

## *Vägledning*

# Jägarens direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt



# Innehåll

1	Inledning.....	4
2	Syfte och omfattning .....	4
2.1	Syfte .....	4
2.2	Omfattning .....	5
2.3	Övrig aktuell lagstiftning och aktuella dokument.....	5
2.4	Kommissionens vägledningar .....	6
3	Definitioner och viktiga begrepp.....	6
3.1	Definitioner .....	6
3.2	Viktiga begrepp.....	10
4	Tolkningar av vissa begrepp.....	10
4.1	Jägare .....	10
4.2	Små mängder .....	11
4.3	Lokala detaljhandelsanläggningar .....	12
5	Jägarens leveranser av vilt och kött av vilt.....	12
5.1	Inledning .....	12
5.2	Jägarens egen konsumtion i det egna privata hushållet .....	12
5.3	Jägarens leveranser av små mängder primärprodukter av vilt.....	13
5.3.1	Vad är ”små mängder” av primärprodukten vilt?.....	14
5.3.1.1	Storvilt .....	14
5.3.1.2	Småvilt .....	15
5.4	Jägarens leveranser av kött av vilt .....	15
5.4.1	Hur mycket kött kan en jägare leverera som privatperson?.....	16
5.4.1.1	Storvilt .....	16
5.4.1.2	Småvilt .....	16
5.5	Krav på detaljhandeln vid mottagande av små mängder vilt och kött av vilt.....	17
5.6	Jägarens leveranser av primärprodukter till en vilthanteringsanläggning.....	18
5.7	När ska verksamheten bedrivas i en vilthanteringsanläggning?.....	19
5.7.1	Vilda djur, som kan vara smittade av trikiner, och hjortar från hägn som inte är friförklarade från tuberkulos .....	19
5.7.2	Överlämnande av jakträtt i vissa fall .....	19
5.7.3	Leverans av mer än av små mängder vilt eller kött av vilt .....	20
5.7.4	Leverans utöver vad som är marginellt, lokalt och begränsat .....	20
5.7.5	Utsläppande av produkter på hela EG-marknaden .....	20
6	Bedömnings- och tolknings-sammanfattning .....	20
6.1	Jägare .....	20
6.2	Små mängder .....	20
6.3	Lokal detaljhandelsanläggning .....	21
6.4	Jägarens konsumtion av vilt i det privata hushållet .....	21
6.5	Jägarens leveranser av små mängder primärprodukter till konsumenter och lokal detaljhandel .....	21

6.6	Jägarens leveranser av små mängder kött till konsumenter och lokal detaljhandel.....	21
6.7	Hantering av vilt och kött av vilt i detaljhandelsanläggning .....	21
6.8	Jägarens leveranser av primärprodukter till vilthanteringsanläggning	21

# 1 Inledning

Livsmedelsverket tar fram vägledningar för att främja enhetlig tillämpning av livsmedelslagstiftningen. Avsikten med vägledningar är dels att beskriva och tolka innehållet i gällande lagstiftning, dels visa på Livsmedelsverkets övergripande ställningstagande för hur kontroll enligt gällande lagstiftning bör bedrivas. En vägledning kan innehålla ytterligare information jämfört med lagstiftningen, med syfte att öka förståelsen för lagstiftningens krav. Vägledningar är inte rättsligt bindande, utan är exempel och rekommendationer som kan vara till hjälp vid bedömning och tillämpning av lagstiftningen. Vägledningen utesluter inte andra handlingssätt för att uppnå det resultat som avses med lagstiftningen. Andra tillsynsmyndigheter och domstolar kan komma fram till andra slutsatser. Om en föreskrift blir föremål för bedömning i domstol, till exempel om ett myndighetsbeslut i ett ärende överklagas eller vid åtal för brott mot livsmedelslagen, blir domstolsavgörandet vägledande för tolkningen. EG-domstolens praxis kan komma att ge vägledning vad gäller tolkningen av EG:s rättsakter.

## 2 Syfte och omfattning

### 2.1 Syfte

Denna vägledning syftar i första hand till att förmedla Livsmedelsverkets syn på under vilka förutsättningar jägare får utnyttja de undantag i livsmedelslagstiftningen som innebär att jägare får leverera små mängder av sitt eget fällda vilt eller kött av detta vilt direkt till konsumenter samt till lokala butiker och restauranger.

I artikel 1.3 e i förordning (EG) nr 853/2004 anges nämligen att förordningen inte ska tillämpas på ”jägare som levererar små mängder av frilevande vilt eller kött från frilevande vilt direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter”. Vidare framgår av artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 och av artikel 1.3 c i förordning (EG) nr 853/2004 att respektive förordning inte ska tillämpas på producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter till konsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag (detaljhandelsanläggningar) som levererar direkt till konsumenter.

Syftet med vägledningen är också att utveckla vissa begrepp som är väsentliga för tolkningen av delar av den reglering i Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 178/2002, nr 852/2004 samt nr 853/2004, som berör vilt och hantering av vilt och kött av vilt. Livsmedelsverkets tolkning av begreppen *jägare*, *små mängder* och *lokala detaljhandelsanläggningar* i artikel 1.3 e i förordning (EG) nr 853/2004 utvecklas särskilt i avsnitt 4.

Vägledningen ska ses som ett komplement till gällande förordningar, till nationell lagstiftning och till eventuella vägledningar från kommissionen, i syfte att ge ytterligare stöd i tolkningen av lagstiftningen. Endast vissa delar av förordningarna och den nationella lagstiftningen och dess krav har belysts i denna vägledning. Den

personal som utför offentlig kontroll bör även vara väl insatt i förordningarna och i den nationella lagstiftningen.

För allmän information om hygien i samband med älgslakt och om lagstiftningen i samband med hantering av vilt hänvisas till ”Älgjakt, avhudning av björn och lagstiftning om vilt”, som finns att hämta på [www.slv.se](http://www.slv.se) under länkvägen Livsmedelskontroll/Vägledning och annan information.

## 2.2 Omfattning

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel

## 2.3 Övrig aktuell lagstiftning och aktuella dokument

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfarande i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Kommissionens förordning (EG) nr 2075/2005 om fastställande av särskilda bestämmelser för offentlig kontroll av trikiner i kött
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2004
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 178/2002 - Riktlinjer för tillämpningen av artiklarna 11, 12, 16, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002
- Livsmedelslagen (2006:804)
- Livsmedelsförordningen (2006:813)
- Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedel
- Livsmedelsverkets vägledning om hygien
- Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering

Ovanstående dokument finns att hämta på [www.slv.se](http://www.slv.se). Lagstiftningen återfinns under länken Lagstiftning och vägledningarna återfinns under länkvägen Livsmedelskontroll/Vägledning och annan information.

## 2.4 Kommissionens vägledningar

Kommissionen inom Europeiska unionen har gett ut vägledningar för att ge tolkningshjälp till vissa viktiga artiklar i förordningarna. Dessa vägledningar är inte bindande, men visar hur kommissionen har tänkt när förordningstexten arbetades fram. Vägledningarna är avsedda att verka för enhetlig tillämpning inom EU och frånsteg från dessa bör vara väl motiverade. Livsmedelsverkets vägledningar ska ses som komplement till kommissionens vägledningar.

## 3 Definitioner och viktiga begrepp

Definitioner är ordagrant överförda från aktuella angivna förordningar och annan livsmedelslagstiftning. Vid behov har Livsmedelsverket tillfogat kommentarer till definitionerna.

Under avsnittet Viktiga begrepp behandlas vissa begrepp som saknar definition i lagstiftningen.

### 3.1 Definitioner

**Anläggning:** (artikel 2.1.c i förordning (EG) nr 852/2004)

Varje enhet i ett livsmedelsföretag.

*Livsmedelsverkets kommentar:*

En anläggning är den plats där livsmedelsföretagaren bedriver verksamhet.

**Behörig myndighet:** (artikel 2.4 i förordning (EG) nr 882/2004, artikel 2.1.d i förordning (EG) nr 852/2004, 38 och 53d §§ livsmedelsförordningen)

Den centrala myndigheten i en medlemsstat som har behörighet att genomföra offentlig kontroll eller varje annan myndighet som har tilldelats sådan behörighet. Hit ska även i tillämpliga fall räknas motsvarande myndighet i tredje land.

*Livsmedelsverkets kommentar:*

I den svenska livsmedelslagstiftningen använder man begreppet ”kontrollmyndighet”. Fördelningen mellan kontrollmyndigheterna regleras i 23 § livsmedelsförordningen.

I Sverige innebär behörig myndighet främst Livsmedelsverket och de kommunala nämnderna.

**Detaljhandel:** (artikel 3.7 i förordning (EG) nr 178/2002)

Hantering och/eller bearbetning av livsmedel och lagring av det på det ställe där produkten säljs eller levereras till slutkonsumenten, inbegripet distributionsterminaler, catering, personalmatsalar, allmänna serveringsställen, restauranger eller liknande livsmedelsservice, affärer, distributionscentrum och grossistaffärer.

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Definitionen av detaljhandel innefattar butiker och restauranger och dylikt som säljer eller levererar till slutkonsument. Även verksamheter som endast är mellanhand och distribuerar vidare utan att påverka livsmedlets förpackning, märkning, säkerhet eller sammansättning ingår i detaljhandel.

**Frilevande vilt:** (punkt 1.5 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004)

Vilda hov- och klövdjur samt hardjur och landlevande däggdjur som är föremål för jakt i syfte att användas som livsmedel och anses vara frilevande vilt enligt tillämplig lagstiftning i den berörda medlemsstaten, däribland däggdjur som lever fritt inom ett inhägnat område under liknande förhållanden som vilda djur, och frilevande vild fågel som är föremål för jakt i syfte att användas som livsmedel.

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Livsmedelsverket anser att landlevande däggdjur som lever fritt i hägn bör betraktas som frilevande vilt om:

- det aktuella djurslaget finns vilt i den svenska faunan (till exempel kronhjort, dovhjort, vildsvin och mufflonfår)
- hägnet är godkänt av länsstyrelsen
- storleken på hägnet och biotopen i detsamma är anpassad till djuren så att det under vegetationsperioden inte råder brist på föda
- djuren är föremål för jakt enligt de jaktmetoder som uppfyller kraven i jaktlagen (1987:259), jaktförordningen (1987:905) och Naturvårdsverkets föreskrifter och Allmänna råd om jakt och statens vilt (NFS 2002:18).

Havslevande däggdjur, till exempel sälar, omfattas inte av definitionen på frilevande vilt.

**Färskt kött:** (punkt 1.10 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004)

Kött som inte har undergått någon annan konserverande behandling än kylning, frysning eller djupfrysning, inbegripet kött som är vakuumpförpackat eller förpackat i kontrollerad atmosfär.

**Hardjur:** (punkt 1.4 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004)

Kaniner, harar och gnagare.

**Hägnat vilt:** (punkt 1.6 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004)

Hägnade strutsfåglar och hägnade landlevande däggdjur.

*Livsmedelsverkets kommentar*

Tama hov- och klövdjur, inklusive vattenbuffel och bison, ingår inte.

**Kontroll:** (artikel 2.2 i förordning (EG) nr 882/2004)

Kontroll av om specificerade krav har uppfyllts, genom undersökning och bedömning av sakliga underlag.

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Jmf ”Tillsyn” i avsnitt 3.2 Viktiga begrepp.

**Kontrollmärke:** (artikel 2.1.i, i förordning (EG) nr 854/2004)

Ett märke som anger att, när märket anbringades, offentlig kontroll genomförts i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004.

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Kontrollmärke anbringas på kött som har besiktats före och efter slakt och godkänts av officiell veterinär. Kontrollmärkets utformning, storlek samt var det ska anbringas på kött är reglerat i förordningen. Godkännandenumret i kontrollmärket erhålls vid godkännande av en animalisk anläggning, enligt förordning (EG) nr 854/2004, och numret identifierar anläggningen där djuret har slaktats.

**Livsmedel:** (artikel 2 i förordning (EG) nr 178/2002)

Alla ämnen eller produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor.

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Den fullständiga definitionen på livsmedel finns i artikel 2 i förordning (EG) nr 178/2002.

**Livsmedelsföretag:** (artikel 3.2 i förordning (EG) nr 178/2002)

Varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings-, och distributionskedjan av livsmedel.

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Livsmedelsföretag är ett centralt begrepp i lagstiftningen. Med företag avses en verksamhetsform som förutsätter en viss kontinuitet och organisation (beaktandesats 9 i förordning (EG) nr 852/2004).

**Livsmedelsföretagare:** (artikel 3.3 i förordning (EG) nr 178/2002)

De fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i de livsmedelsföretag de bedriver.

**Offentlig kontroll:** (artikel 2.1 i förordning (EG) nr 882/2004)

Varje form av kontroll som utförs av den behöriga myndigheten eller av gemenskapen i syfte att kontrollera efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen, samt bestämmelser om djurs hälsa och om djurskydd.

**Primärprodukter:** (artikel 2.1.b i förordning (EG) nr 852/2004)

Produkter från primärproduktion, däribland produkter från jorden, från boskapsuppfödning, jakt och fiske.

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Begreppet primärprodukt utvecklas i kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004, men inte närmare för vilt. I vägledningen anges dock att färskt kött inte är en primärprodukt, eftersom det uppkommer efter slakt.

Livsmedelsverket anser att med en primärprodukt vid jakt avses fällt vilt med päls eller fjäderdräkt, i förekommande fall med inälvorna helt eller delvis urtagna.

**Primärproduktion:** (artikel 3.17 i förordning (EG) nr 178/2002)

Produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt. Jakt, fiske och insamling av vilda produkter omfattas också.

*Livsmedelsverkets kommentar:*

I bilaga 1 till förordning (EG) nr 852/2004 finns regler för primärproduktion och därmed sammanhängande verksamheter, vilket inkluderar transport, hantering och lagring av primärprodukter under förutsättning att detta inte påverkar produktens karaktär (se även kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004).

Transport i viltsammanhang avser både transport från platsen där djuret fälldes till en eventuell uppsamlingscentral (se avsnitt 3.2 nedan) och transport därifrån till en vilthanteringsanläggning.

**Slutkonsument:** (artikel 3.18 i förordning (EG) nr 178/2002)

Den slutliga konsumenten av ett livsmedel som inte kommer att använda livsmedlet som en del i ett livsmedelsföretags verksamhet.

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Detta begrepp har ersatts av *konsument*, med samma betydelse, i hygien- och kontrollförordningarna.

**Småvilt:** (punkt 1.7 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004)

Frilevande fågel och hardjur som lever i fritt tillstånd.

**Storvilt:** (punkt 1.8 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004)

Landlevande däggdjur som lever fritt i vilt tillstånd och inte omfattas av definitionen på småvilt.

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Rådjur räknas som storvilt i livsmedelslagstiftningen, men i den svenska jaktlagstiftningen betraktas rådjur som småvilt.

**Utsläppande på marknaden:** (artikel 3.8 i förordning (EG) nr 178/2002)

Innehav av livsmedel för försäljning, inbegripet utbudande till försäljning eller varje annan form av överlåtelse, kostnadsfri eller inte, samt försäljning, distribution och andra former av överlåtelse.

**Vilthanteringsanläggning:** (punkt 1.18 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004)  
Varje anläggning där vilt och kött från nedlagt vilt bereds innan det släpps ut på marknaden.

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Livsmedelsverket är den myndighet som är behörig att pröva frågor om godkännande av vilthanteringsanläggningar, se 23 § 1. livsmedelsförordningen.

## 3.2 Viktiga begrepp

**Hantering:**

Detta begrepp används vanligtvis i förordningarna i betydelsen ”direkt handhavande av oförpackade livsmedel”.

**Tillsyn:**

Begreppen tillsyn och tillsynsmyndighet används inte i EG-förordningarna. Där används begreppen kontroll och kontrollmyndighet. Kontroll definieras ovan under 3.1. I begreppet tillsyn ingår dels de granskande åtgärder som genomförs med stöd av lag (kontroll) och myndighetens möjligheter att besluta om någon form av ingripande, dels andra åtgärder, som rådgivning, allmän information och utvecklingsstöd med mera. Dessa skyldigheter omfattas av förvaltningslagens princip om serviceskyldighet m.m.

**Uppsamlingscentral för vilt:**

Begreppet uppsamlingscentral för vilt finns inte i gemenskapslagstiftningen om vilt och är inte heller definierat i något av gemenskapens dokument. Begreppet förekom dock i den nationella lagstiftning om hantering av vilt och kött av vilt, som upphävdes den 1 januari 2006.

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Livsmedelsverket anser att uppsamlingscentraler för vilt är anläggningar där jägare lämnar in sitt fällda vilt inför transport till vilthanteringsanläggning. En sådan anläggning ingår därmed i primärproduktionen, se definition ovan under avsnitt 3.1.

## 4 Tolkningsavvikelser av vissa begrepp

Livsmedelsverket anser att följande tolkningar bör gälla för begreppen jägare, små mängder och lokalt i artikel 1.3 e i förordning (EG) nr 853/2004.

### 4.1 Jägare

Den svenska jaktlagen (1987:259) definierar jakträtten i 10–13 §§. Fastighetsägaren har jakträtten på den mark som hör till fastigheten. I jakträtten ingår rätt att tillgodogöra sig vilt som dödas bland annat genom jakt.

Jakt kan ske individuellt eller kollektivt. De personer som ingår i ett jaktlag och deltar i jakten under säsongen anses vara jägare. Det vilt som jaktlaget nedlägger

under en säsong delas vanligen upp mellan medlemmarna i jaktlaget. Man kan därför säga att det finns en samäganderätt till viltet inom ett jaktlag.

Enligt definitionen på frilevande vilt kan landlevande däggdjur som lever fritt i hägn, bland annat hjortar, under vissa förutsättningar betraktas som frilevande vilt, se definitionen i avsnitt 3.1 och Livsmedelsverkets kommentar till denna. Innehavaren av ett sådant hägn bör anses vara jägare i den mening som framgår av artikel 1.3 e i förordning (EG) nr 853/2004.

Livsmedelsverket gör bedömningen att gästjägare, som inte får behålla det vilt de nedlagt, inte är jägare i livsmedelslagstiftningens mening. Detta innebär att jakträttsinnehavare eller innehavare av hjorthägn, som inte överlämnar rätten till det nedlagda viltet när de överlämnar jakträtten till en annan person eller grupp av personer – antingen utan ersättning eller mot någon form av ersättning – inte bör betraktas som jägare, se avsnitt 5.7.2. Om exempelvis en större egendom säljer jakt betraktas inte jaktföretaget som jägare.

## 4.2 Små mängder

Jägarens möjlighet att, utan krav på tillstånd eller godkännande av vare sig lokal eller verksamhet, leverera små mängder vilt och kött av eget nedlagt vilt till privatpersoner, till exempel grannar eller släktingar, kan anses vara ett förfarande med långa traditioner. Detta var dessutom tillåtet enligt den nationella lagstiftning, som var baserad på EG-direktiv och som upphörde att gälla den 1 januari 2006. Livsmedelsverket anser att sådana leveranser kan ske även enligt den nya livsmedelslagstiftning som gäller från den 1 januari 2006.

Livsmedelsverket gör den allmänna bedömningen att de livsmedelsburna riskerna är små för slutkonsumenten när vilt och kött av vilt levereras direkt till denne eller via lokal detaljhandel – med undantag för djurslag som kan vara bärare av trikiner och frilevande hjortar i hägn som inte är friförklarade från tuberkulos. Riskerna bedöms dock vara större i de fall jägare överlämnar kött av vilt, eftersom jägarens hantering av köttet kan ha skett under mycket enkla förhållanden. Livsmedelsverket anser därför att jägarens leveranser av små mängder kött till konsument och lokal detaljhandel bara bör få ske i begränsad omfattning.

Eftersom den enskilde jägarens verksamhet är reglerad genom jaktlagstiftning torde en enskild jägares möjligheter att nedlägga vilt, och därmed kunna leverera mer än små mängder vilt och kött av vilt direkt till konsument och detaljhandel, i stor utsträckning vara självbegränsande.

När det gäller småvilt gör Livsmedelsverket bedömningen att en enskild jägare vid ett enskilt jakttillfälle inte har möjlighet att nedlägga något annat än små mängder. Även om jägaren jagar intensivt under ett år kommer de sammanlagda mängderna fortfarande i de allra flesta fall att vara små.

Jägarens möjligheter att nedlägga storvilt har annorlunda förutsättningar jämfört med småvilt. Jakt på storvilt sker oftast kollektivt. I ett jaktlag kan ingå mellan två och cirka sextio personer; delvis beroende på jaktmarkens storlek. Livsmedelsverket anser att en jägare/ett jaktlag i de flesta fall har begränsade möjligheter att nedlägga större mängder vilt. Storviltsjakten regleras dessutom genom licenser från länsstyrelserna.

Det har framhållits – framför allt av många kommunala kontrollmyndigheter – att tydliga gränser för begreppet små mängder behövs för att likvärdiga bedömningar ska kunna göras över hela landet. Om man numeriskt anger vad små mängder är enligt artikel 1.3 e i förordning (EG) nr 853/2004 finns en risk för att tröskeeffekter uppstår, bland annat ekonomiska effekter i form av kontrollavgifter. Små mängder är också ett begrepp som kan ha olika innebörd beroende av vilket djurslag som är aktuellt.

Livsmedelsverket anser dock att fördelarna överväger med att ange numeriska gränser för små mängder, se avsnitten 5.3.1 och 5.4.1.

### **4.3 Lokala detaljhandelsanläggningar**

Uttrycket ”lokal detaljhandelsanläggning” enligt artikel 1.3 e i förordning (EG) nr 853/2004 bör tolkas som att detaljhandelsanläggningen i princip kan ligga var som helst i landet och ändå vara en lokal detaljhandelsanläggning. En anledning till denna tolkning är att jägare ofta jagar långt hemifrån och på olika ställen. Det kan därför anses ändamålsenligt att hela landet betraktas som lokalt i detta sammanhang. Den begränsande faktorn vid leverans av viltkött är upprätthållande av kylkedjan, både för detaljhandelsföretaget och för jägaren.

Anm. Denna tolkning av ordet lokal bör skiljas från tolkningen av ordet lokal i begreppet ”marginell, av lokal karaktär och begränsad”. Detta begrepp handlar om leveranser av animaliska produkter mellan detaljhandelsanläggningar, se 22 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien. Se vidare under avsnitten 5.5 och 5.6.3.

## **5 Jägarens leveranser av vilt och kött av vilt**

### **5.1 Inledning**

Det vilt som nedläggs av jägare och kött från sådant vilt kan levereras (säljas, ges bort m.m.) på olika sätt. Beroende på hur viltet eller köttet av detta vilt levereras och i vilka mängder detta sker på vägen från jord till bord, blir de krav som lagstiftningen ställer olika.

### **5.2 Jägarens egen konsumtion i det egna privata hushållet**

Jägaren är här att betrakta som privatperson.

När jägaren hanterar sitt eget fällda vilt i det egna hushållet och köttet konsumeras av jägaren själv i dennes privathushåll ligger hanteringen av köttet helt utanför livsmedelslagstiftningen, det vill säga även utanför förordning (EG) nr 178/2002.

Livsmedelsverket anser att det också bör vara möjligt att inom ett jaktlag dela upp exempelvis en nedlagd älg mellan medlemmarna inom jaktlaget för konsumtion i deras privathushåll. Det bör också vara möjligt att på motsvarande sätt dela upp köttet från ett nedlagt vildsvin eller från en nedlagd björn mellan medlemmarna, trots att särskilda krav ställs på leveranser av dessa djurslag, se avsnitt 5.6.1.

I de fall köttet konsumeras enbart i det egna hushållet rekommenderar dock Livsmedelsverket att de djurslag som kan ha trikiner, vanligtvis björn och vildsvin, provtas och undersöks för förekomst av dessa parasiter samt att hjortar, som kommer från hägn som inte är friförklarade från tuberkulos, genomgår köttbesiktning vid vilthanteringsanläggning.

För råd och vidare anvisningar om trikinundersökning kan kontakt tas med Statens veterinärmedicinska anstalt, närmaste veterinärmottagning, kommunens miljö- och hälsoskyddskontor, länsveterinär eller Livsmedelsverket.

### **5.3 Jägarens leveranser av små mängder primärprodukter av vilt**

När jägaren levererar små mängder primärprodukter av vilt – nedlagt och i tillämpliga fall urtaget och avblodat med päls eller fjäderdräkt på – direkt till konsumenter eller till lokala butiker och restauranger gör jägaren detta i egenskap av att vara primärproducent.

En jägare, som i egenskap av att vara primärproducent och som levererar primärprodukter av vilt, behöver inte uppfylla kraven på primärproducenter i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 eller någon annan del av förordningen, se artikel 1.2 c, så länge leveranserna betraktas som små mängder. Detta innebär bland annat att en sådan jägare inte behöver vara registrerad hos kontrollmyndigheten som primärproducent enligt artikel 6.2. Reglerna i förordning (EG) nr 853/2004 ska heller inte tillämpas på dessa leveranser, se artikel 1.3 c.

En jägare, som på detta sätt levererar primärprodukter, är inte på något sätt att betrakta som livsmedelsföretagare, eftersom dennes leveranser uttryckligen är undantagna från förordning (EG) nr 852/2004 och från förordning (EG) nr 853/2004.

När jägaren vill leverera sitt eget nedlagda vilt utanför sitt eget hushåll uppstår dock ett juridiskt ansvar för jägaren att inte utsätta den mottagande parten för risker (se förordning (EG) nr 178/2002, artikel 14). Detta gäller alltid oavsett om det är fråga om vilt med päls/fjäderdräkt eller kött av vilt, och oavsett om det handlar om små eller större mängder.

*Exempel (gäller leverans av primärprodukt):*

Jägaren skjuter vilt i skog och mark, tar ur det och levererar det direkt till konsument eller till lokal detaljhandelsanläggning som säljer direkt till konsument. Jägaren levererar viltet med päls/fjäderdräkt på till mottagaren.

*Lagkrav:* I detta exempel är viltet en primärprodukt. I förordning (EG) nr 852/2004 görs undantag i artikel 1.2 c för ”producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter till konsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till konsumenter”. Motsvarande formulering återfinns i artikel 1.3 c i förordning (EG) nr 853/2004. Leveransen kan därför ske utan ytterligare lagkrav utöver artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002.

Observera att leveransen förutsätter att mottagande detaljhandelsanläggning är godkänd av den kommunala kontrollmyndigheten för hantering av vilt med päls/fjäderdräkt på, se avsnitt 5.5.

### **5.3.1 Vad är ”små mängder” av primärprodukten vilt?**

En jägare kan inte leverera mer än små mängder primärprodukter av vilt till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar, eftersom ett överskridande innebär att både förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004 då gäller. Jägaren bör dock kunna leverera ”överskottet” till en vilthanteringsanläggning, se avsnitt 5.7.

När en jägare vill leverera små mängder av primärprodukten vilt till konsument eller lokal detaljhandel uppstår frågan om denne ska omfattas av förordning (EG) nr 852/2004, det vill säga om jägaren är att betrakta som livsmedelsföretagare i egenskapen av att vara primärproducent. Livsmedelsverket anser att en jägare, som levererar små mängder primärprodukter av vilt i de mängder som anges nedan, inte bör betraktas som en livsmedelsföretagare. Därmed behöver jägaren inte följa reglerna om primärproduktion i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004.

Nedan presenteras vad Livsmedelsverket anser bör gälla som övre gräns för små mängder av primärprodukter av vilt, det vill säga när mängderna inte längre är att betrakta som små. Det antal djur/enheter som anges nedan är beräknat per individuell jägare.

Mängderna kan synas stora, men som nämnts under avsnitt 4.2 gör Livsmedelsverket bedömningen att de livsmedelsburna riskerna med vilt är små, utom när det gäller djur som kan vara bärare av trikiner och av frilevande hjortar i hägn som inte är friförklarade från tuberkulos. Viltet är under transporten fram till konsumenten respektive detaljhandelsanläggningen delvis skyddat av päls eller fjäderdräkt. För krav på hantering m.m. i en detaljhandelsanläggning, se avsnitt 5.5.

#### **5.3.1.1 Storvilt**

Livsmedelsverket anser att upp till **25 enheter primärprodukter av storvilt** per jägare och år kan anses vara små mängder. En vuxen älg anses vara en enhet. Motsvarande för övriga djurslag framgår av tabellen. Kalv innebär att djurets ålder inte har överstigit 12 månader.

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

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

Vad som anses vara små mängder när det gäller primärprodukter av storvilt är inte aktuellt att ange för djurslag som kan vara infekterade med trikinos och inte heller för hjortar som kommer från hägn som inte är friförklarade med avseende på tuberkulos, se avsnitt 5.6.1.

### 5.3.1.2 Småvilt

Livsmedelsverket anser att upp till **10 000 småvilt** per jägare och år kan anses vara små mängder primärprodukter av vilt.

## 5.4 Jägarens leveranser av kött av vilt

När jägaren levererar små mängder kött av eget nedlagt vilt till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar gör jägaren detta i egenskap av att vara privatperson.

*Exempel (gäller leverans av kött):*

Jägaren skjuter vilt i skog och mark, tar ur det och transporterar det till sitt privata slaktställe (garage, vedbod, uthus, kök eller dylikt). Efter styckning överlämnas eller säljs små mängder kött till konsument (granne, kollega, släkting eller dylikt) utanför jägarens privata hushåll eller säljs till en lokal detaljhandelsanläggning.

*Lagkrav:* Jägaren ansvarar endast för att köttet är säkert som livsmedel enligt artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002.

Det bör observeras att inget köttbesiktningskrav föreligger i samband med direkta leveranser av små mängder vilt eller kött av vilt från jägare direkt till konsument eller till detaljhandel som säljer lokalt direkt till konsument.

Det finns givetvis inget hinder mot att en veterinär, som har kompetens i köttbesiktning av vilt, avger ett utlåtande om fällt vilt till jägaren om denne så önskar. Veterinären gör i så fall detta enbart som sakkunnig och inte som myndighetsperson. Följaktligen kan ingen kontrollmärkning ske av vare sig slaktkropp eller delar av den. En veterinärs bedömning kan i vissa fall vara lämplig för att jägaren ska kunna leva upp till kraven i förordning (EG) nr 178/2002, artikel 14.

Undersökning av fällt vilt, som ska levereras till en vilthanteringsanläggning, ska utföras av så kallade utbildade personer, det vill säga jägare som har genomgått en särskild utbildning, se avsnitt 5.6. Undersökningen är inget krav när köttet ska konsumeras i det egna privata hushållet eller vid leverans av små mängder vilt eller

kött av vilt till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar. Livsmedelsverket rekommenderar dock att undersökning utförs även i dessa fall.

#### 5.4.1 Hur mycket kött kan en jägare leverera som privatperson?

En jägare kan inte leverera mer än små mängder kött av vilt till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar, eftersom ett överskridande innebär att både förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004 då gäller, vilket innebär krav på godkännande av verksamheter och lokal etc.

När en jägare vill leverera små mängder kött av vilt (som inte är en primärprodukt) till konsument eller lokal detaljhandel uppstår frågan om denne ska omfattas av förordning (EG) nr 852/2004, det vill säga om jägaren är att betrakta som livsmedelsföretagare eller inte. Livsmedelsverket anser att en jägare som levererar små mängder kött av vilt i de mängder som anges nedan inte bör betraktas som en livsmedelsföretagare.

Nedan presenteras Livsmedelsverkets bedömning av hur mycket kött av vilt en jägare, i egenskap av att vara privatperson kan leverera under ett års tid. Det antal djur/enheter som anges är beräknat per individuell jägare.

##### 5.4.1.1 Storvilt

Livsmedelsverket anser att en jägare kan leverera kött från sammanlagt **1 enhet storvilt**. En vuxen älg anses vara en enhet. Motsvarande för övriga aktuella djurslag framgår av tabellen. Kalv är ett djur som är yngre än 12 månader.

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

Uppgifterna i tabellen innebär att en jägare under ett års tid kan leverera kött till konsument eller lokal detaljhandel från till exempel en vuxen älg, fyra hjortkalvar eller tio rådjur.

Köttet kan levereras som hela slaktkroppar, i delar (parter) eller som styckningsdetaljer till en eller flera personer eller till en eller flera lokala detaljhandelsanläggningar.

Det är inte aktuellt att ange gränser för djurslag som kan vara infekterade med trikinos och inte heller för hjortar som kommer från hägn som inte är friförklarade med avseende på tuberkulos, se avsnitt 5.6.1.

##### 5.4.1.2 Småvilt

Livsmedelsverket anser att jägare kan leverera kött från upp till **1000 småvilt** per år.

## 5.5 Krav på detaljhandeln vid mottagande av små mängder vilt och kött av vilt

Det bör observeras att det inte finns några begränsningar i lagstiftningen för hur mycket vilt eller kött av vilt en konsument eller en detaljhandelsanläggning sammanlagt får ta emot direkt från olika jägare. Den enskilde jägaren får dock inte leverera mer än små mängder till konsumenter och detaljhandelsanläggningar, se 5.3 och 5.4. Eftersom den enskilde jägaren kan leverera till flera konsumenter och detaljhandelsanläggningar är det jägaren själv som ansvarar för att de sammanlagda leveranserna inte är större än små mängder.

Enligt 5 § i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien ska livsmedelsföretagare som bereder, behandlar eller bearbetar livsmedel vara godkända av kontrollmyndigheten. Detta innebär att en detaljhandelsanläggning som avser att hantera vilt eller kött av vilt bör godkännas för verksamheten ”uppslaktning av vilt” och i förekommande fall ”styckning och urbening av kött från frilevande vilt”. Det bör också framgå av godkännandet om det gäller för storvilt och/eller småvilt. Anläggningen får inte godkännas under benämningar som vilthanteringsanläggning eller slakteri, eftersom den benämningen är förbehållen anläggningar som är godkända med stöd av förordning (EG) nr 853/2004 och tillämpar hygienreglerna där.

Den lokala kontrollmyndigheten, det vill säga kommunen ansvarar för offentliga kontroller av detaljhandelsanläggningar inom sitt område. De grundläggande krav som ställs på detaljhandelsanläggningar som hanterar vilt och kött av vilt, som levererats direkt från jägaren, finns i artiklarna och i bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004 samt i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

Avhudning eller plockning samt urtagning av vilt innebär ökade kontaminationsrisker i detaljhandelsanläggningen. Livsmedelsföretagare ansvarar för att lokalens och utrustningens konstruktion är så beskaffad att den uppfyller tillämpliga krav på livsmedelslokaler i bilaga II, kapitel I-II i förordning (EG) nr 852/2004. För att detta ska kunna uppnås behövs enligt Livsmedelsverkets bedömning i regel ett eget rum för avhudning och/eller plockning samt urtagning av vilt. Ventilationen bör vara så konstruerad att luftflöde från detta rum inte är riktad in i den övriga anläggningen. Ökade krav på avfallshanteringen är ytterligare en konsekvens av denna hantering.

Livsmedelsföretagaren är skyldig att som ett led i sin egenkontroll identifiera de faror som uppstår vid hantering av viltet och som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå, se artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004. Dessutom bör den personal som hanterar vilt vara väl informerad om de faror och risker som är förenade med viltet.

En detaljhandelsanläggning, som bedriver en verksamhet med hantering av vilt och kött av vilt, kan vara en livsmedelsbutik eller restaurang. Men en detaljhandelsanläggning kan också innehas av en enskild jägare, till exempel i form av en gårdsbutik eller liknande. I denna kan jägaren ta emot och hantera små mängder av sitt eget nedlagda vilt och sälja produkterna direkt till konsumenter.

Anm. I och med att hanteringen sker i en godkänd detaljhandelsanläggning kan också leverans ske till andra detaljhandelsanläggningar under förutsättning att leveransen är marginell, av lokal karaktär och begränsad, se 22 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

En detaljhandelsanläggning kan också innehas av en ägare till ett hjorthägn och drivas på samma sätt som ovan under förutsättning att hägnet är friförklarat från tuberkulos.

Det bör observeras att en detaljhandelsanläggning, som ägs av en jägare, inte kan ta emot mer än små mängder vilt och kött av vilt från den egna jakten. En sådan detaljhandelsanläggning kan också ta emot vilt och kött av vilt från andra jägare under förutsättning att leveransen från varje enskild jägare inte överskrider små mängder. Ägare till hjorthägn är dock skyldiga att följa Jordbruksverkets regler om att TB-besiktning, då den inte utförs vid en vilthanteringsanläggning, ska ske i eller i anslutning till det egna hägnet.

## **5.6 Jägarens leveranser av primärprodukter till en vilthanteringsanläggning**

När jägaren levererar primärprodukter av vilt till en vilthanteringsanläggning gör jägaren detta i egenskap av att vara primärproducent. Det finns ingen begränsning i lagstiftningen för leveransernas storlek.

En innehavare av en vilthanteringsanläggning kan ta emot både allt det vilt som denne själv levererar från sina egna jaktmarker och det vilt som levereras av andra jägare, oberoende av mängd och av var det har nedlagts.

Regler om jakt och om hantering av vilt finns i förordning (EG) nr 853/2004. Regler om offentlig kontroll av vilt finns i förordning (EG) nr 854/2004.

Så kallade utbildade personer, det vill säga jägare med särskild utbildning, kan enligt lagstiftningen genomföra en första undersökning av de inre organen hos storvilt som ska levereras till en vilthanteringsanläggning. Resultatet av denna undersökning ska meddelas till den officiella veterinär som genomför den slutgiltiga besiktningen efter slakt och kontrollmärkning. Småvilt, som hare, skogsfågel och sjöfågel, kan också undersökas av den utbildade personen.

I de fall viltet inte har undersökts av en utbildad person ska skallen och alla organ, med undantag för mage och tarmar, åtfölja kroppen vid leverans till en vilthanteringsanläggning.

Från björn, vildsvin och alla andra vilda djurslag som kan vara infekterade med trikiner ska skallen och mellangärdet alltid medfölja. Från hjortar i icke friförklarade hägn ska skallen och alla organ, inklusive magar och tarmar alltid medfölja. Dessa krav ska vara uppfyllda oberoende av om så kallad utbildad person har undersökt kropp och organ eller inte.

Avhudning eller ännu mindre partering/uppdelning av kroppen får inte ske utanför den godkända vilthanteringsanläggningen.

Förteckning över godkända vilthanteringsanläggningar finns på verkets webbplats [www.slv.se](http://www.slv.se).

## **5.7 När ska verksamheten bedrivas i en vilthanteringsanläggning?**

I de fall som beskrivs nedan gäller förordning (EG) nr 853/2004, vilket innebär att verksamheten ska bedrivas i en vilthanteringsanläggning.

### **5.7.1 Vilda djur, som kan vara smittade av trikiner, och hjortar från hägn som inte är friförklarade från tuberkulos**

Björn, vildsvin och andra vilda djur som kan vara smittade av trikiner, liksom hjort från hägn som inte är friförklarade från tuberkulos ska alltid levereras till vilthanteringsanläggning, utom när köttet konsumeras av jägaren själv i det egna hushållet, se 29-30 §§ i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

Detta innebär att dessa djurslag, vare sig som primärprodukter eller i form av kött, inte ens vid enstaka tillfälle och inte i någon mängd får ges bort eller säljas av jägaren. Omvänt innebär detta att konsumenter och detaljhandelsanläggningar inte kan ta emot eller köpa primärprodukter eller kött från dessa djurslag direkt från jägaren. Alla leveranser ska gå genom en vilthanteringsanläggning, där köttet ska besiktigas efter slakt, innan det får levereras vidare och slutligen nå konsumenten.

### **5.7.2 Överlämnande av jakträtt i vissa fall**

Som har nämnts under 4.2 bör jakträttsinnehavare och innehavare av hjorthägn, som överlämnar jakträtten till en annan person eller grupp av personer, inte betraktas som jägare.

Om exempelvis en större egendom säljer rätten till jakten, men inte till det fällda viltet, betraktas inte jaktföretaget som jägare, se avsnitt 4.1. Om det fällda viltet tillfaller företaget anses detta företag som motsvarande uppköpare, det vill säga inte som jägare. I och med detta kan inte viltet levereras som små mängder, utan måste föras till en vilthanteringsanläggning. En sådan kan vara jaktföretagets egen vilthanteringsanläggning eller en vilthanteringsanläggning som drivs av någon annan.

Om jaktföretaget samlar in det fällda viltet i en uppsamlingscentral inför transport till en vilthanteringsanläggning anses uppsamlingscentralen ingå i primärproduktionen, se avsnitt 3.2.

### **5.7.3 Leverans av mer än av små mängder vilt eller kött av vilt**

Som har nämnts under avsnitt 5.3.1 och 5.4.1 får en jägare inte leverera mer än små mängder av primärprodukten vilt eller kött av vilt till konsumenter och lokal detaljhandel. Detta innebär att en jägare som vill leverera mer än små mängder av sitt eget vilt eller kött måste uppfylla kraven både i förordning (EG) nr 852/2004 och i förordning (EG) nr 853/2004, vilket i sin tur innebär att en sådan jägare måste vara innehavare av en vilthanteringsanläggning. Detta kan exempelvis bli fallet vid stora gods eller liknande.

### **5.7.4 Leverans utöver vad som är marginellt, lokalt och begränsat**

Om en detaljhandelsanläggnings leveranser av kött av vilt till andra detaljhandelsanläggningar sker utöver vad som anses vara marginellt, av lokal karaktär och begränsat inträder krav på att anläggningen ska vara godkänd som vilthanteringsanläggning enligt förordning (EG) nr 853/2004.

### **5.7.5 Utsläppande av produkter på hela EG-marknaden**

Om en livsmedelsföretagare vill kunna släppa ut kött av vilt på hela EU-marknaden måste dennes verksamhet ske i en vilthanteringsanläggning.

Leverans av kött av vilt från en vilthanteringsanläggning kan ske till andra animaliska anläggningar som är godkända enligt förordning (EG) nr 853/2004, till exempel en styckningsanläggning. Även från en sådan anläggning kan produkterna släppas ut på hela EU-marknaden.

## **6 Bedömnings- och tolkningssammanfattning**

Nedan sammanfattas Livsmedelsverkets syn på tolkningen av artikel 1.3 e i förordning (EG) nr 853/2004.

### **6.1 Jägare**

Med jägare avses den som skjuter viltet och annan jägare i ett jaktlag eller motsvarande gruppering. En ägare till ett hjorthägn, där hjortarna anses vara frilevande vilt, bör också betraktas som jägare.

### **6.2 Små mängder**

Livsmedelsverkets syn på vad som är små mängder primärprodukter finns i avsnitt 5.3.1 och vad gäller små mängder kött i avsnitt 5.4.1.

### **6.3 Lokal detaljhandelsanläggning**

Ordet lokal i begreppet lokal detaljhandelsanläggning bör tolkas som att detaljhandelsanläggningen kan vara belägen var som helst i Sverige.

### **6.4 Jägarens konsumtion av vilt i det privata hushållet**

Jägarens konsumtion av vilt i det privata hushållet omfattas inte av livsmedelslagstiftningen.

### **6.5 Jägarens leveranser av små mängder primärprodukter till konsumenter och lokal detaljhandel**

Med en primärprodukt vid jakt avses det fällda viltet med päls eller fjäderdräkt, i förekommande fall med inälvorna helt eller delvis urtagna.

Jägare bör, utan krav på godkännande eller registrering av verksamhet eller lokaler, få leverera primärprodukter av vilt från sammanlagt 10 000 småvilt och 25 enheter storvilt per år, utan att betraktas som livsmedelsföretagare. Leverans av viltet får ske direkt till konsument eller till lokal detaljhandelsanläggning som i sin tur säljer direkt till konsument.

Vissa djurslag ska alltid levereras till vilthanteringsanläggning, se avsnitt 5.6.1.

### **6.6 Jägarens leveranser av små mängder kött till konsumenter och lokal detaljhandel**

Jägare bör, utan krav på godkännande eller registrering av verksamhet eller lokaler, få leverera kött från sammanlagt 1000 småvilt och en enhet storvilt per år utan att betraktas som livsmedelsföretagare. Leverans av köttet får ske direkt till konsument eller till lokal detaljhandelsanläggning som i sin tur säljer direkt till konsument.

Vissa djurslag ska alltid levereras till vilthanteringsanläggning, se avsnitt 5.6.1.

### **6.7 Hantering av vilt och kött av vilt i detaljhandelsanläggning**

En detaljhandelsanläggning, som är godkänd för ändamålet, kan ta emot obegränsade mängder vilt och kött av vilt från olika jägare, men varje enskild jägares totala leverans till en eller flera detaljhandelsanläggningar får inte överskrida små mängder.

Leverans kan ske direkt till konsumenter och, under förutsättning att leveransen är marginell, av lokal karaktär och begränsad, även till andra detaljhandelsanläggningar

Vissa djurslag ska alltid levereras till vilthanteringsanläggning, se avsnitt 5.6.1.

### **6.8 Jägarens leveranser av primärprodukter till vilthanteringsanläggning**

En jägare får leverera obegränsade mängder primärprodukter av vilt till en vilthanteringsanläggning.

För björn, vildsvin och andra djur som kan vara smittade med trikiner samt hjortar från hägn som inte är friförklarade från tuberkulos gäller att leverans alltid ska ske till vilthanteringsanläggning, utom i de fall köttet konsumeras i jägarens eller hjorthägnsgärens privata hushåll. Leverans direkt till konsument eller detaljhandel får därmed inte ske av vare sig primärprodukter eller kött från dessa djurslag.