

YTTRANDE
2001-09-24

Livsmedelsverket
Karin Winberg
Box 622
751 26 UPPSALA

Angående remiss Krav på jägare i vissa fall

(Dnr 2274/00)

Svenska Jägareförbundet hyser stor förståelse för de tankar om konsumentskydd med mera som ligger till grund för kommissionens förslag om tydligare och i viss mån mer skärpta regler avseende livsmedelshygien med mera för produkter av animaliskt ursprung. Det bör dock i sammanhanget framhållas att det ur svenskt perspektiv inte finns något egentligt behov av en mer omfattande *reglering* avseende jägarens hantering av vilt än vad som redan idag följer av livsmedelsverkets föreskrifter; Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd om slakt och annan hantering av frilevande vilt; SLVFS 1994:40. Däremot är Jägareförbundet berett att på frivillig väg tillsammans med livsmedelsverket och andra berörda parter ytterligare utbilda den svenska jägaren i frågor rörande hälsa- och hygien avseende vilt.

Viltet är en för samhället mycket värdefull resurs som måste kunna komma alla - även ickejägare - till del. Ett alltför omfattande, svårtillgängligt och kanske som det kan uppfattas onödigt regelverk riskerar att få den konsekvensen att ickejägare inte får del av vilt som livsmedel, eftersom jägaren kanske inte kommer att kunna uppfylla de krav som ställs på honom. Ett annan konsekvens kan bli att reglerna inte kommer att efterföljas. Proportionalitet vad avser behov och medel måste därför eftersträvas i såväl kommissionens förslag som i livsmedelsverkets framtida föreskrifter.

Flexibilitet

Det förefaller som att kommissionen åtminstone vad avser livsmedelshygien för vilt, i sitt förslag, eftersträvar flexibilitet och möjlighet för respektive medlemsland att anpassa regelverket utifrån sina förutsättningar. Detta är nödvändigt, eftersom de svenska jaktförhållandena - klimat, geografiska avstånd, tradition och kunskap/utbildning - i många avseenden skiljer sig från förhållandena inom stora delar av EU. Livsmedelsverket bör arbeta för att den flexibilitet som finns i nuvarande förslag bibehålls och som framgår av yttrandet i viss mån utökas.

Den svenske jägaren

Den svenske jägaren i gemen är en väl utbildad och erfaren jägare som redan idag besitter grundläggande förmåga att kontrollera och hantera det fällda viltet. Den allt övervägande delen av jägarkåren har en jägarexamen, vilken innefattar krav på kunskap om viltsjukdomar, vilthantering, regelverk med mera. Jägarexamen håller för närvarande på att revideras och det är fullt möjligt att ytterligare utveckla dessa moment. Många jägare har dessutom under årens lopp gått särskilda studiecirkelar i aktuella frågor och i Jägareförbundets tidsskrift Svensk Jakt och i landets övriga jakttidningar förekommer ofta artiklar om viltsjukdomar och hantering av vilt.

Det får närmast ses som en självklarhet att den svenske jägaren skall stå väl rustad i olika frågor rörande livsmedelshygien och vilt så att såväl jägaren själv som andra konsumenter

skall kunna känna sig trygga. I detta avseende är Jägareförbundet berett att, som redan tidigare påpekats, när så blir aktuellt tillsammans med livsmedelsverket och andra berörda se över dagens utbildning i förhållande till de krav kommissionen och framförallt livsmedelsverket kommer att ställa.

Jägareförbundet har under senare år kunnat se ett ökat intresse från den svenske jägaren för såväl kötthantering som matlagning, vilket är glädjande.

Vart tar viltet vägen ?

Den allt övervägande delen av det frilevande vilt som nedläggs i Sverige tas om hand av jägaren själv och går till det egna hushållet eller överlämnas till enskilda konsumenter som är deltagare i jakten eller närboende ävenså att användas i dessas hushåll. Då vilt överlämnas till annat än enskilda konsumenter sker detta normalt till så kallade viltuppköpare och viltet kommer i dessa fall att besiktigas och stämplas av veterinär.

Närmare kommentarer till det remitterade förslaget

Avsnitt IV: Kött av vilt

Kapitel I: Utbildning av jägare i hälsa och hygien

Kommentar: Kommissionens företrädare har förklarat att avsikten inte är att det skall krävas examensprov och formliga bevis härför. Detta förefaller inte bara klokt utan är dessutom nödvändigt. Att kräva examensbevis står inte i rimlig proportion till aktuellt behov. När det gäller utbildningen kan denna genomföras på olika sätt.

1. *Kommentar:* Det anges att "Personer som jagar vilt och som på marknaden släpper ut viltkött att användas som livsmedel skall ha tillräckliga kunskaper...". Fråga är om det med marknaden även avses den lokala marknaden Sverige eller om kommissionens egentliga avsikt är att de regler som framgår av förslaget endast skall omfatta de fall då svenskt viltkött förs ut i övriga EU; jämför köttdirektivet EEG 92/45/EEG . Detta bör klargöras då det är av grundläggande betydelse för Sveriges möjligheter att med större frihet själv besluta om lämpliga regler då viltet hanteras för konsumtion inom landets gränser.

2. *Kommentar:* I punkten anges termen jaktlag. Det bör observeras att all jakt inte bedrivs i formliga jaktlag. Som exempel kan jakt bedrivas enskilt, i viltvårdsområdesförenings regi, av kommunala skyddsjägare, kommersiellt med mera. Det borde kanske istället anges "Den som på marknaden släpper ut viltkött skall...".

Punkten synes kräva att en person i det så kallade jaktlaget skall ha de kunskaper som avses i punkten 1, oavsett om jaktlaget skall släppa ut viltkött för privat konsumtion eller till detaljhandel. Detta kan inte vara kommissionens mening. Kunskapskravet måste tydligare knytas till ett utsläppande på marknaden.

Det hänvisas till "viltvårdare eller jägmästare" som sådana personer som får anses ha erforderliga kunskaper i vilthygien- och patologi. Skrivningen torde vila på en missuppfattning om dessa yrkeskategoriers utbildning. Passusen framstår egentligen, mot bakgrund av jägarnas egen utbildning på området, som obehövlig.

3. *Kommentar:* Såvitt går att förstå tycks det vara kommissionens uppfattning att det skall vara upp till livsmedelsverket att bedöma vad som kan anses vara en tillfredsställande utbildning i hälsa- och hygien. Kommissionen ställer härvidlag upp vissa minimikrav vad avser de ämnen en sådan utbildning skall omfatta.

Samtliga landets aktiva jägare löser så kallade statligt jaktkort. Detta innebär även att de återfinns i det så kallade jaktkortsregistret, vilket medför att de därigenom lätt kan nås med den utbildning/information livsmedelsverket kommer anse krävas.

4. *Kommentar:* Jägareförbundet är som sagt tidigare berett att vid behov medverka i tillhandahållandet av här aktuell utbildning.

Kapitel II: Hantering av storvilt

Kommentar: Ordet avlivning är inte helt korrekt . Ett jagat vilt är per definition inte avlivat utan snarast dödat eller nedlagt. Endast ockuperat vilt, sjuka djur eller trafikdödade djur är avlivade. Likaså avlivas tamdjur.

2. *Ingen kommentar*

3. *Kommentar:* Beträffande ordet "avlivning", se ovan under 1.

a) *Kommentar:* Beträffande ordet "avlivning", se ovan under 1.

Begreppet kvarvarande inälvor är oklart.

I punkten hänvisas till viltbearbetningsanläggning. Sådan anläggning anges i kommissionens förslag (1.13) som en anläggning för avhudning och vidare bearbetning av viltkött efter jakt. Såvitt går att förstå är det inte kommissionens avsikt att respektive jaktlags med flera "slakteri" skall vara att anse som så kallad viltbearbetningsanläggning. Det är emellertid inte helt klart per definition. En sådan anläggning skall enligt kommissionens förslag godkännas och uppfylla vissa krav. Det är inte rimligt att samtliga små viltslakterier tillhörande "jaktlag" i landet skall vara att betrakta som viltbearbetningsanläggningar. Detta måste livsmedelsverket bevaka.

I punkten II 1. ovan anges att efter "avlivning" kan "magar och inälvor" lämnas på nedläggningsplatsen. I här aktuell punkt talas om "kvarvarande inälvor" vid transport till viltbearbetningsanläggning. Vad avses egentligen. Efter avlivningen är magar och inälvor borrhagna. Vad kvarstår ?

Punkten måste ges ett större mått av flexibilitet eftersom det egentliga behovet av besiktning av magar och tarmar beror på vilken art fråga det är fråga om. Det torde som exempel inte vara särskilt relevant med en besiktning av älgens mag- och tarmpaket. Att kräva att mag- och tarmpaketet på en älg "bärs ut" från skogen stöter även på avsevärda praktiska hinder då detta till vikt och omfång är mycket stort.

b) *Kommentar:* I kommissionens förslag går att utläsa att en bärande princip är att det skall kunna gå att följa upp och spåra ett livsmedels källa. Mot bakgrund härav borde kravet på att viltet undersöks av en utbildad person inte behöva omfatta det förhållandet att viltköttet överlämnas i mindre kvantiteter till enskilda konsumenter för privatkonsumtion i det egna hushållet; allt i enlighet med livsmedelsverkets regler av idag. Det torde vara oerhört ovanligt att sådant kött går vidare från den enskilde konsumenten till ytterligare led.

Det borde förtydligas att begreppet "viltkött" även skall omfatta hela och/eller oflådda djurkroppar. Med tanke på köttkvalité kan det i många fall vara en fördel att djurkroppen får hänga oflådd. Detta borde den enskilde konsumenten kunna få göra själv utan att regelverket som följer av punkten 8. träder in.

4. *Ingen kommentar*

5. *Kommentar:* Det synes som om kommissionen här avser att överlämna åt respektive behörig myndighet att bestämma slutligt. Det bör dock i sammanhanget påpekas att en alltför hastig avkylning hämmar den mörningsprocess som är nödvändig för att köttet skall nå den kvalité som normalt eftersträvas. Den egentliga mörningsprocessen påbörjas först efter det att rigor mortis avslutats.

6. *Ingen kommentar*

7. *Ingen kommentar*

8. *Kommentar:* Vad avses med begreppet "marknaden" i denna punkt ? Jämför även ovan under punkt IV 1. Punkten bör förtydligas. Kommissionen torde i sitt förslag rimligen inte avse att det som följer av denna punkt skall omfatta det förhållandet att den utbildade personen "släpper ut viltköttet för privat konsumtion i enlighet med punkten II 3. B)

a) *Kommentar:* Svårt att kommentera eftersom innehållet i här angiven förordning är oklart

b) *Kommentar:* Här bör den behöriga myndigheten ges en möjlighet till till nationell anpassning till klimatförhållanden på samma sätt som följer av punkten II 5.

9. *Kommentar:* Vad avses med begreppet "marknaden" i denna punkt? Jämför även ovan under punkt IV 1. Punkten bör förtydligas.

Livsmedelsverkets regler av idag innebär att allt kött från björn och vildsvin som inte behålls för konsumtion inom det jakträttshavarens egna hushåll skall trikinundersökas. Det får anses som att kommissionens förslag innebär att denna ordning kan bestå.

10. *Kommentar:* Här bör tydliggöras att detta endast gäller godkända slakterier.

Kapitel III: Hantering av småvilt

1. *Kommentar:* Angående begreppet avlivning se ovan. II 1. Som det får förstås ställer kommissionen här inga krav på att fågel skall tas ur i samband med att en första undersökning av det nedlagda viltet sker. Detta förhållandet måste bibehållas eftersom bland annat många fågelarter ur ett köttkvalitéperspektiv, gynnas av att hänga ourtagna.

2. *Kommentar:* Angående begreppet avlivning se ovan. II 1. Se även resonemanget under II 3 b) ovan, vad avser möjligheterna att i bestämmelsen undanta överlämnande av småvilt i mindre kvantiteter till enskilda konsumenter för privatkonsumtion i det egna hushållet.

3. *Kommentar:* Bestämmelsen bör liksom kommissionens förslag II 5. innehålla en möjlighet för den behöriga myndigheten att utifrån klimatförhållanden tillåta längre perioder innan avkylning skall ske. Samma ska bör gälla kravet på urtagning. Flera arter, exempelvis hönsfågel uppnår en bättre köttkvalité av att hänga ourtagna under en klart längre tidsperiod än de i punkten stipulerade 24 timmarna. De i vissa fall avsevärda avstånden i vårt land lägger även hinder i vägen för att kunna uppfylla kommissionens förslag som det ser ut idag. En större flexibilitet måste ovillkorligen byggas in i punkten.

4. *Ingen kommentar*

Svenska Jägareförbundet

Sven-Åke Andersson
Generalsekreterare

Håkan Weberyd
Förbundsjurist