 februari, 2006, kan man under 2 § läsa att bestämmelser om överlåtande av animaliska primärprodukter från primärproduktionsstället direkt till slutkonsument eller till detaljhanteringsföretagare föreskrivs separat. Däremot saknar den här meningen en hänvisning till en annan skrift, vilket övriga meningar under paragrafen har, vilket kan betyda att det inte finns några sådana dokument ännu. I förordningen föreskrivs det om anmälan som gäller primärproduktionsstället, bokföring och vattenkvalitet på vattnet som används inom produktionen. Utöver detta föreskrivs även om uppgifter som ska lämnas från primärproduktionsstället, byggnadstekniska och funktionsmässiga krav, hantering av djur, personalhygien samt krav på transporter.

3.2.6 Frankrike

Frankrike har idag ingen nationell lagstiftning men jag fick ta del av deras utkast på kommande lagstiftning. De arbetar, precis som vi i Sverige, med projekt som ska utmytna i nationella bestämmelser.

I artikel 3 finns en sammanfattning om var man kan hitta villkoren för olika primärprodukter. Man kan läsa att det i bilaga I finns fastställt de villkor som gäller för fiskeriprodukter som direkt levereras från producenten till slutkonsumenten eller till lokala detaljhandelsföretag som i sig levererar direkt till slutkonsument. I del II i bilaga I fastställs de villkor som gäller för producentens direkta leverans av små mängder ägg och i del III i bilaga I fastställs de villkor som gäller för honung. Det går även att hitta villkor för direkta leveranser av små mängder av andra obearbetade produkter av animaliskt ursprung samt deras tillsynsverksamhet. I artikel 4 går det att läsa att man i bilaga II fastställt villkoren för jägare som levererar direkt till lokala detaljhandelsföretag som i sig levererar direkt till konsumenter och jägare som levererar små mängder vilt eller kött av vilt direkt till slutkonsumenter.

Producenterna som levererar små mängder fiskeriprodukter direkt till slutkonsumenten eller till lokala detaljhandelsföretag som i sig levererar direkt till slutkonsument skall uppfylla vissa speciella villkor, nämligen att den största mängd som kan tillhandahållas av producenten inte överstiger 100 kg av produkten per landning per fiskefartyg, för fiskeriprodukter som fångats i naturen, 100 kg brutto per dag, för vattenbruksprodukter, samt att avståndet till distributionsplatsen till detaljistledet inte får överstiga 50 km från landningsplatsen. Hanteringen av produkterna (styckning, avblodning, rensning, borttagande av fenor, kylning och förpackning) ska ske i hygiensiska förhållanden som förhindrar kontaminering.

Producenter som levererar små mängder ägg direkt till slutkonsument får inte hålla över 250 djur som nått en ålder på 20 veckor i en eller flera byggnader och producenten ska, för att kunna spåra ursprunget av fjäderfån och ägg, föra register och förvara dessa under minst tre år. Dessutom ska producenten ge sin adress till de lokala marknader där äggen överläts till den slutliga konsumenten.

För honung gäller att producenten kan leverera en årlig mängd honung, till slutkonsument eller lokal detaljhanteringsföretag som i sig levererar till slutkonsument, som inte överstiger den mängd som kan produceras av 30 bisamhällen.

Jägare får leverera små mängder vilt och kött av vilt direkt till slutkonsument eller till detaljhandelsföretag som i sig levererar direkt till slutkonsument. Vilt och kött av vilt som är avsett för hushållet undantas helt även från de bestämmelser som gäller jägares leverans av små mängder. Om jägaren levererar vilt eller kött av vilt till lokalt detaljhanteringsföretag som i sig levererar direkt till konsumenter ska viltet ha lagts ner under samma dag som leveransen sker. Leveransen får ske inom en radie på 80 km från jaktplatsen, men när det gäller jaktområden med särskilda geografiska begränsningar kan kommissionären ge tillstånd för utdelning även på ett större avstånd. Hela små och stora vilt som levereras direkt till en detaljhandel som levererar direkt till konsumenter skall ha uppgifter om bland annat jägarens namn, viltets art, nummeridentifiering av djuret och jaktplats. Urplockning eller uppstyckning av viltet är förbjudet om det ska levereras till detaljhanteringsföretag, om jakten inte genomförts i bergen och en transport av djuret är omöjligt om styckning inte genomförs. Frysning av oavhudat eller oplockat vilt är även det förbjudet.

3.2.7 Irland

Från Irland fick jag ingen respons på det mail jag skickade men på The Food Safety Authority of Ireland:s hemsida hittade jag två dokument, Nationella regler för fjäderfä att inkludera (National Rules for Poultry to include) samt förslag till nationella regler för små mängder vilt och viltkött (Draft proposal for National Rules for Small Quantities of Wild Game and Wild Game Meat). Kraven i de nationella reglerna för fjäderfä gäller direkta leveranser från producenten av små mängder kött från fjäderfä som slaktats på gården till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som i sig levererar köttet som färskt kött direkt till slutkonsumenten. Under punkt 1 finns definitioner för vad som menas med ”små mängder”, ”lokalt” och vad producenten får göra på gården. Små mängder innebär mindre än 200 fåglar per vecka i genomsnitt per år, eller mindre än 1000 fåglar per vecka under högsäsonger som jul och påsk samt mindre än 10 000 fåglar per år. Med lokalt menas att en leverans får ske inom en radie av 100 km från anläggningen. På gården får producenten avliva fåglar om de är uppväxta där, men inte nödvändigtvis kläcka där. Anläggningen klassas då som ett primärproduktionsföretag. Enligt nationella bestämmelser får primärproducenten slakta, plocka, ta ur slaktkropparna, urbana och packetera slaktkropparna samt transportera dem. Producenterna måste uppfylla kraven i förordning (EG) nr 852/2004 och målen i bilaga I i förordning (EG) nr 853/2004.

Reglerna i förslaget till nationella regler för små mängder vilt och viltkött gäller för jägarens direkta leveranser av små mängder av vilt och direkta leveranser av små mängder av kött av vilt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till konsumenter. Jakt och beredning av vilt för privat konsumtion i hushållet av jägaren är undantaget från dessa regler.

Enstaka leveranser av små mängder vilt eller kött av vilt till konsumenter är undantagna när det inte finns någon kontinuitet eller organisation för verksamheten. Kvantiteterna detta handlar om får inte överstiga ett stort vilt eller tio småvilt, inte heller kött från motsvarande, per jägare och jaktsäsong. Även i dessa regler finns definitioner på vad ”små mängder” och ”lokalt” innebär. Små mängder är i dessa fall upp till slaktkroppar från fyra storvilt eller 10 småvilt, eller kött därifrån, per jägare och vecka under jaktsäsongen eller mindre än 25 respektive 250 per år. Lokalt innebär inom en radie av 100 km från där djuren läggs ner. Jägare som omfattas av dessa regler skall registrera sig som Livsmedelsföretagare hos den lokala myndigheten i det område inom vilket jägaren är bosatt. Åtminstone en av medlemarna i ett jaktlag måste utbildas i patologi och hygien på ett sätt som tillfredsställer den behöriga myndigheten i fråga om utbildning.

3.2.8 Island

Island har ännu inte genomfört EU:s nya hygienlagstiftning. De har därför inte påbörjat arbetet med att definiera vad som är "lokala" och vad som är "små mängder". Inte heller har de, av samma skäl, skrivit några nationella vägledningar rörande direktförsäljning av små mängder primärprodukter direkt till slutkonsumenter, eller till detaljhanteringsföretag. Det är ännu inte klart när Island kommer att införliva den nya lagstiftningen.

3.2.9 Italien

I Italien har de arbetat fram en intressant överenskommelse mellan provinserna Trento och Bolzano angående direktförsäljning av obehandlad mjölk som är avsedd som livsmedel. Anledningen till denna överenskommelse är att det har kommit in ett stort antal förfrågningar till hälsovårdsministeriet om tillstånd att sälja obehandlad mjölk direkt till slutkonsument med hjälp av automatiserade distributionsapparater. Det har därför ansetts vara nödvändigt att fastställa lämpliga sanitära tillvägagångssätt för att bibehålla de fastställda målen om livsmedelssäkerhet som finns i olika lagstiftningar. Enligt överenskommelsen kan denna typ av försäljning klassas

som direktförsäljning av små mängder primärprodukt till slutkonsument eller lokalt detaljhanteringsföretag och försäljningen är därför undantagen från bestämmelserna i förordningen (EG) nr 852/2004 och förordningen (EG) nr 853/2004. Däremot står det ingenting om vad som är ”små mängder” eller ”lokalt” i dessa fall. I artikel 6 kan man läsa att användandet av obehandlad mjölk inom storhushåll som skolmatsalar eller sjukhus, ålderdomshem, vårdhem osv., ska följa särskilda åtgärder som tagits fram i respektive regioner. Vad detta innebär framgår inte.

3.2.10 Norge

Norge var ett av de länder som notifierat om nationella kompletterande bestämmelser och då jag fick svar på det mail jag skickade till Norge har jag kunnat jämföra de två lagtexterna, Foreskrift om särskilda hygienregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (853-2004) och FOR 2008-12-22 nr 1624: Foreskrift om særilige hygienregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse. Dessa är identiska, vilket säger att Kommissionen godkänt texten utan några ändringar. I Norge har de alltså antagit kompletterande nationella bestämmelser för direkta leveranser av små mängder av råvaror från primärproduktionen men dessa har ännu inte helt trätt i kraft. Lokalt detaljhanteringsföretag har i Forskrift om næringsmiddelhygiene (852-2004) definierats som ett detaljhanteringsföretag i producentens naturliga försäljningsområde. För vilt levande vilt, i form av helt vilt eller kött av vilt, anses hela landet som det naturliga försäljningsområdet.

I 5 § framgår det att råvaror från primärproduktionen endast får säljas om kraven på primärproduktionen i förordning (EG) nr 852/2004 bilaga I uppfylls och att det för vissa råvaror av animaliskt ursprung från primärproduktion ska uppfylla ytterligare krav för produktion i förordningen nr 1624 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, av 22 december, 2008, kapitel II. Det framgår även att primärproducenter och jägare som omfattas av detta kapitel i förväg ska anmäla sin verksamhet. Däremot gäller inget av detta om leveranserna är tillfälliga och sker från primärproducenten direkt till slutkonsument. Inte heller gäller detta små mängder hardjur och vilda fåglar som en jägare säljer direkt till slutkonsument eller till lokalt detaljhanteringsföretag som i sig säljer direkt till slutkonsument. Med lokala detaljhanteringsföretag avses i detta kapitel detaljhandel i naturlig omgivning tillverkaren. I förordning nr 1623 om livsmedelshygiene, av den 22 december 2008, kan i kapitel III läsas om de allmänna kraven för direkt leverans av små mängder primärprodukter. För levande musslor, tagghudingar, och havslevande manteldjur gäller utöver de allmänna kraven för primärproducenter även kraven som är relevanta för primärproduktionen i förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III avsnitt VII Levande musslor. För fiskeriprodukter gäller ytterligare krav som är relevanta för primärproduktionen i förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III avsnitt VIII Fiskeriprodukter. Men inget av detta gäller för tillfälliga leveranser av primärprodukter från producent direkt till slutkonsumenten.

I kapitel III, Kompletterande nationella bestämmelser om hygien och kontroll av direkta leveranser av små mängder kött från fjäderfä och hardjur som slaktats finns en definition på små mängder som lyder: med små mängder kött avses i detta kapitel upp till 10 000 fjäderfän och upp till 10 000 hardjur som slaktats på anläggningen. Med lokala detaljhanteringsföretag avses i detta kapitel detaljhanteringsföretag inom den egna regionen där driftsenheten ligger och angränsande regioner. De primärproducenter som omfattas av detta kapitel ska godkännas av myndigheten för livsmedelssäkerhet. Under 10 § i samma kapitel går det att läsa att minst en person i samband med anläggningen bör ha avlagt examen i ett kompetensprogram som godkänts av myndigheten för livsmedelssäkerhet.

I kapitel IV, Kompletterande nationella bestämmelser om hygien och kontroll av direkta leveranser av små mängder av vilt levande vilt och kött av vilt fastställs det att direkta leveranser av små mängder av vilt levande vilt eller kött av vilt levande vilt direkt till slutkonsumenter eller till lokala återförsäljare som i sig levererar direkt till slutkonsumenten ska definieras i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004, artikel 1, nr 4. I kapitlet står vidare att man med lokala detaljhanteringsföretag avser inhemska anläggningar. Det framgår även att kött från vilt endast bör säljas som helhet, halva slaktkroppar eller grovt styckade. Björn, vildsvin och andra vilda arter som är mottagliga för trikinos och kött från djur av dessa arter får bara säljas om det är kontrollerat av myndigheten för livsmedelssäkerhet. Under 14 § står det att viltet bör kontrolleras av myndigheten för livsmedelssäkerhet eller en behörig jägare när de säljs till lokala detaljhanteringsföretag. En behörig jägare är den person som uppfyller kraven i förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III avsnitt IV kapitel I. Som för övriga primärprodukter gäller inte dessa krav tillfälliga överlåtanden direkt till slutkonsumenten.

Kapitel VI innehåller kompletterande nationella bestämmelser om krav på återförsäljare som tar emot och processar obehandlad mjölk och här står att all mjölk och grädde som säljs till konsumenten, måste värmebehandlas. Undantag från detta krav gäller försäljning direkt från gården av obehandlad mjölk och obehandlad grädde direkt till konsumenten för användning i det egna hushållet. Detta undantag gäller endast om omsättningen sker tillfälligt och inte sker under butikliknande karaktär.

3.2.11 Slovakien

Då Slovakiens förordning är en notifiering kan man inte med säkerhet säga att det är detta de kommer landa i med en nationell lagstiftning men det ger en inblick i hur de resonerar runt begreppen ”små mängder” och ”lokal” för de olika primärprodukterna. Notifieringen som ligger till grund heter Förslag Regeringsförordning från Republiken Slovakien som fastställer hygienkrav för direktförsäljning och tillhandahållande av små kvantiteter primärprodukter av animaliskt ursprung, kött från fjäderfä och kanin eller hare från primärproducenter samt små kvantiteter viltkött av användare av jaktmarker. I förordningen behandlas små mängder av vattenbruksprodukter, obehandlad mjölk, ägg, honung men även färskt kött från fjäderfän som är gårdsslaktade eller uppfödda av en primärproducent och kött från kanin och hare som är gårdsslaktade eller uppfödda av en primärproducent. 2 § behandlar de allmänna hygienkrav som gäller för producenterna och i punkt 1 framgår det att små mängder bara får komma från den egna produktionen om producenten är särskilt registrerad för produktionen eller från jägaren vars jaktmark är registrerad för detta. Vidare står det att dessa små mängder enbart får levereras direkt till slutkonsument eller lokala detaljhanteringsföretag om inget annat framgår av förordningen och att de endast får släppas ut på marknaden i Republiken Slovakien.

Hygienkrav för små mängder vattenbruksprodukter finns i 3 § och vad som här anses vara små mängder primära vattenbruksprodukter är leveranser vars värde inte överstiger 20 euro, till lokalt detaljhanteringsföretag eller varje direktköp av slutkonsument. För att producenten ska få distribuera små mängder krävs att denne är särskilt registrerad för att direkt tillhandahålla små mängder primärprodukt avsedd som människoföda.

4 § handhar hygienkrav för små kvantiteter obehandlad mjölk och under punkt 1 framgår det att små mängder i detta avseende inte överstiger en daglig såld mängd bestående av 1000 kg obehandlad mjölk från ko, 200 kg obehandlad mjölk från får, 200 kg obehandlad mjölk från get. Primärproducenterna får endast leverera obehandlad mjölk till slutkonsument och även för detta krävs att mjölkproduktionsanläggningen är särskilt registrerad och har tilldelats en kvot för försäljning av små mängder obehandlad mjölk.

Fortsätter man till 5 § finner man hygienkrav för små kvantiteter ägg och med detta menas att inte fler än 60 osorterade ägg som säljs direkt av en primärproducent till en slutkonsument vid produktionsplatsen eller vid lokalt marknadsområde eller marknadsplats, under en vecka. När det gäller försäljning till detaljhanteringsföretag får mängden inte överstiga 30 osorterade ägg under en vecka. Äggen får säljas eller tillhandahållas enbart om producenten utför primärproduktion av ägg som är avsedda som människoföda och om producenten är registrerad för försäljning av små mängder ägg.

I 7 § står det om hygienkrav för små kvantiteter fjäderfäkött och kött från kanin och hare som gårdsslaktats hos eller fötts upp av en primärproducent. Även här är det bara primärproducenter som registrerat sig för försäljning av små mängder som får sälja dessa primärprodukter. Försäljningen får ske vid produktionsenheten eller vid en lokal marknadsplats direkt till slutkonsument eller tillhandahållas lokala detaljhanteringsföretag. Mängden som får levereras måste understiga 10 000 fjäderfän eller 5000 kaniner eller harar.

Den sista primärprodukten som finns reglerad i denna förordning är viltkött och det finner man under 8 §, Hygienkrav för små kvantiteter viltkött. Under punkt 1 och 2 står det att en liten mängd fällt storvilt kan bestå av alla slags viltkött från storvilt som fällts på en jaktmark under jaktsäsong och att en liten mängd fällt småvilt kan bestå av alla slags viltkött från småvilt som fällts på en jaktmark under jaktsäsong. Under punkt 3 står det att den lilla mängd viltkött som användaren av en jaktmark kan sälja till slutkonsument och framförallt till jakttagare inte får överstiga två ton styckat, benfritt viltkött, eller en rimlig mängd kött med ben, i veckan. Vid direktförsäljning eller tillhandahållande av små mängder viltkött från storvilt till slutkonsument eller lokalt detaljhanteringsföretag ska jaktmarkens användare bevisa viltets ursprung med hjälp av ett intyg samt en märkning som identifierar det fällda hov- eller klövdjuret. Vid direktförsäljning eller tillhandahållande till slutkonsument eller lokalt detaljhanteringsföretag av små mängder viltkött från småvilt ska jaktmarkens användare visa det fällda hov- eller klövdjurets ursprung med hjälp av en följesedel. Det är användaren av jaktmarken som är ansvarig för märkningen av slaktkroppen och ätliga organ. Samhälle, distrikt, region, datum för infångande ska överensstämma med det som står i ursprungsintyget och informationen ska vara lättläst och fästas väl synligt.

3.2.12 Tjeckien

Även Tjeckien har skickat ut ett förslag på nationell lagstiftning på notifiering till medlemsländerna inom EU. Förslaget heter Dekret Med ändringar av dekret nr 289/2007 års författningssamling om veterinärmedicinska och hygieniska krav för produkter av animaliskt ursprung som inte regleras direkt genom Europeiska gemenskapens tillämpliga lagstiftning. Enligt artikel 5 i denna skrift ska anläggningar som bereder vilt registreras och följa kraven som fastställts i bilaga I i förordning (EG) nr 852/2004. Detaljhanteringsföretag får endast sälja kroppar av vilt som har en stämpel och intyg om det vilda djurets ursprung, detta gäller även djur som säljs direkt till slutkonsument. För fisk och andra djur som härrör från vattenbruk kan läsas i artikel 11 a) att en liten mängd levande fisk och andra djur som härrör från vattenbruk och som är avsedd för direktförsäljning till slutkonsument ska beteckna en mängd som motsvarar en vanlig dagsförbrukning av den nämnda arten i hushållet hos en viss konsument. I första stycket i artikel 13 står det att en uppfödare får sälja små mängder obehandlad mjölk och obehandlad grädde på produktionsstället direkt till slutkonsument som avses konsumeras i dennes hushåll. Men för detta krävs att producenten har ett tillstånd från den regionala veterinärmyndigheten. Under punkt 6 i samma artikel står det definierat att små mängder obehandlad mjölk eller obehandlad grädde betecknar en mängd som motsvarar den vanliga förbrukningen i en viss konsuments hushåll.

3.2.13 Tyskland

Denna lagstiftning skickades till mig på tyska så jag vill lämna en reservation för eventuella misstolkningar på grund av språksvårigheter. Av denna anledning har jag heller inte lyckats tyda ut alla regler utan det finns mer att hämta.

Ett lokalt detaljhanteringsföretag är enligt punkt 1 i 5 § i Förordning för genomförandet av bestämmelserna i gemenskapens lagstiftning om livsmedelshygien, av den 8 augusti 2007, en anläggning som ligger inom en radie på som högst 100 kilometer från producentens anläggning eller jägarens bostad. De gränser som är satta för producenternas leveranser av små mängder inom denna radie är för vilt fångsten av en jakttag och för ägg gäller ägg från egen produktion med mindre än 350 värphöns. Små mängder för vegetabiliska primärprodukter, honung, levande färsk eller tillagade fiskeriprodukter som inte förändrats nämnvärt eller levande musslor från egen uppfödning, egen fångst eller egen skörd vid direkt distribution till slutkonsument innebär en mängd som motsvarar ett hushålls normala förbrukning. Vid leverans till ett detaljhandelsföretag innebär det en mängd som i varje enskilt fall motsvarar den mängd som det enskilda företaget säljer per dag.

Utöver detta kan utläsas att alla producenter ska följa bestämmelserna som finns i bilaga II förordningen om tillämpning av bestämmelserna i gemenskapens lagstiftning om livsmedelshygien. Denna tycks motsvara bilaga I i förordning (EG) nr 852/2004. I förordningen om livsmedelshygien för livsmedel av animaliskt ursprung finns specifika bestämmelser för fiskeriprodukter, levande musslor, ägg, kött från fjäderfä och hardjur samt för vilt.

4. Diskussion

Enligt Karin Winberg på Regelavdelningen, Livsmedelsverket, är det nuvarande undantaget från hygienreglerna i fråga om små mängder primärprodukter en kompromiss mellan önskemål från Europaparlamentet och Kommissionen och Rådet. Europaparlamentet ville att små mängder helt skulle undantas från alla hygienkrav och fick stöd från Kommissionen medan Rådet ville konsekvent hålla sig till huvudinriktningen i kommissionens förslag till nya hygienregler. Denna gick ut på ett riskbaserat regelverk istället för dåvarande regelverk, som för livsmedel av animaliskt ursprung i vissa fall, innebar att företagets storlek avgjorde vilka regler som skulle tillämpas.

Under Auroraprojektet 2005, som var ett implementeringsarbete på Livsmedelsverket av de nya hygien och kontroll EG-förordningarna, togs en bakgrundspromemoria (daterad den 24 maj 2004) om små mängder primärprodukter fram på Tillsynsavdelningen på Livsmedelsverket. Denna skrivelse överlämnades till Regelavdelningen och låg till grund för de regler om små mängder som finns i föreskrifterna (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien. I promemorian angavs att tillsynsavdelningen ansåg att begreppet ”lokalt detaljhanteringsföretag” bör utvecklas i nationella vägledning. Tillsynsavdelningen är av den uppfattningen att begreppet bör innebära att direkt leverans ska kunna ske direkt till konsument och detaljhandelsföretag i hela Sverige. Detta ställningstagande motiveras utifrån konkurrensneutralitetsaspekter med att befolkningstätheten i Sverige och därmed avsättningsmöjligheterna varierar kraftigt mellan olika delar av landet. En gård i Skåne har tillgång till en miljonmarknad, medan en gård i glesbygd har en mycket liten marknad. Dessutom är vissa primärprodukter regionbundna, bland annat vissa fiskarter. Dessa måste ges möjlighet att avsättas där de är efterfrågade. De gränser som innan 2006 fanns inom svensk lagstiftning om småskalighet skrevs i ett helt annat syfte än dagens små mängder vilket gör att det inte känns helt rätt att jämföra med dem. När begreppet småskalighet

användes bestämde verksamhetens storlek vilka regelverk som skulle följas. Idag grundas allt i att bara säkra livsmedel ska släppas ut på marknaden.

Inom Livsmedelsverket finns det idag skilda meningar kring om man ska ha detaljerade bestämmelser med tydliga gränser i absoluta tal eller om man ska ha en ”luddig” lagstiftning som får vara självreglerande och ger möjlighet till fria tolkningar, lite som dagens formuleringar.

Gruppen som idag på Livsmedelsverket arbetar med frågorna kring nationella bestämmelser angående små mängder och begreppet ”lokalt” har fört ett resonemang kring om gränser för vad som är små mängder för enskilda primärprodukter respektive grupper av primärprodukter bör fastställas i absoluta tal. Utöver detta anser de att det även borde finnas en generell regel för hur man hanterar de producenter som levererar flera olika slags primärprodukter. På tillsynsavdelningen på Livsmedelsverket anser man att små och stora verksamheter ska kunna leverera små mängder primärprodukter, vare sig de är livsmedelsföretag eller inte. Detta ska givetvis vara inom de gränser lagstiftningarna tillåter. Ett försök till att dela in verksamheterna i fem olika grupper har gjorts:

1. en liten verksamhet som endast levererar en typ av primärprodukt, t ex från äggproduktion, bärplockning, jordgubbsodling eller fiske.
2. en liten verksamhet som levererar flera olika primärprodukter, t ex olika grönsaker, frukt och potatis där leveransen avser en liten mängd av vardera sorten.
3. en liten verksamhet med boskapsuppfödning som dels levererar små mängder primärprodukt enligt punkt 1 och levererar ett litet flöde till ett slakteri enligt punkt 2 ovan.
4. en större verksamhet som har ett minde sidoflöde, t ex mjölkproduktion med ett litet sidoflöde av opastöriserad mjölk som säljs på gården.
5. en större verksamhet, t ex mjölkproduktion, med flera små sidoflöden, t ex små mängder opastöriserad mjölk, ägg och grönsaker eller vildplockade bär och svampar.

När det gäller att tolka ordet ”lokalt” i begreppet lokalt detaljhandelsföretag har följande fyra nivåer tagits fram:

1. Hela landet, denna generella tolkning gjordes av Tillsynsavdelningen 2005.
2. Hemkommun och angränsande kommuner, denna tolkning gjorde Tillsynsavdelningen vad gäller marginella, lokala och begränsade leveranser av animaliska livsmedel enligt 22 § LIVSFS 2005:20.
3. Län/region eller ett visst avstånd i kilometer från läns-/regionsgränsen. Ett alternativ kan vara ett avstånd i kilometer från platsen för primärproduktion.
4. Platsen för primärproduktion, t ex direkt från gården till slutkonsument eller vid torghandel vid närliggande tätort. Detta skulle kunna kombineras med att produkterna kan levereras till en egen gårdsbutik eller annat detaljhandelsföretag som levererar direkt till slutkonsument.

Jag är av den uppfattningen att tydliga gränser i fasta tal är bra när det gäller gränsen för små mängder primärprodukter, inte minst vad gäller vegetabiliska. Kanske mer för vissa vegetabilier än för andra. En eventuell uppdelning kan vara att dela upp dem efter om de är konsumtionsfärdiga eller icke-konsumtionsfärdiga. Givetvis måste gränserna bygga på en riskvärdering. Kanske är det bra att ha samma regler för frilandsodling och växthusodling då konsumenterna oftast inte håller dessa två produktionsätt skilda. Kanske vore det lämpligt att det är produkten som bestämmer vilka regler som ska gälla och inte produktionsättet. Det kan komma att visa sig att mängderna ska vara olika för de olika produktgrupperna beroende på vilka risker som kopplas samman med produkten. Då odling är en säsongsbetonad verksamhet med en stor produktion under sommarhalvåret kan det vara problematiskt att definiera en rimlig gräns.

På grund av detta är det mindre lämpligt att lägga gränsen på årsbasis och bättre att lägga det på odlingssäsong. Följdfrågan är då vad en säsong är. Eftersom produktionen är säsongsbetonad är det viktigt att det handlar om den genomsnittliga produktionen, eventuellt kan man använda en viss areal som gräns för små mängder. Om man sätter gränsen till en odlingsareal blir gränsen precis samtidigt som den är så pass flexibel att variationerna mellan produktionsåren inryms.

Ett problem som jag kan se dyka upp är hur man ska bedöma de producenter som levererar små mängder men av flera olika primärprodukter. Ska mängderna mätas var och en för sig eller ska mängderna summeras och om så är fallet, är det möjligt att summera produkter som är så vitt skilda varandra. Vad är då små mängder? För fjäderfä och hardjur har många länder fastslagit en mängd på 10 000 djur, vilket i mina ögon är något större än små mängder. 10 000 liter mjölk per år känns vid första anblick inte som små mängder, men om man delar upp detta till dagar landar man på 25-30 liter. Det är ungefär vad en ko producerar per dag i dagens produktionssystem, och då känns mängden helt plötsligt mindre. Hur man utformar gränsen, 10 000 liter per år eller en dagsproduktion från en ko, påverkar starkt hur mängden uppfattas. I Belgien har man på vegetabiliesidan löst problematiken genom att säga att små mängder för varje gröda innebär avkastningen från 10 hektar men att man sammanlagt får leverera produkter från maximalt 50 hektar.

Vilken nivå man ska använda sig av när det gäller begreppet lokalt tror jag måste fastställas för varje primärprodukt och man ska komma ihåg att platsen för produktionen är ett relativt begrepp. Man får heller inte glömma att Sverige har stora geografiska skillnader mellan olika delar av landet som av konkurrensneutralitetsskäl kan komma att ha inverkan i hur man definierar begreppet lokalt. När man ska motivera större eller mindre avsättningsområden för en produkt måste man ta hänsyn till egenskaperna och riskerna som förknippas med produkten vilket kan motivera olika tolkningar av begreppet lokal för olika primärprodukter.

En annan fråga som kommit upp till diskussion är om mängden primärprodukt som är tillåten att leverera ska kopplas samman med gränsen för registrering. Sammankopplat med denna fråga är frågan om Livsmedelsverkets befogenheter att lagstifta på verksamheter som inte klassas som livsmedelsföretag och här finns det skilda meningar. Hygienförförordningarna (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004 gäller enbart livsmedelsföretagare och det är i dessa det står att medlemsstaterna ska ta fram nationella bestämmelser. Det står även om livsmedelsföretag i den svenska livsmedelslagen. Finland har löst detta genom att besluta att alla som hanterar livsmedel måste registrera sig. Detta borde medföra en stor administrativ börda, både för verksamhetsutövarna och för kontrollmyndigheterna. Ett annat sätt att lösa problematiken är att sätta gränserna för små mängder under eller de samma som gränserna för när man ska registrera eller få sin verksamhet godkänd. Andra röster ser inget hinder i att Livsmedelsverket meddelar föreskrifter till icke-livsmedelsföretag så länge det sker ett utsläppande på marknaden av varor. Tilläggas kan att det idag finns föreskrifter som berör även de som inte är livsmedelsföretag. Idag har man inte landat i vad som är rätt eller fel.

Utanför verkets väggar har intresset för frågorna kring ”små mängder” och ”lokalt” överlag varit vagt från de branschorganisationer jag varit i kontakt med. Visserligen kan detta bero på att jag mest varit i kontakt med de lite större organisationerna, men det är dessa som varit möjliga att komma i kontakt med. Jag tycker detta är lite märkligt. Visserligen berörs de mindre producenterna till större del men även de stora producenterna kan ha ett litet sidospår där de säljer primärprodukter vis anläggningen och det är en fråga som branschorganisationerna bör engagera sig i innan ett beslut är fattat och påverkansmöjligheten är borta.

Jag kan tycka att gränserna för vad som klassas som små mängder bör finnas i föreskrifterna och inte i vägledningarna. Detta bland annat för att gränserna spelar en avgörande roll för om verksamheten omfattas av EG-förordningarna och om verksamheten ska registreras, godkännas eller varken eller. Tydligheten ökar även vilket gör det lättare för verksamhetsutövare att veta vilka gränser och regler som gäller för verksamheten i fråga. En fara med att ha tydliga gränser är att flexibiliteten i lagstiftningen minskar och man riskerar att få en rigid och stel lagstiftning. Dessutom tillkommer problematiken med att sätta dessa gränser. För hur man än sätter gränserna kommer de producenter som ligger i gränzonen bli missnöjda och protestera. Men jag ser ändå större fördelar i ett tydligt regelverk än i ett flexibelt. Ett tydligt regelverk behöver för den delen inte vara hårt och oförmligt, vilket syns i flera av de nationella bestämmelser som våra gränsländer tagit fram.

Nu när jag kommit till slutet av arbetet och ser tillbaka på tiden som gått inser jag att det finns så mycket mer jag kunde ha undersökt, om mer tid hade funnits. En fortsättning på vad jag lyckats få fram från olika nationers nationella bestämmelser är att undersöka de bakomliggande orsakerna till varför de beslutat som de gjort. Vilka resonemang ligger bakom de olika mängdgränserna som de olika länderna kommit fram till, och vad gör att de skiljer sig ganska mycket från varandra när man jämför de olika länderna är frågor som vore intressant att arbeta vidare med.

5. Referenser

Internetlänkar:

EUR-Lex:

Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 1580/2007, av den 21 december 2007, om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 2200/96, (EG) nr 2201/96 och (EG) nr 1182/2007 inom sektorn för frukt och grönsaker.

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2007&T3=1580&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

Rättelse till Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 1221/2008, av den 5 december 2008, om ändringar av förordningen (EG) nr 1580 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 2200/96, (EG) nr 2201/96 och (EG) nr 1182/2007 inom sektorn för frukt och grönsaker när det gäller handelsnormerna.

http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2008&T3=1221&RechType=RECH_naturel&Submit=Search

Riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=2960&epslanguage=SV

Jordbruksverket:

Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 183/2005, av den 12 januari 2005, om fastställande av krav för foderhygien.

<http://www.sjv.se/ammesomraden/djurveterinar/foderochdjurprodukter/anlaggningar/foderanlaggningar/anmalafoderanlaggning.4.677019f111ab5ecc5be80002718.html>

Livsmedelsverket:

Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 178/2002, av den 28 januari 2002, om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheter för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.

http://www.slv.se/templates/SLV_ExistingLegislationPage.aspx?id=3021&epslanguage=SV

Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 852/2004, av den 29 april 2004, om livsmedelshygien.

http://www.slv.se/templates/SLV_ExistingLegislationPage.aspx?id=3138&epslanguage=SV

Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 853/2004, av den 29 april 2004, om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av anomaliskt ursprung

http://www.slv.se/templates/SLV_ExistingLegislationPage.aspx?id=3008&epslanguage=SV

Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien. LIVSFS 2005:20.

http://www.slv.se/upload/dokument/Lagstiftning/2009/2005_20.pdf

Livsmedelsverkets Vägledning om Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.
http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=2960&epslanguage=SV

Livsmedelsverkets Vägledning om Hygien
http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=2960&epslanguage=SV

Livsmedelsverkets Vägledning om Jägarens direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt.
http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=2960&epslanguage=SV

Livstecknet. www.livsteck.net\Frågelådan

Sveriges Riksdag:

Förordning (SFS) nr 1994:1716 om fisket, vattenbruket och fiskerinäringen.
<http://www.riksdagen.se/webbnav/index.aspx?nid=3911&bet=1994:1716>

Miljöbalk (SFS) nr 1998:808
<http://www.riksdagen.se/webbnav/index.aspx?nid=3911&bet=1998:808>

The Food Safety Authority of Ireland:

Draft proposal for National Rules for Small Quantities of Wild Game and Wild Game Meat
(*Förslag till nationella regler för små mängder frilevande vilt och kött av vilt*). Irland. April 2008.
http://www.fsai.ie/uploadedFiles/Legislation/20080423_wild_game.pdf

National Rules for Poultry to include, av den 19 februari 2007 (*Nationella regler för fjäderfä att inkludera*). Irland.
http://www.fsai.ie/uploadedFiles/Legislation/rules_poultrymeat_local%20supply.pdf

Rapport:

De lokala matproducenterna och dagligvaruhandeln, Kartläggning – hinder och möjligheter – förslag. Ingela Hallberg, LivsmedelsSverige. www.livsmedelssverige.se, www.regionalmat.se.

Mailkontakter:

Bølling Niels, Fødevarestyrelsen, Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Danmark.
Vejledning om fødevarerhygiejne (VEJ nr 9440), av den 25 juli 2008 (*Vägledning om livsmedelshygien*).

De Reameacker Bart. FAVV – Federal Agency for the Safety of the Food Chain, Belgien. Arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, av den 22 december 2005 (*kunglig förordning om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung*).

Arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, av den 22 december 2005 (*Kungligt dekret om livsmedelshygien*).

Donis Maria, VD. Svensk Fågel.

Lallement Patricia. Frankrike. Arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant (*Beslut om hygienregler för animaliska produkter och livsmedel som innehåller animaliska råvaror*).

Nymoen Dahle May Britt, Senior adviser. Mattilsynet, Norge. Forskrift om næringsmiddelhygiene (852-2004) (*Föreskrift om livsmedelshygiene*).

Foreskrift om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (853-2004) (*Föreskrift om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung*).

Patrick Rachel, Food Standards Agency. England. Food Law Code of Practice (*Livsmedelslagstiftning, praxis*).
<https://www.food.gov.uk/enforcement/enforcework/foodlawcop/copengland/>

Food Law Practice Guidance (*Livsmedelslagstiftning, vägledning*).
<https://www.food.gov.uk/enforcement/enforcework/foodlawcop/copengland/>

Schreiber Dr. Georg, Ehetschef. BVL – Federal Office of Consumer Protection and Food Safety, Tyskland Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts, av den 8 augusti 2007 (*Förordning om tillämpning av bestämmelserna i gemenskapens lagstiftning om livsmedelshygiene*).

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV), av den 14 augusti 2007 (*Förordningen om livsmedelshygiene för livsmedel med animaliskt ursprung*).

Sooba Edward-Tuudor, Mjölkhigienspecialist. Veterinary and Food Board, Estland. Toorpiima käitlemise hügieeninõuded, av den 15 juni 2006 (*Hygienkrav för hantering av råvaror*).

Tistén Freddie, Jurist. Regelavdelningen, Livsmedelsverket.

Tornéehjelm Gustaf, kontrollansvarig. Svenska Betodlarna.

Wallin Harriet, Överinspektör. Livsmedelssäkerhetsverket Evira, Finland. Livsmedelslag 13.1.2006/23. <http://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/2006/20060023>

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om kraven på primärproduktion för säkerställande av livsmedelssäkerhet (134/2006), av den 16 februari 2006.

Winberg Karin, avdelningsdirektör. Regelavdelningen, Livsmedelsverket.

Åberg-Andersson Margareta, företagsutveckling. Sveriges Grisproducenter, LRF.

Örn Hansson Sigurður, Director. Food Safety and Consumer Affairs (Matvælaöryggi og neytendamál), Island.

Muntliga källor:

Björkman Yngve, Ordförande. Friskbranschens Riksförbund.

Brattström Rolf, Statsinspektör. Enheten för inspektion tillsynsavdelningen, Livsmedelsverket.

Bäcklund Stålenheim Katarina, Statsinspektör. Enheten för inspektion tillsynsavdelningen, Livsmedelsverket.

Christiansson Anders, Forskare. Expert inom mikrobiologi och hygien, Svensk Mjölk.

Gossas Carina, projektledare. LivsmedelsSverige.

Nordenfors Helena, Statsinspektör. Enheten för inspektion tillsynsavdelningen, Livsmedelsverket.

Persson Malin, Statsinspektör. Enheten för inspektion tillsynsavdelningen, Livsmedelsverket.

Rutegård Åke, VD. Kött- och charkföretagen.

Scherling Krister, Veterinär. Enheten för kötttillsyn, Tillsynsavdelningen, Livsmedelsverket.

Sylvén Susanne, Statsinspektör. Enheten för inspektion tillsynsavdelningen, Livsmedelsverket.

Wichardt Ulf-Peter, VD. Fiskhälsan.

Notifieringar och överenskommelser:

Italien:

Överenskommelse, i enlighet med artikel 8.6 i lag nr 131 av den 5 juni 2003 mellan regeringen och regionerna och de autonoma provinserna Trento och Bolzano beträffande direktförsäljning av obehandlad mjölk avsedd som livsmedel.

<http://ec.europa.eu/enterprise/tris/pisa/app/search/index.cfm?fuseaction=getdraft&inum=1470349>

Norge:

Foreskrift om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (nr 1624), av den 22 december 2008.

Tjeckien:

Förslag till Dekret med ändring av dekret nr 289/2007 års författningssamling om veterinärmedicinska och hygieniska krav för produkter av animaliskt ursprung som inte regleras direkt genom Europeiska gemenskapens tillämpliga lagstiftning.

Slovakien:

Förslag till Regeringsförordning som fastställer hygienkrav för direktförsäljning och tillhandahållande av små kvantiteter primärprodukter av animaliskt ursprung, kött från fjäderfä och kanin eller hare från primärproducenter samt små kvantiteter viltkött av användare av jaktmarker. Slovakien.

Frågor till personer inom Livsmedelsverket

1. Vilka livsmedel och verksamheter berörs inom området?
2. Vilka livsmedel och verksamheter berörs inte inom området?
3. Vilka förhållanden råder på marknaden idag för den aktuella produkten?
4. Hur många primärproducenter finns det idag och hur ser utvecklingen ut? (*Jordbruksverkets statistiska årsbok 2007*)
5. Hur stor andel av producenterna är anslutna till branschorganisationer?
Vilka branschorganisationer kan vara av intressanta att kontakta?
6. Hur stor andel av företagen på marknaden räknas som små, normala respektive stora producenter? (*främst en fråga för branschföreträdare, som ex LRF*)
7. Hur levereras produkten vanligtvis (t.ex. gårdsförsäljning, torgmarknad, mobil verksamhet som lastbil etc., olika marknader lokalt eller i hela landet, Internet, lokala butiker)?
Om flera olika leveransvägar finns vilken är i så fall vanligast?
8. Bör möjligheten att leverera små mängder primärprodukt direkt till konsument omfatta Internetförsäljning?
Ja eller nej, förklara varför.
9. Finns det någon annan EG-lagstiftning om små mängder än undantagsreglerna i förordningarna 852 och 853?
I så fall vilken?
Vad innebär den?
Omfattar den några krav på redlighet eller livsmedelshygien?
10. Finns det någon nationell livsmedelslagstiftning om små mängder, småskalighet eller liknande för området i dagsläget?
Vad heter den/de så fall?
Finns det gränser för små mängder?
Finns det särskilda bestämmelser om primärprodukten och i så fall vilka?
11. Finns det någon vägledning om små mängder för produkten eller området idag?
Vad heter i så fall vägledningen?
Finns det för små mängder och i så fall vilka?
Ställs det några särskilda krav på produkten, t.ex. märkning, eller spårbarhet, och i så fall vilka?
12. Finns det någon annan nationell eller EG-lagstiftning där gränser anges som bör tas i beaktande?
Vad heter lagstiftningen?
Vilka gränser finns i så fall?

Ställs det några särskilda krav på produkten, t.ex. redlighet eller livsmedelshygien, och i så fall vilka?

13. Kompletterande fråga: Anser du att det finns anledning att ändra bestämmelserna eller nivån för små mängder?
Är eventuellt befintliga inte bra eller otydliga?
14. Har det funnits gränser för små mängder, småskalighet eller liknande i tidigare livsmedelslagstiftning i Sverige? (Innan 1 januari, 2006)
I så fall vilken?
Vad innebar den?
15. Vilken praxis eller tillämpning finns idag för leveranser av små mängder direkt till konsument och till lokalt detaljhandelsföretag (som inte finns reglerad i föreskrifter eller vägledning)? Vilka är skälen till denna tillämpning(t.ex. tradition, riskbaserat, tidigare lagstiftning, annat)?
16. Finns det exempel eller kända förhållanden inom området små mängder från andra medlemsstater?
17. Har branschen kommit in med synpunkter i frågan om begreppet små mängder?

Små mängder primärprodukter får levereras direkt till konsument och till lokalt detaljhandelsföretag som levererar direkt till konsument. Tanken med undantaget är enligt Kommissionens vägledning till förordningen 852 att små mängder primärprodukter ska kunna säljas på/vid gården, på torget och på den lokala marknaden.

18. Vad innebär och hur behandlas begreppet leverans till lokal marknad och lokal detaljhandelsföretag i dagsläget?
Vad är rimligt och varför?
19. Finns det beskrivet i vägledningar eller nationell lagstiftning på vilka sätt leverans direkt till konsument får ske?
Är leveransen begränsad på något sätt och i så fall hur?
20. Finns det beskrivet i vägledning eller nationell lagstiftning vad som avses med lokalt detaljhandelsföretag?
Om beskrivning finns, vad är det bakomliggande skälet till tolkningen?
21. Har det spekulerats kring förslag till nationell lagstiftning kring begreppen lokal marknad och lokal detaljhandelsföretag?
22. Hur ser risken ut för snedvridning av konkurrens med andra producenter som inte omfattas av undantaget?

Frågor till branschorganisationer

1. Hur ser er verksamhet ut inom branschorganisationen?
Vilka företag företräder ni?
2. Finns det möjlighet att få ta del av era uppgifter i medlemsstatistiken? (Antal företag, geografisk täckning, procentuellt täckning av företag inom branschen, storlek på medlemsföretagen, försäljning av små mängder och lokal försäljning, etc.)
3. Hur levereras produkten vanligtvis (t.ex. gårdsförsäljning, torgmarknad, mobil verksamhet som lastbil etc., olika marknader lokalt eller i hela landet, Internet, lokala butiker)?
Om flera olika leveransvägar finns vilken är i så fall vanligast?
4. Bör möjligheten att leverera små mängder primärprodukt direkt till konsument omfatta Internetförsäljning?
Ja eller nej, förklara varför.
5. Vilken praxis eller tillämpning finns idag för leveranser av små mängder direkt till konsument och till lokalt detaljhandelsföretag vad gäller hygien, märkning och information om produkten?
Vilka är skälen till denna tillämpning (t.ex. tradition, riskbaserat, tidigare lagstiftning, annat)?
6. Finns det exempel eller kända förhållanden inom området små mängder från andra länder?
7. Vad tycker branschen om problematiken runt försäljning av små mängder och den lokal handel?

Ska det finnas definierade gränser?

Om så är fallet vad kan vara en vettig gräns?

Livsmedelsverket har delat upp producenternas verksamheter i fem kategorier:

- a) En liten verksamhet som endast levererar en typ av egenproducerad primärprodukt i små mängder, t ex från äggproduktion, strutsuppfödning, bärplockning, jordgubbsodling, musselodling eller fiske.
- b) En liten verksamhet som levererar flera olika egenproducerade primärprodukter, t ex olika grönsaker, potatis och frukt där leveransen avser liten mängd av varje sort.
- c) En verksamhet med boskapsuppfödning som dels levererar små mängder egenproducerade primärprodukter enligt punkt a) samt levererar ett litet flöde till ett slakteri enligt punkt b) ovan.
- d) En större verksamhet med ett litet sidoflöde, t ex mjölkproduktion med ett litet sidoflöde av opastöriserad mjölk som säljs på gården, kycklingproduktion med ett litet sidoflöde med försäljning av nackade kycklingar eller jordgubbsodling med självplock och ett mindre sidoflöde av jordgubbar som säljs på torget eller i gårdsbutik
- e) En större verksamhet, t ex mjölkproduktion, med flera små sidoflöden, t ex små mängder opastöriserad mjölk, ägg och grönsaker eller vildplockade bär och svampar.

Vad tycker ni om denna uppdelning?

Livsmedelsverket har även tagit fram förslag på hur begreppet lokal i lokalt detaljhandelsföretag skulle kunna tolkas:

- a) Hela landet
- b) Hemkommunen och angränsande kommuner
- c) Län/regioner eller ett visst avstånd i kilometer från läns-/regionsgränsen eller
- d) Platsen för primärproduktion, t ex direkt från gård till en konsument eller vid torghandel i närliggande tätort. Denna nivå kan kombineras med att primärproducentens produkter kan levereras till en egen gårdsbutik eller annat detaljhandelsföretag, som levererar direkt till konsument.

Vad anser ni om denna uppdelning?

Mail till Nordiska länder

Hej

Jag heter Lisa Persdotter och skriver ett examensarbete på Livsmedelsverket i Sverige om små mängder primärprodukter.

Syftet med studien är att undersöka hanteringen av små mängder primärprodukter som levereras lokalt i Sverige och hur detta hanteras i andra länder. Det ingår att undersöka hur tillhandahållandet går till i praktiken i dag och i detta ligger att undersöka om och hur ”små mängder” och ”lokalt” definieras och vilka krav som finns på livsmedelshygien och redlighet för en sådan hantering.

Av artikel 1.2 c) i EG-förordning 852/2004 framgår det att förordningen inte ska tillämpas på producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter till konsumenter eller lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till konsumenter. En nästintill identisk bestämmelse finns i artikel 1.3 c) i EG-förordning 853/2004. Primärproducenters leveranser av små mängder primärprodukter av både animaliskt och icke-animaliskt ursprung är alltså undantagna från dessa två hygienförordningar.

I artiklarna 1.3 i EG-förordning 852/2004 och 1.4 i EG-förordning 853/2004 anges att medlemsstaterna i sin nationella lagstiftning ska fastställa regler för de verksamheter (och personer) som avses med nämnda undantagsbestämmelser för små mängder.

Jag undrar därför om ni reglerat detta område nationellt, utformat några vägledningar eller annan information, som jag skulle kunna få ta del av. Om ni inte alls arbetat med området eller valt att inte närmare reglera det undrar jag hur ni kommit fram till detta ställningstagande.

Då mitt arbete måste vara klart om en dryg månad är jag tacksam för om ni kan svara mig snart.

Tack, för ert besvär.

Med vänlig hälsning

Lisa Persdotter

Mail till länder inom Europa

Lisa Persdotter
lisa.persdotter@slv.se
April, 20, 2009

Dear Sirs,

My name is Lisa Persdotter. I'm in the process of writing my degree thesis for the National Food Administration in Sweden about small quantities of primary products.

The aim of this study is to investigate the handling of small quantities of primary products distributed locally in Sweden but also the handling of these products in other countries. Included in the study is to investigate how the supply is put in practise today; to see if and how "small quantities" and "locally" are defined but also the demands of food hygiene and the handling of fair practices in trade and protecting consumer interests, including labelling and other forms of consumer information.

In article 1.2 c) EC regulation 852/2004 it says that the regulation is not applicable to producers who directly supply small quantities of primary products to the final consumer or to the local retailers who in their turn directly supply the final consumer. An almost identical regulation can be found in article 1.3 c) EC regulation 853/2004. The supply by a primary producer of small quantities of primary products, of animal origin or not, are consequently excepted from these two hygiene regulations.

In article 1.3 EC regulation 852/2004 and article 1.4 EC regulation 853/2004 it says that the member states are to establish national rules in their national legislation as to the regulation of exception for small quantities.

I therefore wonder whether you have made any national rules referring to above, or have designed a guidance or any other information that would be possible for me to study. If you have decided not to work with these questions or decided not to make any closer regulations I would very much appreciate your information as to how you draw that conclusion.

As my thesis is due in a month, I would be very grateful if you would answer me as soon as possible.

Thank you for your time.

Best regards,
Lisa Persdotter

Sammanfattande tabeller över Europeiska nationella lagstiftningar om begreppen ”små mängder” och ”lokalt”

Mjök

Belgien	Lagstiftat		X
	Mängd		
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument	
	Lokalt		
Danmark	Lagstiftat		X
	Mängd	70 liter/vecka	
	Leverans	Slutkonsument	
	Lokalt		
England	Lagstiftat		X
	Mängd	24 pint (14 l)	
	Leverans		
	Lokalt		
Estland	Lagstiftat		X
	Mängd	100 kg/dygn 700 kg/vecka Get: 20 kg/dag Får: 10 kg/dag	
	Leverans		
	Lokalt		
Finland	Lagstiftat		X
	Mängd	2500 liter/år	
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument	
	Lokalt		
Frankrike	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Irland	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Island	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		

Italien	Lagstiftat		X
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Norge	Lagstiftat		X
	Mängd		
	Leverans	Slutkonsument	
	Lokalt		
Slovakien	Lagstiftat		X
	Mängd	1000 kg/dag	
		Get:200 kg/dag	
		Får: 200kg/dag	
	Leverans	Slutkonsument	
Tjeckien	Lagstiftat		X
	Mängd	Dagsförbrukning för ett hushåll	
	Leverans	Slutkonsument	
	Lokalt		
Tyskland	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		

Ägg

Belgien	Lagstiftat		X
	Mängd	50 värphöns	
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument	
	Lokalt		
Danmark	Lagstiftat		X
	Mängd		
	Leverans	Slutkonsument	
	Lokalt		
England	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Estland	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Finland	Lagstiftat		X
	Mängd	5000 kg/år	
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument	
	Lokalt		
Frankrike	Lagstiftat		X
	Mängd	250 djur, >20v	
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument	
	Lokalt		
Irland	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Island	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Italien	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		

Norge	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Slovakien	Lagstiftat		X
	Mängd	60 ägg/vecka till slutkonsument 30 ägg/vecka till DHF	
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument	
	Lokalt		
Tjeckien	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Tyskland	Lagstiftat		X
	Mängd	350 värphöns	
	Leverans		
	Lokalt	100 km	

Fiskeriprodukter och musslor

Belgien	Lagstiftat		X
	Mängd		
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument	
	Lokalt		
Danmark	Lagstiftat		X
	Mängd	4000 kg/år	
	Leverans	Slutkonsument	
	Lokalt		
England	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Estland	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Finland	Lagstiftat		X
	Mängd		
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument	
	Lokalt		
Frankrike	Lagstiftat		X
	Mängd	100 kg/landning 100 kg/dag	
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument	
	Lokalt	50 km	
Irland	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Island	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Italien	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		

Norge	Lagstiftat		X
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Slovakien	Lagstiftat		X
	Mängd	20 euro	
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument	
	Lokalt		
Tjeckien	Lagstiftat		X
	Mängd	Dagsförbrukning för ett hushåll	
	Leverans	Slutkonsument	
	Lokalt		
Tyskland	Lagstiftat		X
	Mängd	Normal dagsförbrukning/-försäljning	
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument	
	Lokalt		

Fjäderfä och hardjur

Belgien	Lagstiftat		X
	Mängd	10 000 djur/år	
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument	
	Lokalt		
Danmark	Lagstiftat		X
	Mängd	500 djur/år	
	Leverans	Slutkonsument	
	Lokalt		
England	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Estland	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Finland	Lagstiftat		X
	Mängd	1000 djur/år	
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument	
	Lokalt		
Frankrike	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Irland	Lagstiftat		X
	Mängd	200 fåglar/vecka 1000 /högsäsongsvvecka 10 000 /år	
	Leverans		
	Lokalt	100 km	
Island	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Italien	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		

Norge	Lagstiftat		X
	Mängd	10 000 djur	
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument	
	Lokalt	Egen och angränsande tillsynsregion	
Slovakien	Lagstiftat		X
	Mängd	10 000 fjäderfä 5000 kaniner/harar	
	Leverans		
	Lokalt		
Tjeckien	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Tyskland	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		

Vilt och kött av vilt

Belgien	Lagstiftat	X
	Mängd	
	Leverans	Detaljhanteringsföretag Slutkonsument
	Lokalt	
Danmark	Lagstiftat	X
	Mängd	5-10 storvilt 500 småvilt
	Leverans	Detaljhanteringsföretag Slutkonsument
	Lokalt	
England	Lagstiftat	
	Mängd	
	Leverans	
	Lokalt	
Estland	Lagstiftat	
	Mängd	
	Leverans	
	Lokalt	
Finland	Lagstiftat	
	Mängd	
	Leverans	
	Lokalt	
Frankrike	Lagstiftat	X
	Mängd	
	Leverans	Detaljhanteringsföretag Slutkonsument
	Lokalt	80 km
Irland	Lagstiftat	X
	Mängd	4 storvilt/jaktvecka & jägare 10 småvilt/jaktvecka & jägare 25 resp. 250 /år
	Leverans	Detaljhanteringsföretag Slutkonsument
	Lokalt	100 km
Island	Lagstiftat	
	Mängd	
	Leverans	
	Lokalt	

Italien	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Norge	Lagstiftat		X
	Mängd		
	Leverans	Detaljhanteringsföretag	
		Slutkonsument	
	Lokalt		
Slovakien	Lagstiftat		X
	Mängd	2 ton styckat benfritt kött	
		rimlig gräns kött med ben	
	Leverans		
	Lokalt		
Tjeckien	Lagstiftat		X
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Tyskland	Lagstiftat		X
	Mängd	Normal dagsförbrukning/-försäljning	
	Leverans	Detaljhanteringsföretag	
		Slutkonsument	
	Lokalt	100 km	

Vegetabilier

Belgien	Lagstiftat		X
	Mängd	50 tunnland potatis 10 hektar/gröda & år	
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument	
	Lokalt		
Danmark	Lagstiftat		X
	Mängd		
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument	
	Lokalt		
England	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Estland	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Finland	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Frankrike	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Irland	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Island	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		
Italien	Lagstiftat		
	Mängd		
	Leverans		
	Lokalt		

Norge	Lagstiftat	
	Mängd	
	Leverans	
	Lokalt	
Slovakien	Lagstiftat	
	Mängd	
	Leverans	
	Lokalt	
Tjeckien	Lagstiftat	
	Mängd	
	Leverans	
	Lokalt	
Tyskland	Lagstiftat	X
	Mängd	Normal dagsförbrukning/-försäljning
	Leverans	Detaljhandelsföretag
		Slutkonsument
	Lokalt	100 km

Honung

Belgien	Lagstiftat Mängd Leverans Lokalt	
Danmark	Lagstiftat Mängd Leverans Lokalt	X 4000 kg/år Detaljhandelsföretag Slutkonsument
England	Lagstiftat Mängd Leverans Lokalt	
Estland	Lagstiftat Mängd Leverans Lokalt	
Finland	Lagstiftat Mängd Leverans Lokalt	
Frankrike	Lagstiftat Mängd Leverans Lokalt	X 30 bisamhällen
Irland	Lagstiftat Mängd Leverans Lokalt	
Island	Lagstiftat Mängd Leverans Lokalt	
Italien	Lagstiftat Mängd Leverans Lokalt	
Norge	Lagstiftat Mängd Leverans Lokalt	

Slovakien	Lagstiftat	
	Mängd	
	Leverans	
	Lokalt	
Tjeckien	Lagstiftat	
	Mängd	
	Leverans	
	Lokalt	
Tyskland	Lagstiftat	X
	Mängd	Normal dagsförbrukning/-försäljning
	Leverans	Detaljhandelsföretag Slutkonsument
	Lokalt	100 km

I denna serie publiceras examensarbeten (motsvarande 15-30 hp i agronomexamen) samt större enskilda arbeten (7,5-15 hp) vid Institutionen för Livsmedelsvetenskap, Sveriges lantbruksuniversitet.

DISTRIBUTION:

Sveriges lantbruksuniversitet
Institutionen för Livsmedelsvetenskap
Box 7051
750 07 Uppsala
Tel. 018-67 20 06
