

Yttrande över remiss från Livsmedelsverket angående redovisning av regeringsuppdraget Analys av möjligheten att förenkla förfaranden för avsättning av svenskt vildsvinskött (dnr. 2018/02334)

Sammanfattning

Sveriges lantbruksuniversitet, SLU, välkomnar den gedigna analys som Livsmedelsverket (SLV) presenterar och att den utgår från hörande av ett mycket brett och till synes heltäckande panorama av berörda intressenter. SLU tillstyrker de förslag som lämnas.

SLU, instämmer i behovet av fler vilthanteringsanläggningar/opsamlingscentraler.

SLU anser även att, mot bakgrund av aktuell forskning, vildsvinskött avsett för försäljning bör provtas avseende, som ett minimum, *Salmonella* spp., och önskvärt även avseende *Yersinia pseudotuberculosis* utöver provtagningen av trikiner och cesium.

SLU vill understryka behovet av att SLV i sitt förslag skapar förutsättningar för att de olika vilthanteringsanläggningar och system som föreslås i rapporten även kan användas för sjukdomsövervakning trots att ansvaret för denna fråga i Sverige handläggs av annan myndighet.

SLU vill också påpeka att det saknas forskningsresultat angående vildsvinsköttets ätkvalitetsegenskaper t.ex effekten av hängningsmetod av vildsvinsslaktkroppar på köttets mörhet, förekomst av kvalitetsfelet PSE samt effekten av elstimulering av vildsvinsslaktkroppar pga vildsvinsmusklers höga innehåll av röda muskelfibrer, jämfört med hos tamgrisar.

För att öka konsumentens intresse för viltsvinskött, är det viktigt att vildsvinskött kvalitetssäkras samt att också högkvalitativa produkter av vildsvinskött marknadsförs.

Förutom en strategi för att kvalitetssäkra köttråvara från vildsvin, så behöver konsumenten ha kännedom om vildsvinsköttets hantering och användbarhet.

Generella synpunkter

Vildsvin kan vara bärare av trikiner, parasiter som kan ge upphov till den allvarliga sjukdomen, trikinos, hos människan vid förtäring av infekterat kött. Det är huvudanledning till nuvarande regel att vildsvin alltid ska passera en vilthanteringsanläggning om köttet inte konsumeras av enbart jägarens hushåll. Livsmedelsverket föreslår nu att förenkla regler kring hantering av vildsvinskött för att stimulera jakt och konsumtion, vilket är positivt.

Förslaget innebär förenklade förfaranden för avsättning av svenskt vildsvinskött. Detta skulle kunna påverka livsmedelssäkerhet och bör som ett minimum kompletteras med provtagning avseende *Salmonella* spp. Förändringarna innebär bland annat möjlighet för jägare att direkt sälja viltköttet till konsument eller detaljhandel eller till en vilthanterande anläggning med 852-standard. Hittills har allt vildsvinskött som sålts på marknaden hanterats via godkända vilthanteringsanläggningar.

Subventioner vid leveranser av vildsvin till vilthanteringsanläggningar bör leda till att en betydande mängd av vildsvinskött på marknaden även fortsättningsvis kommer via vilthanteringsanläggningar. Hög kvalitet på utbildningen av jägare, väl fungerande spårbarhetssystem och kontroll av vilthanterande anläggningar med 852-standard är mycket viktiga i sammanhanget.

Provtagning

Punkt .3.2.1 i den korta versionen, och punkt 12.2.1 i huvudremissen: Om jägare ska tillåtas att lämna en viss, om än begränsad kvantitet kött direkt till konsument, måste det köttet även genomgå provtagning avseende *Salmonella* spp., och önskvärt även avseende *Yersinia pseudotuberculosis*. Dagens kontroll avseende *Salmonella* spp. har sin grund i det s.k. ”Alvesta-utbrottet” år 1953, där 9000 människor insjuknade, och 90 personer dog. Utbrottet orsakades av griskött som släpptes ut på marknaden från ett slakteri, utan att först ha kontrollerats avseende *Salmonella* spp. Enligt nya studier (Sannö et al, 2018, thesis No. 2018:46) bär cirka 20 % av vildsvinen på *Salmonella* spp. i sina tonsiller, och risken att slaktkroppen kontamineras i samband med avlägsnandet av huvudet, är uppenbar. Att med denna bakgrund lägga ansvaret för riskhantering på enskilda konsumenter, vilka inte kan förväntas ha den kunskap som erfordras, bedöms som direkt olämpligt, ännu mer så eftersom man ser bl.a. kommuner (punkt 3.3.3 i ”kortversionen”) som lämpliga upphandlare av råvaran, m.a.o. betraktar åldringsvård och skolor som lämpliga konsumenter.

Litteraturgenomgång

Punkt 6 i huvudremissen: Litteraturgenomgången borde även inkludera den senaste svenska forskningen:

- Sannö A, 2018. Enteropathogenic *Yersinia* spp. and *Salmonella* spp. in Swedish wild boars, Doctoral thesis No. 2018:46, ISSN 1652-6880, ISBN 978-91-7760-233-0
- Sannö A, et al. 2014. Presence of *Salmonella* spp., *Yersinia* (*Y.*) *enterocolitica*, *Y. pseudotuberculosis* and *Escherichia coli* O157:H7 in wild boars. *Epidemiol. Infect.* 142:12, 2542-2547, doi: 10.1017/S0950268814000119
- Sannö, A et al, 2018. Distribution of enteropathogenic *Yersinia* spp. and *Salmonella* spp. in the Swedish wild boar population, and assessment of risk factors that may affect their prevalence. *Acta Vet Scand.* 60:40, pp. 1- 9; <https://doi.org/10.1186/s13028-018-0395-3>).

Lokal samverkan

Punkt 12.1.2. Förslaget är att öka lokal samverkan mellan markägare, jägare och vilthanteringsanläggningar. Som konstateras under punkt 13.9.2.1, bedrivs merparten av jakt som hobbyverksamhet. Detta innebär, att jägaren i regel har ett ordinarie arbete dagtid och att jakten framförallt bedrivs som s.k. vak-jakt, nattetid. Detta innebär, att en stor del av jakten förmodligen kommer att ske sporadiskt, vilket utgör en svaghet i förslaget. Har man i utredningen diskuterat möjligheten att tillhandahålla kommunalt/statligt anställda jägare (som i dag finns i större städer för att begränsa stammarna av t.ex. kråkfåglar), vilka i sådant fall skulle kunna kontrakteras (och delvis finansieras) av enskilda markägare?

Sjukdomsövervakning

SLU oroas av att frågor om sjukdomsövervakning ej behandlats. Rapporten motiveras av den pågående starka ökningen av den svenska vildsvinsstammen. Denna ökning är oroande även från ett djurhälsoperspektiv. En rad allvarliga djursjukdomar kan spridas genom vildsvin inom den vilda faunan och till landets svinproduktion. I dagsläget utgörs det största och överhängande hotet av den afrikanska svinpesten men även andra epizootisjukdomar kan som tidigare bli aktuella som klassisk svinpest, brucellos och Aujeszky's sjukdom. Detta har framhållits i ett tidigare remissvar från SLU inför arbetet med ett regeringsuppdrag om villkor för försäljning av produkter av vildsvin (SLV Dnr 4393/2008).

Mot denna bakgrund vill SLU understryka behovet av att SLV i sitt förslag skapar förutsättningar för att de olika vilthanteringsanläggningar och system som föreslås i rapporten även kan användas för sjukdomsövervakning trots att ansvaret för denna fråga i Sverige handläggs av annan myndighet. Detta förslag ligger även inom ramen för syftet med genomförandet av den svenska livsmedelsstrategin.

Avsättning av svenskt vildsvinskött – Ätkvalitet

Slaktkroppens behandling (slaktkroppskvalitet)

Köttets viktigaste ätkvalitetssegenskaper är dess mörhet samt saftighet (vätskeinhåll), men också dess färg; det senare speciellt vid inköpstillfället. Bra ätkvalitet är viktigt för att få upp konsumenternas intresse för vildsvinsköttet. Dessa kvalitetssegenskaper påverkas speciellt av hur både det levande djuret och slaktkroppen behandlas.

Hög stressnivå innan djuret avlivats resulterar i ett onormalt snabbt pH-fall i musklernas direkt efter avlivning vilket kan leda till kvalitetsfel som bla på gris och kalkon benämns PSE (pale, soft, exudative). PSE karakteriseras av ett kött som tappat vätska och får en onormalt ljusare färg. Detta kvalitetsfel sänker det ekonomiska värdet på dessa kött detaljer. För att förhindra att PSE uppstår använder slakterier ofta forcerad kylning för att snabbt leda bort värmen. Forskningsresultat angående PSE-förekomst i vildsvinskött saknas.

Förutom risk för PSE, så leder en felaktig kylning av slaktkroppen till segt kött, dvs en försämrad mörhet. En allt för hastig och stark kylning av den varma slaktkroppen resulterar i ett mycket segt och torrt kött när *rigor mortis* (kroppens dödsstelhet) är fullt utvecklad. För att undvika denna kvalitetsförsämring på kött från idisslare, vars muskler har en hög andel s.k. röda muskelfibrer, används elektrisk stimulering av slaktkroppen kort tid efter avlivning och innan slaktkroppen utsätts för stark kyla i kylrum, detta för att snabbare avsluta *rigor*-processen; därmed ökar köttets hygieniska kvalitet samt dess hållbarhet. P.g.a. vildsvinmusklers höga innehåll av röda muskelfibrer jämfört med hos tamgrisar, borde effekten av elstimulering av vildsvinsslaktkroppar undersökas. Resultat av sådana studier på vildsvin saknas.

Efter avlivning hängs och möras slaktkroppar vanligtvis i hälsenan (akillesupphängning). Det är sedan länge känt att hängning i höften (bäckenupphängning eller pelvic suspension) resulterar i en ökad mörhet flera muskler på rygg och bakdel samt minskar variationen i seghet mellan individuella djur. Effekten av hängningsmetod av vildsvinsslaktkroppar på köttets mörhet, eller andra ätkvalitetssegenskaper, har inte undersökts.

Ojämn köttkvalitet

En av den svenska köttbranschens större utmaningar är att svenskt kött generellt sett präglas av en ojämn kvalitet, jämfört med importerat kött, vilket tyvärr inte medverkar till att öka Sveriges självförsörjningsgrad av kött. För att svenska konsumenterna inte ska riskera att köpa vildsvinskött av varierande kvalitet i framförallt mörhet och smak och därmed få en negativ upplevelse av detta kött, så bör de stora fördelarna av att standardisera och harmonisera jakten, slakten, lagringen och bearbetningen av slaktkroppar och kött lyftas fram. Vägledning och riktlinjer bör utformas i syfte att erhålla kött och köttprodukter med en lång hållbarhet och en jämn ätkvalitet och därmed en positiv ätupplevelse av vildsvinskött. Forskning kring ätkvalitet bör också stimuleras. För konsumenten är

det viktigt att vildsvinskött kvalitetssäkras samt att också högkvalitativa produkter av vildsvinskött marknadsförs.

Informationsinsatser för konsument

Förutom en strategi för att kvalitetssäkra köttråvara från vildsvin, så behöver konsumenten ha kännedom om vildsvinsköttets hantering och användbarhet.

Specifika synpunkter

Punkt 3.2.2. i ”kortversionen” behöver förtydligas: ”Däremot kan en jägare leverera maximalt 25 enheter, ...” Vilken tidsperiod avses? Per år?

Beslut om detta yttrande har på rektors uppdrag fattats av prodekan Margareta Emanuelson vid fakulteten för veterinärmedicin och husdjursvetenskap efter föredragning av koordinator Fredrika von Sydow. Innehållet har utarbetats av professor Magdalena Jakobson vid institutionen för kliniska vetenskaper, universitetslektor Jakob Babol och professor emeritus Martin Wierup vid institutionen för biomedicin och veterinär folkhälsovetenskap samt professor Anders Karlsson vid institutionen för husdjurens miljö och hälsa.

Margareta Emanuelson

Fredrika von Sydow