

Nolbygårds

.MATMARKNAD.

Detta gäller om du vill sälja livsmedel

Alla som vill är välkomna att sälja egenproducerade livsmedel på Nolbygårds matmarknad. Det är inte så krångligt som många kanske tror. Här har vi försökt sammanställa vad som gäller för dig som precis börjat producera och som än så länge gör det i liten skala.

Alla som säljer livsmedel ansvarar för att maten är säker att äta. Den får inte vara förorenad och ska hanteras under hygieniska förhållanden. Du är själv ansvarig för att du följer de lagar och regler som finns inom livsmedelsområdet.

Små mängder vid enstaka tillfällen

Du behöver inte ha ett företag för att få sälja livsmedel direkt till kund. Som privatperson får du sälja små mängder egenproducerade primärprodukter direkt till konsument vid enstaka tillfällen.

Till primärprodukter räknas t.ex. grönsaker, frukt, bär, honung, svamp samt produkter från jakt och fiske. Du behöver varken registrera dig hos kommunen eller Länsstyrelsen.

Om du däremot ska sälja egenproducerade bearbetade produkter som sylt, saft, marmelad, eller smaksatt honung ska du registrera ditt kök som livsmedelsanläggning hos kommunen. Du kan också hyra in dig i ett kök som är registrerat som livsmedelsanläggning i Alingsås eller annan kommun, men även då ska du registrera det aktuella köket hos kommunen.

Som enstaka tillfällen räknas mindre än två gånger per månad totalt inklusive försäljning vid andra tillfällen/platser i Alingsås kommun. Sker försäljning vid andra tillfällen/platser/kommuner ska verksamheten registreras i den kommun där den huvudsakliga verksamheten sker.



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling; Europa investerar i landsbygdsområden





Vad kan du, som primärproducent eller privatperson, sälja på Nolbygårds marknad utan att registrera dig?

- **Honung:** Du får sälja upp till 1000 kilo egenproducerad honung, som du själv paketerat, direkt till konsument. Du ska skicka med information om bäst före-datum (2 år) samt namn, adress och telefonnummer. Om du smaksätter honungen gäller andra regler.
- **Ägg:** Du får sälja ägg från upp till 350 hönor direkt till konsument. Äggen ska levereras till konsumenten inom högst 21 dagar från värpning. Du får inte tvätta, sortera eller storlekssortera äggen och du ska skicka med information om bäst före-datum (28 dagar efter värpdatum) samt namn, adress och telefonnummer. Har du fler än 50 hönor ska äggen märkas.
- **Fisk:** 15 000 kilo hel egenfångad fisk per år/300 kilo per vecka. Produkterna måste förvaras i lämplig temperatur och skyddas från skadedjur.
- **Småvilt som du själv jagat:** 10 000 småvilt som levereras oflått eller oplockat eller kött från 1000 småvilt. Produkterna måste förvaras i lämplig temperatur och skyddas från skadedjur.
- **Storvilt:** 25 enheter storvilt du själv jagat, per år som levereras oflått. Produkterna måste förvaras i lämplig temperatur och skyddas från skadedjur. Gäller ej djur som

kan infekterats av trikinos eller djur i hägn.

- **Egenodlade eller egenplockade grönsaker, frukt, bär, svamp och potatis:** Du får inte hacka eller förädla varorna. Du får däremot skölja av jord. (Här finns ingen enhet för små mängder angiven.) (Groddar och torkade örter kräver registrering hos kommunen)
- **Bröd och bakverk:** Viktigt att du kan informera om ingredienserna för allergiker.

Varje livsmedel har speciella regler om hygien, djurskydd osv. Läs mer i Livsmedelsverkets "Försäljning av små mängder."



Vad kan du sälja på Nolbygårds marknad om du registrerar dig hos kommunen?

- Sylt, saft, marmelad.
- Kött från 10 000 fjäderfän och hardjur per år samt kött från en enhet storvilt (En enhet storvilt motsvarar en vuxen älg) (Speciella regler gäller för björn, vildsvin samt kron- och dovhjort i hägn)
- Smaksatt honung.
- Torkade örter och kryddor.

Kontinuerlig verksamhet

Det finns inte någon klar gräns för när en verksamhet ska registreras som livsmedelsföretagare i primärproduktion. Är du tveksam så kontakta länsstyrelsen.

Om de anser att du behöver registrera dig krävs att du lever upp till de allmänna hygienreglerna för primärproduktion som finns i hygienförordningen samt till bestämmelserna om spårbarhet, märkning och presentation av dina produkter.

Du bör också kontakta kommunens miljö- och hälsoskyddskontor så att de får bedöma om verksamheten ska registreras även hos dem. I så fall gäller att du ska leva upp till livsmedelslagstiftningens alla krav.



Läs mer på www.livsmedelsverket.se och hos <https://www.alingsas.se/livsmedelskontroll>

Nolbygårds

.MATMARKNAD.

Skatteverkets regler:

Att sälja små mängder vid enstaka tillfällen är att betrakta som hobbyverksamhet. Inkomst av hobbyverksamhet ska beskattas som inkomst av tjänst. Till hobbyverksamhet räknas verksamhet som är självständig och varaktig men saknar vinstsyfte. I princip alla inkomster från hobbyverksamhet är skattepliktiga. Undantaget är inkomst från försäljning av vilt växande bär, svampar och kottar under 12 500 kr/år. Om verksamheten kännetecknas av självständighet, vinstsyfte och varaktighet ska den istället beskattas som näringsverksamhet.

Om du säljer varor eller tjänster kontant för mindre än fyra prisbasbelopp (fyra prisbasbelopp är 179 200 kronor för 2017) inklusive moms under ett räkenskapsår på tolv månader behöver du inte ha ett tillverkardeklarerat kassaregister. Då anses den kontanta försäljningen vara av obetydlig omfattning. Det räcker att du räknar dagskassan en gång per dag och bokför den som en intäktspost. Du ska alltid erbjuda kunden kvitto.

Vi vill att så många som möjligt deltar som säljare på Nolbygårds Matmarknad.

Välkommen!

Ylva Lundin, projektledare.

Läs mer på www.skatteverket.se

Denna broschyr är utgiven av Nolbygårds Matmarknad. Ett projekt inom Leader - Göteborgs insjörike. Projektet som ägs av Hus till Hus AB har fått stöd av Landsbygdsfonen.