

Leverans av vildsvin

På denna sida finner du som jägare information om de kommande möjligheterna till leverans av vildsvin.

Nya föreskrifter

Den 4:e november 2024 träder nya föreskrifter om jägares leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin (LIVSFS 2024:6) från Livsmedelsverket i kraft. För jägare möjliggör detta leverans av vildsvin och kött av vildsvin direkt till privatperson samt vildsvin till lokala detaljhandelsanläggningar (t.ex gårdsbutik och restarung). Leverans till godkänd vilthanteringsanläggning regleras inte av de kommande föreskrifterna.

Leverans från jägare till:

Privatperson

Leverans förutsätter:

- Viltundersökarutbildning
- Särskild utbildning om hantering av vildsvin
- Registrering hos Länsstyrelsen - för unik kod (Läs mer till höger på denna sida)
- Att vildsvinet förses med ett löpnummer
- Provtagning för trikiner och cesium-137 av varje vildsvin
- Att dokumentation sparas i 3 år som inkluderar:
 - Helt eller styckat vildsvin
 - Vildsvinets löpnummer
 - Nedläggningskommun
 - Analysresultat för det aktuella vildsvinet

Maximal leverans per kalenderår:

- 10 vildsvin + kött av 10 vildsvin

Lokal detaljhandelsanläggning

Leverans förutsätter:

- Ingen utbildning
- Att vildsvinet ska levereras med huvud och hud

Maximal tillåten leverans per kalenderår:

- 25 vildsvin

Detaljhandelsanläggningen ansvarar för:

- Anmälan av verksamheten till kommunen
- Att förse vildsvinet med ett löpnummer
- Provtagning för trikiner och cesium-137 av varje vildsvin
- Att spara dokumentation i 3 år som inkluderar:
 - Leveransdatum
 - Analysresultat för det aktuella vildsvinet
 - Vildsvinets löpnummer
 - Jägarens kontaktuppgifter

Registrering hos Länsstyrelsen

Jägaren ska innan leverans av vildsvin eller kött av vildsvin direkt till privatperson bland annat registrera sig hos Länsstyrelsen.

- Registreringen görs till länsstyrelsen där jägaren är folkbokförd. Om jägaren inte är folkbokförd i Sverige gäller Skåne län.
- Registreringen kan göras via e-tjänst eller manuellt om jägaren saknar e-legitimation.
- Registreringen är avgiftsfri och har normalt ingen handläggningstid.

Registrering sker på:
www.lansstyrelsen.se

Definitionslista

- *Vildsvin*¹:

Ett av jägare nedlagt oavhudat vildsvin med inre organ helt eller delvis urtagna.

- *Kött av vildsvin/ vildsvinskött*²:

Avhudade ätliga delar av vildsvinet, inklusive blod.

- *Detaljhandelsanläggning*²:

En anläggning som i huvudsak bedriver detaljhandel, som har hantering och/eller bearbetning av viltet på det ställe där livsmedlen säljs eller serveras direkt till slutkonsumenten.

- *Lokal¹ detaljhandelsanläggning*:

Detaljhandelsanläggningar i det län vildsvinet nedlagts och i därtill angränsande län, samt detaljhandelsanläggningar i det län där jägaren är folkbokförd och i därtill angränsande län.

- *Godkänd vilthanteringsanläggning*²:

Anläggning godkänd av Livsmedelsverket för uppslaktning av vilt.

- *Privatperson*:

På detta informationsblad definieras privatperson som slutkonsument.

Källor:

¹ livsmedelsverket.se (LIVSFS 2024:6)

² kontrollwiki.livsmedelsverket.se

Denna sida är baserad på Livsmedelsverkets föreskrifter om jägares leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin (LIVSFS 2024:6) där inget annat anges.

Utöver de nya föreskrifterna - I kundmötet

En förutsättning för att en jägare ska kunna leverera direkt till privatpersoner eller detaljhandelsanläggningar är att kontaktytor och kontaktnät antingen finns eller skapas. Hur ska leverantör och mottagare hitta varandra återkommande?

- Undersök befintliga arenor och utnyttja dessa. Exempel på detta kan vara lokala REKO-ringar, facebooksidor och samarbeten med andra leverantörer.
- Tänk på köttkvalitén. En ny konsument kan behöva övertygas om att vildsvin är en högkvalitativ och säker råvara.
- Inbjudande förpackning. Enligt de nya föreskrifterna finns det inga krav på förpackning men en inbjudande förpackning med information om innehållet kan ge ett mer förtroendeingivande intryck.
- Underlätta för konsumenten genom att tydligt märka ut de olika styckdetaljerna.

Källa: Intervjuer genomförda inom kursen LB0133 och resonemang inom studentgruppen, oktober 2024

Vildsvin i vardagsmaten

På denna sida finner du som privatperson matnyttig information om vildsvin som livsmedel.



Köttfärsås

Ingredienser

- 500g viltfärs (blanda gärna olika viltslag)
- ev några skivor bacon
- 1 stor gul lök
- 1,5 stjälkar blekselleri
- 2 klyftor vitlök
- 250g krossade tomater
- 3,5 dl vatten
- 1,5 msk tomatpuré
- 0,5 tsk timjan
- 0,5 tsk oregano
- 0,5 buljongtärning
- 1 tsk socker
- salt och peppar

Gör så här:

- Bryn viltfärsen i omgångar och lägg i en stor gryta
- Bryn lök, selleri och vitlök i olja och lägg i grytan tillsammans med färsen
- Om du vill ha bacon, stek även det och lägg i grytan
- Tillsätt tomatpuré, timjan, oregano och låt allt fräsa någon minut
- Tillsätt vatten, buljongtärning, krossade tomater och socker och låt sjuda i 1 timme, gärna längre
- Späd med vatten om det behövs under koket
- Servera med pasta och gärna riven parmesan

Källa: <https://viltmat.jagareforbundet.se/recept/spagetti-med-viltfarssas>

Råvaran vildsvinskött

Vildsvin till vardags

Vildsvinskött i förhållande till kött från tamgris är magrare, har en kraftigare smak³ och innehåller mer omega-3 och omega-6⁴.

Vildsvin finns att köpa i styckdetaljer man som privatperson är van vid. Det finns också bearbetat som färs, korv och smörgåspålägg.

Tillgång

I och med de nya föreskrifterna kan vildsvin komma att bli mer tillgängligt på flera sätt. Bland annat kan jägare leverera vildsvin och kött av vildsvin direkt till privatperson, t.ex. genom REKO-ringar eller personliga kontakter. Jägaren kan även leverera vildsvinet till en detaljhandelsanläggning där privatpersonen senare kan köpa vildsvinskött genom exempelvis en gårdsbutik eller på restaurang.

Etiska aspekter av vildsvinskonsumention

Som konsument kan de etiska aspekterna vid val av livsmedel spela roll. Ett etiskt perspektiv som talar för konsumtion av vildsvin är att djuret har levt i sin naturliga miljö och fått utlopp för sina naturliga beteenden. Det har fått äta vad det vill och levt socialt i flock.

Att köpa vildsvin, eller vilt överlag, direkt från jägaren förkortar länken från skog till bord. Det kan vara en trygghet som privatperson att ha en personlig kontakt med den jägare som fällt djuret. Samtidigt bidrar vildsvinskonsumention till ytterligare normalisering av ett mindre utnyttjat livsmedel.

Matsäkerhet

Är köttet säkert att konsumera?

Som jägare behövs två utbildningar och registrering för att få leverera vildsvin till privatperson:

En viltundersökarutbildning för kontroll av djuret och en särskild utbildning om hantering av vildsvin där jägaren lär sig om hygienisk hantering, provtagning och spårbarhet. Registrering sker hos Länsstyrelsen.

Provtagning och analys

Ett vildsvin måste alltid provtas och analyseras för trikiner. I Västmanlands, Uppsala, och Gävleborgs län krävs även analys av cesium-137 för att vildsvinet ska vara säkert att konsumera.

Information om det aktuella vildsvinet

Vid leverans från detaljhandelsanläggning har du som privatperson rätt till analysresultat och vildsvinets löpnummer. Vidare har du som privatperson vid leverans direkt från jägare rätt till jägarens unika kod, utöver analysresultat och vildsvinets löpnummer. Detta säkrar spårbarheten både för jägare, detaljhandelsanläggning och dig som privatperson.

Källor:

³ Jägarförbundet (u.å) *Viltkött - säsong, tillagningstips, styckningsdetaljer MM.*

⁴ Sampels, S, Jonsson, M, Sandgren, M, Karlsson, A. & Arvidsson Segerkvist, K (2023) *Sustainable Delicacy: Variation in Quality and Sensory Aspects in Wild Boar (Sus scrofa) Meat and Comparison to Pork Meat—A Case Study*

Mittenspalten är baserad på studenternas resonemang inom kursen LB0133 oktober 2024 och personlig kommunikation med sakkunniga, om inget annat anges. Högra palten är baserad på Livsmedelsverkets föreskrifter om jägares leveranser av små mängder vildsvin och kött av vildsvin (LIVSFS 2024:6) där inget annat anges.

Författare: Maria Kollberg, Kajsa Pettersson, Alfred Tingström & Ida Wennerholm