



Jordbær 20 kr

## Om stalddørssalg

Når en landmand, biavler, jæger, fisker eller dambruger sælger sine egne uforarbejdede produkter i mindre mængder direkte til den private forbrugers egen husholdning

**Om stalddørssalg** side 2 >>

**Stalddørssalg eller gårdbutik?** side 3 >>

**Hvad må man sælge?** side 4 >>

**Hvis du vil vide mere** side 7 >>



## Om stalddørssalg

Stalddørssalg er, når en landmand, biavler, jæger, fisker eller dambruger sælger sine egne uforarbejdede produkter i mindre mængder fra bedriften eller fiskefartøjet direkte til den private forbrugers egen husholdning.

En landmand kan fx sælge sine grøntsager eller æg fra et lokale i stuehuset eller en bod ved vejen. Biavleren kan sælge fra hjemmet eller en bod ved vejen. Jægeren kan sælge fra hjemmet. Fiskeren skal sælge direkte fra fiskefartøjet. Dambrugeren skal sælge fra dambruget.

Folderen handler ikke om gårdbutikker, for de betragtes som detailbutikker og skal være autoriseret eller registreret af fødevareregionen.

### Kontakt fødevareregionen

Det er altid en god idé at starte med at kontakte fødevareregionen, før man går i gang med stalddørssalg. Uanset om det er salg fra en gård, en jæger eller en fisker.

Fødevareregionen kan blandt andet hjælpe med at vurdere, om salget eventuelt skal registreres eller autoriseres. Stalddørssalg af animalske fødevarer fx æg, mælk og

fjerkræ skal som udgangspunkt registreres hos fødevareregionen. Stalddørssalg af frugt og grønt skal som udgangspunkt ikke registreres.

En gårdbutik skal altid være autoriseret eller registreret hos fødevareregionen, før salget må gå i gang. Hvis man er i tvivl, om man har stalddørssalg eller en gårdbutik, kan fødevareregionen vurdere, hvilken type salg det er.

### Stalddørssælgeren har ansvar for sikre fødevarer

Stalddørssælgeren har ansvaret for, at håndtering og salg af fødevarer sker hygiejnisk forsvarligt. Fødevarerne må ikke udsættes for forurening eller anden skadelig påvirkning. Fødevarerne skal opbevares tilstrækkelig køligt og rent og må ikke stå for længe. Der kan være risiko for fluer og andre insekter på varerne, og for at fødevarerne bliver forurenede, fordi produktion og salg ofte sker så tæt på levende dyr.





## Stalddørssalg eller gårdbutik?

Man må kun sælge mindre mængder af sine egne uforarbejdede produkter ved stalddørssalg. Hvis man ønsker at sælge tilvirkede produkter, eller produkter som er indkøbt andre steder fra, skal man etablere en gårdbutik. Hvis en bedrift både har en gårdbutik og stalddørssalg, skal gårdbutikkens aktiviteter holdes adskilt fra stalddørssalget. Det skal være tydeligt for forbrugeren, om en vare bliver solgt ved stalddørssalg eller fra en gårdbutik.

### **Disse produkter må man sælge**

Det er kun tilladt at sælge varer fra egen bedrift ved stalddørssalg. Der er dog en undtagelse. Man må gerne stille plads til rådighed, så frugt, bær, grøntsager og kartofler fra nærliggende bedrifter kan sælges fra samme lokale eller bod, hvis de andre bedrifter ligger sådan, at de ikke har mulighed for selv at have stalddørssalg. Fx hvis de ligger langt fra en offentlig vej.

Alle produkter, der sælges ved stalddørssalg skal være uforarbejdede. Det vil sige, at varer som fx syltetøj ikke må sælges, selv om råvarerne kommer fra egen bedrift.

Af animalske fødevarer må der kun sælges æg, mælk, fjerkræ, kaniner, opdrættet fjervildt og fisk ved stalddørssalg. Stalddørssalg af animalske fødevarer skal, som nævnt, være registreret hos fødevareregionen. Biavlere kan dog sælge en vis mængde honning og jægere en mindre mængde vildt uden at være registreret hos fødevareregionen.



## Hvad må man sælge?

### **Frugt, bær, grøntsager og kartofler**

Man må sælge mindre mængder frugt, bær, grøntsager og kartofler ved stalddørssalg uden særlige betingelser.

### **Animalske fødevarer fx æg, mælk, fjerkræ og vildt**

Man må sælge mindre mængder af følgende animalske produkter på en række betingelser:

#### Æg

- Stalddørssalg af æg skal være registreret hos fødevare-regionen.
- Der må ikke være ægpakkeri på bedriften.
- Æggene må ikke være sorteret i kvalitets- eller vægtklasser.
- Hvis bedriften er autoriseret til produktion af økologiske produkter, er det tilladt at informere om det ved salget og bruge Ø-mærket. Det er ikke tilladt at mærke med "Frilandsæg", "Skrabeæg" eller "Buræg".
- Æggene skal sælges senest 21 dage efter, at æggene er lagt.
- Æggene skal pakkes i nye bakker. Der må ikke tages brugte æggebakker retur fra forbrugerne.
- Forbrugeren skal selv hente æggene på bedriften.
- Forbrugeren skal have oplysning om datoen for æggens mindste holdbarhed, som højst må være 28 dage efter læggedagen. Oplysningen skal stå på et opslag på salgsstedet eller på en fortrykt seddel i æggebakkerne eller udleveret med æggene.
- Det skal stå på et skilt, at hønsene bliver undersøgt for salmonella. Det Danske Fjerkræraad sender årligt skiltet til ejeren. Skiltet skal anbringes et sted, hvor det er nemt at se.
- Salget af æg må ikke ske direkte fra bedriftens ægopbevaringsrum, hvis der også opbevares æg til ægpakkeri i rummet.

## Mælk

- Stalddørssalget skal være registreret hos fødevare-regionen.
- Der må sælges max. 70 liter ugentligt ved stalddørssalg.
- Besætningen skal være indplaceret i [salmonellaniveau 1 >>](#)
- Mælken skal sælges som rå og ubehandlet.
- Mælken skal afhentes af forbrugeren og må ikke bringes ud.
- Mælken skal tappes i dunke eller flasker, som forbrugeren selv har med. Forbrugeren har selv ansvaret for at holde dunke og flasker rene.
- Mælken skal overholde en række grænser for, hvor mange bakterier og celler, der må være i den. Mælken må ikke indeholde sygdomsbakterier. Der er også grænser for mælkens indhold af medicinrester, som kan være overført fra koen til mælken. Læs mere på [Fødevarestyrelsen.dk > Kontrol > Egenkontrol med fødevarer >>](#)
- Mælken skal nedkøles til højst 6 °C straks efter malkning og må sælges ved stalddørssalg i op til 24 timer efter malkning.
- Hvis en bedrift sælger mælk ved stalddøren, skal bedriften udføre egenkontrol og overvåge sundhedsrisici, så der ikke bliver solgt rå mælk, som kan være en risiko for menneskers sundhed.

## Fjerkræ og opdrættet fjervildt

- Stalddørssalget skal være registreret hos fødevare-regionen.
- Der må sælges max. 500 stk. årligt.
- Ved fjerkræ og opdrættet fjervildt forstås kyllinger, høns, gæs, ænder og kalkuner, samt opdrættet fjervildt, som fx fasaner eller agerhøns, men ikke strudsefugle.
- Både slagtning og eventuel plukning og salg skal ske på opdrætsbedriften.
- Fjerkræ og opdrættet fjervildt skal være uåbnet. Det vil sige, at forbrugeren skal selv fjerne indmad og tarme, når de kommer hjem, men man må gerne sælge kroppene i plukket stand.

## Kaniner

- Stalddørssalget skal være registreret hos fødevare-regionen.
- Der må sælges max. 500 stk. årligt.
- Både slagtning og eventuel afhudning og salg skal ske på opdrætsbedriften.
- Kaninerne skal være uåbnede. Det vil sige, at forbrugeren skal selv fjerne indmad og tarme, når de kommer hjem, men kroppene må gerne sælges i afhudet stand.

## Vildt eller kød af vildt

- Jægeren må behandle og sælge mindre mængder vildt eller kød af vildt direkte til forbrugeren.
- Jægeren skal have sit jagttegn, men stalddørssalget skal IKKE være særskilt registreret.
- Ved vildt forstås fx fasaner, harer og vilde kaniner samt hjorte og andet kronvildt.
- Der må max. sælges 5-10 stk. klovbærende vildt.
- Der må max. sælges 500 stk. småvildt som fjervildt og harer.

## Fisk

- Salget skal være registreret hos fødevareregionen.
- Der må max. sælges 4.000 kg årligt.
- Der må kun sælges og behandles fisk og krebsdyr.
- Slagtning, rensning og salg skal ske fra fiskefartøjet eller fra dambruget. Fiskefartøjer, der ligger "side ved side" kan sælge fisk mv. fra det fartøj, der ligger tættest ved kajen.

## Honning

- Salget skal IKKE være registreret hos fødevareregionen.
- Der må sælges max 4.000 kg årligt ved stalddørssalg.



### Økologiske varer

Når varerne er produceret og kontrolleret efter økologireglerne, må bedriften reklamere med, at varerne er økologiske. Det er tilladt at bruge Ø-mærket ved stalddørssalg af økologiske varer fra en autoriseret økologisk bedrift. Plantedirektoratet kontrollerer økologi på bedrifterne.

### Man må ikke sælge rødt kød fra husdyr og kød fra strudse ved stalddørssalg

Man må ikke sælge kød fra større husdyr, fx svin, okse, kalv, får, lam og strudse, ved stalddørssalg. Det er dog tilladt at formidle salg af kød fra sådanne dyr. Det kræver dog som hovedregel, at landmanden er registreret som kødformidler hos fødevareregionen. Kødformidling kan foregå på den måde, at forbrugeren udvælger et af landmandens dyr, som landmanden så sender på slagteri. Kødet skal udleveres til forbrugeren fra en godkendt detailvirksomhed.





# Hvis du vil vide mere

## Hygiejneforordningen:

[Fødevarestyrelsen.dk](#) > [Fødevarer](#) > [Hygiejne og indretning](#) > [Tilberedning og hygiejne](#) > [Regler om hygiejne](#) > [Lovgivning på hygiejneområdet](#)

## Autorisationsbekendtgørelsen:

[Bekendtgørelse nr. 149 af 25. februar 2009 >>](#) om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

## Hygiejnebekendtgørelsen:

[Bekendtgørelse nr. 788 af 24. juli 2008 >>](#) om fødevarehygiejne.

[Bekendtgørelse nr. 1260 af 15. december 2008 >>](#) om bekæmpelse af salmonella i konsumægshøsehold og opdræt hertil.

[Rådets forordning \(EF\) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 >>](#) om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen)

## Økologiforordningen

[Fødevarestyrelsen.dk](#) > [Fødevarer](#) > [Mærkning](#) > [Økologi](#) > [Lovgivning](#) > [EU's økologiforordninger](#)

## Økologibekendtgørelser

[Bekendtgørelse nr. 1258 af 12. december 2008 >>](#) om økologiske fødevarer m.v.

[Bekendtgørelse nr. 1111 af 21. november 2008 >>](#) om økologisk jordbrugsproduktion m.v.

Love, bekendtgørelser og vejledninger findes på [retsinfo.dk >>](#)

Forordninger findes på [EUR-Lex >>](#)  
Du kan også læse mere på [fvst.dk >>](#)

[Find din lokale fødevareregion >>](#)

Pjecen kan downloades fra [fvst.dk](#) > [publikationer](#)