

Faktaark: Stalddørspakken - primærproducenters salg til forbrugere og lokale detailvirksomheder

- Hidtil har slagtet fjerkræ skullet sælges med indvolde – med udkastet til nye regler må landmanden fjerne indvoldene, når han har en virksomhed svarende til en slagterforretning*. Antallet er uændret 500 stykker fjerkræ om året. Fjerkræet må sælges til endelige forbrugere og lokale detailvirksomheder (butikker, restauranter), dvs. inden for 50 km.
- Hidtil har slagtede kaniner skullet sælges med indvolde – med udkastet må landmanden fjerne indvoldene, når han har en virksomhed svarende til en slagterforretning*. Antallet er uændret 500 kaniner om året. Kaninerne må sælges til endelige forbrugere og lokale detailvirksomheder (butikker, restauranter), dvs. inden for 50 km.
- Hidtil har landmænd måttet sælge op til ca. 50.000 æg ved stalddøren om året – dvs. kun salg til endelige forbrugere. Antallet øges til 100.000 æg om året, fordi det svarer til ekstensiv produktion fra højst 500 høns. Producenter med højst 500 høns er omfattet af det lille salmonella-program. Producenter med over 500 høns er omfattet af det store salmonella-program – og må naturligvis også gerne sælge æg ved stalddøren, men stadig højst 100.000 æg om året. Landmanden må sælge de 100.000 æg ved stalddøren, fra sin gårdbutik eller en restaurant på sin bedrift, eller fra sin bod på det lokale marked. Hvis landmanden ønsker at sælge æg til andre detailvirksomheder (butikker, restauranter), skal han oprette et ægpakkeri med begrænset omsætning, som kun må modtage æg fra landmandens egen bedrift, højst 100.000 æg om året, og som kun må sælge til lokale detailvirksomheder, dvs. inden for 50 km.
- For jægere sker en indskrænkning, idet jægere hidtil har måttet afsætte til detailvirksomheder (butikker, restauranter) i hele landet. For at være i overensstemmelse med de fælles EU-hygiejneregler begrænser forslaget det til afsætning i lokalområdet, dvs. inden for 50 km, regnet fra jagtstedet eller fra jægerens bopæl. Hvis jægeren ønsker at udtage indvolde fra småvildt (fugle, harer), skal han oprette en virksomhed svarende til en slagterforretning.*
- Udkastet åbner for, at muslingefiskere kan afsætte op til 4.000 kg muslinger om året ved "stalddøren", dvs. direkte til endelige forbrugere, og til lokale detailvirksomheder (butikker, restauranter), dvs. inden for 50 km fra landingsstedet.
- Biavlere må fortsat afsætte op til 4.000 kg honning direkte til forbrugere og detailvirksomheder (butikker, restauranter) i hele landet.
- Fiskere må fortsat årligt afsætte op til 4.000 kg fisk, som ikke er flået, ved "stalddørssalg", dvs. direkte til endelige forbrugere. Fiskere må fortsat afsætte fisk til detail- og engrosvirksomheder uden begrænsning.
- Mælkeproducenter må fortsat afsætte op til 70 liter rå mælk om ugen ved stalddørssalg. Mælkeproducenter må fortsat afsætte rå mælk til detail- og engrosvirksomheder uden begrænsning.
- Der er pr. 27. januar 2016 registreret 861 primærproducenter med stalddørssalg, dvs. salg direkte til endelige forbrugere. Dette omfatter salg af slagtet fjerkræ eller kaniner, vildt, æg, mælk, fisk og honning. Af de 861 primærproducenter er der 213 ægproducenter med højst 500 æglæggende høns, og 6 ægproducenter med over 500 høns, som udelukkende afsætter æg ved stalddørssalg (altså ikke afsætter til ægpakkeri). Herudover kan der være andre ægproducenter, som har stalddørssalg af æg, men som også afsætter til pakkeri.

*Vedr. kravene til slagterforretning: I henhold til hygiejnereglerne vil der gælde krav til indretningen á la en slagteforretning, tilpasset den konkrete produktion. Dvs. et egnet lokale med kloak og vand samt arbejdsborde, vask og kølefaciliteter.