

Vilt vanskelig?

2024-02-28

Optional[© Nationen]

Alle artikler er beskyttet av lov om opphavsrett til åndsverk. Artikler må ikke viderefremmes utenfor egen organisasjon uten godkjenning fra Retriever eller den enkelte utgiver.

Les artikkelen ved å klikke her.

NATIONEN

Onsdag 28. februar 2024

MOTKULTUR 15

MOTKULTUR FAGLIG SNAKKA

Vilt vanskelig?

Det ligger et uttappet verdipotensial i norsk viltkjøtt.

Hilde Lyby Wærp og Vebjørn Bergem Sørheim,
Agri Analyse

I vår rapport, «Bedret utnyttning av viltkjøtt som en ressurs for næringsutvikling i Distrikts-Norge», anslår AgriAnalyse at verdipotensialet basert på viltkjøtt utgjør inntil 500 millioner kroner per år. Men næringsutfordringer er i stor grad de samme i dag som for 10-15 år siden.

HVORFOR DET? Er verdiene vanskeligere å hente ut enn først antatt, er det en manglende vilje til endring i næringa, eller finnes det barrierer som næringa selv ikke kan komme over uten eksternt hjelp?

SVARET ER trolig ja. På alt.

VILTKJØTT ER en ressurs som i sin natur både er begrenset, sesongbetont og uforutsigbar. Det er ikke optimale forhold for å bygge en verdikjede rundt. Ønsket om utvikling av viltkjøttnæringa, som har vært ytre av flere aktører gjennom mange år, har så langt ikke resultert i markante endringer.

NÅR MAN ser bort fra tamreinkjøtt, omsettes fremdeles over halvparten av norsk hjorteviltkjøtt privat og via små direktekanaler som Reko-ringen og Facebook. Private fryserer overfylt med hjortekjøtt er et velkjent fenomen på Vestlandet, på samme måte som elg i alle varianter er gjengangere på middagsbordet i jeger- og grunneierfamilier på Østlandet. Man beholder så mye som man orker å spise selv, mens resten selges eller gis bort via de nissekanaler man måtte ha tilgjengelig.

PRISINGEN GJENSPEILES av dette. Et overskuddsprodukt fra en hobby er ikke gjenstand for de samme lønnsomhetskalkylene som et produkt noen skal leve av. Det byr på konkurranseutfordringer for de som faktisk prøver å gjøre viltkjøtt til levevei. Dersom mer av det norske viltkjøttet skal finne veien til forbrukerne, må foredlings- og distribusjonskanalene utvikles.

DE NORSKE feltkontrollordningen ble opprettet for å øke kvaliteten, sikkerheten, og tilgjengeligheten til norsk hjorteviltkjøtt. Den innebærer at kjøtt



Viltkjøtt er en ressurs som i sin natur både er begrenset, sesongbetont og uforutsigbar, skriver innleggsforfatterne.

FOTO: MOSTPHOTOS

fra norsk viltlevende hjortevilt kan omsettes lovlig etter kontroll av jeger med feltkontrollørkurs i stedet for (som er tilfelle med nesten alt annet kjøtt) offentlig kontroll fra Mattilsynet.

FELTKONTROLLERT KJØTT er imidlertid underlagt restriksjoner når det gjelder antall omsetningsledd fram til sluttforbruker, og av mattrygghetshensyn er ikke regelverket utviklet for at slikt kjøtt skal inngå i større, kommersielle varestømmer.

KJØTT SOM er offentlig kontrollert og godkjent, kan omsettes fritt. Om man ønsker å bygge en kommersiell verdikjede som kan forsyne det norske markedet med viltkjøtt, er man med andre ord avhengig av tilgang på offentlig godkjent kjøtt. Men viltkjøtt kan kun godkjennes ved viltbehandlingsanlegg, altså godkjente anlegg hvor Mattilsynets inspektører kontrollerer viltkjøttet.

I 2023 var det 85 slike anlegg i Norge. Det høres mange ut, men er altfor få!

I NORDLAND, Norges tredje største elg-fylke, er det på et punkt over 40 miles avstand

mellom to nabo-anlegg. Du trenger ikke å være økonom for å se at lønnsomheten i å kjøpe et elgslakt eller to over 20 mil for å få levert dem til godkjenning er dårlig butikk. Så hvorfor finnes det ikke flere viltbehandlingsanlegg?



Når man ser bort fra tamreinkjøtt, omsettes fremdeles over halvparten av norsk hjorteviltkjøtt privat og via små direktekanaler.

DET FINNES mange små anlegg med forutsetninger for god kjøttbehandling i Norge, og mange av dem har kapasitet til å håndtere mye mer kjøtt enn de gjør i dag. Men de har ikke tilstrekkelige insentiver til å søke godkjenning som viltbehandlingsanlegg. Kjøtt fra oppdrettsvilt, viltlevende vilt og tamme husdyr må håndteres hver for seg, og dersom du allerede har en virksomhet basert på et annet kjøttslag: Hvorfor gå igjennom en ekstra papirmølle

for å få lov til å ta imot uforutsigbare mengder viltkjøtt som skal passes inn i en etablert varestrom?

DAGENS REGELVERK gir en viss fleksibilitet i hvordan disse varestømmene kan håndteres samtidig som mattryggheten ivaretas, men denne fleksibiliteten ser ikke ut til å bli spesielt godt utnyttet eller tilstrekkelig kommunisert av Mattilsynet i dag. Det hemmer næringsutviklingen.

VILTBEHANDLINGSANLEGG og videre ledd i verdikjeden ønsker forutsigbare varestømmer av et visst volum. Dette kan ikke oppnås i viltkjøttnæringa uten at det finnes et tilstrekkelig mottaksapparat for kjøttet. Med andre ord en klassisk høna-og-egget-situasjon. Skal den løses, må myndighetene komme på banen og vise vilje til å løse opp i noen av de flaskehalsene som stadig hemmer vekst i viltkjøttnæringa.

DETTE KAN blant annet gjøres ved å støtte opprettelse og drift av viltbehandlingsanlegg på anlegg som har forutsetninger for godkjenning, men i dag ikke har insentivene, og ved å gi til-

skudd til frakt av vilt inn til nærmeste mottak.

SELV MED drahjelp fra myndighetene er en økt verdiskaping fra norsk viltkjøtt helt avhengig av kulturen og tankesettet blant aktører tilknyttet verdikjeden. Jakt og grunneierrettigheter har dype tradisjoner. Å i større grad skulle anse viltkjøtt som en kommersiell vare, mer eller mindre løstrevet fra jaktrett og jakt som opplevelse, innebærer en stor endring i både hvordan vi tenker på og organiserer jakt i Norge.

DET BEHØVER ikke å bety tapt rett til kjøtt fra egen eiendom eller fra vilt falt for egen rifle, men det krever en omstilling i hvordan overskuddskjøttet håndteres og distribueres. Dette vil ta tid, og det krever ikke minst at både jegere og særlig grunneiere anser at dette er en endring de ønsker, og verdier de ønsker å videreutvikle.

TILSKUDD TIL økt organisering og forpliktende samarbeid i primærledet kan bidra til å senke terskelen for de som ønsker å tenke nytt.