

Information till konsument

Deltagande aktörer i arbetet betonar vikten av marknadsföring av vildsvinskött för att nå målet att mer svenskt vildsvinskött når konsument. Utan en efterfrågan så uppges inte vilthanteringsanläggningar vilja ta emot mer vildsvinskött, vilket i sin tur påverkar jägarens incitament att skjuta och därmed också vildsvinsstammens utbredning.

En anledning till den låga efterfrågan av vildsvinskött antas delvis vara okunskap om hur köttet ska tillagas; att vildsvinskött är relativt ungt i den svenska matkulturen. Berörda organisationer och aktörer har mycket recept och information om hur köttet ska tillagas. Dessa når dock inte den breda allmänheten och vildsvin som livsmedel syns inte ofta i tv-program, matlagningsmagasin, etcetera.

Livsmedelsverkets fokus i frågan är säker mat. Under förutsättning att faror och risker (t ex att urtag och styckning görs korrekt och hygieniskt) omhändertagits tidigare i processen – bedöms ingen ökad risk som kräver särskild hantering av vildsvinskött jämfört med annat vilt, kött eller kyckling (se tabell nedan). Därtill är det relativt få som äter vildsvinskött. Den totala risken för att bli sjuk av att äta vildsvinskött bedöms därmed som liten och det är – ur Livsmedelsverkets perspektiv – inte motiverat att göra någon större kommunikativ insats om hur vildsvin ska tillagas. Vi har däremot alltid beredskap för att svara på frågor om enskilda livsmedel och risker från allmänhet och media. Och vi följer utvecklingen för att se om samlad information för exempelvis offentliga måltider kan behövas.

På Livsmedelsverkets webbplats finns redan idag information om hur livsmedel från trikinbärande djur bör hanteras (se nedan).

Marknadsföring av enskilda livsmedel ligger utanför Livsmedelsverkets uppdrag. Det ansvaret bör tydligt ligga på livsmedelsbranschens aktörer: företag, branschorganisationer och andra engagerade intresseorganisationer. Det finns flera initiativ för att synliggöra vildsvinskött och under projektets gång har flera nya förslag om marknadsföring framkommit för intresserade aktörer att arbeta vidare med, enskilt eller tillsammans. Det finns också stora regionala skillnader i konsumtionen av vildsvin – ofta tätt sammankopplade med var vildsvinspopulationen finns. Behovet av att synliggöra vildsvin som livsmedel kan därför variera över landet.

Förslaget är att samordnade informations- och marknadsföringsinsatser av vildsvinskött fortsatt stimuleras/stöds inom ramen för Jordbruksverkets landsbygdsutvecklingsprogram och arbete med livsmedelsstrategin.

Livsmedelsverket följer utvecklingen av efterfrågan och behov av samlad information om hygien. Detta berör dock fler livsmedel än bara vildsvin.

Ämnen relevanta för konsument

Nedan finns en sammanställning över de specifika ämnen/agens som är mest relevanta för konsument, hur de omhändertas idag och om det finns behov av information till konsument. För befintlig information om nämnda ämnen, se länkar nedanför.

Ämne /agens	Nuvarande hantering av vildsvinskött	Råd	Slutsats
För kött som är köpt/fått	Lagstiftning/ råd	Råd	Behov av information
Bly	Generell lagstiftning att köttet ska vara säkert. Det finns dock en del oklarheter i efterlevnaden. Analysmetod finns	Riktade råd till gravida, kvinnor som kan tänkas bli gravida och små barn bör försäkra sig om att köttet är rensat ^a	Finns redan på Livsmedelsverkets webbplats, men kan förtydligas att det även gäller vildsvin

Hepatit E	Generell lagstiftning att köttet ska vara säkert i övrigt ingen kontroll Ingen analysmetod	Information till riskgrupper, inga råd om att vildsvinsprodukter kan innehålla hepatit E ^b	Eventuellt. Till riskgrupper via sjukvård (gränsfall här)
Toxoplasma	Generell lagstiftning att köttet ska vara säkert i övrigt ingen kontroll Ingen analysmetod	Riktade råd till bland annat gravida ^c . Frys köttet alternativt upphetta till 60-65 grader ^c	Finns redan på Livsmedelsverkets webbplats men kan förtydligas att det även gäller vildsvin. Riktat till riskgrupper. (Gravida dock välinformerade)
Salmonella	Generell lagstiftning att köttet ska vara säkert plus hygienlagstiftningen Lätt att analysera	Generella råd om hygienisk hantering och upphettning av kött ^{d,e}	Finns redan på Livsmedelsverkets webbplats. Kan lyftas och förtydligas att det även gäller vildsvin.
Yersinia	Generell lagstiftning att köttet ska vara säkert plus hygienlagstiftningen. Svår analysmetod	Generella råd om hygienisk hantering och upphettning av kött ^{d,f}	Finns redan på Livsmedelsverkets webbplats. Kan lyftas och förtydligas att det även gäller vildsvin.

^a Bly: information och råd till jägaren om hur mycket kött runt kulan som bör skäras bort (www.livsmedelsverket.se/produktion-handel-kontroll/produktion-av-livsmedel/primarproduktion/jakt)

^b Hepatit E: information: <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/bakterier-virus-parasiter-och-mogelsvampar1/virus/hepatit-e>

^c Toxoplasma: Råd och information: https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/bakterier-virus-parasiter-och-mogelsvampar1/parasiter/toxoplasma_samt_https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/press/nyheter/pressmeddelanden/uppdaterade-rad-om-toxoplasma---for-gravida-och-personer-med-nedsatt-immunforvar/

^d Hygien när du lagar mat Generell konsumentinformation: <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/tillagning-hygien-forpackningar/hygien/>

^e Salmonella Råd och information: <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/bakterier-virus-parasiter-och-mogelsvampar1/bakterier/salmonella/>

^f Yersinia Råd och information: <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/bakterier-virus-parasiter-och-mogelsvampar1/bakterier/yersinia-enterocolitica/>

Kostnader – preliminär bedömning

Marknadsundersökning

Som ovan nämnt så bedöms en låg kännedom av vildsvinskött som livsmedel som hinder för att efterfrågan inte är högre. De undersökningar vi sett baseras på företag och intresseorganisationers upplevelse, bland annat Jordbruksverket¹. Någon undersökning av konsumenter om deras intresse för vildsvin som livsmedel verkar inte finnas. Därför kan en sådan marknadsundersökning göras för att bättre förstå kommunikationsbehoven. Lämpligen görs den av de som producerar och säljer vildsvinskött till konsument. Utifrån en sådan kan aktörerna sedan sätta kommunikationsmål, en strategi och bedömd kostnad. Kostnad beror på hur många aktörer som ska delta och samlas kring den fortsatta kommunikationen. En marknadsundersökning avseende konsumenternas inställning till att köpa vildsvinskött kan kosta runt 200 000 kronor.

Informationsinsatser

Det finns idag flera pågående projekt för att synliggöra vildsvin som livsmedel. Inom ramen för Jordbruksverkets Landsbygdsprogram och uppdrag ”Vilt som mat” pågår idag tio projekt till en kostnad av sju miljoner kronor. Förslag på projekt för två miljoner till är under handläggning. Något beslut om fortsatt uppdrag till Jordbruksverket om vilt som mat i Landsbygdsprogrammet ekonomiskt stöd är inte fattat².

¹ https://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf_rapporter/ra13_28.pdf

² Samtal med Camilla Bender Larsen, Jordbruksverket 2019-11-28