



Stressfri slakt

– i djurets naturliga miljö

Föreläsare: **Katrin Juliane Schiffer**, Universitetet i Kassel, Tyskland

SEMINARIUM

I Tyskland är det i dag möjligt att avliva ett nötdjur utomhus. Det gäller djur som gått på bete hela livet. Efter avlivning och avblodning transporteras djuret till slakteriet. I vanliga fall får ett djur inte vara dött eller skadat när det tas in till slakteriet.

Att avlivning i hage blev möjligt är tack vare några envisa bönder som lyckades få ett godkännande från EU-kommissionen. Sverige saknar ett liknande godkännande, vilket gör att svenska nötdjur inte får avlivas på betet i dag.

Katrin Juliane Schiffer från universitetet i Kassel arbetar med ett forskningsprojekt där hon undersöker olika aspekter av avlivning av nötdjur i hagen. Hon tittar på bedövningskvalitet, köttkvalitet och på djurens beteende.

Djurens välbefinnande

Katrin Juliane Schiffer är uppvuxen i Tyskland, men bor sedan två år i Sverige. Hon blev tidigt intresserad av djurens välmående och har inspirerats av både böcker av Astrid Lindgren och genom universitetsstudier om djurens beteende. Hon har egna erfarenheter från när hon var tolv år och såg att bara omkring hälften av grisarna som sattes på slaktbilen överlevde transporten. Detta och många andra saker sammanvägt gjorde Katrin intresserad för djurens välbefinnande och för slakten lite extra. Hon vill nämligen att djurvälståndet ska räcka hela vägen, inte bara ibland, eller bara nästan, den ska även innefatta slaktmomentet.

– Förbättringar har skett, men fortfarande finns det en hel del att arbeta med, säger Katrin.

Juridik

Det är inte tillåtet att avliva ett djur utomhus och sedan ta in det i slakteriet, eftersom EU-förordningen 853/200, om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, säger att inga döda

djur får tas in i slakteriet. Men enligt EU-förordningen 1099/2009, om skydd av djur vid tidpunkten för avlivning, är detta en tillåten metod. Dessa två förordningar står således emot varandra.

EU-kommissionen har godkänt att Tyskland får tillåtelse för avlivning i hage och sedan november 2011 finns en skraddarsydd lag i Tyskland som tillåter att kor som gått på bete hela livet får avlivas i hagen.

En envis tysk bonde vid namn Ernst Herrmann Maier har fört en lång kamp mot myndigheterna. Konsekvensen blev en konkurs för hans gård, men han vann i sakfrågan och banade väg för andra. Några bönder har följt efter.

Forskning

Katrins forskningsprojekt innehåller tre delar:

- bedövningskvalitet
- köttkvalitet
- djurens beteende

Målet med forskningen är att kunna ta fram riktlinjer för dessa områden.

Karl Ludvig Scheitsfurst, grundaren till Herrmannsdorfer Landwerkstätten i Tyskland, finansierade en förstudie så att en riktig forskningsansökan kunde skickas in. Sven Lindauer, en av Eldrimners charklärare har varit involverad i projektet.

Katrin har undersökt olika typer av ammunition för att se vilka olika konsekvenser de får. Hon har tittat närmare på vilken typ av blödning som uppstår i hjärnan och om kulan löper genom djuret eller stannar kvar i kroppen. Längre fram i forskningsprojektet kommer hon att jobba vidare med köttkvalitet och djurens beteende. Den avslutande studien om djurens beteende kommer att äga rum på en av de största ekogårdarna i Tyskland.

Avlivning utomhus

När djuren avlivas skjuts de inte helt fritt ute på betet, utan hänvisas till en lite mindre del av betet, en så kallad skjutfälla. Djuret som

ska avlivas får först vänja sig vid fällan och kommer dit tillsammans med en mindre grupp djur som får vara med. Samtliga dessa djur är levandedjursbesiktigad, vilket gör att det inte spelar någon roll vilket av dessa djur som blir skjutet.

Skytten får vänta tills korna ställer sig på lämpligt sätt, så att ett skott kan avläggas. Kulan ska normalt sett fångas upp i djuret, men om kulan går igenom fångas den upp av materialet i skjutfällan. När djuret är skjutet tas de andra djuren undan. Det döda djuret undersöks genom kontroll av reflexerna. Djuret lyfts sedan upp och sticks i bröstet, så att blodet rinner ut. Blodet samlas upp i en hink. Det ska ta maximalt 120 sekunder mellan skott till avblodning. Transport av det döda djuret till slakteriet sker i en hygienisk släpvagn. Efter avlivning ska det ta maximalt en timme tills djurets inälvor är urtagna på slakteriet.

Köttkvalitet

Att avliva djuret i sin naturliga miljö på betet är optimalt ur ett köttkvalitetsperspektiv. Djur som inte är stressade ger bättre köttkvalitet. Detta vet både små och stora slakterier och alla arbetar för att minska antalet stressade djur.

På Herrmannsdorfer Landwerkstätten i Tyskland där Jürgen Körber, en av Eldrimners charklärare, ansvarar för slakteri och charkuteri arbetar de aktivt med att undvika stress men ibland är det svårt att avliva djur som gått på bete i deras slakteri. Det går då inte att utesluta att köttkvaliteten påverkas.

Förutsättningar i Sverige

I Sverige finns bra grundförutsättningar för avlivning i hage, bland annat genom ett stort intresse från lantbrukare och en god vilja från myndigheterna. Men det krävs först en lagändring.

Redan i dag skjuts en del djur i Sverige, som till exempel frilevande vilt, renar, struts, bison eller andra djur som anses vara svårhanterliga.

Åke Karlsson, Krokeks Gård har arbetat med denna fråga i många år. Han har arbetat med myndigheterna i Sverige för att kunna göra detta lagligt även här. Åke har sett till att myndigheterna ställt frågan till EU och det har även tagits upp på en branschträff på Livsmedelsverket.

Krister Scherling arbetar idag för SCAW, Nationellt centrum för djurvälstånd, men har under många år jobbat på Livsmedelsverket. Nationellt centrum för djurvälstånd ser gärna att alla djur kan avlivas ute i sin naturliga miljö, men de ser inte hur det kan kombineras i den lagstiftning som finns i dag.

De undantag som finns är för vissa djurslag och för traditionella metoder, företag i glesbygd - till exempel fåbodrar eller anläggarkonstruktion - till exempel små öar i Grekland.

Livsmedelsverket har arbetat med avlivning i hage sedan 2007, men ser i dagsläget inte hur de ska kunna arbeta vidare med frågan. Krister Scherling har läst den notifiering som gjort det möjligt för Tyskland att använda sig av denna metod och han är förvånad att EU-kommissionen har släppt igenom det. Åke Karlsson menar att eftersom både lantbrukare och myndigheter i Sverige är positiva till detta, så borde det gå enkelt att lösa denna fråga. //

Övriga medverkande:

Åke Karlsson, Krokeks Gård, **Krister Scherling** Nationellt centrum för djurvälstånd, **Jürgen Körber**, chef för slakteriet och charkuteriet på Herrmannsdorfer Landwerkstätten.

TEXT: Christina Hedin



PAH – nya regler för rökta produkter



Ulla Nordström och **Anna Wedholm Pallas**, Livsmedelsverket, **Jürgen Körber**, Eldrimners charklärare från Tyskland, **Per Nilsson**, Profox, **Rune Wikström**, fiskare och restaurangägare och **Tobias Karlsson** från Eldrimner deltog i en diskussion med publiken.

Nya regler för gränsvärden av PAH för rökta produkter kommer att införas under nästa år. PAH står för polycykliska aromatiska kolväten och gränsvärdet för Bens(a)pyren sänks från 5 µg/kg våtvikt till 2 µg/kg våtvikt och det kommer att gälla från 1 september 2014. Företagare inom chark och fiskförädling hade samlats för att höra Livsmedelsverkets planer hur de kommer att tillämpas. Det finns en oro bland företag med direktroking att det blir svårt att klara kommande gränsvärde.



Sturkö rökeri FOTO Stéphane Lombard

Tobias undrar om Livsmedelverket kan förklara varför gränsvärdet kommer att sänkas. Anna svarar att PAH innehåller cancerogena ämnen och därför bör det sänkas så mycket som möjligt. Livsmedelverket har sett att det är fullt möjligt komma under det lägre gränsvärdet. Lösningar för olika rökmetoder finns på Livsmedelsverkets hemsida. Seminariedeltagarna undrar vilka volymer man måste äta för att det ska påverka folkhälsan. Ulla inflikar att nivån är satt efter hur mycket vi konsumerar. Deltagarna konstaterar att om rökmetoder förändras så blir det andra produkter.

Per undrar om det är möjligt med undantag för traditionella metoder? Ulla svarar med det går inte att tillämpa. Gränsvärden är EU-gemensamma och ger ingen öppning för undantag. Sverige har fått kritik från EU för undantaget för dioxin i fisk från Östersjön. Det har blivit kostsamt, därför blir det inget undantag för rökta produkter. Per konstaterar att det är ett hinder att det är kostsamt att få undantag.

Det finns ingen standardiserad metod för provtagning av PAH. Tobias berättar vilka följder det kan få. Hos Anneli Andersson på Åkes slakt & styck togs ett prov på skinka. Provet överskred gränsvärdet vilket medförde saluförbud. Det fanns ingen rutin på hur prov ska tas och vad som ska analyseras. I det här fallet kom svälen med i provet. Labbet avgjorde vad som var ätbart. Prov har tagits hos flera av seminariedeltagarna, men man har inte fått någon återkoppling av resultat. Ulla konstaterar att så här får det inte gå till. Livsmedelsverket håller på att utforma en instruktionsbok i provtagning, som snart beräknas vara klar. Kurser i provtagning med alla inspektörer kommer sedan att genomföras. Rune undrar över att de 200 provtagningar som redan har gjorts efter obefintliga riktlinjer, kommer de att göras om? Ulla kan inte i dagsläget svara på det.

Hur ska vi göra för att klara gränsvärdet? Jürgen Körber är Eldrimners charkexpert och jobbar med köttförädling på Herrmannsdor-

fer Landwerkstätten i Tyskland. Han berättar att där har de en analysplan som innefattar även PAH. Han tar proverna själv, ett prov för varje rökmetod. De delar som inte ska konsumeras skärs bort före inlämnande. Även här har de höga kostnader för provtagning. En stor producent behöver göra tätare provtagningar.

Hur ska vi gå tillväga för att få låga värden?

Jürgen råder att produkterna måste vara torra på ytan före rökning, då undviks kondens vilket reducerar PAH. Produkten får då också snabbare färg och arom. Tänk på att en kall produkt i en varm rök ger högre kondensering. En lägre glödtemperatur ger lägre PAH och med en lång rökgång så avges PAH på vägen. Kallrökta produkter ligger längre tid i röken, så det behöver inte betyda lägre PAH. PAH-halt har inget med färg på produkten att göra. Kom ihåg att en kort röktid ger lägre konserveringseffekt. Rök inte under längre tid än nödvändigt.

Vad gäller provtagningen, tänk över vilka konsekvenser ett provresultat kan få. Producenterna måste ges tid att vid behov förändra rökarna, minst ett halvt år behövs. Informera producenter vad de ska göra och hur de ska gå tillväga. Det får aldrig vara så att ett prov stoppar en producent. Återkoppla alltid provresultat.

Per avslutar med att det hastar med att komma till klarhet med vad som gäller för provtagning. Några producenter har redan lagt av. Det är hemskt att det är oklara regler i provtagning som gjort detta, tydlighet krävs. Ulla avslutar med att det är oklart hur provtagning kommer att ske framöver, men Livsmedelsverket kommer inte att bedriva någon jakt på producenter. //

TEXT: Bengt-Åke Nässén