

# Redovisning av regeringens uppdrag i fråga om villkor för försäljning av produkter av vildsvin



# Innehåll

1. Sammanfattning .....	4
2. Uppdraget.....	5
3. Fakta om sjukdomen trikinos.....	6
3.1 Trikinos hos vildsvin, andra vilda djur och tamsvin.....	6
3.2 Trikinos hos människa .....	8
3.3 Övrig information om trikinos .....	9
4. Bakgrund och nulägesbeskrivning.....	10
4.1 Definitioner .....	10
4.2 Viktiga begrepp.....	12
4.3 Huvudreglerna om vilt i livsmedelslagstiftningen m.m.....	13
4.4 Undantagsreglerna i lagstiftningen om jägarens direkta leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin samt om trikiner i kött .....	26
4.5 Lagstiftning i andra EU-länder och Norge om jägarens direkta leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin .....	27
5. Övervakning av smittsamma sjukdomar som kan överföras mellan vildsvin och tamsvin .....	31
6. Genomförande av uppdraget.....	32
6.1 Inhämtande av underlag.....	32
6.2 Remittering av och samråd om ett utkast till redovisning av rapporten .....	35
7. Problembeskrivning och utgångspunkter för Livsmedelsverkets förslag till ett alternativt system.....	53
7.1 Provtagare .....	53
7.2 Befintliga nationella regler om leveranser av små mängder....	54
7.3 Spårbarhet i livsmedelskedjan och märkning av livsmedel.....	54
7.4 System för spårbarhet vid provtagning, analys och leverans av vildsvin och kött av vildsvin .....	56
7.5 Smittspårning vid fall av trikinos hos människa.....	56
7.6 Infrysning som metod för att avdöda trikiner i kött.....	57
7.7 Hygien vid jakt och urtagning i fält samt kylförvaring av oflått vilt inom primärproduktionen.....	58
7.8 Uppsamlingscentraler och vilthanteringsanläggningar.....	59
7.9 Konkurrensförhållanden och kostnader för en vilthanteringsanläggning.....	60
8. Livsmedelsverkets överväganden.....	61
8.1 Bibehållande av befintlig lagstiftning om jägarens direkta leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin .....	61
8.2 Livsmedelsverkets förslag till ett alternativt system för provtagning och jägarens direkta leveranser av vildsvin och kött av vildsvin.....	62
9. Förslag till andra åtgärder inom verkets ansvarsområde som kan bidra till en god vildsvinsförvaltning.....	68

9.1 Vilthanteringsanläggningar .....	68
9.2 Uppsamlingscentraler.....	68
9.3 Kostnader för provtagning, analys och destruktion av trikininfekterat kött.....	69
9.4 Statlig ersättning till jägare för nedläggning av vildsvin .....	70
10. Konsekvensbeskrivning av förslaget till ett alternativt system för provtagning och för jägarens direkta leveranser av vildsvin och kött av vildsvin.....	71
10.1 Konsekvenser för spridning av trikiner till människa.....	71
10.2 Konsekvenser för spårbarhet och märkning.....	72
10.3 Konsekvenser för övervakning av smittsamma sjukdomar hos vildsvin och tamsvin.....	72
10.4 Konsekvenser för livsmedelssäkerhet vid sidan av risken för trikinos.....	73
10.5 Ekonomiska konsekvenser för jägaren (jämförelse mellan befintligt och alternativt system).....	74
10.6 Beskrivning av hur företag och andra aktörer berörs av förslaget.....	74
10.7 Beskrivning av hur kontrollmyndigheten berörs av förslaget.....	77
10.8 Behov av ny eller ändrad lagstiftning vid sidan av Livsmedelsverkets föreskrifter.....	78
10.9 Behov av information och utbildning .....	79
11 Branschriktlinjer.....	81
12. Livsmedelsverkets sammanvägda bedömning och förslag.....	83
12.1 Förslag om ett alternativt system för provtagning och för jägarens direkta leveranser av vildsvin och kött av vildsvin .....	83
12.2 Förslag till andra åtgärder inom verkets ansvarsområde som kan bidra till en god vildsvinsförvaltning.....	84
12.3 Övriga förslag.....	85

## 1. Sammanfattning

Regeringen gav i december 2008 Livsmedelsverket i uppdrag att överväga möjligheterna för jägare att försälja mindre mängder vildsvin och kött av vildsvin utan krav på besiktning i vilthanteringsanläggning. Av beslutet framgår bland annat följande.

*”Livsmedelsverket ska särskilt se över hur rutiner för trikinprovtagning kan utformas i ett sådant system.*

*Livsmedelsverket bör även i övrigt överväga om det finns andra lämpliga åtgärder inom verkets ansvarsområde som kan bidra till en god vildsvinsförvaltning.”*

Livsmedelsverkets förslag i redovisningen av regeringsuppdraget innebär att nuvarande system med slakt av vildsvin vid av Livsmedelsverket godkänd vilthanteringsanläggning lever kvar och att ett alternativt system införs som ett komplement till det nuvarande systemet.

I sammanfattning innebär förslaget till ett alternativt system att:

- trikinprov får tas av en särskilt utsedd person,
- provtagaren ska ha genomgått en ändamålsenlig utbildning,
- spårbarheten ska upprätthållas, både i livsmedelskedjan och när det gäller sambandet mellan det nedlagda viltet eller köttet, jägaren, provtagaren, provet, laboratorieremissen, analyssvaret, mottagande konsument samt mottagande detaljhandelsanläggning,
- provtagaren ska vara registrerad av kontrollmyndigheten, samt
- kontroll av det alternativa systemet ska utföras av kontrollmyndighet.

I det alternativa systemet kommer jägaren, efter att köttet har visat sig vara fritt från trikiner, att kunna leverera, det vill säga sälja och ge bort vildsvin och kött av vildsvin direkt till konsumenter och till lokala livsmedelsbutiker och restauranger.

Livsmedelsverket lämnar i denna redovisning också förslag till andra åtgärder inom verkets ansvarsområde som kan bidra till en god vildsvinsförvaltning.

## 2. Uppdraget

Regeringen beslutade den 11 december 2008 att ge Livsmedelsverket i uppdrag att överväga möjligheterna för jägare att försälja mindre mängder vildsvin och kött av vildsvin utan krav på besiktning i vilthanteringsanläggning. Av beslutet (Jo2008/3956) framgår bland annat följande.

*”Livsmedelsverket ska särskilt se över hur rutiner för trikinprovtagning kan utformas i ett sådant system.*

*Livsmedelsverket ska utföra uppdraget efter samråd med Statens veterinärmedicinska anstalt, samt inhämta synpunkter från berörda organisationer.*

*Livsmedelsverket bör även i övrigt överväga om det finns andra lämpliga åtgärder inom verkets ansvarsområde som kan bidra till en god vildsvinsförvaltning.”*

Uppdraget skulle enligt regeringsbeslutet ha varit redovisat den 1 juli 2009, men efter hemställan från Livsmedelsverket beslutade regeringen den 17 juni 2009 att förlänga uppdraget med tre månader och att rapportering därmed skulle ske senast den 1 oktober 2009.

Av regeringsuppdraget framgår att vildsvinens numerär och utbredning har expanderat kraftigt, vilket på sina håll har inneburit tydligt ökande skadenivåer på gröda och ett högt årligt antal trafikolyckor.

I bakgrunden till regeringsuppdraget till Livsmedelsverket finns ett regeringsuppdrag till Naturvårdsverket, som redovisades den 12 december 2007. I ”Redovisning av regeringens uppdrag ifråga om förvaltning av vildsvin m.m.” föreslog Naturvårdsverket att, för att underlätta och för att få ett större antal vildsvin trikinundersökta, möjligheten bör finnas för den enskilde jägaren att enbart skicka in prover för trikinundersökning om det gäller mindre mängder vilt (vildsvin), det vill säga inte behöva besiktiga vildsvinen i särskilda vilt- hanteringsanläggningar enligt Livsmedelsverkets bestämmelser. Vildsvin som vid trikinundersökningen inte bär på trikiner bör sedan kunna få överlämnas till enskild konsument eller annan, i enlighet med vad som gäller för annat vilt (älg, hjort, rådjur med flera) i mindre mängd.

### 3. Fakta om sjukdomen trikinos

Under denna rubrik redovisas fakta om sjukdomen trikinos. Uppgifterna har till största delen hämtats från Statens veterinärmedicinska anstalts och Smittskyddsinstitutets webbplatser.

#### 3.1 Trikinos hos vildsvin, andra vilda djur och tamsvin<sup>1</sup>

Trikiner är små parasitära maskar som kan infektera flera olika arter av däggdjur, främst rovdjur och allätare. Infektion uppstår genom att ett djur äter kött som innehåller levande trikinlarver (ca 0,1 mm långa). Larverna frigörs sedan i mag-tarmkanalen och utvecklas på några dagar till vuxna maskar (ca 1,5-4 mm långa). Under en till två månader föder honorna dagligen 100-1 000tals larver som via lymfan och blodet kommer ut i kroppens alla vävnader. Endast de larver som kommer in i muskeltrådar (utom hjärtmuskeln) kan utvecklas vidare. I muskelvävnaden bildas det, för de flesta trikinarter, en kapsel runt larven och larverna kan leva i muskelvävnaden i årtionden. Även sedan värdjuret dött kan trikinlarver vara levande under lång tid, ungefär tills köttet börjar lösas upp av förruttnelsen.

Idag känner man till åtta trikinarter internationellt och i Sverige har hittills fyra av dessa arter identifierats – *Trichinella britovi*, *Trichinella nativa*, *Trichinella pseudospiralis* och *Trichinella spiralis*.

Under åren 2002-2008 har 0,01 procent av de vid SVA undersökta vildsvinen visats vara trikininfekterade. Det ökande beståndet av vildsvin kan ha en betydande roll som smittkälla för spridning av trikiner till människa. I andra länder i Europa med en stor vildsvinsstam är detta den vanligaste källan för trikin smitta till människa. Trikiner finns även hos andra vilda djurslag i Sverige:

- Cirka 3 procent av rödrävarna är infekterade av trikiner.
- Cirka 8 procent av lodjuren är infekterade av trikiner.
- Sedan 1989 har 11 procent av de vargar som undersökts på SVA varit trikininfekterade.

Hos tamsvin har trikiner inte påvisats i Sverige sedan 1994. Under åren har det slaktats drygt 3 miljoner grisar per år och alla har undersökts för eventuell förekomst av trikiner.

För att trikiner i kött ska oskadliggöras måste köttet upphettas så att hela köttstycket uppnår en temperatur på 67°C. Frysning är en osäker metod för att oskadliggöra trikiner eftersom olika arter är olika känsliga för låga temperaturer. Känsligheten beror också på vilket värdjur trikinlarverna befinner sig i.

---

<sup>1</sup> Källa Statens veterinärmedicinska anstalt [www.sva.se](http://www.sva.se) och personliga meddelanden.

Exempelvis, frysning vid -18°C i fyra veckor oskadliggör trikinlarver i kött från tamsvin men inte alltid i kött från vildsvin och inte alls i hästkött.

Sjukdomen som uppstår vid trikininfektion heter trikinos (även kallad trichinellos). Trikinos är en så kallad zoonos vilket innebär att sjukdomen kan smitta mellan djur och människa. En vanlig smittkälla för människor är till exempel kallrökt korv och andra otillräckligt upphettade charkuterivaror.

Trikinkontroll ska enligt gällande regelverk utföras på kött från tamsvin, vildsvin, häst, björn med flera djurslag som ska säljas för konsumtion. Tack vare trikinkontrollen är det cirka 50 år sedan det senaste utbrottet av trikinos i Sverige.

Officiell trikinkontroll får endast utföras av ackrediterat (godkänt) laboratorium eller laboratorium godkänt av Livsmedelsverket. Statens veterinärmedicinska anstalt, som är nationellt referenslaboratorium för trikinundersökningar, utför dessa officiella trikinundersökningar samt organiserar en årlig kontroll av de laboratorier som har tillstånd att utföra trikinundersökningar. Utöver dessa godkända laboratorier finns det enskilda laboratorier och veterinärer som utför trikinundersökningar, men dessa analyser berättigar inte tillstånd att sälja eller ge bort köttet.

Tabell 1 Sammanställning trikinanalyser vildsvin 2003–2008, SVA

<u>År</u>	<u>Antal trikinprov</u>	<u>Positiva (%)</u>
2008	27 105	1 (0,004)
2007	17 545	2 (0,01)
2006 11	226	-
2005	6 962	-
2004	6 191	1 (0,016)
2003	817	3 (0,37)

Anm. Antalet analyserade prov innefattar inte de analyser av prover från vildsvin som har gjorts vid andra laboratorier än Statens veterinärmedicinska anstalt. För år 2008 kan antalet prover från dessa laboratorier uppskattas till några tusen.

Statens veterinärmedicinska anstalt har i juli 2009 funnit trikinlarver i prov från en ung vildsvinsgylta som skjutits söder om Örebro. Fyndet var det första för året och anses ovanligt i och med djurets unga ålder. Vid analys påvisades cirka 2-5 larver per gram kött, vilket kan anses vara en lindrig infektion. Undersökningen av trikinerna visade att det rörde sig om arten *Trichinella britovi*, en av de vanligaste arterna och också densamma som påvisades hos det vildsvin som sköts i Småland 2008. Det djuret var dock infekterat med 140-150 larver per gram kött. Risken är generellt större att äldre vildsvin är infekterade med trikiner eftersom de har haft en större risk att exponeras för smittat kött.

Statens veterinärmedicinska anstalt kan av konkurrensskäl inte begära in data från övriga ackrediterade laboratorier, vilket innebär att det inte är känt för anstalten hur många prover dessa laboratorier har analyserat. Anstalten är dock nationellt referenslaboratorium enligt artikel 6.2 i förordning (EG) nr 2075/2005 om offentlig kontroll av trikiner i kött. Enligt förordningen ska övriga laboratorier skicka samtliga positiva prov till det nationella referenslaboratoriet eller till gemenskapens referenslaboratorium för att det ska kunna fastställas vilken trikinart det rör sig om. Om ett i Sverige ackrediterat laboratorium skickar ett positivt prov till gemenskapens referenslaboratorium får Statens veterinärmedicinska anstalt ändå kännedom om detta från gemenskapens referenslaboratorium. De positiva analys svar som redovisas i tabell 1 ovan innefattar alltså, i den mån de har förekommit, även positiva analys svar som påvisats vid annat laboratorium än trikinlaboratoriet vid Statens veterinärmedicinska anstalt. Enligt uppgifter, som Livsmedelsverket tagit del av analyseras några tusen prover per år vid övriga laboratorier.

Vid det samråd som har hållits den 11 september 2009 med Statens veterinärmedicinska anstalt framkom att man uppskattar att det totala antalet analyserade prov under 2009, inklusive de som analyseras vid andra laboratorier, kommer att uppgå till närmare 40 000.

Statens veterinärmedicinska anstalt anordnar så kallade ringtester. Detta innebär att man skickar ut prover med okänt innehåll för undersökning till samtliga laboratorier. Dessa får då testa en panel bestående av minst 10 prov inklusive 1 negativt prov, 3 prov innehållande 3–5 larver, 3 prov innehållande 10–20 larver och 3 prov innehållande 20–50 larver.

### **3.2 Trikinos hos människa<sup>2</sup>**

Infektion med trikiner är en zoonos, det vill säga en sjukdom som kan överföras mellan djur och människa. Infektionen förekommer hos diverse djur i stora delar av världen, inte minst i länder med tempererade klimat. I Sverige är sjukdomen ovanlig, två fall hos människa har rapporterats under de senaste tio åren (utlandssmittade).

Sjukdomen orsakas i Sverige främst av rundmasken *Trichinella spiralis*. De vuxna maskarna är 2–4 mm långa. Om kött som innehåller larver från masken (trikiner) äts av ett annat djur, frisätts dessa larver i mag- och tarmkanalen och utvecklas där till vuxna maskar. De vuxna maskarna producerar nya larver, som via blodet och lymfan sprids i kroppen och vandrar ut i tvärstrimmig muskulatur, framför allt ögon-, tugg-, axel-, andnings- och hjärtmusklerna. I muskulaturen bildas sedan cystor runt larverna, och cykeln kan fortsätta. Smitta sker om man äter otillräckligt berett griskött (även vildsvin), björn- eller

---

<sup>2</sup> Källa Smittskyddsinstitutet [www.smi.se](http://www.smi.se).

hästkött i vilket trikiner ligger inkapslade. Sjukdomen smittar inte från människa till människa. Mottagligheten är allmän. Inkubationstiden är någon till några veckor.

Sjukdomsbilden hos människa varierar från milda, symptomfria fall till svåra, dödligt förlöpande tillstånd. I tarmen kan maskarna ge upphov till övergående diarrébesvär. Larverna framkallar under sina vandringar allergiska symtom och lokala besvär, som kan yttra sig som smärtande vätskeansamlingar, särskilt kring ögonen, blödningar i ögats bindehinna och under naglarna, långvarig och oregelbunden feber samt påverkat allmäntillstånd. Komplikationer från hjärta och nervsystem kan förekomma. Behandling finns mot de tidiga mask- och larvstadierna.

Diagnosen är ofta svår, mest därför att man inte misstänker sjukdomen. Ibland kan larver påvisas genom mikroskopisk undersökning av muskelvävnad. Annars används serologisk metodik, det vill säga att antikroppar mot trikiner påvisas i blodprov.

Trikinos är enligt smittskyddslagen (2004:168) en anmälningspliktig sjukdom, och inträffade fall anmäls till smittskyddsläkaren i landstinget, och till Smittskyddsinstitutet (SMI). Trikinos är en smittspårningspliktig sjukdom. Vid misstänkt livsmedelsburen smitta ska miljökontoret eller motsvarande i kommunen kontaktas.

### **3.3 Övrig information om trikinos**

Livsmedelsverket vill i sammanhanget nämna att individuell trikinkontroll vid slakterier och andra inrättningar för kontroll av kött har utförts under cirka 100 år och att det senaste stora utbrottet av inhemsk trikinos inträffade för cirka 50 år sedan.

## 4. Bakgrund och nulägesbeskrivning

Under detta avsnitt redogörs för:

- i sammanhanget centrala definitioner och viktiga begrepp,
- huvudreglerna om vilt i livsmedelslagstiftningen,
- avgifter för vilthanteringsanläggningar,
- en kartläggning av vilthanteringsanläggningar, som tar emot vildsvin m.m.
- de undantagsregler i lagstiftningen som gäller för jägarens direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar, som i sin tur levererar direkt till konsumenter samt de särskilda nationella regler som gäller för leveranser av vildsvin och kött av vildsvin, samt
- förhållanden i några andra EU-länder och Norge när det gäller jägarens direkta leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin.

### 4.1 Definitioner

De definitioner som återges i detta avsnitt finns i förordning (EG) nr 178/2002<sup>3</sup> respektive i förordning (EG) nr 853/2004<sup>4</sup> om animaliska livsmedel.

#### 4.1.1 Primärproduktion

Med primärproduktion avses 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.

#### 4.1.2 Frilevande vilt

Med frilevande vilt avses:

- 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.

---

<sup>3</sup> 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 förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.

<sup>4</sup> Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

*Livsmedelsverkets kommentar till definitionen:*

Livsmedelsverket anser att landlevande däggdjur som lever fritt inom ett inhägnat område 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 enligt Naturvårdsverkets föreskrifter (NFS 2005:20) och Allmänna råd om vilthägn och inhägnader för handelsträdgårdar m.m. för att förebygga skador av hare,
- storleken på hägnet och biotopen i detsamma är anpassad till djuren så att det under vegetationsperioden inte råder brist på föda, samt
- 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).

Vildsvin och andra däggdjur i hägn som inte lever under liknande förhållanden som vilda djur är i livsmedelslagstiftningen så kallat hägnat vilt, se bilaga III, avsnitt III i förordning (EG) nr 853/2004 om animaliska livsmedel. Reglerna om hägnat vilt innebär bland annat att djuren ska föras till ett slakteri, som är godkänt enligt förordningen. Avlivning och avblodning får dock under vissa förutsättningar ske på ursprungsplatsen. En officiell veterinär eller en så kallad godkänd veterinär ska utföra besiktning före slakt och en officiell veterinär efter slakt för att köttet ska kunna godkännas för konsumtion.

#### **4.1.3 Vilthanteringsanläggning**

Med vilthanteringsanläggning avses varje anläggning där vilt och kött från nedlagt vilt bereds innan det släpps ut på marknaden.

*Livsmedelsverkets kommentar till definitionen:*

Särskilda regler om viltkött och vilthanteringsanläggningar finns i bilaga III, avsnitt IV i förordning (EG) nr 853/2004 om animaliska livsmedel.

#### **4.1.4 Kött**

Kött är alla ätliga delar av vissa i livsmedelslagstiftningen reglerade djurslag, däribland ätliga delar av frilevande vilt, inklusive blod.

## **4.2 Viktiga begrepp**

De viktiga begrepp som beskrivs i detta avsnitt finns utvecklade i EG-kommissionens riktlinjer till livsmedelslagstiftningen<sup>5</sup> och i Livsmedelsverkets vägledning Jägarens direkta leveranser av vilt och kött av vilt.<sup>6</sup>

### **4.2.1 Primärprodukter av vilt**

Primärprodukter av vilt är fäلت vilt med päls eller fjäderdräkt, i förekommande fall med inälvorna helt eller delvis urtagna.

Färskt kött av vilt eller av andra djurslag är inte en primärprodukt, eftersom det tillkommer efter slakt.

### **4.2.2 Uppsamlingscentraler för vilt**

Uppsamlingscentraler för vilt är anläggningar där jägare lämnar in sitt fällda vilt inför transport till vilthanteringsanläggning.

### **4.2.3 Jägare**

Begreppet jägare finns inte definierat i livsmedelslagstiftningen. Livsmedelsverket har i vägledningen ”Jägarens direkta leveranser av vilt och kött av vilt” gjort följande tolkning av begreppet jägare i artikel 1.3 e i förordning (EG) nr 853/2004 om animaliska livsmedel, det vill säga i undantagsreglerna om jägarens direkta leveranser av vilt och kött av vilt till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar.

”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.

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 vilthägn, 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

---

<sup>5</sup> EG-kommissionens riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien. Riktlinjerna återfinns på Livsmedelsverkets webbplats [www.slv.se](http://www.slv.se).

<sup>6</sup> Vägledningen återfinns på Livsmedelsverkets webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

betraktas som jägare. Om exempelvis en större egendom säljer jakt betraktas inte jaktföretaget som jägare.”

På motsvarande sätt som med försäljning av jakt anser Livsmedelsverket att jakträttsinnehavare vid gods och skogsegendomar, där anställda jägare (yrkesjägare) nedlägger vilt för företagets räkning, inte heller bör betraktas som jägare i livsmedelslagstiftningens mening. Vilt som ägs av ett sådant företag kan därmed inte levereras som små mängder utan måste, för att kunna släppas ut som livsmedel på marknaden, dessförinnan föras till en vilthanteringsanläggning för uppslaktning och för veterinära kontroller. I de flesta fall är det företag som behåller viltet, vare sig det rör sig om en egendom med yrkesjägare eller företag som säljer jakt, att betrakta som en livsmedelsföretagare i primärproduktionen.

I de fall gästjägare eller anställda jägare får behålla nedlagt vilt för egen räkning kan dessa jägare dock leverera små mängder direkt till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar.

#### **4.3 Huvudreglerna om vilt i livsmedelslagstiftningen m.m.**

I detta avsnitt beskriver Livsmedelsverket den lagstiftning som gäller för leverans av primärprodukter av vilt till en vilthanteringsanläggning och för hantering vid en sådan anläggning. Vidare redogörs för regler om offentlig kontroll av primärproduktionen och av verksamheter i ledet efter primärproduktionen.

I avsnittet redogörs också för godkännande- och kontrollavgifter för livsmedelsföretagare vid vilthanteringsanläggning samt för en kartläggning m.m. av de vilthanteringsanläggningar, som tar emot vildsvin. Uppgifter lämnas också om vildsvinspopulationens storlek och utbredning samt om avskjutning.

##### ***4.3.1 Primärproduktion av vilt, uppsamlingscentraler och offentlig kontroll i primärproduktionen av vilt***

Regler om primärproduktion av livsmedel finns i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien. De detaljregler som gäller för primärproduktionen återfinns i bilaga I till förordningen.

Jägare kan avyttra primärprodukter av fällt vilt direkt till en vilthanteringsanläggning, men också till en uppsamlingscentral, varifrån viltet sedan förs till en vilthanteringsanläggning.

Begreppet *uppsamlingscentral* fanns definierat i numera upphävda nationella föreskrifter om slakt av frilevande vilt.<sup>7</sup> Dessa föreskrifter utgjorde en införlivning av ett likaledes numera upphävt rådsdirektiv om kött från frilevande vilt.<sup>8</sup> Både föreskrifter och direktiv upphävdes den 1 januari 2006 i samband med att den då nya livsmedelslagstiftningen i form av EG-förordningar och viss kompletterande nationell lagstiftning började tillämpas. Det framgick av den upphävda lagstiftningen att en uppsamlingscentral är en plats där vilt förvaras i kyla i avvaktan på transport till en vilthanteringsanläggning.

Begreppet uppsamlingscentral finns inte i den nu gällande livsmedelslagstiftningen, men eftersom denna typ av lokaler finns och används, har Livsmedelsverket i likhet med flera andra medlemsstater inom EU fortsatt att använda begreppet. Som nämnts under avsnitt 4.2.2 använder Livsmedelsverket begreppet uppsamlingscentraler för vilt på anläggningar där jägare lämnar in sitt fällda vilt inför transport till vilthanteringsanläggning.

Enligt förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien ingår transport, lagring och hantering av primärprodukter på produktionsplatsen i primärproduktionen.<sup>9</sup> Vidare ingår transport av primärprodukter från produktionsplatsen till en anläggning,<sup>10</sup> till exempel av vilt till en vilthanteringsanläggning. En uppsamlingscentral ingår i primärproduktionen, eftersom den utgör en länk i transportkedjan.

Av förordning (EG) nr 853/2004 om animaliska livsmedel framgår att kylning av nedlagt vilt ska inledas inom skälig tid efter avlivningen och nå en temperatur genom hela köttet på högst +7°C. Vidare anges att om klimatförhållandena medger det, är aktiv kylning inte nödvändig.<sup>11</sup> Dessa regler gäller inom primärproduktionen inför leverans av primärprodukter av vilt till en vilthanteringsanläggning. Kylning av oavhudat vilt inom primärproduktionen kan säkerställas i en adekvat utformad uppsamlingscentral.

I praktiken är en uppsamlingscentral en lokal med kylanordning, dit jägare kan lämna in vilt för kylförvaring inför transport till en vilthanteringsanläggning. Uppsamlingscentralen kan ägas eller förestås av livsmedelsföretagaren vid den vilthanteringsanläggning dit viltet avses transporteras, men även av andra företag eller av personer som inte har direkt anknytning till en vilthanteringsanläggning. En uppsamlingscentral kan också vara jaktlagets lokal för hantering av nedlagt vilt, men då endast i de fall den används som lagringsplats för

---

<sup>7</sup> Livsmedelsverkets upphävda föreskrifter (LIVSFS 1994:40) om slakt och annan hantering av frilevande vilt.

<sup>8</sup> Rådets upphävda direktiv 92/45/EEG av den 16 juni 1992 om frågor om människors och djurs hälsa i samband med nedläggning av vilt och utsläppandet på marknaden av viltkött.

<sup>9</sup> Bilaga I, del A, I Räckvidd, punkt 1 a) i förordning (EG) nr 852/2004.

<sup>10</sup> Bilaga I, del A, I Räckvidd, punkt 1 c) i förordning (EG) nr 852/2004.

<sup>11</sup> Bilaga III, avsnitt IV, kapitel II, punkt 5 i förordning (EG) nr 853/2004

oavhudat vilt som ska föras vidare till en vilthanteringsanläggning. Vid större gods och i anslutning till skogsegendomar kan det finnas liknande lokaler, som bör betraktas som uppsamlingscentraler i de fall de används som lagringsplats för oavhudat vilt som ska föras vidare till en vilthanteringsanläggning.

Enligt artikel 4.1 i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien ska livsmedelsföretagare som bedriver primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet följa de allmänna hygienbestämmelserna i bilaga I del A i förordningen och alla särskilda krav i förordning (EG) nr 853/2004 om animaliska livsmedel. I artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien anges att varje livsmedelsföretagare särskilt ska underrätta lämplig behörig myndighet, på det sätt som den sistnämnda kräver, om alla anläggningar som han ansvarar för, där det i något led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel bedrivs verksamhet, så att varje sådan anläggning kan registreras.

Länsstyrelsen är behörig myndighet att registrera anläggningar inom primärproduktionen, vilket framgår av 23 § 17 livsmedelsförordningen. Av 25 § i förordningen framgår bland annat att behörig myndighet att utöva offentlig kontroll är den myndighet som registrerar en anläggning. Länsstyrelsen är därmed den behöriga myndighet, som ska utföra kontroller av livsmedelsföretag inom primärproduktionen, bland annat av registrerade uppsamlingscentraler för vilt.

Sammanfattningsvis bör en uppsamlingscentral, där verksamheten har en viss kontinuitet och en viss grad av organisation,<sup>12</sup> betraktas som livsmedelsföretag eller del av ett livsmedelsföretag. Det är dock sannolikt att verksamheten i en stor andel av de lokaler som används för uppsamling av primärprodukter av vilt, framför allt de som hålls av jaktlag, inte har den grad av kontinuitet och organisation som kännetecknar ett livsmedelsföretag.

Uppsamlingscentraler förekommer i Sverige, men Livsmedelsverket känner inte på långt när till den fulla omfattningen. Vissa upplysningar har inhämtats med hjälp av företags webbplatser och med hjälp av direkta kontakter med innehavare av vilthanteringsanläggningar, som tar emot vildsvin, se avsnitt 4.3.4.

---

<sup>12</sup> Se beaktandesats 9 i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien samt Livsmedelsverkets vägledning om Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar. Vägledningen återfinns på Livsmedelsverkets webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

#### **4.3.2 Framställning av viltkött i ledet efter primärproduktionen, vilthanteringsanläggningar och offentlig kontroll av detta led**

Vilt som har nedlagts av jägare ska, för att kött ska kunna släppas ut på den gemensamma marknaden, föras till en så kallad vilthanteringsanläggning för uppslaktning och för veterinära kontroller. Livsmedelsföretagarens verksamhet och lokaler vid en sådan anläggning ska uppfylla relevanta krav i förordningarna (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien och 853/2004 om animaliska livsmedel samt andra relevanta krav i livsmedelslagstiftningen, inklusive tillämplig nationell lagstiftning. Av artikel 4 i förordning (EG) nr 853/2004 om animaliska livsmedel framgår att en vilthanteringsanläggning ska vara godkänd av den behöriga myndigheten. Av artikel 3.3 i förordning (EG) nr 854/2004 om kontroll av animaliska livsmedel framgår att den behöriga myndigheten ska tilldela anläggningen ett godkännandenummer.

Livsmedelsverket är behörig myndighet att pröva frågor om godkännande av vilthanteringsanläggningar, vilket framgår av 23 § 1 livsmedelsförordningen. Av 25 § i förordningen framgår bland annat att behörig myndighet att utöva offentlig kontroll är den myndighet som prövar frågan om godkännande av en anläggning. Livsmedelsverket är därmed den behöriga myndighet, som ska utföra kontrollerna vid en vilthanteringsanläggning.

Kontroller vid anläggningen ska enligt förordning (EG) nr 854/2004 om kontroll av animaliska livsmedel<sup>13</sup> utföras av en officiell veterinär, som är utsedd av den behöriga myndigheten, vilken i Sverige är Livsmedelsverket. Vid en vilthanteringsanläggning innefattar sådana kontroller bland annat besiktning efter slakt och kontroller av livsmedelsföretagarens verksamhet. När det gäller vildsvin ska besiktningen efter slakt dessutom innefatta individuell provtagning och undersökning med avseende på förekomst av trikiner i kött.

Enligt reglerna i bilaga III, avsnitt IV i förordning (EG) nr 853/2004 om animaliska livsmedel ska nedlagt vilt, innan det förs till en vilthanteringsanläggning, undersökas av en så kallad utbildad person,<sup>14</sup> det vill säga en jägare med särskild utbildning. Denne ska utföra undersökningen på platsen för nedläggning och utfärda ett intyg om undersökningen. I normalfallet, då inget onormalt har påvisats av den utbildade personen, behöver inälvorna inte följa med till vilthanteringsanläggningen. I de fall ingen utbildad person har under-

---

<sup>13</sup> Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel.

<sup>14</sup> I bilaga III, avsnitt IV i förordning (EG) nr 853/2004 anges att personer som jagar vilt i syfte att släppa ut det på marknaden ska ha tillräckliga kunskaper i viltpatologi med mera för att kunna utföra en första undersökning av viltet på plats och att minst en person i varje jaktlag ska ha dessa kunskaper. Livsmedelsverket har 2007, efter ansökan från Svenska Jägarförbundet, godkänt en sådan utbildning. Förbundet har valt att kalla de utbildade personerna för viltundersökare och man har enligt uppgift hittills utbildat cirka 800 jägare.

sökt viltet ska skalle och alla inre organ, exklusive tarmar och magar medfölja kroppen till vilthanteringsanläggningen. Efter ankomst till anläggningen sker avhudning, nedkylning med mera. Livsmedelsverkets officiella veterinär ska därefter bedöma den utbildade personens intyg och, efter att kroppen har avhudats, utföra en besiktning efter slakt av slaktkroppen. Om intyg saknas ska besiktning efter slakt även utföras av de inre organen. Om dessa inre organ, exklusive magar och tarmar, då inte medföljer ska kroppen otjänligförklaras. I de fall kropp och organ godkänns för konsumtion kontrollmärks den avhudade slaktkroppen av den officiella veterinären med en oval stämpel, som innehåller vilthanteringsanläggningens godkännandenummer. Denna stämpel kan sägas utgöra en garanti för att viltet efter slakt har besiktigats och godkänts av officiell veterinär samt att djur som kan bära på trikiner, har provtagits och befunnits fria från parasiten.

I förordning (EG) nr 853/2004 om animaliska livsmedel finns särskilda regler för vildsvin och andra djurslag som kan bära på trikiner. Vid leverans till vilthanteringsanläggningen ska dessa djurslag åtföljas av skalle och mellangärde och detta gäller oberoende av om en utbildad person har undersökt viltet eller inte. Anledningen till detta krav är att trikiner inte är jämt fördelade i muskulaturen hos ett djur som är infekterat utan trikinerna återfinns i högre grad i så kallade predilektionsställen. Vilka dessa ställen är varierar mellan olika djurslag. Hos vildsvin är lämpliga ställen för provtagning muskulaturen i frambenen, tungan och mellangärdet, vilket framgår av bilaga III till förordning (EG) 2075/2005 om offentlig kontroll av trikiner i kött.<sup>15</sup>

Kött som har godkänts efter kontroller vid en vilthanteringsanläggning kan avyttras som slaktkroppar eller för styckning i en av Livsmedelsverket godkänd styckningsanläggning. Sådant kött kan avsättas fritt på hela den gemensamma marknaden och även till länder som omfattas av EES-avtalet. Export till tredje land är också möjlig under vissa förutsättningar.

Livsmedelsverket har ingen statistik över vilka av de godkända vilthanteringsanläggningarna som tar emot vildsvin. En kartläggning har därför utförts, se avsnitt 4.3.4.

När det gäller tamsvin och häst ska alla djur som slaktas vid godkända slakterier undersökas individuellt med avseende på trikinos. Offentlig kontroll i form av provtagning ska även i detta fall ske under överinseende av officiell veterinär. Lagstiftning om detta finns i förordningarna (EG) nr 853/2004, 854/2004 och 2075/2005.

---

<sup>15</sup> Kommissionens förordning (EG) nr 2075/2005 av den 5 december 2005 om fastställande av särskilda bestämmelser för offentlig kontroll av trikiner i kött.

Vid fynd av trikinos vid en vilthanteringsanläggning eller ett slakteri ska laboratoriet omgående meddela den officiella veterinären som i sin tur ska kontakta ansvariga vid Livsmedelsverket. Därefter kontaktar Livsmedelsverket övriga berörda myndigheter, det vill säga Jordbruksverket, Statens veterinärmedicinska anstalt och länsstyrelsen. Den aktuella djurkroppen ska identifieras och därigenom, när det gäller tamsvin, även ursprungsbesättningen. Identifieringen sker genom att samtliga djur i aktuell provtagningsomgång provtas på nytt. Slaktkroppar och andra delar som innehåller tvärstrimmig muskulatur från de slaktdjur som ingår i den misstänkta provtagningsomgången ska spärras under offentlig kontroll. Kött från infekterade djur ska destrueras eller tjänliggöras genom frysbehandling, se förordning (EG) nr 2075/2005. Frysbehandling får dock endast ske av kött från tamsvin. Om den infekterade slaktkroppen inte kan identifieras på slakteriet ska provtagningsomgångens samtliga slaktkroppar och andra delar som innehåller tvärstrimmig muskulatur destrueras alternativt frysbehandlas (frysbehandling gäller enbart för tamsvin).

#### ***4.3.3 Kontrollavgifter för livsmedelsföretagare vid vilthanteringsanläggningar***

Regler om avgifter för kontroll av livsmedelsföretagare finns i förordning (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel samt, när det gäller de anläggningar som står under livsmedelsverkets kontroll, i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:21) om avgifter för offentlig kontroll, prövning och registrering.

I sammanhanget kan nämnas att länsstyrelsernas kontroller av livsmedelsföretagare i primärproduktionen inte omfattas av regler om årlig avgift i förordningen utan dessa kontroller bekostas med budgetmedel.

Bestämmelser om extra offentlig kontroll som föranleds av bristande efterlevnad av regelverket enligt artikel 28 i förordning (EG) nr 882/2004 om kontroll av foder och livsmedel<sup>16</sup> ska dock alltid bekostas av livsmedelsföretagaren vare sig denne är verksam i primärproduktionen eller i ledet efter primärproduktionen.

##### ***4.3.3.1 Godkännandeavgift för vilthanteringsanläggning***

Enligt 2 kap. 1 § i LIVSFS 2006:21 ska den som ansöker om godkännande av en anläggning för att bedriva livsmedelsverksamhet betala en avgift till Livsmedelsverket. För nygodkännande av vilthanteringsanläggning uppgår denna avgift till 36 000 kronor. Enligt 1 kap. 2 § får dock Livsmedelsverket, om det finns särskilda skäl, besluta att avgift enligt föreskrifterna ska sättas ned eller

---

<sup>16</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.

efterges. För närvarande är prövningsavgiften vid nygodkännande via budgetmedel nedsatt till 0 kronor, se avsnitt 4.3.3.3.

Även i äldre föreskrifter fanns möjlighet för Livsmedelsverket att nedsätta eller efterge avgift. Under perioden från september 2005 och fram till och med 2007 sattes nygodkännandeavgiften små slakterier och vilthanteringsanläggningar ner från 36 000 kronor till 10 000 kronor.

#### **4.3.3.2 Årligt avgiftsbeslut för vilthanteringsanläggning**

Vilthanteringsanläggningar ska betala avgift till Livsmedelsverket för offentlig kontroll. Avgiften ska motsvara myndighetens faktiska kostnader för kontrollen enligt 3 kap 2 § LIVSFS 2006:21.

Antal timmar för kontrollverksamhet vid en vilthanteringsanläggning beräknas utifrån de uppgifter Livsmedelsverket har om företaget och med norm för bedömning av bemanning. Beräknade timmar för kontrollverksamhet multipliceras med den beslutade timtaxan, som för närvarande uppgår till 815 kronor per timme. Avgiften delas upp på ett till fyra faktureringsstillfällen. Utöver denna avgift debiteras anläggningen för eventuell övertid/ej ordinarie tid som uppkommer under året.

För närvarande är den årliga avgiften subventionerad med budgetmedel, se avsnitt 4.3.3.3.

#### **4.3.3.3 Tillfällig nedsättning av avgifter på grund av särskilt statsanslag åren 2008-2010**

Livsmedelsverket har för perioden 2008-2010 fått ett särskilt anslag om 9 miljoner kronor per år. Syftet med anslaget är att förbättra mindre slakteriers förutsättningar.

Under 2008 och 2009 har detta anslag bland annat använts till att subventionera godkännandeavgift och kontrollkostnader för vilthanteringsanläggningar. Beslut fattas av Livsmedelsverket inför varje budgetår och har ännu inte fattats för 2010.<sup>17</sup>

#### **4.3.4 Kartläggning av vilthanteringsanläggningar, som tar emot vildsvin och av andra förhållanden inom vilthanteringsbranschen**

Antalet av Livsmedelsverket godkända vilthanteringsanläggningar uppgick i slutet av augusti 2009 till 89 st. Eftersom det inte är fullt ut dokumenterat hos Livsmedelsverket vilka av dessa anläggningar som de facto tar emot vildsvin

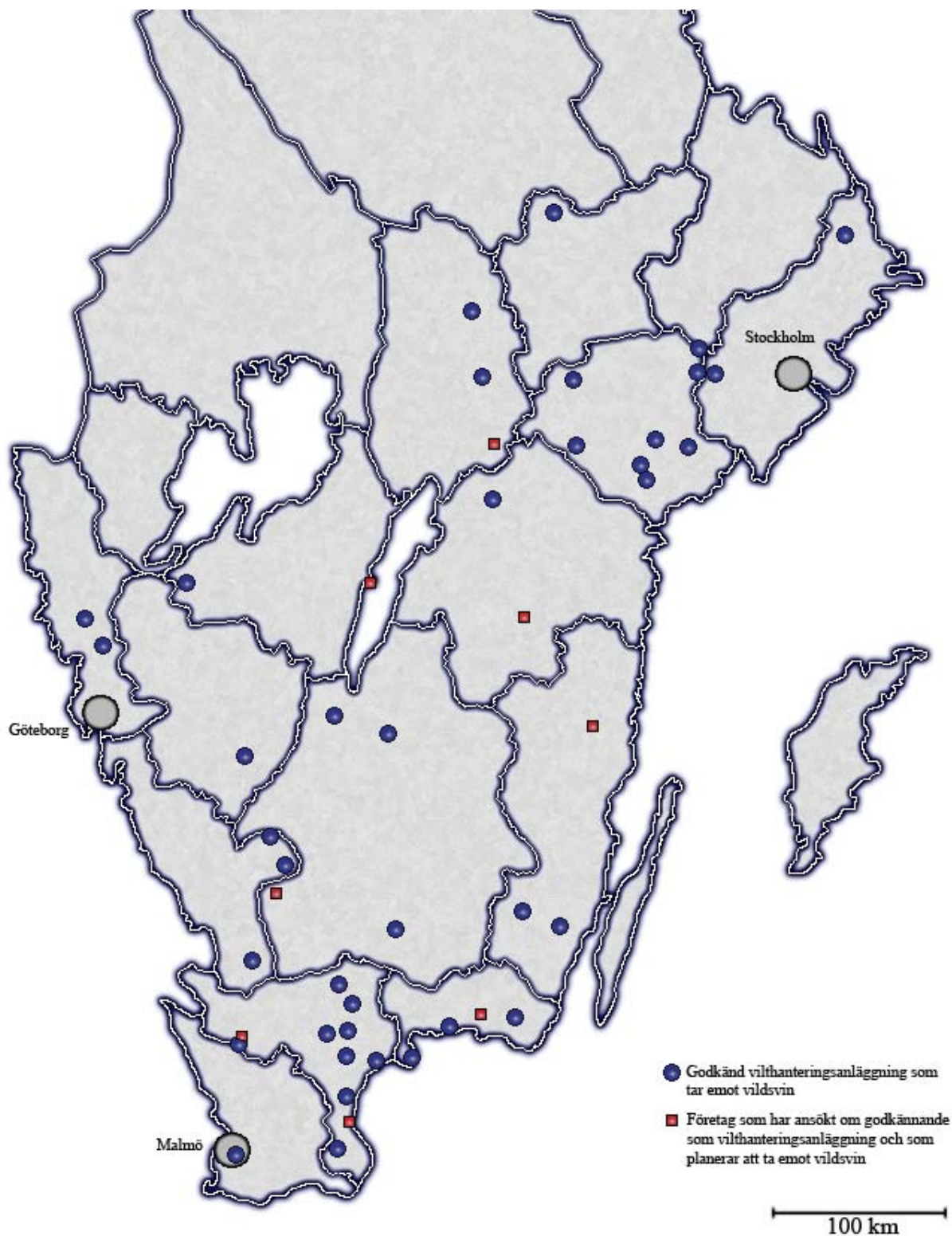
---

<sup>17</sup> Närmare information om avgifter och om den tillfälliga nedsättningen finns på Livsmedelsverkets webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

har verket, med hjälp av den regionala kontrollorganisationen inom Enheten för kötttillsyn, gjort en översiktlig kartläggning av vilka dessa anläggningar är. Antalet uppgick i slutet av augusti 2009 till 40 st. På nästa sida i denna redovisning finns en karta över de södra delarna av Sverige av vilken framgår den geografiska fördelningen av dessa anläggningar.

Vidare har enheten kartlagt antalet öppna ärenden med ansökningar till Livsmedelsverket om godkännande av nya vilthanteringsanläggningar, i de fall sökanden har uppgett att man efter ett godkännande avser att ta emot vildsvin. I slutet av augusti 2009 uppgick antalet sådana ärenden till 8 st. Visserligen innebär en ansökan om godkännande inte med nödvändighet att den leder till ett godkännande, men dessa anläggningar har ändå förts in på kartan.

*Geografisk fördelning av vilthanteringsanläggningar som tar emot vildsvin samt av företag som har ansökt om godkännande som vilthanteringsanläggning och som avser att ta emot vildsvin*



Enheten för köttillsyn har, utöver kartläggningen och i syfte att samla in viss information, tagit personlig kontakt med livsmedelsföretagarna vid de vilt-hanteringsanläggningar som tar emot vildsvin. De insamlade uppgifterna rör framför allt hur många vildsvin anläggningarna tar emot, vilket upptagningsområde de har och om de använder uppsamlingscentraler. Denna muntligt insamlade information ger inte en heltäckande bild och uppgifterna bör därför tolkas med viss försiktighet. Uppgifter har kunnat samlas in från 33 av de totalt 40 anläggningarna. Sex av de anläggningar för vilka uppgifter saknas är belägna i norra delen av Skåne län, en i Jönköpings län.

Den geografiska fördelningen av anläggningarna är ojämn. I Skåne län och i Södermanlands län finns cirka 10 anläggningar i respektive län. Det finns ingen anläggning i Värmlands län, Uppsala län, Dalsland i Västra Götalands län och inte heller i Dalarnas län/Gävleborgs län och norrut. I övriga län ner till Skåne län finns 1-3 anläggningar per län, utom i Västra Götalands län där det finns 4 anläggningar. Den geografiska snedfördelningen kommer endast att förändras i någon mån även om samtliga 8 ansökningar om nygodkännande leder fram till ett godkännande.

Omfattningen på verksamheten hos berörda företag varierar kraftigt och det finns få i sammanhanget stora aktörer. Dessutom har fyra företag uppgett att man inte tar emot utan enbart slaktar egna vildsvin. De fem största företagen tar tillsammans emot cirka 10 500 vildsvin per år och uppger att de har kapacitet att slakta betydligt fler. Övriga 28 kontaktade företag slaktar sammanlagt endast cirka 3 500 vildsvin per år. Det finns dock signaler från många av de kontaktade företagen, både de stora och de små, om att man ser på vildsvinen som en intressant resurs och att man därför har för avsikt att öka mottagandet av vildsvin till sina anläggningar, i vissa fall i betydande grad. Med en mycket försiktig uppskattning skulle de uppgifter som har lämnats av företagen kunna tyda på att vissa av dessa under de närmaste 2-3 åren tillsammans skulle kunna öka mottagandet med 20 000 vildsvin per år eller mer.

De fem största vilthanteringsanläggningarna är belägna i Skåne län (2 st.), södra Kronobergs län, södra Kalmar län och i Jönköpings län. Samtliga dessa företag har uppgett att man använder uppsamlingscentraler för att utöka sitt geografiska upptagningsområde. Det sammanlagda antalet uppsamlingscentraler uppgår för dessa företag till fler än 50 st. Företagen kan på detta sätt ta emot vilt från ett område med 10 mils radie och mer, i enstaka fall ända upp till 40-50 mil.

Av de övriga 28 kontaktade företagen använder inget uppsamlingscentraler utom i något fall då man samarbetar med något av de fem stora företagen. De flesta av de företag som inte använder uppsamlingscentraler säger sig ha ett upptagningsområde med 5-10 mils radie. Några företag har hämtningsservice mot betalning och andra uppger att de har öppet dygnet runt för att jägarna ska kunna leverera när det passar dem.

Under avsnitt 7.8 i denna redovisning beskrivs och analyseras de problem som Livsmedelsverket har identifierat med hjälp av kartläggningen och av insamlingen av information från berörda vilthanteringsanläggningar.

#### ***4.3.5 Information om vildsvinspopulationen, om avskjutning av vildsvin och om antalet trafikolyckor med vildsvin på väg***

Uppgifterna i detta avsnitt har tagits fram med syftet att komplettera den kartläggning som redogörs för i föregående avsnitt 4.3.4. Även i detta fall används uppgifterna som ett stöd för analysen under avsnitt 7.8.

Naturvårdsverket<sup>18</sup> uppger att det sannolikt finns fler än 100 000 frilevande vildsvin i Sverige, vartill kommer ett okänt antal vildsvin i hägn. De tätare bestånden finns i Skåne, Kalmar (framför allt södra delen), Kronobergs och Södermanlands län. På västkusten samt i Dalsland och Värmland med flera områden har vildsvinen inte etablerat sig eller förekommer i glesa bestånd. Naturvårdsverket uppskattar att avskjutningen av vildsvin under 2009 kommer att uppgå till cirka 40 000 djur. Denna skattning baseras på Svenska jägareförbundets viltövervakning (Viltforum), trafikolyckornas utbredning och antalet utförda trikinanalyser.

Inom Svenska jägareförbundets viltövervakning (Viltforum) sammanställs statistik över avskjutning av vilt, inklusive vildsvin, se tabell 2.

Tabell 2 Skattad avskjutning av vildsvin

<u>Jaktår</u>	<u>Avskjutning</u>
2002/2003	10 700
2003/2004	10 700
2004/2005	18 800
2005/2006	24 000
2006/2007	20 400
2007/2008	32 700

Anm. Med ett jaktår avses tiden från den 1 juli till och med den 31 juni.

Enligt Svenska jägareförbundet<sup>19</sup> utgör siffrorna i tabellen en skattad avskjutning, eftersom det inte finns något krav i Sverige på att jägaren ska anmäla de vildsvin som skjuts. Generellt tenderar förbundet att få bra skattningar för viltarter där det finns få restriktioner för avskjutning. Vildsvinens långa jakttid innebär få restriktioner. Å andra sidan brukar man få sämre skattningar för viltarter som är fläckvis förekommande. Det är vildsvinen fortfarande, även om

---

<sup>18</sup> Personligt meddelande från Naturvårdsverket.

<sup>19</sup> Personligt meddelande från Svenska jägareförbundet.

de breder ut sig i landet. Under några år har förbundet arbetat med flera parallella metoder för att skatta avskjutningen. Den ”normalt” skattade avskjutningen för 2007/2008 var alltså 32 700 vildsvin. Den skattningen sker genom att jägare rapporterar in vad de skjutit och den areal de jagat på. Sedan räknas detta upp. Men den avskjutning som skattades för samma jaktår med en enkätundersökning (och uppräknig) var 51 000 vildsvin. Det är alltså troligt att den normala skattningen innebär en underskattning av det verkliga antalet skjutna vildsvin.

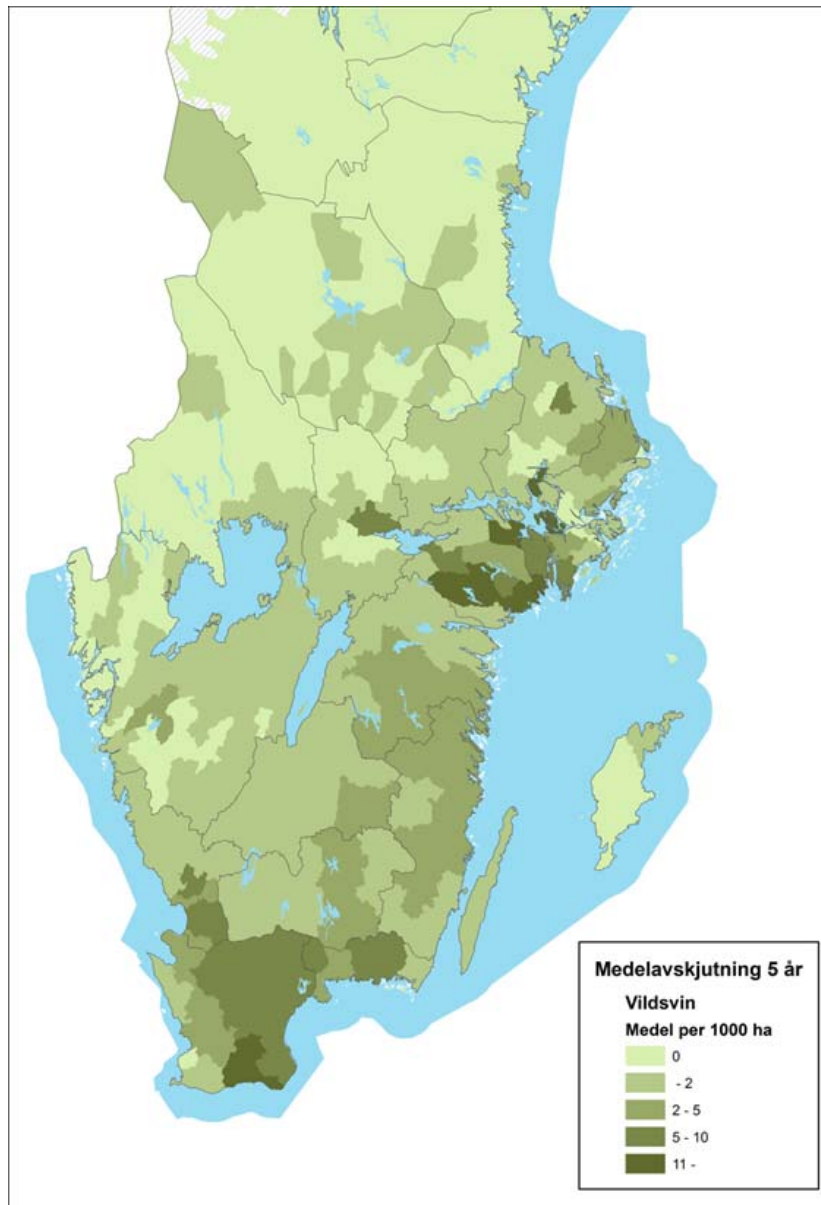
En viss bild av vildsvinens utbredning kan fås från den statistik över viltolyckor på väg som sammanställs av Nationella viltolycksrådet.<sup>20</sup> Under 2008 fördelades trafikolyckorna med vildsvin på väg enligt tabell 3.

Tabell 3 Trafikolyckor med vildsvin 2008

<u>Län</u>	<u>Antal olyckor</u>
Skåne	645
Kronoberg	355
Kalmar	287
Södermanland	270
Östergötland	192
Stockholm	188
Jönköping	116
Halland	98
Uppsala	80
Blekinge	75
Västra Götaland	68
Örebro	58
Västmanland	20
Dalarna	8
Västernorrland	2
Gävleborg	1
Jämtland	1
Gotland	0
Värmland	0
Västerbotten	0
Norrbottn	0
Summa	2464

<sup>20</sup> Källa Nationella viltolycksrådet [www.viltolycka.se](http://www.viltolycka.se).

En viss bild av vildsvinens utbredning kan också fås av denna karta som visar medelavskjutningen per 1 000 hektar under åren 2003-2007.<sup>21</sup> Vildsvinen har dock till dags dato ökat väsentligt i antal jämfört med medeltalet under denna period.



---

<sup>21</sup> Källa Svenska Jägareförbundets viltövervakning. Förbundet har låtit Livsmedelsverket använda kartan i denna redovisning och i övrigt har man ensamrätt.

Enligt Naturvårdsverket kommer cirka 40 000 vildsvin att skjutas under 2009. Vidare har Statens veterinärmedicinska anstalt uppgett att cirka 40 000 prover kommer att analyseras under 2009. Dessa uppgifter är dock inte fullt ut jämförbara eftersom antalet nedlagda vildsvin inte inkluderar vildsvin i hägn. Det finns också en viss osäkerhet i statistiken över antalet nedlagda vildsvin. Uppgifterna kan dock med viss försiktighet tolkas som att vildsvinsjägarna tar trikinprov i stor utsträckning, även i de fall konsumtion ska ske i det privata hushållet.

#### **4.4 Undantagsreglerna i lagstiftningen om jägarens direkta leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin samt om trikiner i kött**

Enligt artikel 1 punkten 3 e i förordning (EG) nr 853/2004 om animaliska livsmedel ska förordningen inte 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. Exempel på detaljhandelsanläggningar är livsmedelsbutiker och restauranger. Enligt artikel 1.4 i förordningen ska medlemsstaterna i sin nationella lagstiftning fastställa regler för den verksamhet och de personer som avses i artikelpunkt 1 punkt 3 e. Sådana nationella regler ska garantera att målen i förordningen uppnås.

I beaktandesats 9 till förordning (EG) nr 2075/2005 om offentlig kontroll av trikiner i kött anges:

”Förordning (EG) nr 853/2004 tillämpas inte på frilevande vilt eller kött från frilevande vilt som levereras direkt till konsumenten eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter. Det bör därför vara medlemsstaternas ansvar att vidta nationella åtgärder för att minska riskerna för att trikinsmittat vildsvinskött når ut till konsumenten.”

Inför införandet den 1 januari 2006 av den nya hygienlagstiftningen gjorde Livsmedelsverket i samråd med Statens veterinärmedicinska anstalt bedömningen att leveranser av små mängder av primärprodukten vildsvin och kött av vildsvin och andra djurslag som är mottagliga för trikinos borde regleras särskilt. Så skedde och gällande regler återfinns i 29-30 §§ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

Reglerna i 29-30 §§ LIVSFS 2005:20 anger att leveranser av vildsvin alltid ska ske till en vilthanteringsanläggning och innebär därmed att jägare inte alls får leverera små mängder primärprodukter eller kött av vildsvin, och inte heller björn, direkt till konsumenter eller lokala detaljhandelsanläggningar. Det har ingen betydelse om leveransen sker med eller utan ett vinstsyfte.

Jägaren kan dock utan hinder använda köttet för konsumtion inom sitt eget privathushåll, vilket framgår av artikel 1.2 a i förordning (EG) nr 852/2004 om

livsmedelshygien och av artikel 1.3 a i förordning (EG) nr 853/2004 om animaliska livsmedel. Livsmedelsverket har dessutom gjort bedömningen att obesiktat kött från nedlagda vildsvin och björnar kan fördelas mellan medlemmarna i ett jaktlag, se verkets vägledning Jägarens direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt. I vägledningen rekommenderar Livsmedelsverket att de djurslag som kan ha trikiner, vanligtvis björn och vildsvin, alltid provtas och undersöks för förekomst av dessa parasiter. I denna vägledning finns också verkets syn på hur stora mängder en jägare bör få leverera direkt till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar när det gäller annat vilt än vildsvin och björn, det vill säga bland andra älg, hjort, rådjur och småvilt. Som exempel från vägledningen kan nämnas att jägaren årligen bör få leverera kött motsvarande en vuxen älg och primärprodukter (oavhudad kropp) motsvarande 25 vuxna älgar. Livsmedelsverket gör bedömningen att leveranser av kött i praktiken går till konsumenter, medan leveranser av oavhudade/oplockade primärprodukter i de flesta fall går till detaljhandelsanläggningar.

Befintlig lagstiftning innebär i sammanfattning att leveranser av vildsvin, vars kött inte ska konsumeras inom jägarens/jaktlagets privathushåll, ska ske till en enligt förordning (EG) nr 853/2004 om animaliska livsmedel och av Livsmedelsverket godkänd vilthanteringsanläggning. Där ska köttet kontrolleras enligt bestämmelserna i förordning (EG) nr 854/2004 om kontroll av animaliska livsmedel. I kontrollerna ingår bland annat besiktning efter slakt, inklusive offentlig kontroll av förekomst av trikiner i köttet. Kontrollerna ska utföras av en av Livsmedelsverket anställd officiell veterinär och denne ska se till att provtagning med avseende på förekomst av trikiner utförs.

#### **4.5 Lagstiftning i andra EU-länder och Norge om jägarens direkta leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin**

Under detta avsnitt presenteras uppgifter om lagstiftning i andra EU-länder och Norge om leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin. Dessa uppgifter har samlats in via olika livsmedelsmyndigheters webbplatser och genom personliga kontakter med handläggare vid vissa av dessa myndigheter m.m.

##### **4.5.1 Danmark<sup>22 23</sup>**

Danmark har inom EU särskild status som en region med obetydlig risk för förekomst av trikinos. Som ett led i övervakningen av sjukdomen ska bland annat alla vildsvin undersökas med avseende på förekomst av trikinos.

---

<sup>22</sup> Fødevarestyrelsen [www.foedevarestyrelsen.dk](http://www.foedevarestyrelsen.dk) och personliga meddelanden.

<sup>23</sup> Examensarbete *Små mängder primärprodukter – vad innebär det?*, Lisa Persdotter, Institutionen för livsmedelsvetenskap, Sveriges Lantbruksuniversitet.

I Danmark ska alla jägare vara registrerade hos myndigheten Skov- og Naturstyrelsen, som tilldelar jägaren ett så kallat *jagttegn* (jaktlicens). Det krävs ingen ytterligare registrering hos Fødevarestyrelsen.

Det är tillåtet för jägare i Danmark att leverera små mängder av vildsvin och kött från vildsvin direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar. Jägaren är skyldig att ta köttprov för kontroll av trikinos och att låta undersöka provet vid laboratorium. Detta krav gäller även i de fall jägaren ska konsumera köttet i sitt privata hushåll. Jägaren ska spara dokumentation över utförda undersökningar i minst två år.

Enligt den danska lagstiftningen får jägaren leverera kött till detaljhandelsanläggningar respektive oavhudade kroppar och kött till konsumenter. Detaljhandelsanläggningar, som tar emot kött av vildsvin från jägare måste säkerställa och kunna visa att köttet är undersökt med negativt resultat. Dokumentation ska sparas i minst två år. Detaljhandelsanläggningen ska vara auktoriserad av den behöriga myndigheten för att få ta emot kött från jägare.

#### **4.5.2 Finland<sup>24</sup>**

Jägare i Finland får leverera små mängder vildsvin och kött från vildsvin direkt till slutkonsumenter utan att trikinundersökning har genomförts. När det gäller leveranser till detaljhandelsanläggningar ska en tjänsteveterinär ha utfört besiktning efter slakt, inklusive trikinkontroll. Kött som godkänts vid köttbesiktning märks med en kontrollstämpel som anbringas på slaktkroppen. Under åren 2003-2008 har endast mellan 0 och 21 vildsvin per år besiktigats på detta sätt.

#### **4.5.3 Norge<sup>25</sup>**

I Norge förekommer vildsvin endast i den sydöstra delen av landet och stammen utgörs av djur, som vandrat in från Sverige under senare år. Jakten har en begränsad omfattning.

Nedlagda vildsvin ska enligt gällande nationell lagstiftning kontrolleras av veterinär innan köttet får avsättas till konsumenter och detaljister. EES-landet Norge har ännu inte börjat tillämpa de EG-förordningar som sedan den 1 januari 2006 gäller inom EU och detta kommer enligt uppgift att ske tidigast den 1 september 2009. När så sker är det enligt Mattilsynet mycket sannolikt att jägare i Norge inte kommer att få leverera små mängder av vildsvin eller kött av vildsvin direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar. Köttet ska då kontrolleras vid en av den behöriga myndigheten Mattil-

---

<sup>24</sup> Livsmedelssäkerhetsverket [www.evira.fi](http://www.evira.fi) samt personliga meddelanden.

<sup>25</sup> Mattilsynet [www.mattilsynet.no](http://www.mattilsynet.no) och personligt meddelande.

synet godkänd vilthanteringsanläggning, där offentlig provtagning utförs avseende trikinos.

#### **4.5.4 Storbritannien<sup>26</sup>**

Den engelska livsmedelsmyndigheten Food Standard Agency anser att Storbritannien är fritt från trikinos och har för avsikt att ansöka hos EG-kommissionen om att få landet officiellt friförklarat, det vill säga att man i likhet med Danmark ska få särskild status inom EU som en region med obetydlig risk för förekomst av trikinos. Myndigheten har därför som ett led i övervakningen infört ett frivilligt provtagningssystem där jägarna tar prov från vildsvin avseende trikinos och staten står för alla kostnader.

Det är tillåtet för jägare att leverera små mängder vildsvin och kött från vildsvin direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar, som levererar direkt till konsumenter.

#### **4.5.5 Österrike<sup>27 28</sup>**

I Österrike är det tillåtet för jägare att leverera små mängder vildsvin och kött från vildsvin direkt till konsumenter och till lokala detaljhandelsanläggningar. Det nedlagda viltet ska undersökas på plats.

Trikinprov får tas av jägaren och ska undersökas av en veterinär eller av en utbildad person (särskilt utbildad jägare, se fotnot 14). Undersökningen sker oftast i trikinoskop med den så kallade kompressionsmetoden.<sup>29</sup>

#### **4.5.6 Tjeckien och Slovakien**

Viss information om lagstiftning och förhållanden i andra EU-länder kan inhämtas via de notifieringar om införande av nationell lagstiftning som medlemsstaterna ska göra enligt direktiv 98/34/EG.<sup>30</sup> Dessa notifieringar utgör dock inte med nödvändighet den slutgiltiga lagstiftningen, eftersom den föreslagna texten kan ha ändrats efter överläggningar mellan den aktuella

---

<sup>26</sup> Food Standards Agency [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk).

<sup>27</sup> Bundesministerium für Gesundheit, Österrike [www.bmgfj.gv.at](http://www.bmgfj.gv.at), Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Direktvermarktung von Lebensmitteln (BGBl. II Nr. 108/2006).

<sup>28</sup> Presentation av Prof. Dr. Rudolf Winkelmayr vid konferensen ”Hygiene of wild game and its safety within the food chain”, Prag, Tjeckien den 22-24 april 2009.

<sup>29</sup> Metoden är sedan den 1 januari 2006 inte tillåten i Sverige för undersökning av prov uttagna i offentlig kontroll.

<sup>30</sup> Europaparlamentets och Rådets direktiv 98/34/EG av den 22 juni 1998 om ett informationsförfarande beträffande tekniska standarder och föreskrifter och beträffande föreskrifter för informationssamhällets tjänster.

medlemsstaten och EG-kommissionen. Dessutom kan det finnas annan nationell kompletterande lagstiftning som inte framgår av notifieringen.

I en notifiering från Tjeckien<sup>31</sup> anges att jägare ska få leverera små mängder kött av vildsvin till slutkonsument. Köttet ska vara undersökt med avseende på trikinos vid ett ackrediterat laboratorium eller vid ett laboratorium som är godkänt av den regionala veterinärmyndigheten. Köttet ska kunna förvaras i kyla.

I en notifiering från Slovakien<sup>32</sup> anges att jägare ska få leverera små mängder viltkött till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar, men det framgår inte om det finns krav på att köttet från trikinbärande djurslag ska vara trikinundersökt. Allt vilt ska, före leverans till detaljhandelsanläggning, vara undersökt på platsen för nedläggning av en officiell veterinär, officiell veterinärassistent eller en utbildad person.<sup>33</sup> Vid försäljning i detaljhandeln av kött från vilt ska köttet vara märkt med en information som anger att det bör värmebehandlas av slutkonsumenten.

---

<sup>31</sup> Notifiering av nationell lagstiftning till EG-kommissionen (IND-2008 0521 CZ-SV-2008-12-01).

<sup>32</sup> Notifiering av nationell lagstiftning till EG-kommissionen (IND-2009 0042 SK-SV-2009-02-06).

<sup>33</sup> Se avsnitt 4.3.2 och fotnot 14.

## **5. Övervakning av smittsamma sjukdomar som kan överföras mellan vildsvin och tamsvin**

I rapporten ”Sjukdomsläget hos vilt i Sverige 2008” från Statens veterinärmedicinska anstalt redovisas en riktad undersökning över förekomsten av smittsamma sjukdomar hos frilevande vildsvin. Blodprov från vildsvin som skjutits under jakt har undersökts under 2008 för antikroppar mot virus och bakterier som orsakar följande sjukdomar:

- Aujeszky's sjukdom (AD) eller pseudorabies 542 prover,
- Klassisk svinpest (CSF) 542 prover
- Porcine reproductive and respiratory syndrome (PRRS) 542 prover
- Swine vesicular disease (SVD) 542 prover
- Brucellos (*Brucella suis*) 461 prover.

Av de undersökta proverna var alla negativa utom ett prov för SVD vilket bedömdes vara en så kallad ”singelton reactor”. En ”singelton reactor” ses på cirka 1 promille av undersökta tamsvin och föranleder inga åtgärder då dessa grisar inte anses kunna föra smittan vidare. Således visar undersökningen från 2008 att svenska vildsvin inte bär på någon av de allvarliga smittsamma sjukdomar som ibland florerar bland vildsvin på kontinenten.

I sitt svar i samband med Livsmedelsverkets inhämtande av underlag (se avsnitt 6.1) har Sveriges Lantbruksuniversitet vid sidan av frågeställningarna pekat på följande. Vid en vilthanteringsanläggning finns en officiell veterinär som förutom att utföra kontroll av kött även har en övervakning av sjukdomsläget bland de vilda djuren. I ett EU-perspektiv riktas i dag stor uppmärksamhet mot den vilda faunan som källa för sjukdomsutbrott hos husdjur och människa. Av särskild betydelse är risken för överföring av klassisk svinpest och brucellos från vildsvin till den kommersiella svinproduktionen. Dessa infektioner är vanligt förekommande i vildsvinspopulationen på kontinenten och sprids relativt frekvent till den kommersiella svinproduktionen. På kontinenten kan också Aujeszky's sjukdom spridas från vildsvin på motsvarande sätt som svinpest och brucellos. Sverige är idag fritt från klassisk svinpest och Aujeszky's sjukdom, medan situationen beträffande brucellos kan betraktas som osäker. Denna sjukdomssituation kan dock lätt förändras och i så fall finns ett stort behov av en särskild sjukdomsövervakning i samband med jakt och slakt. Detta bör beaktas så att en eventuell befrielse från besiktningstvång bör vara kopplad till den rådande sjukdomssituationen i vildsvinspopulationen.

## 6. Genomförande av uppdraget

Livsmedelsverket har genomfört uppdraget genom att inledningsvis inhämta underlag från myndigheter och intresseorganisationer. I ett andra steg har synpunkter hämtats in på ett utkast till redovisning av regeringens uppdrag. Samråd om utkastet till redovisning har genomförts med Statens veterinärmedicinska anstalt, Smittskyddsinstitutet och Sveriges lantbruksuniversitet. Utkastet har också varit ute på remiss till myndigheter, intresseorganisationer och företag.

### 6.1 Inhämtande av underlag

Livsmedelsverket har inledningsvis, med regeringsuppdraget som bakgrund, hämtat in synpunkter på följande avgränsade frågeställningar:

- Kan ett alternativt system för provtagning med avseende på trikinos säkerställa konsumentskyddet?
- Hur kan ett alternativt system för trikinprovtagning utformas?
- Finns det andra åtgärder inom verkets ansvarsområde som skulle kunna bidra till en god vildsvinsförvaltning?

Inhämtandet av underlaget skedde genom att ett brev med frågeställningarna skickades den 9 februari 2009 till följande mottagare:

- Statens veterinärmedicinska anstalt
- Jordbruksverket
- Smittskyddsinstitutet
- Sveriges lantbruksuniversitet
- Smittskyddsläkarföreningen
- Svenska Jägareförbundet
- Jägarnas Riksförbund
- Sveriges Yrkesjägarförening

Yttranden inkom från samtliga instanser. Yttranden och synpunkter har också inkommit från andra organisationer och från företag inom vilthanteringsbranschen. Trots att frågan inte ställdes konkret i brevet innehöll i stort samtliga yttranden formuleringar som påtalar vikten av att provtagning och därpå följande analys vid laboratorium utförs. Nedan sammanfattas för uppdraget relevanta synpunkter på de ställda frågorna.

#### ***6.1.1 Kan ett alternativt system för provtagning med avseende på trikinos säkerställa konsumentskyddet?***

I yttrandena från Statens veterinärmedicinska anstalt, Smittskyddsinstitutet och Sveriges lantbruksuniversitet har man tryckt på de allvarliga konsekvenserna om trikinmittat kött skulle nå konsumenterna.

*Statens veterinärmedicinska anstalt* framför att Livsmedelsverkets befintliga regler medför en minimal risk för att människa ska smittas av trikiner och att ett alternativt system sannolikt innebär en ökad risk för att trikinmittat kött kommer till försäljning.

*Smittskyddsinstitutet* anser att ur risksynpunkt är nuvarande regelverk med besiktning och provtagning på viltslakteri att förorda. Man pekar på att trikinos hos människa är en allvarlig sjukdom och att det är av yttersta vikt att hanteringen är sådan att inget smittat vildsvinskött kommer ut på marknaden om än i ringa mängd.

*Sveriges lantbruksuniversitet* framför att vildsvin bör besiktigas vid vilthanteringsanläggningar. En av de största riskerna vid konsumtion av vildsvinskött är trikinos. Det säkraste sättet att eliminera trikinfaran är att provtagning sker på alla vildsvin, som ska gå till human konsumtion. Provtagning och analys måste ske på ett för konsumenten trovärdigt sätt och vilthanteringsanläggningarna uppfyller detta krav. Dessa anläggningar uppfyller dessutom kraven på hantering och kylförvaring, vilket krävs, ty det tar minst ett dygn innan svar från ett ackrediterat laboratorium erhålls.

Intresseorganisationerna är generellt positivt inställda till att den enskilde jägaren ska få utföra provtagning avseende trikinos.

*Svenska Jägareförbundet* framför att det är angeläget att provtagning avseende trikinos säkerställs. Detta kan ske genom att den som överlåter kött åläggs en skyldighet att genomföra provtagning. Dessutom ska provet också ha visat ett negativt resultat avseende trikinos innan det faktiska överlämnandet av köttet sker.

*Jägarnas Riksförbund* ser inga problem i att jägare tillåts hantera primärprodukter och kött av vildsvin i likhet med vad som idag gäller för annat vilt. Man ser ett smärre problem i den lilla risken och förordar med anledning av denna trikinprovtagning via godkänt laboratorium.

I ett gemensamt yttrande från *Lantbrukarnas Riksförbund, Svenska Kennelklubben, Svenska Jägareförbundet, Sveriges Jordägareförbund och Sveriges Yrkesjägarförening* framförs att kravet på trikinprovtagning bör vara oeffektivt och att kraven på hanteringen bör vara tillräckligt höga för att garantera konsumentskyddet. Det är av avgörande betydelse att ”farligt kött” (utan provtagning eller dåligt hanterat) eller kött av dålig kvalitet inte kommer ut på marknaden på ett okontrollerat sätt.

### **6.1.2 Hur kan ett alternativt system för trikinprovtagning utformas?**

*Statens veterinärmedicinska anstalt* har, även om man inledningsvis pekar på att ett alternativt system sannolikt ökar risken för att trikinmittat kött kommer

till försäljning, framfört detaljerade synpunkter på vad som bör vara uppfyllt i ett alternativt system, inklusive ett system för spårbarhet. Dessa synpunkter har till stor del använts som utgångspunkt för det förslag till alternativt system för provtagning som Livsmedelsverket lämnar i redovisningen av uppdraget, se avsnitt 8.2. Anstalten har också framfört att om leverans av vildsvinskött ska få ske direkt från jägare måste medvetenheten om betydelsen av trikinundersökning förstärkas hos leverantörer och avnämare. Information om detta bör gå ut till alla jägare och detaljhandelsanläggningar som deltar i ett alternativt system.

*Smittskyddsinstitutet* framför att om man trots allt väljer att lätta på nuvarande krav på besiktning och provtagning på viltslakteri behövs särskilda regler där jägarna ansvarar för kontroll av trikiner samt regler för spårbarhet av vildsvinskött för att underlätta smittspårning vid eventuella inhemska utbrott av trikinos.

*Sveriges Lantbruksuniversitet*, som föreslår att vildsvin även fortsättningsvis bör besiktigas vid vilthanteringsanläggningar, har inte lämnat några synpunkter på frågan om utformning av ett alternativt system för trikinprovtagning.

*Jordbruksverket* föreslår, för att undvika osäkerhet i både konsument- och kontrolledet och som ett komplement till jägarens provtagning, att krav införs i lagstiftningen på att jägaren endast ska få leverera kött i infrys skick och krav på att köttet ska märkas med infrysningsdatum. Krav på infrysning av kött skulle också kunna införas i butiksledet. En riskvärdering måste härvid göras utifrån trikinförekomst och frystålighet, inberäknad risken för en spridning inom landet av fryståliga trikinarter. Dessutom måste kontrollfrågan lösas. En märkning av vildsvinskött av vilken det framgår vikten av en ordentlig värmebehandling skulle kunna vara ett kompletterande krav.

*Svenska Jägareförbundet* anser att i första hand bör jägaren åläggas att genomföra provtagning och att leverans inte får ske innan ett negativt analys svar föreligger. För det fall att en provtagning utförd av jägaren inte anses vara tillräckligt säker, föreslås att de av förbundet utbildade viltundersökarna ska få ansvara för provtagning och emottagande av intyg från laboratoriet. Ett sådant system kräver dock utbildningsinsatser, varför en viss tidsrymd för anpassning vore önskvärd.

*Jägarnas Riksförbund* ser positivt på jägarnas möjligheter att avyttra viltprodukter och vidare att detta kan ske utan onödig byråkrati och dyrbar administration. Trikinanalys bör dock genomföras via godkänt laboratorium och analysprotokoll bör kunna uppvisas på anmodan alternativt vid avyttring.

I det gemensamma yttrandet från *Lantbrukarnas Riksförbund*, *Svenska Kennelklubben*, *Svenska Jägareförbundet*, *Sveriges Jordägareförbund* och *Sveriges Yrkesjägarförening* framförs att man är för en förenkling av hanteringen av vildsvinskött och att leveranser direkt till konsumenter i närområdet bör få ske på samma sätt som leveranser får ske av annat vilt. En enkel ”certifiering” av

jägare som levererar vildsvinskött vore på sin plats. Det bör utarbetas en enkel men tydlig information om farorna med felaktig hantering eller utebliven provtagning. Konsumentinformation är en viktig ingrediens. Ett alternativt system bör ses som ett komplement till vilthanteringsanläggningarnas hantering. För att säkra hygienkraven bör vildsvinskött företrädesvis levereras via vilthanteringsanläggningar innan köttet når det kommersiella detaljist- och konsumentledet. Det bör framgå av märkningen (eller av frånvaro av märkning) om köttet har levererats direkt från jägare eller från vilthandel. Ett system med egenkontroll bör vara tillämpligt i delar av lösningen.

### **6.1.3 Finns det andra åtgärder inom verkets ansvarsområde som skulle kunna bidra till en god vildsvinsförvaltning?**

I det gemensamma yttrandet från *Lantbrukarnas Riksförbund, Svenska Kennelklubben, Svenska Jägareförbundet, Sveriges Jordägareförbund och Sveriges Yrkesjägarförening* framförs att många etablerade jaktlag respektive stora egendomar har tillgång till kvalificerade anläggningar för omhändertagande av vilt, inklusive vildsvin, där standarden dock inte når upp till den som gäller för vilthanteringsanläggningarna. Dessa anläggningar kan nyttjas i stigande omfattning och ett enkelt certifieringssystem kan göra dessa anläggningar lämpade att spela en viktig roll i den förenklade hanteringen av vildsvinskött.

En innehavare av en av Livsmedelsverket godkänd vilthanteringsanläggning har framfört bland annat följande synpunkter. Han är oroad över utvecklingen för sin anläggning och för branschens (vilthanteringsanläggningarna) överlevnad i stort. Volymerna är små och de relativa kostnaderna är stora, framför allt kontrollkostnaderna. För närvarande är dessa kostnader visserligen subventionerade, men för att kunna bygga upp en varaktig rörelse kan man inte förlita sig på tidsbegränsade politiska beslut. Om leveranser ska få ske direkt från jägaren till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar ser han flera faror/nackdelar. Hygienen kan försämrats, både vid jakten och vid den vidare hanteringen. Trikin kontrollen kan äventyras. Intresset för att driva en seriös verksamhet minskar. Med en avskjutning på 100 000 till 150 000 vildsvin per år och ett värde på 200-300 Mkr/år finns stora möjligheter att bygga upp en verksamhet med förädling vid en vilthanteringsanläggning. I stället för att försvåra för befintliga företag med vilthanteringsanläggningar kan man på olika sätt från statsmakternas sida stimulera uppkomsten av nya.

### **6.2 Remittering av och samråd om ett utkast till redovisning av rapporten**

Efter att underlag inhämtats togs ett utkast till redovisning av regeringsuppdraget fram. Detta har skickats ut på remiss och har också utgjort underlag för ett samråd med Statens veterinärmedicinska anstalt och andra myndigheter. Det remitterade förslaget till ett alternativt system för trikinprovtagning och för jägarens direkta leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin

överensstämmer i huvudsak med det förslag som lämnas i denna slutliga redovisning. I sammanfattning innebär förslaget till ett alternativt system att:

- prov får tas av en särskilt utsedd person,
- provtagaren ska ha genomgått en ändamålsenlig utbildning,
- spårbarheten ska upprätthållas, både i livsmedelskedjan och när det gäller sambandet mellan det nedlagda viltet eller köttet, jägaren, provtagaren, provet, laboratorieremissen, analyssvaret, mottagande konsument samt mottagande detaljhandelsanläggning,
- provtagaren ska vara registrerad av kontrollmyndigheten, samt
- kontroll av det alternativa systemet ska utföras av en kontrollmyndighet.

Förslaget beskrivs mer detaljerat under avsnitt 8.2 i redovisningen.

Utkastet till redovisning skickades den 24 augusti 2009 ut på remiss till:

- Statens jordbruksverk
- Naturvårdsverket
- Samordnande länsråd för kontakter med Livsmedelsverket om veterinära frågor; Johan Antti, Länsstyrelsen i Norrbottens län
- Länsveterinärföreningen, ansvarig för smittskyddsfrågor
- Svenska Jägareförbundet
- Jägarnas Riksförbund
- Sveriges Yrkesjägarförening
- Lantbrukarnas Riksförbund (inget remissvar)
- Sveriges Jordägareförbund
- Sveriges Jordarrendatorers förbund (inget remissvar)
- Sveaskog AB (inget remissvar)
- Sveriges Veterinärförbund
- Vilthanteringsanläggning nr 150 Skånska Vilt Sjunkaröd (inget remissvar)
- Vilthanteringsanläggning nr 154 Arne Olsson
- Vilthanteringsanläggning nr 169 Räfsnäs Kungsgård AB (inget remissvar)
- Vilthanteringsanläggning nr 171 Åleby gård
- Vilthanteringsanläggning nr 185 Sjuhärads Hjort & Vilt
- Vilthanteringsanläggning nr 198 Jonas Svenneskog (inget remissvar)
- Vilthanteringsanläggning nr 305 Vrenco
- Vilthanteringsanläggning nr 308 Allatorps gård (inget remissvar)
- Vilthanteringsanläggning nr 315 EM-vilt HB (inget remissvar)
- Vilthanteringsanläggning nr 689 Åke P Fågel & Vilt AB

Synpunkter på utkastet till redovisning av regeringsuppdraget har inhämtats vid samråd den 11 september 2009 med:

- Statens veterinärmedicinska anstalt
- Smittskyddsinstitutet
- Sveriges lantbruksuniversitet

### **6.2.1 Synpunkter lämnade i samband med remittering av utkast till redovisning**

*Jordbruksverket* förordar förslaget, men framför också synpunkter som syftar till att förenkling ska ske av det av Livsmedelsverket föreslagna alternativa systemet för provtagning med särskilt utsedda provtagare. *Jordbruksverket* framför vidare att man redan i samband med inhämtandet av underlag påpekat nödvändigheten av en kraftigt ökad avskjutning av vildsvin. *Jordbruksverket* pekar på Livsmedelsverkets bedömning om att ett livsmedel som släpps ut på marknaden ska vara säkert och att regler därför inte bör införas om att kött från vildsvin ska vara märkt med uppgifter om undanröjande av risker innan konsumtion. I anslutning till denna bedömning påpekar *Jordbruksverket* att säkerheten för konsumenter alltid är relativ och att Livsmedelsverket för andra livsmedel har valt att ge information om lämplig riskhantering. Som exempel nämns salmonella och campylobacter hos fjäderfä. Skattningar anger att det under 2008 sköts cirka 40 000 vildsvin vilket betyder att cirka 13 000 vildsvin eller 33 % inte besiktigades. Troligen konsumeras merparten av de obesiktigade vildsvinen i jägarens egna hushåll, men det förekommer att jägare säljer obesiktigat vildsvinskött.

Jägarkåren i områden med vildsvinsförekomst omfattar cirka 200 000 personer och i dessa hushåll ingår sannolikt minst 800 000 personer. Detta innebär att man med nuvarande lagstiftning accepterar att en betydande del av befolkningen konsumerar kött med okänd trikinstatus. Man kan också anta att dessa personer konsumerar mer kött än den genomsnittliga befolkningen. Med nuvarande lagstiftning finns det skäl att tro att en ökad jakt kommer att leda till att antalet vildsvin som går till konsumtion utan föregående besiktning kommer att öka. *Jordbruksverket* önskar med detta påvisa det angelägna behovet av en förenklad procedur för besiktning och trikinkontroll av vildsvin.

Inför det slutliga förslaget bör risken för trikinos hos människa vägas mot de skador som den snabbt ökande vildsvinsstammen orsakar. *Jordbruksverket* anser att man också bör överväga enklare besiktningsskrav än de föreslagna då kraven i praktiken kommer att avgöra hur många konsumenter som riskerar att få trikinos genom konsumtion av obesiktigat vildsvinskött från egen jakt eller genom inköp. Om jägarna uppfattar kraven som omotiverade eller svåra att följa finns det en uppenbar risk för att avskjutningen påverkas negativt samt att färre vildsvin besiktigas och därmed konsumeras obesiktigade.

*Naturvårdsverket* förordar förslaget. Under rubriken *Naturvårdsverkets ställningstagande* konstaterar *Naturvårdsverket* inledningsvis att Livsmedelsverket på ett föredömligt och uttömmande sätt arbetat med frågan om möjligheter till förenklade regler avseende köttanteringen av vildsvin skjutna under jakt. *Naturvårdsverket* framhöll vikten av att denna fråga utreds i verkets redovisning av regeringsuppdraget ”Framtida vildsvinsförvaltning” 2007-12-28. Den faktiska avskjutningen idag är sannolikt i storleksordningen 40 000 vildsvin/år och på många platser sker den i enbart skadeförebyggande syfte.

Det kan inte betraktas som osannolikt att avskjutningen av vildsvin i Sverige inom några år kan komma att uppgå till 100 000 djur eller ännu mer. Detta på grund av etablering av vildsvin i gynnsamma biotoper där vildsvin hittills inte funnits samt strukturella förändringar inom jordbruket bland annat i avsikt att minska användningen av fossila bränslen och en i flera fall lokalt obegränsad utfodring. Tillsammans med andra populationsdrivande förändringar inom vildsvinens utbredningsområde kommer det sannolikt att krävas en mycket omfattande avskjutning av vildsvin. Inte minst lokalt av skadeförebyggande skäl. Utan ett ändamålsenligt system för att lokalt kunna försälja de kvantiteter vildsvinskött som produceras redan i dag finns risken att jakten på vildsvin bli otillräcklig. Särskilt då även hjortpopulationernas tillväxt är stark vilket medför ökad tillgång av viltkött för jägarnas egen konsumtion. I steget mellan helt okontrollerad hantering av vildsvinskött för egen konsumtion och dagens vilthanteringsanläggning som kan sälja produkter på den gemensamma marknaden borde det rimligen finnas utrymme för ytterligare en nivå av viltslakterier med god hygienisk standard från vilka lokal distribution av vildsvinskött får ske. Självfallet bör sådana anläggningar registreras och stå under lämplig tillsyn. Alternativt kan de åläggas ett egenkontrollprogram.

Under rubriken *Bakgrund/Skäl* beskriver Naturvårdsverket förutsättningarna för enskild försäljning av vildsvin till enskild konsument och till lokal detaljhandel. Den svenska jaktkulturen skiljer sig i stort från den kontinentala i så avseende att köttet från fällt vilt i mycket stor omfattning tas om hand av jägarna själva för egen konsumtion. Kunskapen om slakt och hantering av tusentals ton viltkött per år är därför stor hos svenska jägare. Antalet sjukdomsfall som kan relateras till brister i hantering av viltkött är i stort sett obefintliga. Avseende dagens hantering av vildsvin och provtagning för trikinos så har verket inte fått kännedom om några problem när det gäller vildsvinskött. Detta beror sannolikt på att jägaren har god kunskap om risk och konsekvenser att inte ta prov. Därför skickar de prov för kontroll av det kött som ska konsumeras inom familjen. Generellt säljs små mängder viltkött i detaljhandeln och tillgången av viltkött är säsongbetonad. Priset på viltkött i detaljhandelsledet blir som regel högt och räknas mer som delikatessprodukter än som ett realistiskt vardagsalternativ till kött från tamdjur. En ändamålsenligt uppbyggd kedja av viltkötthanteringsanläggningar skulle kunna säkerställa en jämnare distribution som skulle motivera butiker att mer kontinuerligt ha viltkött i sortimentet. Om en jägare ska leverera vildsvinskött direkt till en vilthanteringsanläggning bör kilopris och avstånd "ligga" på en realistisk nivå för att möjliggöra hanteringen. Dagens bestämmelser, marknad och lönsamhetskrav utgör ett hinder särskilt vid avyttring av vildsvinskött från jägaren till konsument utanför eget hushåll. Vidare är det inte sannolikt att dagens vilthanteringsanläggningar blir så förtätade att de svarar mot det behov att avyttra vildsvinskött som jägarkåren med stor sannolikhet kommer att ha redan om några år. På större markområden där avskjutningen överstiger förmågan att konsumera det fällda viltet privat blir sannolikt följden att antalet fällda vilt under en jakt dag blir sådant att omhändertagandet av viltet inte är realistiskt för arrangören att

klara själv. Jakten är där mer eller mindre kommersiell och sker koncentrerat vid ett antal tillfällen per år och mot betalning. I ett sådant sammanhang är eget kylrum alternativt lokal uppsamlingsstation och vidarebefordran till en vilthanteringsanläggning ett rationellt sätt att ta hand om det skjutna viltet. Ett annat exempel är områden där jakten sker småskaligt och jaktdeltagarna har ett eget ansvar för att fällda djur omedelbart omhändertas på ett sätt som situationen kräver. Där kan även en enklare anläggning (som inte är klassad som vilthanteringsanläggning) med tillgång till bland annat kylutrymme vara ett bra alternativ då ”hanteringsvägarna” är korta och internt kontrollerade.

Under rubriken *Trikinprov och uppföljningsmöjligheter* anför Naturvårdsverket att uppföljningen och spårning av ursprung vid förmedling till enskilda inte är något problem. De flesta jaktlag bokför fällt vilt fortlöpande av andra skäl än att övervaka trikinprov. Trikinprov skickas i dag löpande till ackrediterade laboratorier och märkning av prover relaterade till en bestämd slaktkropp är en rutin. De rutiner som finns i dag på ackrediterade laboratorier medger att provsvar fås för varje enskilt prov och kan hänföras till respektive djur. Vid direktförsäljning till enskilda är möjligheten till uppföljning tillfredsställande. Köparen vet var djuret/köttet kommer ifrån och den som säljer det vet vem som köpt det. Vid försäljning till detaljhandlare som köper upp kött från flera olika jägare eller en vilthanteringsanläggning kan inte samma uppföljning garanteras. I butik säljs vildsvinskött som olika slaktdetaljer där konsumentförpackningar innehållande samma styckningsdetalj kan härröra från flera leverantörer. Om detaljhandeln själv har ansvar för att trikinprov tas ökar självfallet spårningsmöjligheten då provsvaret direkt kan härledas till en bestämd slaktkropp. Detta förutsätter dock att detaljhandeln själv sköter styckningen. Vid inköp av färdigstyckat och förpackat kött från vilthanteringsanläggning eller flera sådana är exakt uppföljning av ursprunget av innehållet i enskilda förpackningar i handelsledet sannolikt omöjlig.

*Länsråd Johan Antti, tillika samordnande länsråd för länsstyrelsernas kontakter med Livsmedelsverket i veterinära frågor*, avstyrker förslaget. Förslaget att bibehålla nuvarande regler med krav på hantering vid en vilthanteringsanläggning inkl besiktning av officiell veterinär, samt trikinprovtagning under dennes kontroll är ur livsmedelshygienisk synpunkt det mest tillförlitliga sättet att tillhandahålla ett säkert livsmedel för konsumenten. Kontroll över dessa anläggningar sköts av Livsmedelsverkets egen personal och revision över verksamheten genomförs med regelbundna intervall. Ur smittskyddssynpunkt ger detta alternativ chans till en god övervakning av kompetent personal med avseende på eventuell spridning av smittosamma svinsjukdomar i den vilda svinpopulationen. Sverige är i dag förskonade från ett flertal sådana smittosamma sjukdomar (t ex klassisk svinpest och Aujeszkys sjukdom), vilka kan medföra stora ekonomiska förluster för uppfödare av tamsvin. Särskilda hälsoprogram har bekostats av statliga medel och/eller näringen för att kunna friklassa Sverige från vissa svinsjukdomar.

Alternativet att jägare själva skulle kunna slakta och sälja produkter av vildsvin innebär en förenklad administrativ hantering och skulle sannolikt väsentligt bidra till en god förvaltning av vildsvin. Ett förenklat förfarande vid slakt och försäljning skulle stimulera en ökad avskjutning av vildsvinspopulationen i regioner där tätheten är för hög.

Nackdelen med det senare alternativet är framför allt en ökad risk för konsumenten med avseende på säkra livsmedel, inte enbart beroende av att trikinundersökningen kommer att utföras under andra premisser utan också därför att huvuddelen av slakten sker under den varma årstiden med sämre hygieniska förutsättningar. Stora krav ställs således på hygienisk uppslaktning, hantering och förvaringstemperaturer av det uppslaktade köttet. Dessa riskfaktorer kan även medföra en osäkerhet på livsmedelskvalitén om ingen veterinär kontroll sker före försäljning. Vikten av en korrekt provtagning för att säkra trikinundersökningen, samt kravet på en noggrann dokumentation och märkning kommer att kräva en omfattande information och utbildning av berörda jägare. Spårbarheten måste vara säkerställd enligt gällande lagstiftning. Den officiella kontrollen av rutinerna hos en enskild jägare vid ett förenklat förfarande kommer att vara svår att genomföra, bland annat på grund av svårigheten att upprätthålla ett aktuellt och tillförlitligt register över trikinprovtagare och av nödvändigheten av att kunna vara på plats vid de tillfällen när slakt sker. Kvalitet och kostnad för den officiella kontrollen gynnas av slakt vid en vilthanteringsanläggning.

Länsstyrelserna har sedan 1 januari 2009 i uppdrag att utföra kontroller inom primärproduktionen avseende foder och livsmedel. Kontrollfrekvensen är för närvarande beslutat till minst 1 % av antalet registrerade primärproducenter. En sådan låg kontrollfrekvens säkerställer inte livsmedelssäkerheten vid kontroll av provtagarna. Rutinerna för att säkerställa en god hygien, kompetent besiktning och trikinprovtagning, samt kravet på spårbarhet är fastställda enligt lagstiftning. Leverans av små mängder vilt direkt till konsument eller detaljhandelsanläggning är att betrakta som ett undantag från gällande livsmedelslagstiftning. Undertecknade vill därför förordna förslaget att bibehålla nuvarande regler och rutiner, i syfte att säkerställa ett säkert livsmedel till konsumenten samt för att kunna bibehålla en god övervakning av sjukdomsläget i vår vildsvinspopulation.

*Länsveterinärföreningen* har genom smittskyddsansvariga inom föreningen efterlyst synpunkter från länsveterinärerna vid samtliga länsstyrelser. Sju av dessa länsveterinärer har lämnat synpunkter. Fyra förordar det alternativa förslaget, medan två förordar att befintliga regler bibehålls.

*Länsveterinären i Jönköpings län* förordar bibehållandet av nuvarande regler. Det är tveksamt att låta vildsvinskött finnas ute i butikerna som inte passerat besiktning vid vilthanteringsanläggning. Vildsvin är ju inte helt lättskjutna vilket medför ytterligare risk i allmänt livsmedelhygieniskt perspektiv. Att till

exempel särskilt etikettera vildsvinskött i detaljhandeln med särskilda värmebehandlingsinstruktioner gör att målen ifrågasätts i den nationella livsmedelskontrollplanen "att konsumenten får säkra livsmedel". Det borde gälla alla livsmedel - inte bara i salmonellasammanhang där det ju särskilt värnas om säkra livsmedel för konsumenten. Salmonella kan ju också som bekant avdödas genom exempelvis värmebehandling.

*Länsveterinären i Kalmar län* förordar förslaget och anger att det är OK med särskilda provtagare - utbildade naturligtvis - och registrerade (det ska väl vara någon form av tillsyn). Märkning måste ske för smittspårning. Kan vara enkel men måste finnas. I avvaktan på svaret på trikinundersökningen måste det finnas tillgång till kylförvaring om utomhus-/rumstemperaturen överstiger 10 grader och förvaringen rör sig om ett dygn. Längre förvaring kräver alltid kylförvaring. Det krävs vägledning för länsstyrelserna om gränsen för små mängder så vi vet vilka som ska registreras. Livsmedelsverket måste informera jägarorganisationerna om att vissa primärproducenter ska registreras på länsstyrelsen.

*Länsveterinären i Gotlands län* är av den meningen att vi fortsatt ska ha höga/mycket höga krav på livsmedelssäkerhet, särskilt när det gäller trikiner.

*Länsveterinärerna i Västra Götalands och Jämtlands län* har gemensamt svarat att det endast är trikinrisken som ur ett riskanalysperspektiv skiljer vildsvin från annat vilt. Om djuren provtas för trikiner så är med andra ord risken med att släppa ut vildsvinskött utan föregående besiktning inte större än vad den är för annat vilt. Den "utbildade person" som ska kontrollera vilt som ska släppas ut på marknaden skulle också kunna utföra denna provtagning och underteckna ett intyg att kroppen är kontrollerad (se bilaga III, avsnitt IV, kap I 853/ 2004). Personen måste ta prov och skicka det till laboratorium. När analys svar kommer med negativt resultat kan personen skriva intyg.

*Länsveterinären i Västernorrlands län* förordar att nuvarande regler med besiktning och provtagning på vilthanteringsanläggning kvarstår. Vi menar att vildsvinskött är "högriskkött" ( trikiner, slakthygien, avhudning) och besiktning av sådant kött bör ske på en vilthanteringsanläggning med veterinär kontroll m.m. Vidare menar vi att "mindre mängder" kött i verkligheten kanske är "ganska mycket" kött/jägare? Vidare kan vi se att om man inför ett alternativt system för vildsvin dröjer det sannolikt inte länge förrän jägarna vill införa ett alternativt system för björnkött. Vi kan inte se en rimlig anledning till att man skiljer på vildsvinskött och björnkött i denna fråga. Om ett alternativt system införs är länsstyrelsen positiv till Livsmedelsverkets förslag att länsstyrelsen inventerar förekomsten av uppsamlingscentraler i länet. I dagsläget finns i Västernorrland en vilthanteringsanläggning. I vilken utsträckning uppsamlingscentraler förekommer är okänt.

*Länsveterinären i Västerbottens län* förordar förslaget om ett alternativt system för trikinundersökning. Om ett sådant system ska införas torde det vara av största vikt att de personer som ska utföra provtagningen har tillräckligt goda kunskaper i bland annat anatomi och provtagningstekniken, för att systemet ska bli säkert. Vi stödjer därför förslaget att så kallade utbildade personer (liksom legitimerade veterinärer och Livsmedelsverkets officiella assistenter), snarare än varje enskild jägare, ska få utföra provtagningen. Det torde vara av lika stor vikt att det analyserande laboratoriet, och alltså inte provtagaren, ska rapportera positiva analysvar till kontrollmyndigheten.

*Jägarnas Riksförbund* ställer sig positiva till regeländringar som innebär att enskilds försäljning av vildsvinsprodukter underlättas. Förbundet ser dagens regelverk gällande älg med flera viltarter som direkt överförbart och tillräckligt på vildsvin med tillägget om krav på trikinprov. När det gäller själva provtagningen för trikinanalys ser man det som fullt tillräckligt att detta åligger den enskilde jägaren/markägaren men att analysen sker till självkostnadspris hos av Livsmedelsverket godkända laboratorier. Man ser heller inga oöverkomliga hygienproblem med vildsvin i jämförelse med övrigt vilt, vilket skulle behöva medföra krav på särskilt utbildade provtagare, utan allmän information och frivillig utbildning ser vi som fullt tillräcklig. Kopia av godkänt trikinprov ska bifogas den försålda produkten vilket medför att spårbarhet finns från konsument till säljare. Att komplettera landets vilthanteringsanläggningar med register över privata enskilda anläggningar för slakt och kylhantering ser vi också som positivt, förutsatt att detta inte medför ytterligare byråkratisk och kostsam administration. Jägarnas riksförbund upplever det som att det redan i dag förekommer en lokal frivillig samverkan kring dessa anläggningar. Ur markägare-/jägarsynpunkt ser vi positivt på ett konkurrensförhållande gentemot vilthanteringsanläggningar till förmån för prisutvecklingen.

*Svenska jägareförbundet* förordar förslaget. Den svenska vildsvinsstammen har ökat i snabb takt, och i dagsläget uppgår stammen sannolikt till fler än 100 000 djur. Den kraftiga ökningen kommer, enligt förbundets bedömning, att fortsätta ännu en tid. Detta beror inte minst på att det finns relativt stora potentiella områden som ännu hyser vildsvin endast i ringa omfattning eller inte alls. I det perspektivet är det synnerligen angeläget att så långt möjligt hitta system som underlättar förvaltningen av vildsvinen. Möjligheterna att på ett smidigt sätt kunna försälja kött från vildsvin har därvid stor betydelse för de jägare som ska reglera vildsvinsstammen. Det är dock av yttersta vikt att skyddet för konsumenten är fullgott. Genomförd trikinundersökning samt spårbarhet i minst ett led är därför ett oeftergivligt krav när det gäller försäljning av kött från vildsvin. Av ovan nämnda skäl så förordar vi alternativ två; att trikinundersökning ska kunna genomföras av särskilt utbildade personer, men inte nödvändigtvis i godkända vilthanteringsanläggningar. Vi anser att förslaget på ett tillfredställande sätt förenar möjligheterna till önskvärda förenklingar i vildsvinsförvaltningen med ett fullgott skydd för konsumenten. När det gäller de särskilt utbildade personer som ska genomföra provtagningen föreslår förbundet att de

viltundersökare som utbildas genom Svenska Jägareförbundet försorg. Dessa uppgår i dagsläget till cirka 800 personer, vilka är registrerade hos Svenska Jägareförbundet. I utbildningen, som omfattar en dag, ingår moment som aktuell lagstiftning, viltsjukdomar, viltanatomi samt provtagningsmetodik. Om så bedöms önskvärt kan utbildningen modifieras för att motsvara de nya krav som ställs i samband med vildsvinshanteringen. De personer som redan genomgått utbildningen kan då genomgå en kortare komplettering. Enligt vår erfarenhet är viltundersökarna goda kunskaps- och informationsbärare när det gäller viltsjukdomsfrågor till jägarna. Detta ser vi som ett mervärde med det föreslagna systemet. När det gäller de ekonomiska konsekvenserna så innebär tillgängligheten av ett stort antal viltundersökare högst sannolikt att det blir billigare för jägarna. Inte minst gäller detta transportkostnaderna, vilka i dagsläget kan bli höga när man måste vända sig till någon av det 50-tal vilthanteringsanläggningar som finns. Vårt ställningstagande innebär dock inte att vi anser att vilthanteringsanläggningarna saknar en roll. Tvärtom, så anser vi att dessa har en stor och viktig roll att fylla, såväl när det gäller vildsvin som övrigt vilt. Det är således viktigt att verka för att dessa anläggningar arbetar under goda villkor.

*Sveriges Jordägareförbund och Sveriges Yrkesjägarförening* ansluter sig till Svenska Jägareförbundets synpunkter, det vill säga att förslaget förordas. Utöver vad som anförs i yttrandet vill Sveriges Jordägareförbund och Sveriges Yrkesjägarförening särskilt understryka följande.

- Av hänsyn till slutkonsumentens säkerhet är det absolut nödvändigt att trikinprovtagning utförs.
- Samtidigt som det för att kunna föra ut delar av den kraftigt ökande mängden vildsvinskött är viktigt med ett parallellt förenklat alternativ för leveranser av mindre mängder vildsvinskött från jägarna direkt till konsument, är det viktigt att understryka vilthanteringsanläggningarnas avgörande roll för säkrandet av god kvalitet i de leveranser som sker på den öppna marknaden/i den kommersiella handeln.

*Sveriges veterinärförbund* förordar förslaget förutsatt att provtagning sker av registrerade provtagare och att spårbarhet kan bibehållas. Förbundet konstaterar att förvaltning av vildsvinsstammen kräver mer av jägarkåren för varje år som går. Problemen med viltolyckor och skador på grödor bör inte underskattas. De risker som trikinsmittat kött kan innebära för enskilda konsumenter ska dock inte ringaktas. Förbundet anser att jägare bör kunna få leverera vildsvin direkt till konsument eller till detaljhandelsanläggningar som säljer direkt till konsument förutsatt att provtagning sker av registrerade provtagare och att spårbarhet kan bibehållas. Det alternativa förslaget kommer att i slutändan ge ”två sorters kött” i detaljhandelsledet för konsumenten. En omfattande informationsinsats behövs för att informera och utbilda allmänheten i frågan. Dessa insatser kan då omfatta alla djurslag, även de som redan i dag kan ta två vägar genom detaljhandeln till konsument. Denna insats kan sedan påverka prisbildningen så att köttet som kommer från vilthanteringsanläggningar

kan ha ett högre pris än det som kommer in direkt från jägare. På detta sätt kan man minska de negativa ekonomiska konsekvenser som kan drabba de redan etablerade vilthanteringsanläggningarna.

Förbundet instämmer i de överväganden som Livsmedelsverket gör under rubriken Livsmedelsverkets överväganden och då framför allt i att en offentlig kontroll av provtagningen bör ske. Vidare framför förbundet att det är befogat att allt jaktbart vilt som kan vara bärare av trikiner behandlas på likvärdigt sätt, det vill säga när reglerna ändras för vildsvin bör dessa nya regler gälla även för till exempel björn. Utbildning av den kommunala tillsynsmyndigheten är ett måste för att skapa likvärdig tillsyn av de mottagande detaljhandelsanläggningarna över hela landet även i denna fråga. Länsstyrelserna bör få tillräckliga resurser för sina nya kontrolluppgifter, men om dessa kontrolluppgifter finansieras genom avgifter från kontrollobjektet eller med allmänna medel har inte förbundet någon åsikt om. Staten bör se till att länsstyrelserna hanterar kontrollen av primärproduktionen, inklusive uppsamlingscentralerna, på ett likvärdigt sätt. Inventering av förekomsten av möjliga anläggningar bör redan i dagsläget pågå hos varje länsstyrelse.

*Vilthanteringsanläggningarna* avstyrker med ett undantag (se Elbec Consult och Vilt AB/vilthanteringsanläggning nr 185 sist under detta avsnitt). Sammanfattningsvis anser de företaget, som avstyrker förslaget, att ett genomförande av detta kommer att slå ekonomiskt mot de etablerade företagen eftersom man har stora omkostnader; kostnader som jägarna inte skulle ha om de får leverera vildsvin och kött av vildsvin. Vidare anser man att hygien och kvaliteten på köttet kommer att försämrats.

*Vilthanteringsanläggning nr 154 Arne Olsson* framför bland annat följande synpunkter:

- Ett genomförande av förslaget kommer att slå ekonomiskt mot de etablerade företagen eftersom dessa har stora omkostnader; kostnader som jägarna inte skulle ha om de får leverera vildsvin och kött av vildsvin.
- Det är många jägare som skjuter 30-40 vildsvin om året som inte går genom vilthanteringsanläggningar. Det är förkastligt att släppa det ännu friare till jägarna att sälja obesiktat kött eftersom det finns risker för kvalitet och spårbarhet. Det är vi viltslaktare som har kunskapen att göra en besiktning, inte jägarna.
- Ekonomiskt stöd till etablering av fler vilthanteringsanläggningar kan försvåra för de befintliga, framför allt i södra Sverige.
- Prisbildningen på vildsvin varierar mellan olika länder inom EU. Det går att köpa helfall av vildsvin från Polen för cirka 6-7 kr/kg och då slipper man alla omkostnader som besiktning och hantering av slaktavfall.
- Trafikolyckorna med vildsvin orsakar materiella skador på fordon för cirka 100 miljoner kronor per år för försäkringsbolagen. Vad händer då om några år när vi har en stam på 500 000 djur? Ett bidrag, förslagsvis på 1 000 kr per djur, kan ges för vildsvin som besiktas vid en vilthanteringsanläggning.

ning. Detta bidrag skulle kunna utbetalas av berörd vilthanteringsanläggning direkt till jägaren. Med en avskjutning på 50 000 vildsvin per år skulle kostnaden bli cirka 50 miljoner kronor. Försäkringsbolagen, Jordbruksverket och Lantbrukarnas riksförbund borde vara intresserade av att stammen inte växer mer.

- När det oavhudade vildsvinet hänger hos jägaren ett par dagar uppstår ibland sur jäsning på samma sätt som hos björn. Sådana kroppar kasseras och därför skulle det vara bra om vilthanteringsanläggningarna skulle få ta emot avhudade slaktkroppar.
- Våra förslag skulle kunna leda till att priserna på köttet skulle kunna hållas ner och att man då skulle kunna leverera till storhushåll. Förslagen skulle också innebära att jägarna får betalt så att intresset för vildsvinsjakten inte avtar.

*Vilthanteringsanläggning nr 171 Åleby gård* förordar att det befintliga systemet kvarstår med tillägget att man gör det möjligt för de mindre vilthanteringsanläggningarna att fortsätta vara små, genom att relatera kostnadsstrukturen till verksamhetens omfattning i tydligare grad. Inträdeshindret borde även göras lägre på denna marknad, vilket skulle vara positivt för tillgängligheten, både vad gäller inlämningsställen av råvaran hela vildsvin från jägaren och av försäljningen till konsument på den lokala marknaden av produkten vildsvinskött. Vidare anför följande:

- Det centrala i denna fråga är på vilket sätt vi kan bibehålla och kanske förbättra det goda rykte som viltköttet har fått de senaste åren bland icke-jägare, det vill säga den vanlige konsumenten. Överväger vi att ta in ett system som riskerar att släppa ut sämre varor på marknaden? Vill någon riskera detta, med de följd effekter som detta för med sig? Vad är viktigt vid försäljning till en förstagångsköpare? Jo, att upplevelsen av köpet blir lyckad. Om köpet däremot inte blir lyckat, det vill säga om konsumenten får en dålig upplevelse av vildsvinskött, kommer det att skapa en misstro till den varan inte bara hos den konsumenten utan även i dennes bekantskapskrets. Jag menar att man riskerar en hel närings möjligheter. De företag som idag, med insyn från myndigheter, arbetar för att få ut viltköttet till alla konsument, inte bara de som känner en jägare, kommer att missgynnas. Detta är en näring som idag har en oerhörd potential! Utöver detta riskerar man även ett kanske ännu större problem, nämligen att vi står med stora volymer kött som konsumenten inte vill ha, genom dåliga smakupplevelser på grund av sämre hantering, vilket vore katastrof!
- Hur porträtteras vildsvinet av dem som är utsatta för vildsvinets negativa framfart? Jo, som ett skadedjur som till varje pris måste reduceras. Redan i detta ligger enligt mig en risk att hanteringen av detta "skadedjur" inte sker på det sätt vi professionella aktörer önskar. Jag ser på vildsvinet som en resurs, en råvara med ett stort värde. En råvara som kan skapa inkomster hos den som blir "utsatt" för denna resurs och en råvara som kan komma att bli grunden i en bransch som kan komma att omsätta stora summor om den tillåts att växa. Förstör inte detta! Min farhåga är att man legaliserar det

som idag redan sker, nämligen att det är OK att skjuta vildsvin, ta in dem i verkstan, stycka upp dem i verkstan eller i köket och därefter sälja denna produkt till ett lägre pris än vad vilthanteringsanläggningen någonsin kommer att kunna göra eller någonsin vill göra.

- Följden av att låta jägaren själv sälja sitt vildsvinskött är att jägaren inte får samma tid över för att jaga, då han/hon måste lägga tid på att stycka och hantera produkten på ett hygieniskt sätt. Detta tar tid och kräver både lokaler och kunskap. Jägaren måste genomgå ett antal utbildningar, vilket i och för sig är möjligt genom ett omfattande utbildningsprogram. Idag är min bild att kunskapen generellt är låg hos den enskilde jägaren. Dock är önskan att lära sig stor, så här finns en potential. Möjligheten att få en inkomst från vildsvinet för den enskilde, på ett rationellt sätt, genom att branschen finner lösningar som till exempel uppsamlingscentraler, görs mindre intressant.
- Hur fungerar systemet med trikinprovtagning idag? Det är ett system som faktiskt fungerar mycket bra, det är enkelt och snabbt vilket gör att det inte finns något motstånd till att använda det! Det är inte trikinerna jag som aktör är rädd för, tack vare detta väl fungerande system. Jag är mer rädd för på vilket sätt vildsvinet behandlas fram till tallriken ur ett hygieniskt perspektiv, om det är OK att hantera dem i vilken lokal som helst!
- Hur ser incitamenten ut för den lilla vilthanteringsanläggningen som säljer sina varor på den lokala marknaden att fortsätta ta alla de kostnader som det innebär att vara en godkänd anläggning, om grannen kan göra samma process utan några kostnader? Kommer vi att få fler eller färre mindre vilthanteringsanläggningar som uppfyller målen om närproducerade varor?
- Jag förordar således att det befintliga systemet kvarstår, med tillägget att man gör det möjligt för de mindre vilthanteringsanläggningarna att fortsätta vara små, genom att relatera kostnadsstrukturen till verksamhetens omfattning i tydligare grad. Inträdeshindret borde även göras lägre på denna marknad, vilket skulle vara positivt för tillgängligheten, både vad gäller inlämningsställen av råvaran hela vildsvin från jägaren och försäljningen till konsument på den lokala marknaden av produkten vildsvinskött.

*Vilthanteringsanläggning nr 305 Vrenco* har bland annat framfört följande synpunkter. Vi har under några få år fått ett nytt klövvilt i vår fauna i Sverige. Vildsvinet är och kommer att vara ett mycket intressant jaktbyte och vildsvinsköttet kommer inom några år att ha större ekonomisk betydelse och finnas i större mängder än älgköttet. Detta betyder att försäljningen och marknadsföringen av vildsvinskött är en mycket större fråga än bara ett ”trikinprov”. Den totala livsmedelshygien, hanteringen, styckningen, försäljningen och marknadsföringen av vildsvinsköttet kommer att avgöra om svenska konsumenterna kommer att finna vildsvinsköttet som ett attraktivt livsmedel. Jag möter idag de som kastar sina galtar och kunder som rynkar på näsan åt vildsvinsköttet. Det är tråkigt för vi behöver nya kunder för jägarna kan inte äta upp vildsvinsköttet själva. För vildsvinskött, rätt hanterat är ett mycket fint livsmedel. När jag hör om detta förslag så blir jag väldigt fundersam över om jag

verkligen ska fortsätta att investera. Med ett nytt tänkt regelverk så kan jag lika gärna göra om mitt lilla slakteri till ett ”svartslakteri” (som blir vitt med nya regelverket) och med större lönsamhet och mindre krångel kan jag sälja mitt viltkött till mina kunder.

Min största oro gäller faktiskt vildsvinsköttets rykte som kommer att äventyras av för många små leverantörer med dålig eller ingen kunskap om styckning, livsmedelshygien och kvalitetskrav och detta betyder att de kommer att behöva sälja ”billigt”, dock får de mer betalt där än av mig. Jag tänker så här: om 10 % av jägarna i en framtid säljer varsitt vildsvin så kommer det ut på marknaden vildsvinskött av mycket skiftande kvalitet och hygien. Jag har under de senaste 10 åren varit med i 5 olika jaktlag (3 idag) och den kunskap som de jägarna har och de resurser som finns för kvalitet och livsmedelshygien är mycket begränsade. Det är ett jaktlag som har en lokal med vatten och kyla de övriga styckar hemma i ”garaget”, det var här jag såg min affärsidé. Idag har butikerna sällan eller aldrig egen kunskap och lokaler för styckning då de bara köper färdigstyckat. Samma sak gäller inom de flesta restaurangföretag. Ska jag kunna konkurrera med en vanlig jägare som säljer sitt kött styckat så är de kostnader (inklusive min lön) som jag åläggs för stora och dessutom kommer jag att utsättas för en ordentlig prispress, se nedan.

Företaget har också lämnat en detaljerad jämförelse mellan vad kostnaderna skulle bli i ett alternativt system för jägaren respektive för vilka kostnader en vilthanteringsanläggning har. Företagaren uppger dock att han inte har haft tid att räkna ut allt exakt varför en del uppgifter är uppskattningar.

*Vilthanteringsanläggning nr 689 Åke P* framför bland annat följande. För att upprätthålla ordning och livsmedelssäkerheten tycker vi att all vildsvinshantering ska bibehållas som tidigare. Negativa konsekvenser med att ändra förslaget är.

- Riskbedömningen om något skulle hända drabbas hela branschen.
- Tror inte att det kommer öka avskjutningen bara för att det kan säljas direkt.
- Direkt försäljning från jägare sker redan idag.
- Ska direktoförsäljning ske ska trikinundersökningarna subventioneras av staten så risken minskar.

Alternativ till direktleveranser från jägare till slutförbrukare skulle kunna vara att det går genom en vilthanteringsanläggning och jägaren tar det som återtag och att kostnaden för slakt, besiktning och trikinundersökning subventioneras så att den enskilde jägaren slipper dessa kostnader. Jägarna måste få mer betalt men tyvärr finns det ingen möjlighet då inte efterfrågan för köttprodukten finns. Hjälp branschen med marknadsföring av vildsvinsköttet! Tyvärr är det så att det endast skrivs och berättas negativt om vildsvin, såsom olyckor, förstörelse m.m. Skapa en organisation där representanter från vilthanteringsanläggningarna, jägarförbundet, försäkringsbolag och er, för att dela med oss av våra kunskaper så vi kan göra något åt problemet.

*Elbec Consult och Vilt AB* har genom sin VD Lasse Bengtsson, tillika utbildare inom viltområdet samt innehavare av remissmottagaren vilthanteringsanläggning nr 185 *Sjuhärads hjort och vilt* förordat förslaget. Dessutom lämnas en stor mängd synpunkter och förslag till utveckling av förslaget, men också av verksamheter vid uppsamlingscentraler och vilthanteringsanläggningar. Dessa synpunkter och förslag berör inte bara Livsmedelsverkets remiss utan även jägarnas och jägarorganisationernas ansvar i sammanhanget.

I sitt remissvar pekar Bengtsson bland annat på följande. Anledningen till att provtagning av trikinos inte ökar i takt med den ökade avskjutningen är enligt min mening okunskap inom jägarkåren om vad trikinos är och vad en smitta kan innebära. Här får vi utbildare, informatörer inom jägarförbunden ta på oss ett stort ansvar, samtidigt som den låga frekvensen av funna positiva svar vid provtagning heller inte motiverar jägarna att skicka in prover. För att förenkla/öka inskickandet av prover kan ett alternativ vara att se till att propvåsar för inskickande finns mer lättillgängliga, till exempel en ansvarig certifierad person i varje krets som har kuvert hemma. I den nya lagstiftningen (förespråkar givetvis förslaget om utbildning av jägaren, återkommer med det) bör också tas fram ett formulär som jägaren ska fylla i vid inskickandet av prover som ska innehålla uppgifter om jägarens telefonnummer och e-postadress för att provtagaren ska kunna ge även ett positivt svar på ett snabbt och effektivt sätt.

En vilthanteringsanläggning är en godkänd livsmedelslokal som i många fall endast används under en begränsad tidsperiod, jaktsäsongen. För att få en dylik anläggning godkänd krävs besiktning av myndigheten Livsmedelsverket. Grundläggande lagstiftning för godkännande av en vilthanteringsanläggning är skriven för slakterier med storskalig verksamhet och hänsyn har inte tagits till småskalig produktion. Dock kan konstateras att besiktningsveterinärerna i de flesta fall inser småskaligheten och den periodiserande verksamheten. De förstår också småskaligheten i verksamheten och tar hänsyn till den, men det vore kanske på sin plats att i skrift ange riktlinjer för hur en småskalig och periodiserande verksamhet ska se ut. Detta skulle underlätta för att få igång fler godkända vilthanteringsanläggningar, vilka givetvis ändå ska arbeta efter principen säkra livsmedel till konsumenten. Det idag kostnadsfria godkännandet och den låga besiktningskostnaden är ändå, i många fall, en förutsättning för att verksamheten ska kunna bedrivas vidare så det är viktigt att denna form finns kvar även i framtiden. Livsmedelsverket bör arbeta aktivt för detta.

Uppsamlingscentraler som verket skriver om i remissen är ju ofta knutna till en vilthanteringsanläggning och är då inte till någon större hjälp för den enskilde jägaren som vill hantera och sälja sina vildsvin på egen hand, till detaljhandel eller liknande. Eftersom regeringen inser att avskjutningen av vildsvin måste och kommer att öka dramatiskt är det lämpligt att undersöka möjligheten till stöd eller bidrag och att hjälpa jägarförbundets lokala kretsar och viltförvaltningsområden att skaffa någon form av lämplig lokal (slaktbod) med kyl-

möjlighet att ta hand om vildsvinen i. Det är ju under den varma delen av året som vakjakten på vildsvin oftast sker och då också är effektivast. Jag vet att det finns många enskilda jaktlag och jägare som redan idag har kylmöjligheter men att få till det breda samarbetet så att alla har möjlighet till slaktbod eller liknande är svårt varför jag tror att de bör vara i Jägarförbundets regi på något sätt. Kontroll och eventuell registrering samt certifiering av dylika anläggningar kan kanske ske i Länsstyrelsens regi men jag tror och tycker att om vi ska få ordning på vildsvinsavskjutningen för den enskilde jägaren kan detta vara ett sätt till god tillvaratagning. Denna lokal kan ju för övrigt vara en plats där man kan ha lokala praktiska utbildningar för jägarna. Det är ju för övrigt lämpligt att det på dylika anläggningar finns kuvert och blanketter, dels för inskickning av prover, dels för ifyllande av utbildad certifierad jägare.

Om man jämför antalet skjutna vildsvin med dem som har hamnat på en vilthanteringsanläggning visar det sig att de flesta skjutna djur ”behålls” av jägaren men, av egen erfarenhet vet jag att det idag hanteras på ett, enligt livsmedelslagen, icke önskvärt sätt, här får vi nu chansen att styra in jägarna på ”rätt spår”.

Att bibehålla lagstiftningen så som den är idag, med leveranser till vilthanteringsanläggningar, skulle inte fungera med den, förhoppningsvis, stora ökningen av avskjutning som ju är ett måste. Hanteringsmässigt skulle det säkert fungera men vi skulle inte få jägarna att göra det som de måste, nämligen kraftigt öka avskjutningen. Jag förespråkar absolut det andra alternativet med en utbildad certifierad vilthanterare som då ges möjlighet till mindre direkta leveranser av vildsvin. Alternativet kan då se ut som följer:

- utbildning av jägaren, certifiering
- absolut krav på trikinprovtagning före leverans/försäljning,
- viltet levereras tillsammans med 1/godkänt trikinkontrolldokument från ackrediterat laboratorium och 2/dokument om att det är ett säkert livsmedel, ifyllt och undertecknat av en certifierad person,
- krav på att dokumentering i cirka 12 månader ska föras av jägaren,
- endast helfall får levereras,
- endast färska djur får levereras, ej frysta,
- levererade vildsvin ska ha hängt i kontrollerad kyla,
- varje levererat vildsvin får ett leveransnummer av leverantören/jägaren vilket även framgår i medföljande dokument och det av jägaren sparade dokumentet, och
- leveranser av vildsvin ska ske avhudat så att skottrensningen har skett på ett korrekt och kontrollerat sätt.

Bengtsson framför vidare att efter genomgången utbildning som certifierad vildsvinshanterare ska jägaren:

- känna till aktuell livsmedelslag berörande vilt o vilthantering, livsmedels-säkerhet enligt livsmedelslagen,
- ha relevanta kunskaper om trikinos som spridning, sjukdomsbegrepp och så vidare,
- känna till hur och vart trikinprov skickas,
- kunna på ett riktigt sätt fylla i aktuella dokument,
- kunna på ett korrekt hygieniskt, etiskt sätt, ta hand om, passa, flå och hänga ett vildsvin,
- vara väl insatt i vildsvinens anatomi,
- kunna göra både en yttre och en inre besiktning för att säkerställa, på ett jägarmässigt sätt, vildsvinets livsmedelssäkerhet, och
- kunna bedöma skillnaden mellan friska och sjuka djur.

Bengtsson avslutar sitt remissvar med följande summering:

- slå ihop viltundersökarutbildningen och denna utbildning, här kallad certifierad vildsvinshanterare,
- förändra nuvarande dokument/intyg i viltundersökarutbildningen till ett dokument. Detta ska följa allt vilt som säljs direkt till konsument eller detaljhandel och vara "livsmedelssäkert" enligt vissa normer (jägar-mässiga?)
- kräv dokumentering av leverantören jägaren i till exempel 12 månader,
- länsstyrelsen ska ha listor på certifierade jägare,
- i förlängningen bör denna utbildning även göra att certifierad jägare får möjlighet att "kassera" vilt, bli så kallad viltkasserare istället för att som idag, utbildade poliser gör det, och
- att det under hand byggs upp uppsamlingscentraler eller så kallade slaktbodas där jägarna ges möjlighet att hantera och förvara viltet i kyla och så vidare. Detta kan vara en sak för varje viltvårdsområde/krets, med stöd från Jägarförbundet och bidrag från regering, kanske med EU-pengar.

### ***6.2.2 Synpunkter lämnade på utkast till redovisning vid samråd med Statens veterinärmedicinska anstalt, Smittskyddsinstitutet och Sveriges lantbruksuniversitet***

Ett samråd har hållits den 11 september 2009 med företrädare för Statens veterinärmedicinska anstalt, Smittskyddsinstitutet och Sveriges lantbruksuniversitet. Som underlag för samrådet användes det utkast till redovisning, som skickades ut på remiss den 24 augusti 2009 och som i huvudsak överensstämmer med det förslag som redovisas i avsnitt 8.2.

Statens veterinärmedicinska anstalt framförde att förslaget till ett alternativt system för provtagning inte innebär någon försämring ur livsmedelssäkerhetssynpunkt jämfört med befintlig lagstiftning. Systemet bör alltså kunna genomföras utan att risken för fall av trikinos hos människa ökar, vilket övriga

myndigheter instämde i. Anstalten ansåg också att provtagningen bör kunna utföras av jägaren själv, men framförde också att spårbarheten blir enklare med en begränsad grupp provtagare och att en sådan grupp är lättare att kontrollera. Vidare framförde anstalten att det inte är nödvändigt med en särskild utbildning för ändamålet provtagning. Som ett alternativ nämndes att en tydlig och handgriplig information om provtagning m.m. kan publiceras på lämpliga webbplatser. Utbildning skulle också kunna ingå i utbildningen inför jägarexamen.

Statens veterinärmedicinska anstalt pekade särskilt på att kroppar för vilka analysvaret visat på förekomst av trikiner bör destrueras, vilket leder till vissa kostnader. Det bör säkerställas att detta sker så att köttet inte grävs ner eller lämnas i skogen med risk för smittspridning till andra djur. Det skulle vara till fördel om detta kunde ske genom att staten står för kostnaden.

Smittskyddsövervakning av andra smittsamma svinsjukdomar diskuterades utifrån avsnitt 5 i denna redovisning. Statens veterinärmedicinska anstalt framförde att dessa undersökningar av vildsvin med avseende på förekomst av smittsamma sjukdomar utförs årligen. De genomförs inte på ett systematiskt sätt utan via personliga kontakter. Anstalten skickar ut provtagningsutrustning till jägare och undersökningarna finansieras idag av Jordbruksverket. Man anser att det är väsentligt ur ett smittskyddsövervakningsperspektiv att dessa undersökningar genomförs även i framtiden.

Under samrådet framförde samtliga myndigheter betänkligheter vad gäller hygien vid jakt och leveranser av kött inom det alternativa systemet. Man pekade på att risken för bukskott hos vildsvin är större än för andra vilda djurslag och även på att vildsvin är svårare att slakta upp än annat vilt. Vidare jagas vildsvin sommartid vilket förutsätter att kropparna kan förvaras i kyla i avvaktan på analysvar. Myndigheterna framförde att utbildnings- och informationsinsatser bör göras med syftet att öka medvetenheten om livsmedels säkerhet. Sådan utbildning och information bör inte bara vara riktad till jägare, utan även till konsumenter. Statens veterinärmedicinska anstalt föreslog att Livsmedelsverket ser över och kompletterar den information som finns på verkets webbplats om faror och risker med viltkött, och då inte bara när det gäller kött av vildsvin. Myndigheterna framförde vidare att Livsmedelsverket, vid ett eventuellt genomförande av det alternativa förslaget, bör överväga hur stora de mängder ska få vara, som jägaren ska få leverera till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar. Myndigheterna ansåg att de mängder som anges för älg och annat vilt i Livsmedelsverkets vägledning Jägarens direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt proportionellt sett blir för stora om de i framtiden ska gälla för vildsvin.

Myndigheterna var tveksamma till om det alternativa systemet verkligen kommer att kunna bidra till att stoppa vildsvinens okontrollerade tillväxt. Statens veterinärmedicinska anstalt framförde att en ersättning från staten för fällda vildsvin skulle kunna bidra till en ökad avskjutning.

### **6.2.3 Sammanfattning av utfall av remissvar och samråd**

Livsmedelsverket vill framföra att de svar som har inkommit från mottagarna av remissen och de synpunkter som framfördes vid samrådet ger en splittrad bild när det gäller förslaget om ett alternativt system för provtagning och för jägarens direkta leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin:

- Statens veterinärmedicinska anstalt, Smittskyddsinstitutet och Sveriges lantbruksuniversitet tillstyrker förslaget, men vill se ytterligare förenklingar.
- Övriga centrala myndigheter, det vill säga Naturvårdsverket och Jordbruksverket tillstyrker förslaget, men Jordbruksverket vill se ytterligare förenklingar.
- Kontrollmyndigheterna vid länsstyrelserna avstyrker förslaget genom det samordnande länsrådet för kontakter med Livsmedelsverket om veterinära frågor.
- Jägarnas företrädare Svenska jägareförbundet och Jägarnas riksförbund tillstyrker förslaget, men Jägarnas riksförbund vill se ytterligare förenklingar.
- Företagarna vid vilthanteringsanläggningarna avstyrker med ett undantag förslaget.
- Länsveterinärföreningens remissvar innehåller både tillstyrkanden och avstyrkanden.
- Sveriges jordägareförbund och Sveriges yrkesjägarförening tillstyrker förslaget.
- Sveriges veterinärförbund tillstyrker förslaget under vissa förutsättningar.

## 7. Problembeskrivning och utgångspunkter för Livsmedelsverkets förslag till ett alternativt system

Under detta avsnitt i redovisningen beskriver Livsmedelsverket de problem som har identifierats i anslutning till regeringsuppdraget. Beskrivningen har gjorts mot en bakgrund av fakta, erfarenheter av nuvarande förhållanden, lagstiftning, inhämtande av underlag, samråd, remiss m.m.

I avsnittet analyseras problem bland annat om vem som kan verka som provtagare, om spårbarhet i livsmedelskedjan och om strukturen inom vilthantlingsbranschen.

### 7.1 Provtagare

I ”Redovisning av regeringens uppdrag ifråga om förvaltning av vildsvin m.m.” (se avsnitt 2) föreslog Naturvårdsverket att, för att underlätta och för att få ett större antal vildsvin trikinundersökta, möjligheten bör finnas för den enskilde jägaren att enbart skicka in prover för trikinundersökning om det gäller mindre mängder vilt (vildsvin).

De allra flesta jägare i Sverige är privatpersoner, inte livsmedelsföretagare och de kommer därför inte att bli registrerade som livsmedelsföretagare i primärproduktionen. Som har nämnts under avsnitt 4.5.1 ska alla jägare i Danmark vara registrerade hos myndigheten Skov- og Naturstyrelsen och av denna anledning krävs ingen ytterligare registrering hos den danska livsmedelsmyndigheten Fødevarestyrelsen. I Sverige finns ett liknande system, som innebär att alla som jagar i Sverige, både svenska och utländska jägare, är skyldiga att betala en viltvårdsavgift<sup>34</sup> till staten (Kommerskollegium). Naturvårdsverket driver register både för viltvårdsavgiften och för genomgången jägarexamen.

Livsmedelsverket anser att de som verkar i ett alternativt system för provtagning bör kunna kontrolleras av den behöriga myndigheten. Om den enskilde jägaren ska få ta prov förutsätter detta att kontrollmyndigheten känner till vilka dessa jägare är, det vill säga att dessa är registrerade av kontrollmyndigheten. Eftersom antalet presumtiva vildsvinsjägare bedöms vara stort gör Livsmedelsverket bedömningen att det inte är en framkomlig väg att registrera samtliga dessa jägare. Ett system med ett begränsat antal särskilda provtagare skulle dock kunna bli hanterbart. Vidare bör sådana provtagare kunna registreras av kontrollmyndighet i ett offentligt rikstäckande dataregister. Eftersom ett sådant register måste uppfylla kraven i personuppgiftslagen (1998:204) kan ett upprättande av registret innebära att ändringar först måste göras i lag; jämför lagen om djurskyddskontrollregister (2009:619)<sup>35</sup> som kompletteras av personupp-

---

<sup>34</sup> Källa Naturvårdsverket [www.naturvardsverket.se](http://www.naturvardsverket.se).

<sup>35</sup> Se även regeringens proposition (2008/09:143) Djurskyddskontrollregister.

giftslagen. Som har nämnts ovan är de flesta jägare inte livsmedelsföretagare utan privatpersoner. Det bör därför framhållas att om den enskilde vildsvinsjägaren skulle få ta prov inom ett alternativt system, skulle ett motsvarande register behöva upprättas över dessa jägare.

Den som ska utföra provtagning bör ha tillräckliga kunskaper om relevant lagstiftning, sjukdomen trikinos och dess risker, anatomi, provtagningsmetodik, hygien vid jakt och uppslaktning av vildsvin m.m. Detta bör kunna uppnås genom utbildning.

### **7.2 Befintliga nationella regler om leveranser av små mängder**

Reglerna i 29-30 §§ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien, som inte alls tillåter jägaren att leverera små mängder oavhudat vildsvin eller kött av vildsvin direkt till konsument eller detaljhandelsanläggning, gäller även för jägare som inte är livsmedelsföretagare. Syftet med dessa regler är att förhindra utsläppande på marknaden av kött som kan vara smittat med trikiner. Reglerna möjliggör dessutom att offentlig kontroll av bland andra vildsvinsjägare kan utföras när så anses vara påkallat, vare sig jägaren är livsmedelsföretagare eller inte.

Om jägare ska tillåtas att leverera små mängder oavhudat vildsvin och kött av vildsvin anser Livsmedelsverket att reglerna bör vara så utformade att de gäller för alla jägare som levererar små mängder, det vill säga även för jägare som inte är livsmedelsföretagare. Syftet med detta skulle, liksom med befintliga regler, vara att förhindra utsläppande på marknaden av kött som kan vara smittat med trikiner.

### **7.3 Spårbarhet i livsmedelskedjan och märkning av livsmedel**

Regler om spårbarhet ett steg bakåt och ett steg framåt i livsmedelskedjan återfinns i artikel 18, punkterna 1-3 i förordning (EG) nr 178/2002. Dessa regler gäller dock endast för livsmedelsföretagare. Om en jägare är livsmedelsföretagare och som en sidoverksamhet levererar små mängder vilt eller kött av vilt till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar, omfattas jägaren av kraven på spårbarhet. En jägare, vars verksamhet inte har den organisation och kontinuitet som kännetecknar ett livsmedelsföretag, kan dock i begränsad omfattning släppa ut primärprodukter eller kött på marknaden utan att omfattas av kraven på spårbarhet.

I artikel 18, punkt 4 i förordning (EG) nr 178/2002 anges bland annat att livsmedel som släpps eller sannolikt kommer att släppas ut på marknaden inom gemenskapen ska vara lämpligt märkta eller identifierade för att underlätta spårbarheten. Dessa regler omfattar alla som släpper ut livsmedel på marknaden, inklusive jägare som inte är livsmedelsföretagare.

Regler om märkning finns i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel. Dessa föreskrifter omfattar enligt 1 § märkning och presentation av livsmedel som är avsedda att som sådana saluhållas till enskilda konsumenter och till storhushåll. Reglerna gäller därmed för alla personer som släpper ut livsmedel på marknaden, det vill säga även för jägare som levererar vilt och kött av vilt direkt till konsumenter och till lokala detaljhandelsanläggningar, som levererar direkt till konsumenter. Reglerna gäller oberoende av om jägaren är livsmedelsföretagare eller inte.

Enligt 7 § i LIVSFS 2004:27 ska föreskrivna märkningsuppgifter anges antingen på själva förpackningen eller på etikett som fästs på förpackningen. I 14 § anges bland annat att för färdigförpackade livsmedel, som är avsedda för enskilda konsumenter, men som saluhålls i ett tidigare handelsled eller storhushåll där de ska beredas, delas eller saluhållas till enskilda konsumenter i oförpackat skick, får föreskrivna märkningsuppgifter anges i särskild handling. Vilka de föreskrivna märkningsuppgifterna är framgår av 16 § i föreskrifterna.

Slaktkroppar som har godkänts av den officiella veterinären vid slakterier och vilthanteringsanläggningar ska kontrollmärkas med en stämpel som innehåller anläggningens godkännandenummer. I styckningsledet ska emballerade styckade produkter identifieringsmärkas av livsmedelsföretagaren med ett märke som är identiskt med kontrollmärket. Identifieringsmärkning ska även ske i leden efter styckning, till exempel vid tillverkning av köttprodukter. Kontroll- och identifieringsmärkningen utgör därmed ett system som, jämfört med spårbarhetskraven i artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002 och märkningsbestämmelserna, medför en mer omfattande spårbarhet i livsmedelskedjan för kött än för andra livsmedel.

Enligt Livsmedelsverkets uppfattning är spårbarheten säkerställd med befintliga regler om leveranser av vildsvin till vilthanteringsanläggning. Verket anser att även ett alternativt system för trikinprovtagning och leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin bör vara så utformat att det säkerställer en likvärdig nivå på spårbarheten.

Av avsnitt 4.5.6 i denna redovisning framgår att det i Slovakiens notifiering om nationell lagstiftning finns regler om att kött av vilt i detaljhandelsledet ska vara märkt med en information som anger att det bör värmebehandlas av slutkonsumenten. I samband med inhämtandet av underlag föreslog Jordbruksverket att märkning, där vikten av värmebehandling framgår, skulle kunna vara ett kompletterande krav. Jordbruksverket har påpekat detta även i sitt svar på remissen.

Livsmedelsverket anser dock att ett livsmedel som släpps ut på marknaden ska vara säkert för konsumenten och att regler därför inte bör införas om att kött från vildsvin ska vara märkt med uppgifter om undanröjande av risker innan konsumtion.

Däremot skulle det kunna övervägas att på Livsmedelsverkets webbplats ge råd till jägare om att de, som ytterligare en säkerhetsåtgärd före konsumtion i det egna hushållet, kan frysa ner köttet. Mot detta talar dock Statens veterinärmedicinska anstalts uppgifter om att frysning är en osäker metod för att oskadliggöra trikiner eftersom olika arter är olika känsliga för låga temperaturer och att fryståliga trikinarter finns hos djur i den svenska faunan, se avsnitt 7.6. Livsmedelsverket anser att det råd som i första hand bör ges till jägare, som ska använda vildsvinskött i det privata hushållet, är att jägaren tar ett muskelprov och sänder detta till ett ackrediterat laboratorium för trikinundersökning.

#### **7.4 System för spårbarhet vid provtagning, analys och leverans av vildsvin och kött av vildsvin**

Statens veterinärmedicinska anstalt har i samband med inhämtandet av underlag lämnat följande synpunkter på vilka krav som bör ställas på ett system för spårbarhet. Det framförs att det bör införas särskilda regler om märkning av primärprodukter och styckningsdelar så att dessa kan kopplas till ett skriftligt laboratorieutlåtande om trikinfrihet. Jägare som vill avyttra kött till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar bör registreras och förses med nummeretiketter för märkning av vildsvin/styckningsdelar. Numret ska följa med djuret/styckningsdelarna och kunna härledas till jägare och djur, till exempel 1:1, 1:2, 1:3 osv. där 1 är jägarens nummer och löpnumret är djurets. Dessa unika nummer ska också anges på remissen (provets märkning) vid inskickande av prov till ackrediterat laboratorium så att det framgår i laboratoriets utlåtande vilket djur analysen avser. Om en något lägre grad av spårbarhet anses vara acceptabel kan man föreskriva att vildsvinet/styckningsdelarna åtföljs av en originalutskrift av laboratoriesvaret, vilket beställs i samband med undersökningen.

Livsmedelsverket gör bedömningen att ett system för spårbarhet i livsmedelskedjan mellan konsument/detaljhandel och jägare, inklusive säkerställandet av att vildsvinsköttet är provtaget och analyserat, är den del i ett alternativt system som är svårast att säkerställa. Statens veterinärmedicinska anstalt har framfört att det vid styckning till mindre delar än hel eller halv avhudad slaktkropp inte längre är rimligt att information om trikinprovtagning och analys svar kan kopplas till köttet. Livsmedelsverket anser i likhet med anstalten att jägare inte bör få leverera finstyckade detaljer utan endast primärprodukter av vildsvin (oavhudad kropp) och hel eller halv avhudad slaktkropp.

#### **7.5 Smittspårning vid fall av trikinos hos människa**

I 3 § fjärde stycket smittskyddslagen (2004:168) anges bland annat att allmänfarliga sjukdomar och vissa andra smittsamma sjukdomar ska anmälas eller bli föremål för smittspårning enligt bestämmelserna i lagen. Sådana sjukdomar

benämns anmälningspliktiga sjukdomar respektive smittspårningspliktiga sjukdomar. I 7 § smittskyddsförordningen (2004:255) anges att Socialstyrelsen får meddela föreskrifter om vilka smittsamma sjukdomar, utöver de allmänfarliga sjukdomarna, som ska vara smittspårningspliktiga. I Socialstyrelsens föreskrifter (SOSFS 2004:5) om smittspårningspliktiga sjukdomar anges att trikinos är en sådan sjukdom.

Livsmedelsverket vill framhålla att spårbarhet i livsmedelskedjan är en förutsättning för att smittspårning ska kunna ske efter påvisande av trikinos hos människa.

### **7.6 Infrysning som metod för att avdöda trikiner i kött**

Jordbruksverket har i samband med inhämtandet av underlag föreslagit följande. Som ett komplement till jägarens provtagning, kan det införas krav i lagstiftningen på att jägaren endast ska få leverera kött i infrys skick och krav på att köttet ska märkas med infrysningsdatum. Krav på infrysning av kött skulle också kunna införas i butiksledet. En riskvärdering måste härvid göras utifrån trikinförekomst och frystålighet, inberäknad risken för en spridning inom landet av fryståliga trikinarter.

På Statens veterinärmedicinska anstalts webbplats anges att frysning är en osäker metod för att oskadliggöra trikiner eftersom olika arter är olika känsliga för låga temperaturer. Sveriges lantbruksuniversitet har i samband med inhämtandet av underlag angivit att trikiner av arten *Trichinella nativa* har påvisats hos lodjur och räv i Sverige. Dess larver är, till skillnad från de trikinarter som är vanligast förekommande, fryståliga och överlever därför en frysbehandling som tidigare använts.

I förordning (EG) nr 2075/2005 om kontroll av trikiner i kött anges att frysbehandling kan användas som metod för att avdöda trikiner i kött, men endast när det gäller kött från tamsvin.

Det finns risk för att fryståliga trikiner ska överföras till vildsvin. Vidare är nedfrysning en osäker metod för avdödning av trikiner hos vildsvin och det är inte sannolikt att alla jägare har tillräckliga kunskaper om de olika frysmetoderna. Det skulle också vara svårt eller omöjligt att kontrollera att jägaren har frysförvarat köttet på ett korrekt sätt. Livsmedelsverket anser därför att frysförvaring som metod att oskadliggöra trikiner inte är en framkomlig väg. Ett alternativt system för provtagning och för utsläppande av små mängder på marknaden bör istället vara så utformat att det säkerställer att kött, som levereras direkt till konsumenter och lokal detaljhandel, är fritt från trikiner. Detta bör ske genom att ett muskelprov tas för undersökning vid ett ackrediterat laboratorium.

### **7.7 Hygien vid jakt och urtagning i fält samt kylförvaring av oflått vilt inom primärproduktionen**

Reglerna för primärproduktion av livsmedel, bland annat regler om kylförvaring<sup>36</sup> av oflått vilt, gäller inte vid jägarens direkta leveranser av små mängder vilt. Vildsvin jagas även sommartid och med tanke på att analysvar kan erhållas tidigast inom ett dygn efter provtagning, ibland efter längre tid, kan köttet försämrats eller bli otjänligt i de fall möjlighet saknas till kylförvaring.

Både i samband med inhämtandet av underlag och i samband med remissen har från flera olika håll, bland annat från företagare vid vilthanteringsanläggningar men också från andra remissinstanser, lämnats synpunkter på hygien vid jakt på vildsvin. Det har framförts att vildsvin är betydligt svårare att skjuta på ett korrekt sätt jämfört med andra vilda djur, vilket ökar risken för bukskott. Vidare anses vildsvin svårare att passa och avhuda på ett hygieniskt sätt jämfört med till exempel älg eller rådjur. Det har framförts att uppslaktning därmed bör ske vid en vilthanteringsanläggning, eftersom man där har relevant kunskap samt tillgång till vatten och andra faciliteter som behövs för en hygienisk hantering. Enligt uppgifter från en innehavare av en vilthanteringsanläggning är det vanligt att vildsvin är felaktigt skjutna och att de är förorenade vid ankomsten till vilthanteringsanläggningen. Innehavaren har uppgett att 30 % av inkommande vildsvin håller en så låg hygienisk standard att de måste kasseras.

Synpunkter på hygien vid jakt och annan hantering i anslutning till jakten har också framförts vid det samråd som hölls med Statens veterinärmedicinska anstalt, Smittskyddsinstitutet och Sveriges lantbruksuniversitet den 11 september 2009.

Livsmedelsverket vill uppmärksamma att köttet från djur, som hanteras på ett ur hygienisk synpunkt olämpligt sätt, riskerar att genomgå en snabb kvalitetsförsämring, framför allt om jägaren saknar möjlighet till kylförvaring av viltet innan det lämnas till vilthanteringsanläggningen. Om jägare i framtiden ska få leverera små mängder vildsvin och kött av vildsvin kan motsvarande problem uppstå, men då i samband med leverans till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar och utan att veterinära kontroller utförs. Livsmedelsverket anser att dessa problem kan motverkas genom information till och utbildning av jägare. Verket anser vidare att det vid jakt på vildsvin under den varma delen av året är väsentligt att jägaren har tillgång till en lokal med aktiv kyla och detta oberoende av om primärprodukterna av vildsvin ska levereras till en vilthanteringsanläggning eller, i framtiden, i form av små mängder vildsvin och kött av vildsvin till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar.

---

<sup>36</sup> Bilaga III, avsnitt IV, kapitel II, punkt 5 i förordning (EG) nr 853/2004 om animaliska livsmedel. Se även avsnitt 4.3.1 i redovisningen.

Livsmedelsverket anser att utbildning av jägare i frågor om livsmedelssäkerhet och hygien vid jakt och slakt av vilt är jägarorganisationernas ansvar och att sådan utbildning bör ingå i jägarexamen. I livsmedelslagstiftningen finns krav på att vissa jägare ska utbildas till så kallade utbildade personer. Denna utbildning kommer, om ett alternativt system för provtagning genomförs, att kunna kompletteras av den utbildning som provtagaren bör genomgå. Dessa utbildningar skulle kunna samordnas och innehålla moment om livsmedelssäkerhet och hygien, inte bara om vildsvin utan om allt vilt.

I Livsmedelsverkets rådgivande dokument Älgjakt, avhudning av björn och lagstiftning om vilt<sup>37</sup> finns information till jägare om hygien vid jakt och slakt m.m. Framställningen i denna information om hygienisk hantering vid älgjakt är relevant också vid jakt på vildsvin.

### **7.8 Uppsamlingscentraler och vilthanteringsanläggningar**

I avsnitt 4.3.4 har redogjorts för en kartläggning av vilthanteringsanläggningar, som tar emot vildsvin och av andra förhållanden inom vilthanteringsbranschen. Vidare har i avsnitt 4.3.5 lämnats information om i vilka delar av landet trafikolyckorna med vildsvin förekommer. Dessa uppgifter bör kunna ge en viss bild av hur vanligt förekommande vildsvin är inom respektive län. Vid en sammanvägd bedömning av dessa uppgifter, det vill säga av geografisk placering, upptagningsområden och utnyttjande av uppsamlingscentraler, antalet mottagna vildsvin samt inträffade trafikolyckor med vildsvin framkommer en annan bild än den som enbart den geografiska placeringen av vilthanteringsanläggningarna ger.

I de nordliga delarna av vildsvinens utbredningsområde, det vill säga länen Värmland, Örebro, Västmanland, Uppsala, Stockholm, Södermanland och Östergötland, är anläggningarna få eller obefintliga, glest placerade och har låg kapacitet. Det saknas uppgifter om huruvida det finns uppsamlingscentraler inom dessa områden. Antalet trafikolyckor inom vissa av dessa län förefaller dock vara förhållandevis få, framför allt i Värmland, Västmanland och Örebro. Ett undantag inom detta område när det gäller antalet vilthanteringsanläggningar är Södermanlands län med cirka 10 anläggningar, men dessa anläggningar tar tillsammans endast emot cirka 1 000 vildsvin. I Södermanlands län och i de angränsande länen Stockholm och Östergötland är trafikolyckor med vildsvin förhållandevis vanliga, vilket ytterligare skulle kunna förstärka bilden av att vilthanteringsanläggningarna i detta område inte har tillräcklig kapacitet.

Trafikolyckorna i Jönköpings, Kronobergs och Kalmar län är förhållandevis många till antalet, vilket pekar på en större förekomst av vildsvin. De tre stora

---

<sup>37</sup> Informationen återfinns på Livsmedelsverkets webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

anläggningar som finns i dessa län kan dock sannolikt, med hjälp av uppsamlingscentraler, täcka en stor del av behovet inom länen och angränsande områden i grannlänen.

Antalet trafikolyckor med vildsvin är störst i Skåne län. I detta län och i angränsande delar av grannlänen Halland, Kronoberg och Blekinge förefaller det dock finnas ett tillräckligt antal vilthanteringsanläggningar med tillräcklig kapacitet för att täcka behovet.

I sammanhanget bör nämnas att många företag har uppgett att man har för avsikt att utöka verksamheten, i vissa fall i avsevärd grad.

### **7.9 Konkurrensförhållanden och kostnader för en vilthanteringsanläggning**

Innehavaren av vilthanteringsanläggning nr 171 Äleby gård har i samband med inhämtandet av underlag framfört bland annat följande synpunkter. Han är oroad över utvecklingen för sin anläggning och för branschens (vilthanteringsanläggningarnas) överlevnad i stort. Volymerna är små och de relativa kostnaderna är stora, framför allt kontrollkostnaderna. För närvarande är dessa kostnader visserligen subventionerade, men för att kunna bygga upp en varaktig rörelse kan man inte förlita sig på tidsbegränsade politiska beslut. Om leveranser ska få ske direkt från jägaren till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar ser han flera faror och nackdelar. Intresset för att driva en seriös verksamhet minskar. Med en avskjutning på 100 000 till 150 000 vildsvin per år och ett värde på 200-300 miljoner kronor per år finns stora möjligheter att bygga upp en verksamhet med förädling vid en vilthanteringsanläggning. I stället för att försvåra för befintliga företag med vilthanteringsanläggningar kan man på olika sätt från statsmakternas sida stimulera uppkomsten av nya.

I anslutning till remissen har flera vilthanteringsanläggningar framfört liknande synpunkter, se avsnitt 6.2.1.

## 8. Livsmedelsverkets överväganden

Livsmedelsverket anser att en förutsättning för införandet av ett alternativt system för provtagning och för jägarens direkta leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin är att systemet är så utformat att endast kött, som är fritt från trikiner, når slutkonsumenten. Vidare anser verket att spårbarheten ska vara säkerställd, både i livsmedelskedjan och när det gäller kopplingen mellan prov, kött och analysresultat m.m. Om den livsmedelssäkerhet och spårbarhet som råder idag försämras anser verket det finns risk för att målen i livsmedelslagstiftningen inte nås om att endast säkra livsmedel ska nå slutkonsumenten.

Vidare anser Livsmedelsverket att riskbaserad offentlig kontroll bör utföras av ett alternativt system för provtagning och för jägarens direkta leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin.

Ett alternativt system bör vara trovärdigt gentemot konsumenten. Systemet bör dessutom vara praktiskt genomförbart och tillkommande administrativa bördor för berörda livsmedelsföretagare och även jägare bör vara så små som möjligt.

Livsmedelsverket anser att för- och nackdelar med ett alternativt system för provtagning och för jägarens direkta leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin bör vägas mot för- och nackdelar med ett bibehållande av befintliga regler.

### 8.1 Bibehållande av befintlig lagstiftning om jägarens direkta leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin

I avsnitt 4.3 i denna redovisning har beskrivits befintlig lagstiftning om hur vilt ska hanteras och kontrolleras i de fall leverans av vilt sker till en vilthanteringsanläggning.

Möjligheten för jägare att leverera små mängder vilt och kött av vilt till konsumenter och detaljhandelsanläggningar utgör endast ett undantag från den i avsnitt 4.3 beskrivna lagstiftningen. Undantaget i lagstiftningen om jägarens direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt samt den nationella lagstiftningen för sådana leveranser av vildsvin och kött av vildsvin har beskrivits under avsnitt 4.4.

Det bör betonas att ett införande av ett alternativt system för provtagning och jägarens leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin inte innebär att regelsystemet i EG-förordningarna om jägarens leveranser till en vilthanteringsanläggning ändras. Jägarna kommer, även om ett alternativt system genomförs, att kunna fortsätta att leverera primärprodukter av vildsvin och annat vilt till en vilthanteringsanläggning.

## **8.2 Livsmedelsverkets förslag till ett alternativt system för provtagning och jägarens direkta leveranser av vildsvin och kött av vildsvin**

Livsmedelsverkets förslag till ett alternativt system för provtagning och för jägarens leveranser av vildsvin och kött av vildsvin innehåller komponenter som vid ett eventuellt genomförande kommer att kräva regelförändringar och även nya regler, inte bara i Livsmedelsverkets regelverk utan också i lag och förordning. Det finns dessutom komponenter som kan kräva ytterligare utredning. Med nedanstående beskrivning vill verket lämna ett förslag till hur ett alternativt system kan vara utformat. Reglerna i ett sådant system bör följa de principer som anges i 8.2.1-8.2.10 nedan.

### ***8.2.1 Livsmedelsverkets befintliga regler om jägarens direkta leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin***

Befintliga regler<sup>38</sup> om att jägare endast får leverera vildsvin och kött av vildsvin till en vilthanteringsanläggning gäller även för jägare som inte är livsmedelsföretagare, det vill säga för privatpersoner. Om reglerna ska ändras så att jägare får leverera små mängder bör även dessa regler gälla för privatpersoner som levererar små mängder vildsvin och kött av vildsvin. Syftet med detta är givetvis att allt vildsvinskött som släpps ut på marknaden ska vara trikinundersökt.

### ***8.2.2 Provtagare och dennes skyldigheter***

Livsmedelsverket anser att provtagarens kompetens bör vara säkerställd om provtagning ska få ske i ett alternativt system. Detta har framförts av flera remissinstanser, bland andra av Svenska jägareförbundet.

Det alternativa systemet bör innefatta att så kallade utbildade personer<sup>39</sup> kan få rätt att ta prov, vilket i samband med inhämtandet av underlag har föreslagits av Svenska jägareförbundet som ett alternativ till att jägaren ska få ta prov. Även legitimerade veterinärer kan få utföra dessa uppgifter, vare sig de utförs som ett uppdrag i tjänsten eller som privatperson. Vidare bör Livsmedelsverkets officiella assistenter<sup>40</sup> kunna få utföra uppgifterna om de utförs som privatperson.

Provtagaren bör vara skyldig att ansvara för att analysvaret återförs till jägaren. Med syfte att säkra spårbarheten bör det också finnas krav på att provtagaren ska föra viss dokumentation. Av denna dokumentation bör bland annat framgå för vilken jägares räkning provtagningen har utförts. Det bör

---

<sup>38</sup> Se 29-30 §§ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien samt avsnitt 4.4.

<sup>39</sup> Se bilaga III, avsnitt IV förordning (EG) nr 853/2004. Se även avsnitt 4.3.2 och fotnot 14.

<sup>40</sup> Person med behörighet att i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004 arbeta som officiell assistent och som utses av den behöriga myndigheten.

också finnas krav på att dokumentationen ska sparas viss tid, förslagsvis två år och att den ska kunna uppvisas för kontrollmyndighet.

Förslaget innebär att provtagare också kan ta prov på egna nedlagda vildsvin. Eftersom provtagaren då också är jägare bör de skyldigheter som framgår av avsnitt 8.2.8 nedan gälla för denne.

### **8.2.3 Utbildning**

Provtagare bör ha särskild utbildning om relevant lagstiftning, sjukdomen trikinos och dess risker, anatomi, provtagningsmetodik, praktisk provtagning, hygien vid jakt och uppslaktning av vildsvin, regler om spårbarhet och märkning m.m. Jägarnas organisationer bör ansvara för utbildningen på motsvarande sätt som vid utbildning av så kallade utbildade personer. Jägarnas organisationer bör också vara ansvariga för att ta fram utbildningsmaterial. Livsmedelsverket bör, efter ansökan från en jägarorganisation, ansvara för bedömning av om utbildningens utformning och innehåll är ändamålsenlig.

Det bör betonas att det inte finns något hinder för någon jägare att först genomgå utbildningen till så kallad utbildad person och därefter en utbildning som provtagare, vilket innebär att det inte finns något tak för hur många jägare som kan utbildas inom ett system med provtagare. Livsmedelsverket ser heller inga hinder mot att jägarorganisationerna har en kombinerad utbildning för båda ändamålen.

Livsmedelverket anser att legitimerade veterinärer och Livsmedelsverkets officiella assistenter har de kunskaper som behövs för att kunna utföra provtagning och att de därför inte behöver genomgå särskild utbildning.

### **8.2.4 Registrering av provtagare**

Förslaget till ett alternativt system innebär att provtagare, innan de genomgår utbildning som provtagare, ska ha genomgått en jägarorganisations ”grundutbildning” för så kallade utbildade personer (se fotnot 14). På sikt är det inte osannolikt att utbildningarna kan slås ihop.

Det bör finnas krav på att provtagare, som genomgått särskild utbildning, ska vara registrerade av en kontrollmyndighet i ett offentligt rikstäckande dataregister. Provtagarnas status som utbildade personer bör också vara registrerad med syftet att kontrollmyndigheten ska kunna säkerställa att provtagare har genomgått grundutbildningen.

Det kan också övervägas att registrera alla jägare som har genomgått eller som i framtiden kommer att genomgå en jägarorganisations utbildning för utbildade personer. Det finns fördelar med detta som framgår senare i denna redovisning.

Syftet med registret är att kontrollmyndigheten ska kunna utföra kontroller av systemet. Eftersom ett sådant register måste uppfylla kraven i personuppgiftslagen kan upprättandet av ett dataregister innebära att ändringar dessförinnan måste göras i lag. Som en jämförelse kan nämnas den nya lagen om djurskyddskontrollregister.

Som har nämnts under avsnitt 7.1 driver Naturvårdsverket register både för den årliga viltvårdsavgift, som jägare är skyldiga att betala för att få jaga, och för genomgången jägarexamen. Det bör utredas om något av dessa register kan göras tillgängligt för kontrollmyndigheterna.

De av Svenska jägareförbundet utbildade personerna (så kallade viltundersökare) är registrerade hos förbundet. Livsmedelsverket har, i samband med att förbundets utbildning för viltundersökare godkändes av verket 2007, gjort bedömningen att även legitimerade veterinärer och officiella assistenter bör kunna verka som utbildade personer utan att ha genomgått utbildningen. Dessa två grupper är dock inte registrerade hos förbundet.

Som har nämnts ovan kan det också övervägas att alla personer som har genomgått en jägarorganisationens utbildning som utbildad person ska vara registrerade av kontrollmyndigheten. De personer som redan är utbildade av Svenska jägareförbundet skulle då bli registrerade, vare sig de har genomgått vidareutbildning till provtagare eller inte.

De jägarorganisationer som anordnar en av Livsmedelsverket godkänd utbildning för provtagare bör vara skyldiga att meddela kontrollmyndigheten om vilka personer som genomgått utbildningen och även om att de har genomgått jägarorganisationens utbildning för utbildade personer.

Om det övervägs att registrera alla jägare som har genomgått en jägarorganisationens utbildning till utbildad person bör jägarorganisationen även i detta fall vara skyldig att meddela kontrollmyndigheten.

Om legitimerade veterinärer och officiella assistenter ska få rätt att ta prov utan att ha genomgått utbildningen bör det ändå finnas krav på att de ska låta registrera sig som provtagare hos kontrollmyndighet. Enligt förslaget måste dessa personer då även registrera sig som utbildade personer.

Regler bör finnas om att utbildade personer och provtagare, inklusive legitimerade veterinärer och officiella assistenter, ska kunna avregistreras i händelse att reglerna inte följs.

#### **8.2.5 Märkning av prov m.m.**

Provtagare bör, med syftet att säkra spårbarheten, vara skyldig att märka de oavhudade vildsvin respektive det kött varifrån prov tas. Märkningen bör vara

så utformad att den kopplar samman provtagare, oavhudad kropp/kött, prov, remiss till laboratorium och laboratorieutlåtande.

Det skulle vara till stor fördel om remissblanketten är så utformad att alla nödvändiga uppgifter kan fyllas i och om de aktuella laboratorierna kunde komma överens om en gemensam utformning.

### **8.2.6 Undersökning av prov vid laboratorium**

Det bör ställas krav på att prov ska insändas för analys och att provet ska analyseras vid ett laboratorium, som är ackrediterat för någon av de metoder som anges i förordning (EG) nr 2075/2004 om offentlig kontroll av trikiner i kött. Trikinoskopisk undersökning bör dock inte vara tillåten eftersom denna metod inte bedöms vara en lämplig standarddetektionsmetod. Anledningen är att metoden inte bedöms vara säker, se beaktandesats 5 i förordningen.

### **8.2.7 Åtgärder vid positivt analysvar**

Provtagare bör vara skyldiga att snarast rapportera positiva analysvar till den kontrollmyndigheten.

Kroppar för vilka analysvaret visat på förekomst av trikiner bör destrueras, vilket leder till vissa kostnader. Det kan inte uteslutas att kontrollmyndigheten i sådana fall måste fatta beslut om föreläggande eller förbud enligt 22 § livsmedelslagen.

### **8.2.8 Jägarens skyldigheter**

I ett alternativt system kan jägaren få leverera primärprodukter av vildsvin (oavhudad kropp) och kött av vildsvin direkt till konsumenter och till lokala detaljhandelsanläggningar. Leveranser, när det gäller kött, bör endast få ske av hel eller halv slaktkropp; detta med syfte att säkra spårbarheten.

Med samma syfte bör det också finnas krav på att viss dokumentation av leveranserna ska föras av jägaren. Detta skulle innebära att spårbarhet ett steg framåt i livsmedelskedjan införs för jägare som inte är livsmedelsföretagare. Dokumentationen bör bland annat innefatta analysprotokoll i original och uppgifter om till vem produkter av vildsvin har levererats. Krav bör finnas på att dokumentationen ska sparas viss tid, förslagsvis två år och att den ska kunna uppvisas för kontrollmyndigheten.

Vid tidpunkten för leverans direkt till konsument bör kroppen fortfarande vara märkt och laboratorieutlåtandet kunna uppvisas för konsumenten. Vid leverans direkt till detaljhandelsanläggning bör produkten fortfarande vara märkt och åtföljas av en kopia av laboratorieutlåtandet.

Det bör fastställas regler om vilka mängder jägaren ska få leverera av primärprodukter respektive av kött av vildsvin. Sedan en tid tillbaka pågår ett arbete vid Livsmedelsverket som syftar till att se över Livsmedelsverkets nationella regler om leveranser av små mängder av animaliska primärprodukter och av kött från vissa djurslag, inklusive vilt. Ställningstagande till vilka mängder som bör vara tillämpliga när det gäller vildsvin kommer, om ett alternativt system genomförs, att tas inom detta arbete.

### **8.2.9 Mottagande detaljhandelsanläggning**

Med syfte att säkra spårbarheten bör det finnas krav på att viss dokumentation ska föras av livsmedelsföretagaren vid en detaljhandelsanläggning, som tar emot små mängder vildsvin eller kött av vildsvin. Eftersom spårbarhetskraven i artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002 gäller för livsmedelsföretagare vid en detaljhandelsanläggning bör dokumentationskrav utöver dessa krav kunna inskränkas till att företagaren ska spara de kopior av laboratorieutlåtanden som denne mottagit från en jägare. Det bör finnas krav på att dokumentationen ska sparas viss tid, förslagsvis två år.

Statens veterinärmedicinska anstalt har i samband med inhämtandet av underlag framfört att det vid en detaljhandelsanläggning med regelbunden hantering och detaljstyckning av mer än enstaka vildsvin kan vara lämpligt att man vid anläggningen själv ombesörjer trikinprovtagning och analys vid ackrediterat laboratorium. Livsmedelsverket ser inga hinder mot att detta skulle kunna utgöra en del av ett alternativt system för provtagning, dock under förutsättning att samma krav ställs på provtagaren, vare sig denne utför provtagning åt en jägare eller åt livsmedelsföretagaren vid en detaljhandelsanläggning. Vidare måste det då vara uttryckligen tillåtet för jägaren att leverera vildsvin och kött av vildsvin till sådana detaljhandelsanläggningar, innan provtagning har utförts. Kraven på nationellt godkännande av bland annat detaljhandelsanläggningar i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien kommer att upphöra att gälla den 1 december 2009 och ersättas av ett registreringsförfarande. Detta innebär att om en detaljhandelsanläggning ska få ta emot vildsvin, som inte är provtagna, bör anläggningen vara registrerad för denna verksamhet.

### **8.2.10 Kontroll och kontrollmyndigheter**

De kommunala kontrollmyndigheterna är enligt 23 § 18 jämfört med 25 § livsmedelsförordningen ansvariga för kontroller av verksamheter vid detaljhandelsanläggningar, till exempel livsmedelsbutiker och restauranger.

Länsstyrelserna ansvarar sedan den 1 januari 2009 för kontroller i primärproduktionen av livsmedel, vilket framgår av 23 § 17 jämfört med 25 § livsmedelsförordningen. De jägare som är livsmedelsföretagare och som därmed omfattas av reglerna livsmedelslagstiftningen ska redan idag vara

föremål för planerad kontroll av länsstyrelsen. Länsstyrelsen kan också, när särskild anledning uppstår, utöva kontroll av jägare som inte är livsmedelsföretagare, till exempel efter en anmälan om att en sådan jägare säljer okontrollerat vildsvinskött direkt till en konsument. En sådan jägare har bedrivit en verksamhet inom primärproduktionen i egenskap av att vara privatperson. Reglerna om utbildade personer i bilaga III, avsnitt IV, kapitel I, punkterna 1-3 faller också på länsstyrelsen att kontrollera, vilket pekar på utbildade personer, som inte verkar som provtagare, bör vara registrerade i dataregister som länsstyrelserna har tillgång till; jfr avsnitt 8.2.4.

De föreslagna provtagarna är inte primärproducenter och de är inte heller, till skillnad från de utbildade personerna, utpekade i förordning (EG) nr 853/2004 om animaliska livsmedel. Därmed åvilar det med dagens lagstiftning inte länsstyrelsen att utföra kontroller av provtagare i ett alternativt system för trikinprovtagning. Det bör därför utredas om länsstyrelserna ska få detta kontrollansvar genom ändringar i livsmedelslagen och livsmedelsförordningen. Om länsstyrelserna får kontrollansvaret kommer detta att medföra att de får en ny kontrolluppgift. Det kan också, i anslutning till sådan lagstiftning, finnas anledning för Livsmedelsverket att ta fram förslag till regler om kontroll av ett alternativt system för provtagning.

## **9. Förslag till andra åtgärder inom verkets ansvarsområde som kan bidra till en god vildsvinsförvaltning**

I detta avsnitt lämnar Livsmedelsverket förslag som på olika sätt skulle kunna bidra till en god vildsvinsförvaltning.

### **9.1 Vilthanteringsanläggningar**

Befintliga vilthanteringsanläggningar som tar emot vildsvin täcker inte upp behovet inom vissa områden och regioner. Det kan därför övervägas att genom olika stödsystem till jordbrukssektorn och andra åtgärder stimulera uppkomsten av fler vilthanteringsanläggningar inom de geografiska områden där behov finns och anpassning av de befintliga så att de kan ta emot vildsvin.

Livsmedelverket vill i detta sammanhang peka på den tillfälliga nedsättningen av avgifter på grund av det särskilda statsanslaget, se avsnitt 4.3.3.

I remissvaren har företagare inom vilthanteringsbranschen framfört oro över sin ekonomiska situation, framför allt om ett alternativt system införs. Ett företag har pekat på att kontrollkostnaderna för närvarande är subventionerade, men också på att det inte går att bygga upp en varaktig rörelse genom att förlita sig på tidsbegränsade politiska beslut.

### **9.2 Uppsamlingscentraler**

I ett yttrande i samband med inhämtandet av underlag från Lantbrukarnas Riksförbund, Svenska Kennelklubben, Svenska Jägareförbundet, Sveriges Jordägareförbund och Sveriges Yrkesjägarförening framfördes att många etablerade jaktlag respektive stora egendomar har tillgång till kvalificerade anläggningar för omhändertagande av vilt, inklusive vildsvin, där standarden dock inte når upp till den som gäller för vilthanteringsanläggningarna. Vidare framfördes att dessa anläggningar kan nyttjas i stigande omfattning och ett enkelt certifieringssystem kan göra dessa anläggningar lämpade att spela en viktig roll i den förenklade hanteringen av vildsvinskött.

Livsmedelsverket instämmer i att sådana lokaler kan nyttjas i en stigande omfattning och att de kan vara lämpade att spela en viktig roll i en förenklad hantering av vildsvinskött. Vissa av de anläggningar/lokaler som nämns i det gemensamma yttrandet är, om de redan används för uppsamling av vilt inför transport till en vilthanteringsanläggning, att betrakta som uppsamlingscentraler. En sådan anläggning hör som tidigare nämnts till primärproduktionen av livsmedel och ska, om den är eller om den utgör en del av ett livsmedelsföretag, registreras och kontrolleras av länsstyrelsen.

Livsmedelsverket gör bedömningen att ett utbyggt nät av uppsamlingscentraler, använda på ett ändamålsenligt sätt, i betydande grad skulle kunna kompensera för brister i antal och geografisk placering av vilthanteringsanläggningar och då inte bara för vildsvin utan för allt vilt. Inte bara vilthanteringsbranschen utan även enskilda jaktlag samt större gods och andra egendomar skulle kunna medverka till en sådan utveckling. I detta sammanhang är det väsentligt att framföra att sådana lokaler bör vara försedda med kylutrustning.

Väl utrustade uppsamlingscentraler med kylmöjligheter skulle också kunna öka livsmedelssäkerheten vid hantering och lagring av vildsvin och kött av vildsvin inom det av verket föreslagna alternativa systemet.

Livsmedelsverket föreslår att länsstyrelserna får i uppdrag av regeringen att inventera förekomsten av uppsamlingscentraler som används av jaktlag, större gods och egendomar, uppköpare och transportörer av vilt samt av vilthanteringsanläggningar. En sådan inventering skulle leda till att länsstyrelserna får kännedom om vilka av dessa anläggningar som är livsmedelsföretag och som därmed ska registreras och kontrolleras. Vidare skulle en sådan inventering kunna ge som bieffekt att innehavarna av uppsamlingscentralerna medvetandegörs om att deras anläggningar kan användas för uppsamling av vilt inför transport till en vilthanteringsanläggning.

Det kan också övervägas att genom olika stödsystem till jordbrukssektorn och andra åtgärder stimulera uppkomsten av fler uppsamlingscentraler inom de geografiska områden där behov finns och anpassning av befintliga så att de kan ta emot vildsvin och annat vilt.

### **9.3 Kostnader för provtagning, analys och destruktion av trikininfekterat kött**

Det alternativa förslag som Livsmedelsverket har lämnat under avsnitt 8.2 kommer, om det genomförs, att leda till att jägarens kostnader vid leverans av vildsvin omfördelas. Vid leveranser av vildsvin till en vilthanteringsanläggning uppstår framför allt transportkostnader. Om jägaren själv ska få leverera vildsvin och kött av vildsvin direkt till konsumenter och detaljhandelsanläggningar kan kostnader i stället uppstå för det arbete provtagaren ska utföra. Denna kostnad kan komma att variera beroende av vem som utför provtagningen; en utbildad person, en veterinär eller en officiell assistent.

Kostnaden för analysen vid laboratoriet varierar beroende av hur många prover som skickas in samtidigt, men räknat i kostnad per analyserat prov är skillnaderna marginella. En analys av ett enskilt prov kostar enligt uppgifter på de ackrediterade laboratoriernas webbplatser mellan 80 och 185 kronor. Till detta kommer portokostnader för insändande av provet.

Som har nämnts under avsnitt 4.5.4 har den engelska livsmedelsmyndigheten Food Standard Agency infört ett frivilligt provtagningsystem där jägarna tar prov avseende trikinos och staten står för alla kostnader.

Det kan övervägas att genom olika stödsystem till jordbrukssektorn och andra åtgärder subventionera provtagning av vildsvin och analys av prov, vare sig provtagning sker vid en vilthanteringsanläggning eller, efter ett eventuellt införande av ett alternativt system, vid provtagning som utförs av en registrerad provtagare.

Det skulle också kunna övervägas att staten, på motsvarande sätt som i Storbritannien, subventionerar jägare som själva tar prov i de fall köttet ska användas i det egna hushållet. Detta skulle kunna leda till en förbättrad övervakning av förekomsten av trikinos hos vildsvin, en minskning av risken att jägare och närstående drabbas av sjukdomen och även till att jägare blir mer medvetna om riskerna med sjukdomen.

Som har nämnts under avsnitt 6.2.2 har Statens veterinärmedicinska anstalt pekat på att kött från djur för vilka analyssvaret visat på förekomst av trikiner bör destrueras och att det ur smittskyddssynpunkt skulle vara till fördel om destruktion kunde bekostas av staten.

En möjlig väg att finansiera dessa förslag kan vara att medel avsätts via den viltvårdsavgift som jägare årligen ska betala till staten och som hanteras i viltvårdsfonden. Subventionen skulle då kunna utbetalas direkt till Statens veterinärmedicinska anstalt och andra berörda laboratorier.

#### **9.4 Statlig ersättning till jägare för nedläggning av vildsvin**

Under arbetet med detta uppdrag har det framförts att den ersättning som jägaren erhåller vid leverans av vildsvin till vilthanteringsanläggning är för låg för att göra det intressant för jägaren att skjuta vildsvin, framför allt i de fall avståndet till en vilthanteringsanläggning är stort. Det har från flera håll, bland annat från vilthanteringsbranschen och från Statens veterinärmedicinska anstalt framförts förslag om att staten genom särskilda ersättningar till jägare skulle kunna stimulera en ökad avskjutning. Den enskilde jägaren kan sannolikt endast hantera mindre mängder vildsvin och kött av vildsvin. En statlig ersättning skulle kunna stimulera större jakter på vildsvin och om volymerna då blir stora kommer leveranserna sannolikt att ske till vilthanteringsanläggning.

Det kan övervägas att på detta sätt genom olika stödsystem till jordbrukssektorn och andra åtgärder stimulera avskjutningen av vildsvin. En väg skulle kunna vara att jägare, som levererar vildsvin till en vilthanteringsanläggning, får en ersättning som utbetalas via vilthanteringsanläggningarna. Livsmedelsverket ser ingen anledning att jägare ska ersättas för vildsvin som nedläggs för privat bruk eller för leverans av små mängder till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar.

## **10. Konsekvensbeskrivning av förslaget till ett alternativt system för provtagning och för jägarens direkta leveranser av vildsvin och kött av vildsvin**

I detta avsnitt redogör Livsmedelsverket för olika konsekvenser som kan uppstå vid ett genomförande av förslaget till ett alternativt system för trikinprovtagning och jägarens direkta leveranser av vildsvin och kött av vildsvin.

### **10.1 Konsekvenser för spridning av trikiner till människa**

I sina yttranden i samband med inhämtandet av underlag har Statens veterinärmedicinska anstalt, Smittskyddsinstitutet och Sveriges lantbruksuniversitet tryckt på de allvarliga konsekvenserna om trikinsmittat kött skulle nå konsumenterna. Statens veterinärmedicinska anstalt framförde att Livsmedelsverkets befintliga regler medför en minimal risk för att människa ska smittas av trikiner och att ett alternativt system sannolikt innebär en ökad risk för att trikinsmittat kött kommer till försäljning. Smittskyddsinstitutet framförde att ur risksynpunkt är nuvarande regelverk med besiktning och provtagning på viltslakteri att förorda. Man pekade också på att trikinos hos människa är en allvarlig sjukdom och att det är av yttersta vikt att hanteringen är sådan att inget smittat vildsvinskött kommer ut på marknaden om än i ringa mängd. Sveriges lantbruksuniversitet framförde att vildsvin bör besiktigas vid vilt-hanteringsanläggningar. En av de största riskerna vid konsumtion av vildsvinskött är trikinos. Det säkraste sättet att eliminera trikinofaran är att provtagning sker på alla vildsvin, som ska gå till human konsumtion. Provtagning och analys måste ske på ett för konsumenten trovärdigt sätt och vilthanteringsanläggningarna uppfyller detta krav.

Vid samrådet den 11 september 2009 om remissen med det alternativa förslaget framförde Statens veterinärmedicinska anstalt att det föreslagna alternativa systemet för provtagning inte innebär någon försämring ur livsmedelssäkerhetssynpunkt jämfört med befintlig lagstiftning och att systemet bör kunna genomföras utan att risken för fall av trikinos hos människa ökar. Anstalten ansåg också att provtagningen bör kunna utföras av jägaren själv, men framförde också att spårbarheten blir enklare med en begränsad grupp provtagare och att en sådan grupp är lättare att kontrollera. Vidare framförde anstalten att det inte är nödvändigt med en särskild utbildning för ändamålet provtagning.

Statens veterinärmedicinska anstalt pekade särskilt på att kroppar för vilka analyssvaret visat på förekomst av trikiner bör destrueras, vilket leder till vissa kostnader. Det bör säkerställas att detta sker så att köttet inte grävs ner eller lämnas i skogen med risk för smittspridning till andra djur.

Vissa remissinstanser och andra som lämnat synpunkter har dock pekat på att risken ökar med ett alternativt system.

Livsmedelsverket anser, till skillnad från Statens veterinärmedicinska anstalt, att det finns behov av utbildning av de provtagare som verkar i ett alternativt system, inte bara när det gäller provtagning och risker med trikinos, utan också för att höja kunskapsnivåerna hos jägare om livsmedelssäkerhet och hygien vid jakt; jfr avsnitt 10.4 nedan.

### **10.2 Konsekvenser för spårbarhet och märkning**

I samband med inhämtandet av underlag framförde Statens veterinärmedicinska detaljerade synpunkter på vad som bör vara uppfyllt i ett alternativt system för provtagning och jägarens direkta leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin, inklusive ett system för spårbarhet. Livsmedelsverket har beaktat dessa synpunkter i det förslag till ett alternativt system som ingick i remissen och även ingår i denna redovisning.

Vid samrådet den 11 september 2009 om remissen med det alternativa förslaget framkom att Statens veterinärmedicinska anstalt anser att spårbarheten i det föreslagna alternativa systemet är tillräcklig.

Som har nämnts under avsnitt 7.3 omfattas alla personer som släpper ut livsmedel på marknaden av regler om märkning i förordning (EG) nr 178/2002 och i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel. Reglerna gäller oberoende av om personen, till exempel en jägare är livsmedelsföretagare eller inte. Reglerna är detaljerade och Livsmedelsverket gör bedömningen att det finns risk för att enskilda jägare som säljer kött kan ha svårt att sätta sig in i och följa lagstiftningen om spårbarhet och märkning. Moment om detta bör därför ingå i utbildningen av provtagarna med syftet att dessa ska kunna fungera som kunskapsöverförare.

### **10.3 Konsekvenser för övervakning av smittsamma sjukdomar hos vildsvin och tamsvin**

I avsnitt 5 i redovisningen refereras information från Statens veterinärmedicinska anstalt om en riktad undersökning 2008 över förekomsten av smittsamma sjukdomar hos frilevande vildsvin. Denna undersökning från 2008 visade att svenska vildsvin inte bär på någon av de allvarliga smittsamma sjukdomar som ibland florerar bland vildsvin på kontinenten.

I sitt svar i samband med inhämtandet av underlag har Sveriges Lantbruksuniversitet pekat på följande. Vid en vilthanteringsanläggning finns en officiell veterinär som förutom att utföra kontroll av kött även har en övervakning av sjukdomsläget bland de vilda djuren. Sverige är idag fritt från vissa smittsamma sjukdomar som kan överföras mellan vildsvin och tamsvin. Denna

sjukdomssituation kan dock lätt förändras och i så fall finns ett stort behov av en särskild sjukdomsövervakning i samband med jakt och slakt. Detta bör beaktas så att en eventuell befrielse från besiktningstvång bör vara kopplad till den rådande sjukdomssituationen i vildsvinspopulationen.

Vid samrådet den 11 september 2009 med bland andra Statens veterinärmedicinska anstalt framkom att anstalten årligen genomför riktade undersökningar med medel som tilldelas av Jordbruksverket. Vidare framförde anstalten att det är väsentligt ur smittskyddssynpunkt att riktade undersökningar utförs även i framtiden, framför allt om smittskyddsövervakningen vid vilthanteringsanläggningarna minskar till följd av ett införande av ett alternativt system för provtagning och jägarens leveranser av små mängder.

Livsmedelsverket anser att risken för en försämrad övervakning av smittsamma sjukdomar hos vildsvin i samband med besiktning vid vilthanteringsanläggning bör mötas med motverkande åtgärder. Statens veterinärmedicinska anstalt bör därför även i fortsättningen få medel för att genomföra återkommande riktade undersökningar.

#### **10.4 Konsekvenser för livsmedelssäkerhet vid sidan av risken för trikinos**

I den befintliga lagstiftningen kan livsmedelssäkerheten garanteras för konsumenten. System för trikinprovtagning, köttbesiktning, spårbarhet och märkning med mera kontrolleras noga och slakten bedrivs av företag som är godkända och kontrollerade av Livsmedelsverket. Dagens system säkerställer att fekal förorening undviks.

Vildsvin är svårare att skjuta med korrekt träffbild än andra djur vilket leder till en ökad risk för exempelvis bukskott med omfattande fekal och annan förorening av köttet till följd (livsmedelsförstörare och sjukdomsframkallande bakterier).

I vilthanteringsanläggningar tas detta om hand på ett professionellt sätt. I ett alternativt system ansvarar lekmän för uppgiften. Det kan, vid en jämförelse med befintliga vilthanteringsanläggningar, antas att kylförvaring och utrustning hos den enskilde jägaren inte håller samma standard eller till och med saknas, vilket kan leda till en ökad risk för att köttkvaliteten försämras. Det kan ifrågasättas om det alternativa systemet säkrar en intakt kylkedja som kan ge säkra livsmedel. När det gäller kyla är det även viktigt att ta i beaktande att vildsvin, till skillnad från annat vilt, i princip får jagas året om. Jakt förekommer alltså även under de varma sommarmånaderna. Ytterligare ett för vildsvin speciellt hygieniskt förhållande är att svar på trikinprov måste inväntas minst ett dygn innan köttet kan anses vara tjänligt som livsmedel. Om kvaliteten på vildsvinskött skulle försämras på grund av en dålig hygien vid slakt skulle också konsumentens förtroende för produkten försämras inklusive för det vildsvinskött som levereras från befintliga vilthanteringsanläggningar.

Det är ägaren (säljaren) av köttet som ansvarar för livsmedelssäkerheten, det vill säga för att köttet är tjänligt, bland annat fritt från föroreningar och inte skadligt för hälsan. Om den som tar ut och administrerar trikinprovet inte är köttets ägare har provtagaren således inget ansvar exempelvis för att köttet är fritt från föroreningar. Utbildning av provtagare i slaktteknik och hygien innebär inte att dessa får ansvar för att köttet är tjänligt eftersom de inte har några befogenheter att exempelvis kassera kött med fekal eller annan förorening. De utbildade personer som verkar i ett alternativt system för provtagning skulle dock kunna spela en roll som kunskapsöverförare när det gäller frågor om livsmedelssäkerhet och hygien i steget mellan vildsvinsjägaren och konsumenten/detaljhandelsanläggningen.

Två system innebär att det kan komma att finnas två olika kvaliteter av vildsvinskött på marknaden. Dålig köttkvalitet eller utbrott av trikinos hos människa kommer att påverka marknadsvärdet för vildsvinskött även från vilthanteringsanläggningar.

### **10.5 Ekonomiska konsekvenser för jägaren (jämförelse mellan befintligt och alternativt system)**

Livsmedelsverket har inte gjort ekonomiska beräkningar av vad ett genomförande av ett alternativt system skulle innebära för jägaren. Det kan dock antas att det alternativa systemet leder till en viss omfördelning av jägarens kostnader från egna reskostnader till kostnader för provtagning. Verket anser därför att det bör övervägas att på andra sätt stimulera jägaren att nedlägga vildsvin, se bland annat de förslag som förs fram i avsnitten 9.3 och 9.4.

Vidare är det rimligt att anta att jägarens kostnader, vid ett genomförande av det alternativa systemet skulle bli betydligt lägre än de kostnader som vilthanteringsanläggningar har.

### **10.6 Beskrivning av hur företag och andra aktörer berörs av förslaget**

I detta avsnitt redogörs för Livsmedelsverkets syn på vilka konsekvenser ett genomförande av det alternativa förslaget kan få för olika aktörer såsom livsmedelsföretagare, andra företagare, utbildade personer, provtagare och jägare.

Livsmedelsverket har sedan några år tillbaka, i likhet med andra statliga myndigheter, i uppdrag från regeringen att minska företagens administrativa bördor. Detta innebär bland annat att myndigheterna ska verka för att regler som utgör administrativa bördor förenklas eller upphävs i de fall det är möjligt. Förslaget till ett alternativt system för provtagning kommer dock, om det genomförs, att leda till en viss ökning av dessa bördor i form av att föra anteckningar och att spara analysprotokoll viss tid.

### **10.6.1 Vilthanteringsanläggningar**

Livsmedelsverket har inte gjort någon beräkning av vilka de ekonomiska effekterna på befintliga företag med vilthanteringsanläggning blir om det alternativa systemet genomförs. Från företrädare för denna bransch har dock, vilket framgår av redovisningen, framförts att dessa effekter kan bli stora.

Vildsvin har ett marknadsvärde mellan 15 och 30 kronor per kilo beroende på försäljningskanal. Om man räknar på en genomsnittlig slaktvikt på 40 kg blir marknadsvärdet för ett vildsvin 600–1 200 kronor.<sup>41</sup>

Enligt andra uppgifter varierar priset på vildsvinskött, som lämnas till vilthanteringsanläggningar mellan 10 och 25 kronor per kg; sämst för galtar och bäst för kultingar. I ett alternativt system kommer jägaren inte att ha någon anledning att lämna vildsvin till vilthanteringsanläggningar vilket kan komma att påverka dessas ekonomi negativt i ett läge där det, om nuvarande system behålls, finns expansionsmöjligheter för vilthanteringsanläggningar.

De ekonomiska incitamenten för befintliga vilthanteringsanläggningar att bedriva slakt av vildsvin kan komma att minska. Kostnaderna för att slakta vildsvin i en godkänd vilthanteringsanläggning är och kommer även i framtiden att vara betydligt högre än för den enskilde jägaren som slaktar i hemmiljö och utan kostnader för särskilda lokaler, veterinärbesiktning m.m. Det finns en risk att små vilthanteringsanläggningar kommer att upphöra med att slakta vildsvin på grund av försämrade ekonomiska förutsättningar. Detta skulle kunna leda till att den geografiska fördelningen av vilthanteringsanläggningar blir glesare.

Det är en hög tröskel för att komma igång med en verksamhet vid en vilthanteringsanläggning. Systemet gynnar större aktörer och det kan vara svårt att få ekonomi i en mindre verksamhet med små slaktvolymmer. De relativt höga kostnaderna för slakt i dagens vilthanteringsanläggningar kan bidra till att jägare inte lämnar in sina djur utan slaktar själv och i vissa fall då också levererar kött olagligt utan trikinprovtagning. Höga kostnader för vilthanteringsanläggningarna bidrar till ett högt pris för vildsvinskött ute i handeln vilket kan leda till en lägre konsumtion.

Det finns en outnyttjad kapacitet hos befintliga vilthanteringsanläggningar som riskerar att bli mer eller mindre outnyttjad om det alternativa förslaget genomförs. Det finns också risk för att systemet med uppsamlingscentraler inte kommer att kunna vidareutvecklas.

---

<sup>41</sup> Jordbruksverkets redovisning av regeringens uppdrag om åtgärder med anledning av vildsvinsförekomst, 2009-06-24, se [www.sjv.se](http://www.sjv.se).

De detaljhandelsanläggningar som tar emot vilt och kött av vilt från jägare har lägre kostnader än en vilthanteringsanläggning, eftersom det vid detaljhandelsanläggningar inte finns några krav på veterinära kontroller av köttet. Denna konkurrensnackdel för vilthanteringsanläggningarna kommer att förstärkas om jägare, utöver annat vilt, får leverera vildsvin och kött av vildsvin till detaljhandeln. Å andra sidan får detaljhandelsanläggningar enbart leverera sina varor och produkter direkt till konsumenter, medan vilthanteringsanläggningarna kan avsätta sina produkter över hela den gemensamma marknaden.

Vildsvinsstammen ökar kraftigt för närvarande, vilket för vilthanteringsanläggningarna på kort sikt kan motverka eventuella negativa effekter av ett genomförande av förslaget. Avsikten med Livsmedelsverkets och andra berörda myndigheters regeringsuppdrag är dock att lämnade förslag ska bidra till att vildsvinsstammens tillväxt och numerär minskar. Om jägarna i större utsträckning övergår till att leverera direkt till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar gör Livsmedelsverket bedömningen att negativa ekonomiska effekter för vilthanteringsanläggningarna kan komma att uppstå på längre sikt.

#### ***10.6.2 Detaljhandelsanläggningar***

I förslaget till ett alternativt system ingår att berörda detaljhandelsanläggningar, framför allt livsmedelsbutiker och restauranger, ska spara kopian av det analysprotokoll som ska åtfölja kroppen/köttet när det levereras av jägaren. Livsmedelsverket gör bedömningen att denna administrativa börda är begränsad. Den skulle dessutom endast omfatta detaljhandelsanläggningar som tar emot vildsvin eller kött av vildsvin.

Även om Livsmedelsverket inte känner till omfattningen finns det ett antal detaljhandelsanläggningar i Sverige som tar emot oavhudat vilt av älg, rådjur, hjort och småvilt för avhudning/plockning och vidare beredning för försäljning av produkter direkt till konsumenter. Detta kan ske med stöd av undantagsreglerna i artikel 1.3 e i förordning (EG) nr 853/2004 om animaliska livsmedel. Sådana anläggningar står under kommunal kontroll och det finns inga krav på veterinära kontroller, vilket innebär en ekonomisk konkurrensfördel jämfört med vilthanteringsanläggningarna. Försäljning av produkter kan ske i en livsmedelsbutik eller via servering i en restaurang, i båda fallen i direkt anslutning till avhudnings- och beredningslokalerna. Ett sådant företag har i samband med handläggningen av remissen framfört att det skulle vara till stor fördel för företagets ekonomi om man även skulle kunna ta emot vildsvin.

#### ***10.6.3 Jägare***

Det finns positiva ekonomiska konsekvenser för den enskilde jägaren som kan sälja kött utan att det passerat en vilthanteringsanläggning. De ekonomiska incitamenten kan bidra till att fler jägare vill jaga vildsvin och därmed kan vildsvinsstammen minskas i enlighet med regeringens intentioner. Minskade

kostnader kan också resultera i ett lägre pris för vildsvinskött på marknaden och därmed en ökad försäljning.

Om det av Livsmedelsverket föreslagna alternativa systemet för trikinprovtagning förverkligas kommer både de jägare som är livsmedelsföretagare och de jägare som inte är det, att omfattas av vissa regler. Dessa kan bland annat innebära krav på att viss dokumentation ska föras i form av uppgifter om till vem produkter av vildsvin har levererats. Vidare ska jägaren enligt förslaget spara analysprotokollen.

Livsmedelsverket gör bedömningen att antalet jägare, som är att betrakta som livsmedelsföretagare är mycket lågt. I och med detta bör den sammanlagda administrativa bördan för berörda livsmedelsföretag bli låg. För jägare som inte är livsmedelsföretagare kommer den sammanlagda bördan att bli betydligt högre.

#### ***10.6.4 Utbildade personer och provtagare***

De i det alternativa förslaget tilltänkta provtagarna är inte livsmedelsföretagare, men kan vara företagare inom andra områden, till exempel veterinärer med affärsdrivande verksamhet. I de fall provtagaren är företagare kan denne, om framtida lagstiftning så kräver, komma att utsättas för administrativa bördor. De förslag till krav på dokumentation som finns i Livsmedelsverkets förslag bedöms dock vara begränsade och inskränker sig till att provtagaren ska låta registrera sig, inklusive att registrera sig som utbildad person, och föra viss dokumentation om uppdragsgivande jägare. Dessutom är det sannolikt att företag redan för viss dokumentation över uppdrag som utförs.

#### **10.7 Beskrivning av hur kontrollmyndigheten berörs av förslaget**

I avsnittet redogörs för konsekvenser som berör kontrollmyndigheter.

Ett problem med det alternativa förslaget är hur och med vilken intensitet kontrollen ska utföras, vem som ska utföra kontrollen och hur den ska finansieras. Det finns en risk för att det alternativa systemet innebär att livsmedels säkerheten inte garanteras för konsumenterna även om kontroll sker eftersom provtagningen sprids på många personer och kontrollen både i primärproduktionen och i detaljhandelsledet kan komma att bli gles.

##### ***10.7.1 Kostnader för kontroller av det alternativa systemet för provtagning och av jägare***

Länsstyrelserna ansvarar för kontroller av foderföretagare samt av djurhållare och andra livsmedelsföretagare inom primärproduktionen. Vidare ansvarar länsstyrelserna för kontroller av de utbildade personerna. Livsmedelsverket har därför framfört i avsnitt 8.2.10 att det bör utredas om länsstyrelsen ska få

ansvaret för kontroller av de föreslagna provtagarna. Om länsstyrelserna i framtiden får ett sådant kontrollansvar kan detta komma att påverka användningen av de budgetmedel som bekostar länsstyrelsernas kontroller av företag inom primärproduktionen.

Länsstyrelserna bör få tillräckliga resurser för att kunna utföra kontroll av provtagare och, i förekommande fall, av jägare.

Det bör i sammanhanget uppmärksammas att enligt livsmedelslagstiftningen ska kontrollerna vara riskbaserade. Mot bakgrund av att kontrollerna inom primärproduktionen totalt sett bedrivs med mycket låg frekvens anser Livsmedelsverket att det finns en risk för att länsstyrelserna inte kommer att ha tillräckliga medel för att utföra kontroller av provtagare och att kontrollerna kommer att utföras med alltför låg frekvens. Detta skulle kunna leda till att livsmedelssäkerheten och spårbarheten inom det alternativa systemet för provtagning inte kan garanteras och därmed till att systemets trovärdighet gentemot konsumenterna påverkas.

#### ***10.7.2 Kostnader för datasystem för registrering***

När det gäller ett särskilt system för registrering av provtagare, tillika utbildade personer bör det, som nämnts i redovisningen, undersökas om Naturvårdsverkets register kan användas för ändamålet.

Om Naturvårdsverkets register inte kan användas krävs att ett annat register byggs upp. Jordbruksverket har byggt upp dataregister för registrering av djurägare och andra djurhållare samt för foderföretagare inom primärproduktionen. Något sådant register finns dock inte för livsmedelsföretagare inom primärproduktionen. Om ett nytt sådant system måste byggas upp kommer det att uppstå kostnader för den myndighet som ska ansvara för registret. Livsmedelsverket anser att om verket ska ansvara för ett register bör särskilda budgetmedel tilldelas för detta.

#### **10.8 Behov av ny eller ändrad lagstiftning vid sidan av Livsmedelsverkets föreskrifter**

Förslaget till ett alternativt system för provtagning och för jägarens direkta leveranser av vildsvin och kött av vildsvin kan inte genomföras av Livsmedelsverket förrän andra ändringar av lag och förordning har gjorts.

Under avsnitt 8.2.10 har framkommit att de föreslagna provtagarna inte är primärproducenter och att länsstyrelserna därmed inte kan utföra planerad offentlig kontroll av dessa. Detta förhållande medför att ny lagstiftning måste införas som möjliggör att länsstyrelsen kan utföra kontroller av dessa provtagare, vilket kan innebära att ändringar måste göras både i livsmedelslagen och i livsmedelsförordningen.

Förslaget till ett alternativt system innebär också att provtagare, tillika utbildade personer ska vara registrerade och att ett sådant register ska vara tillgängligt för länsstyrelsen, vilket kan innebära att ny lagstiftning, som uppfyller kraven i personuppgiftslagen, måste införas.

Om det övervägs att registrera alla utbildade personer, det vill säga även de som inte är både utbildade personer och provtagare, bör registret även vara tillgängligt för Livsmedelsverket, eftersom de officiella veterinärer, som utför kontroller vid vilthanteringsanläggningar, har behov av uppgifter om vilka de utbildade personerna är.

Som har nämnts tidigare bör det då utredas om något av de register som drivs av Naturvårdsverket, det vill säga registren för den årliga viltvårdsavgiften och för genomgången jägarexamen kan anpassas för ändamålet och göras tillgängliga för länsstyrelsen.

Det bör säkerställas att provtagare och jägare omfattas av sanktions- och straffbestämmelserna i livsmedelslagen.

### **10.9 Behov av information och utbildning**

Livsmedelsverkets anser att ett genomförande av det alternativa systemet för provtagning och för direkta jägarens leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin bör åtföljas av utbildnings- och informationsinsatser riktade till jägare, utbildade personer/provtagare, konsumenter, detaljhandel och kontrollmyndigheter.

#### ***10.9.1 Utbildning av provtagare***

Under avsnitt 8.2.3 har Livsmedelsverket framfört att provtagare bör ha särskild utbildning och att jägarnas organisationer bör ansvara för denna utbildning, inklusive att ta fram utbildningsmaterial. Detta kommer att generera kostnader för berörda jägarorganisationer. En möjlig väg att finansiera utbildningen kan vara att medel avsätts via den viltvårdsavgift som jägare årligen ska betala till staten och som hanteras i viltvårdsfonden.

#### ***10.9.2 Grundutbildning av jägare - jägarexamen***

Som kursmaterial för utbildning inför jägarexamen används framför allt ”Nya jägarskolan”, som har tagits fram av Svenska jägareförbundet och ”Kunskap för jakt”, som har tagits fram i samverkan mellan Jägarnas riksförbund och Bilda förlag.

Livsmedelsverket ser i dessa kursmaterial ett behov av att i betydande grad förstärka avsnitten om hygien vid jakt, transport och kylförvaring av oflått och

oplockat vilt, uppslaktning av vilt samt av den vidare hanteringen av köttet i jaktboden eller hemmet. Vidare skulle en komplettering kunna ske med en mer fyllig och tydlig information om sjukdomen trikinos och dess risker m.m.

### ***10.9.3 Livsmedelsverket vägledningar och annan information***

Om regler om ett alternativt system för provtagning och för direkta jägarens leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin införs avser Livsmedelsverket att i vägledning till berörda kontrollmyndigheter utveckla hur kontroller av systemet bör utföras. En sådan vägledning kan också med fördel användas som ett stöd av andra aktörer, till exempel av jägare, berörda detaljhandelsanläggningar med flera.

Det kan också bli aktuellt att utveckla Livsmedelsverkets information till jägare med fokus på information till provtagare och vildsvinsjägare.

Vidare bör informationen på Livsmedelsverkets webbplats ses över och kompletteras med information, riktad till konsumenter, av förslaget berörda detaljhandelsanläggningar och andra intressenter, om faror och risker med viltkött, i synnerhet om vildsvin.

### ***10.9.4 Utbildning av kontrollmyndigheter***

Berörda kontrollmyndigheter bör utbildas med syfte att likrikta kontrollerna. Detta gäller både de kommunala kontrollmyndigheter som utövar kontroll över detaljhandelsanläggningar och länsstyrelserna som utövar kontroll inom primärproduktionen.

## 11 Branschriktlinjer

Livsmedelsverket vill i sammanhanget lyfta fram möjligheterna för organisationer och livsmedelsföretagare inom det jaktliga området och inom vilthantlingsbranschen att utarbeta så kallade branschriktlinjer. Nationella branschriktlinjer tydliggör företagens eget ansvar för de livsmedel de hanterar och utgör ett bra stöd för företagen i utvecklingen av sitt arbete med att säkerställa att de uppfyller lagstiftningens krav. Nationella branschriktlinjer utgör även ett bra stöd för kontrollmyndigheterna när de i kontrollen kan hänvisa till hur branschen anser att reglerna ska tillämpas.

Av artikel 7 i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien framgår att medlemsstaterna i enlighet med artikel 8 i förordningen ska uppmuntra utarbetandet av nationella riktlinjer för god hygienpraxis m.m. Spridning och användning av både nationella riktlinjer och gemenskapsriktlinjer ska främjas. Livsmedelsföretagare får dock frivilligt använda dessa riktlinjer.

I artikel 8.1 i förordningen anges bland annat att när nationella riktlinjer för god praxis utarbetas ska dessa utarbetas och spridas av livsmedelsbranschen i samråd med företrädare för särskilt berörda parter, till exempel behöriga myndigheter och konsumentgrupper samt, när riktlinjerna gäller primärproduktion och därmed sammanhängande verksamheter enligt bilaga I i förordningen, med beaktande av rekommendationerna i bilaga I del B.

Vidare framgår av artikel 8.3 i förordningen att medlemsstaterna ska bedöma de nationella riktlinjerna för att se till att riktlinjerna har utarbetats i enlighet med artikel 8.1. Medlemsstaterna ska vidare se till att innehållet i riktlinjerna är praktiskt genomförbart. Riktlinjerna ska vara ett lämpligt stöd för att för att se till att livsmedelsföretagare uppfyller de relevanta hygienkraven i förordningen och att livsmedelsföretagare följer bestämmelserna.<sup>42</sup>

När branschriktlinjer har utarbetats gör Livsmedelsverket en bedömning av dessa. Vid bedömningen kontrolleras att vissa krav är uppfyllda. Olika branscher inom livsmedelsområdet har i samråd med Livsmedelsverket tagit fram sådana branschriktlinjer och de har publicerats på Livsmedelsverkets webbplats.<sup>43</sup>

---

<sup>42</sup> När det gäller primärproduktion, till exempel vid jakt och därmed sammanhängande verksamheter; se de allmänna hygienbestämmelserna i artikel 3 och 4 samt bilaga I del A i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien och alla särskilda krav som rör primärproduktionen i förordning (EG) nr 853/2004 om animaliska livsmedel. När det gäller verksamheter i ledet efter primärproduktionen, till exempel vid vilthanteringsanläggningar; se de allmänna hygienbestämmelserna i artikel 3-5 samt bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien och alla särskilda krav som rör ledet efter primärproduktionen i förordning (EG) nr 853/2004 om animaliska livsmedel.

<sup>43</sup> Se Livsmedelsverkets webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

Livsmedelsverket vill peka på att branschriktlinjer riktade till jägare kan utgöra ett stöd för god hygienpraxis för de jägare och för andra aktörer inom vilthanteringsbranschen, bland andra vilthanteringsanläggningar, som är livsmedelsföretagare, men också för jägare som inte är livsmedelsföretagare.

Livsmedelsverket vill därför uppmuntra organisationerna inom det jaktliga området att ta fram branschriktlinjer för god hygienpraxis inom primärproduktionen av vilt.

Vidare vill Livsmedelverket uppmuntra livsmedelsföretagare i ledet efter primärproduktionen, det vill säga företrädare för vilthanteringsanläggningar och för andra verksamheter som hanterar kött av vilt, att ta fram branschriktlinjer för god hygienpraxis och för inrättandet av förfaranden, grundade på HACCP-principerna.

Berörda branscher bör efter framtagandet av ett förslag till en branschriktlinje lägga fram den för bedömning till Livsmedelsverket.

## **12. Livsmedelsverkets sammanvägda bedömning och förslag**

Livsmedelsverket delar Jordbruksdepartementets, Naturvårdsverkets och Jordbruksverkets uppfattning om att det behövs krafttag mot den växande vildsvinsstammen.

### **12.1 Förslag om ett alternativt system för provtagning och för jägarens direkta leveranser av vildsvin och kött av vildsvin**

I avsnitt 8 i redovisningen har verket framfört att följande bör vara uppfyllt i ett alternativt system:

- Systemet bör vara så utformat att endast kött, som är fritt från trikiner, når slutkonsumenten.
- Spårbarheten ska vara säkerställd, både i livsmedelskedjan och när det gäller kopplingen mellan prov, kött och analysresultat m.m.
- Riskbaserad offentlig kontroll bör utföras, vilket förutsätter att kontrollmyndigheterna har tillräckliga medel för kontrollerna.
- Systemet bör vara trovärdigt gentemot konsumenten.
- Systemet bör vara praktiskt genomförbart och tillkommande administrativa bördor för berörda livsmedelsföretagare och även för jägare bör vara så små som möjligt.

Livsmedelsverkets sammanvägda bedömning utgår från att nuvarande system lever kvar och att ett alternativt system införs som ett komplement till det nuvarande systemet. Livsmedelsverket förordar ett genomförande av det av verket föreslagna alternativa systemet för provtagning och för jägarens direkta leveranser av vildsvin och kött av vildsvin.

I sammanfattning innebär förslaget till ett alternativt system att:

- prov får tas av en särskilt utsedd person,
- provtagaren ska ha genomgått en ändamålsenlig utbildning,
- spårbarheten ska upprätthållas, både i livsmedelskedjan och när det gäller sambandet mellan det nedlagda viltet eller köttet, jägaren, provtagaren, provet, laboratorieremissen, analyssvaret, mottagande konsument samt mottagande detaljhandelsanläggning,
- provtagaren ska vara registrerad av kontrollmyndigheten, samt
- kontroll av det alternativa systemet ska utföras av kontrollmyndighet.

Livsmedelsverket anser att det föreslagna systemet har en med befintliga regler jämförbar livsmedelssäkerhet och att spårbarheten i systemet är tillfyllest. För att systemet ska vara trovärdigt gentemot konsumenten krävs dock att en tillräckligt frekvent riskbaserad offentlig kontroll utförs av efterlevnaden av lagstiftningen samt att utbildning och information ges till berörda aktörer. Intensiteten i kontrollerna av provtagare kan enligt verkets bedömning inte ligga på den låga nivå som är fallet när det gäller kontroller av livsmedels-

företag i primärproduktionen. Kraven på systemet när det gäller livsmedels-säkerhet, spårbarhet och kontroll leder i viss mån till svagheten att systemet kan uppfattas som detaljreglerat, men verket anser att detta är ofrånkomligt för att de grundläggande kraven på livsmedelssäkerhet och spårbarhet ska vara uppfyllda. Vidare leder utformningen av systemet till en ökad administrativ börda för detaljhandelsanläggningar och nya bördor för jägare och provtagare. Livsmedelsverket anser dock att nackdelarna med systemet, både detaljregle- ringen och de administrativa bördorna, uppvägs av de fördelar som aktörerna i det alternativa systemet får.

Livsmedelsverket har inte utrett frågan om jägaren ska få leverera björn och kött av björn direkt till konsumenter och detaljhandelsanläggningar, men verket gör bedömningen att motsvarande system som har föreslagits för vildsvin kan tillämpas även för björn. Frågan är dock om detta kan få någon större praktisk betydelse, eftersom antalet björnar som får nedläggas är få och eftersom björnkött, enligt verkets bedömning, inte har förutsättningar att kunna avsättas direkt från jägaren till konsumenter eller lokala detaljhandelsanlägg- ningar. Det är i första hand vilthanteringsanläggningarna som kan marknads- föra och försälja björnkött.

## **12.2 Förslag till andra åtgärder inom verkets ansvarsområde som kan bidra till en god vildsvinsförvaltning**

Vare sig ett alternativt system införs eller inte kommer det befintliga systemet med vilthanteringsanläggningar att finnas kvar. Verket anser, i likhet med många andra remissinstanser, att vilthanteringsanläggningarna spelar och även i fortsättningen bör spela en viktig roll om vildsvinsstammens tillväxt och numerär ska kunna minska. Verket anser visserligen att ett alternativt system för provtagning och för jägarens direkta leveranser av vildsvin och kött av vildsvin kan medverka till att öka avskjutningen, men om större volymer ska kunna skjutas av är det enligt verkets mening vilthanteringsanläggningarna som har den nödvändiga kapaciteten. De flesta av företagarna vid dessa anläggningar har också framfört att de har för avsikt att öka mottagandet av vildsvin, i vissa fall i betydande grad. Vidare gör verket bedömningen att det är vilthanteringsanläggningarna, inte jägare eller detaljhandelsanläggningar, som har kapacitet att kunna avsätta kött i större mängder på marknaden, vilket också kan kräva marknadsföringsåtgärder.

Livsmedelsverket har under avsnitt 9 i denna redovisning, framför allt med syftet att avskjutningen av vildsvin ska öka, fört fram olika förslag som rör verksamhet vid vilthanteringsanläggningar. Livsmedelsverket vill lämna följande förslag för regeringens övervägande.

- Stöd kan ges till etablering av vilthanteringsanläggningar i de områden där sådana saknas eller har låg kapacitet.

- Länsstyrelserna bör ges i uppdrag att inventera förekomsten av uppsamlingscentraler, och om behov föreligger, kan stöd ges till uppbyggnad av ett mer finmaskigt nät av uppsamlingscentraler.
- En statlig ersättning kan ges till jägare som levererar vildsvin till vilthanteringsanläggning.
- Kostnader för trikinanalys kan subventioneras, oberoende av om provet har tagits av jägare för eget bruk av köttet, av provtagare i ett alternativt system eller vid en vilthanteringsanläggning.
- I de fall trikiner påvisas i kött av vildsvin kan kostnaden för destruktion bekostas av staten.

Vidare har verket i redovisningen pekat på den tillfälliga nedsättningen av avgifter på grund av det särskilda statsanslaget, se avsnitt 4.3.3.

### **12.3 Övriga förslag**

Statens veterinärmedicinska anstalt har, ur perspektivet smittskyddsövervakning, framfört att riktade undersökningar av förekomsten av smittsamma sjukdomar hos vildsvin (se avsnitt 5), är väsentliga att genomföra även i framtiden. Ett införande av ett alternativt system kan påverka tillförseln av vildsvin till vilthanteringsanläggningar och därmed indirekt påverka övervakningen av smittsamma sjukdomar hos vildsvin. Livsmedelsverket förordar därför att undersökningarna utförs årligen även i framtiden och att medel avsätts för detta.