

Næringsaktivitet basert på hjorteviltressursen

*Jon Anders Stavang, dagleg leiar Norsk
Hjortesenter*



**Kong Harald har
snart bursdag.
Gjett kven som
leverer hovud-
råvara til festen**





Norsk Hjortesenter

- *eit nasjonalt kompetansesenter* -

Forvaltning av villhjort

Oppdrett

Kjøthandtering og rein mat

Innovasjon og verdiskaping

Dialog – formidling

Etablert som stiftelse år 2000

6 fast tilsette (drift, kurs, seminar, konsulent, produkter, mm.)

150 tamme og 150 ville hjortar på Svanøy!

Forskarar, studenter og praktikanter frå heile verda

Viktige oppdragsgjevarar:

- Landbruks- og matdepartementet
- Miljødirektoratet
- Vestland fylkeskommune og kommunar i heile Norge
- Grunneigarar, hjortebønder, jegerar og folk flest

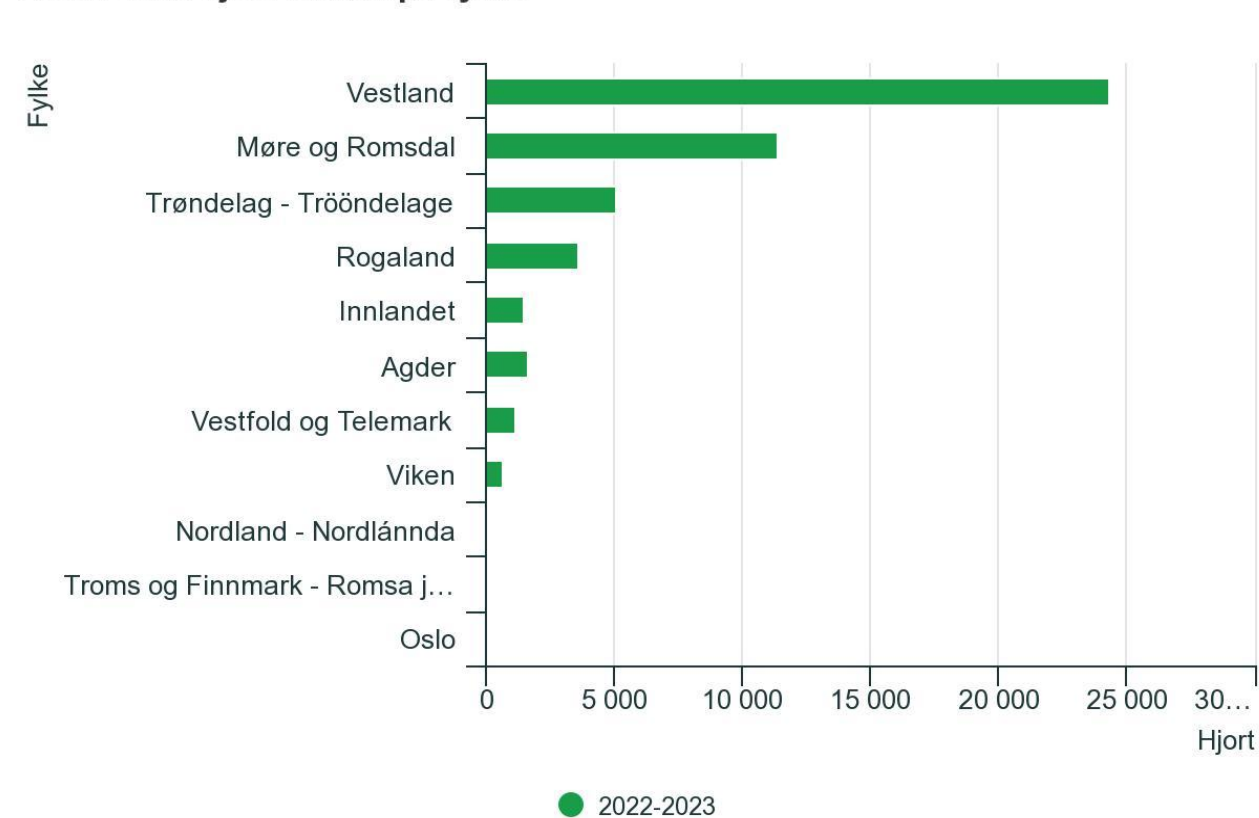
Hjorteviltet utgjør ein viktig, men avgrensa ressurs i Noreg

Antall felte hjort



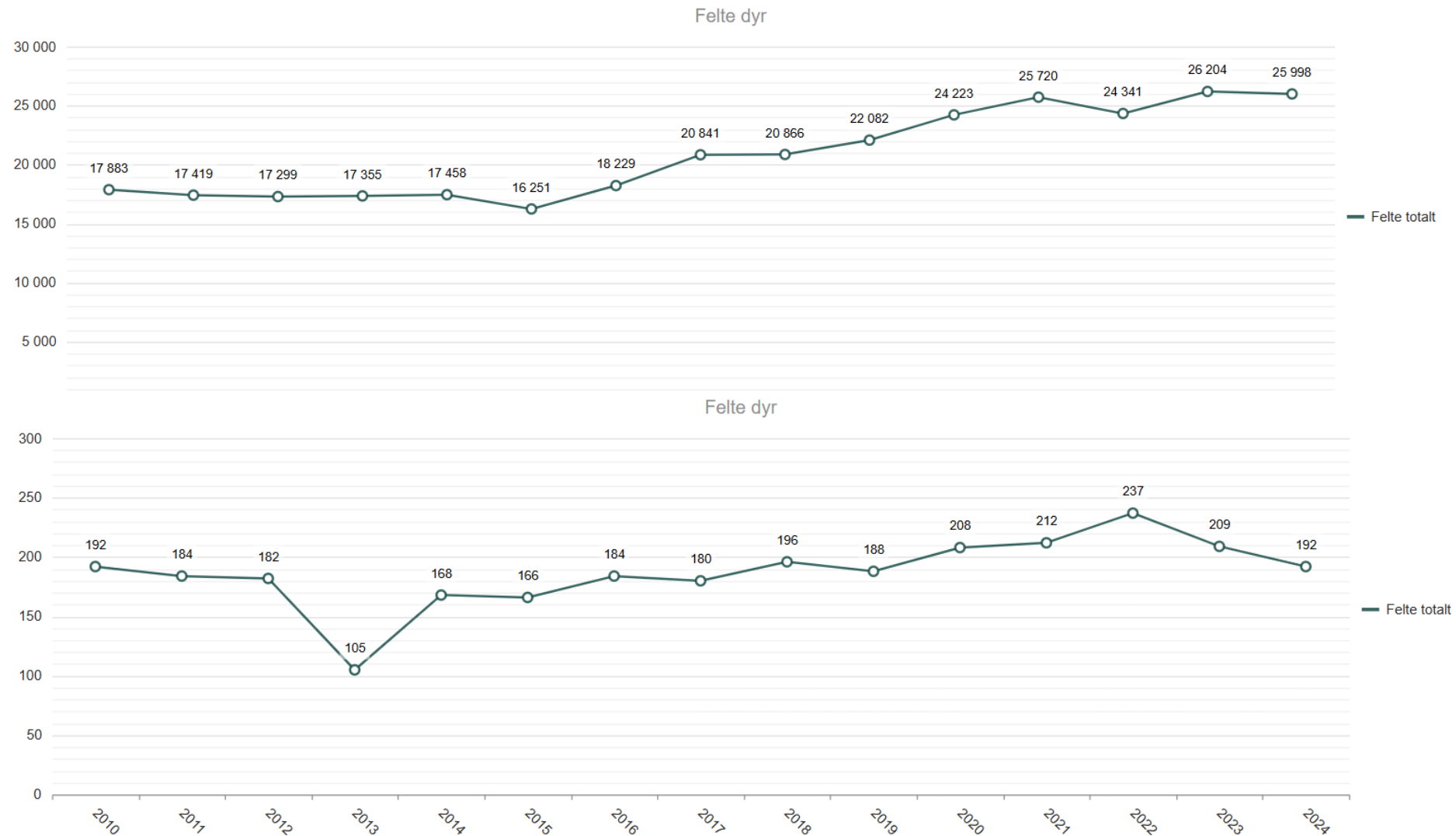
Kilde: Hjortejakt, Statistisk sentralbyrå

Antall felte hjort fordelt på fylke



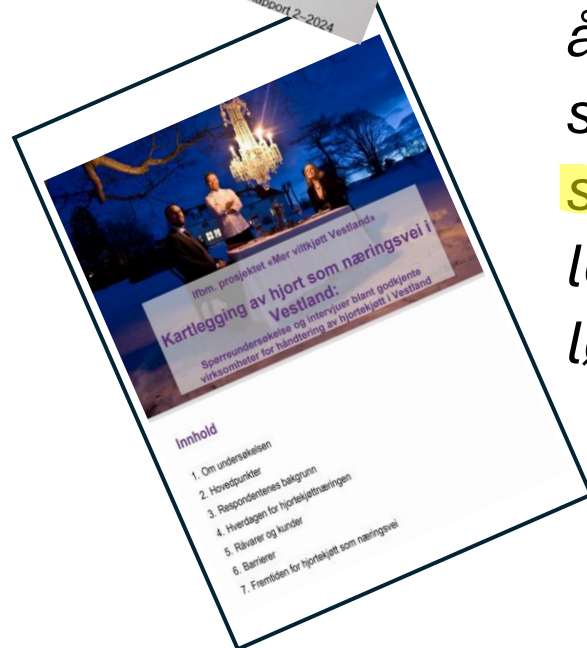
Kilde: Hjortejakt, Statistisk sentralbyrå

Vestland og Øygarden

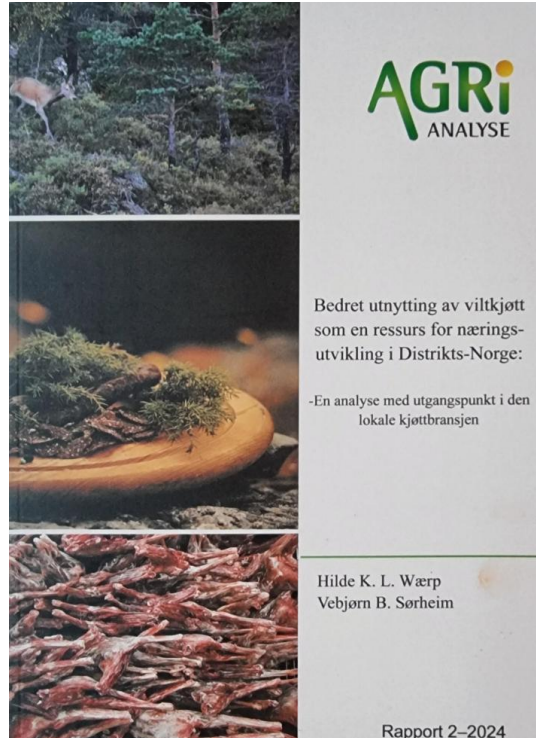




Det har i flere rapporter blitt pekt på at viltnæringen i Norge har et stort, uforløst potensial, men til tross for mange rapporter, utredninger og gode intensjoner de siste 12 årene, forblir næringens utfordringer i stor grad de samme. Uforutsigbarhet preger sektoren, med små og ujevne varestrømmer som skaper logistiske, effektivitetsmessige og lønnsomhetsrelaterte utfordringer.



Tiltakspakke – heilskapleg tilnærming



Viltkjøtnæringa:

- *Det foreslås derfor å rette en innsats mot å konsolidere og profesjonalisere grunneiere/jegere, samtidig som lokal tilhørighet og eierskap opprettholdes*
- *Insentivene for å levere viltkjøtt inn til viltbehandlingsanlegg for offentlig godkjenning må styrkes*
- *En vellykket **tiltakspakke** bør fokusere på å styrke samarbeidet mellom aktørene både på tvers og på langs av verdikjeden, og derved øke tilgjengeligheten av viltkjøtt i markedet*

Hjorteklynga i Vestland



Hva leter du etter?



[HJEM](#)

[BLOGG](#)

[VIDEO](#)

[AKTIVITETER](#) ▾

[NETTBUTIKK](#) ▾

[INFORMASJON](#) ▾

[KONTAKT OSS](#)

[✉ E-POST](#)

[☎ +47 57 75 21 80](#)

DESSE HAR SOM AMBISJON Å DANNE NÆRINGSKLYNGE FOR HJORTEKJØT!

5. april 2024

[LES ARTIKKELEN](#)

Næringsaktørane



**CARLSEN KJELL
KRISTIAN**

OPPDRETTSVILTSLAKTERI
VILTBEHANDLINGSANLEGG
NEDSKJERINGSANLEGG



LØVAAS GARD

Vi driver innovativ gardsdrift og rettar søkelyset på velferd for både folk og dyr.
Hos oss er vi opptatt av «å ha det godt» – alle som er på garden, skal føle nettopp det.



KYSTVILT AS

Kystvilt er ei foredlingsverksemd og eit mottak for vilt, særskilt vilt frå sitt nærområde ytst i Fjaler kommune. Mottaket skjer på eit lite småbruk ca. 5 mil vest av Lavik og E39. Her driv



NORDFJORDHJORT

Velkommen til hjortefarmen i Nordfjord!
Bestill på førehand.



SOGNAHJORT

Oppdrett av hjort. Direktesal av hjort.
Mollandsmorki 705, 6869 Hafslo



VIKJAAS

Her er det godt å vera. Fjella som omkransar den vakre bygda gjev næring til grøderike gardar og sommararbeite av høg kvalitet.



MARÅS HJORT

Der fjord møter fjell, i den mektigste Vestlandsnaturen, ligger hjortefarmen vår – Marås Hjort. Våre hjortar trivst, er handtamme og kontaktsøkande. Glade dyr gir glad mat!



LUND HJORT DA

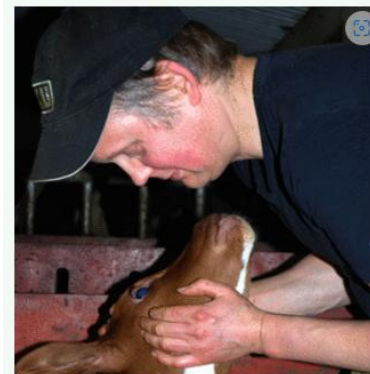
Lund Hjort blir drifta av brørne Ole Bjørn og Inge, og er lokalisert i Lærdal kommune.

Lund Hjort har eige slakteri på garden. Her vert all kjøtt slakta og ferdig. Villane held brønnen



**HAUGEN GARDSMAT
DRIFT**

Haugen Gardsmat produserer mat tufta på tradisjon, kvalitet og samspel med naturen kring oss.



**TVEIT SØNDRE
GARDSMAT**

Kontaktpersoner: Kjell Vidar Øglænd



**STIFTINGA NORSK
HJORTESENTER**

Nasjonalt kurs-, utviklings- og



Næringsklynga:

Det offentlege, faglag og kompetansemiljø

- Vestland fylkeskommune
- Statsforvaltaren i Vestland
- Kommunane
- Bondelaget
- Norsk Hjortesenter
- Kompetansenavet Vest



Vestland
fylkeskommune



Statsforvaltaren i Vestland



KVINNHERAD
KOMMUNE



Sunnfjord
kommune



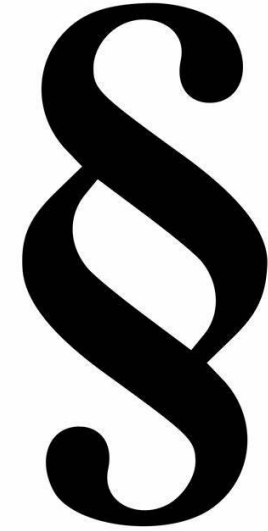
ALVER
KOMMUNE



Vik kommune



Reglar for omsetning av hjortevilt



- Hjort frå oppdrett
- Villhjort
- **Hovudregel: Alt hjorteviltkjøtt som skal omsettast må kontrollerast av Mattilsynet på eit viltbehandlingsanlegg**
- Feltkontroll vs Mattilsynet sin kontroll

Unntakene fra hovedregelen

I tabellen under ser dere unntakene fra hovedregelen.

Hvem er du?	Hvem vil du selge/gi bort til?	Kontrollkrav	Videre salg?
Jeger uten feltkontrollørkurs	Selge kjøtt til privatpersoner. Skroten kan kun selges som hel/halv skrott eller i maks 8 deler*. Det er ikke lov å skjære ned skroten i biffer, kjøttdeig, steker etc.	Ingen kontroll.	Privatpersonen som jegeren selger kjøttet til, kan ikke selge kjøttet videre.
	Gi bort kjøtt til privatpersoner. Skroten kan kun gis bort som hel/halv skrott eller i maks 8 deler*. Det er ikke lov å skjære ned skroten i biffer, kjøttdeig, steker etc.	Ingen kontroll.	Privatpersonen som jegeren gir bort kjøttet til, kan ikke gi det bort i sin tur.
	Selge kjøttet til detaljist.	En jeger uten feltkontrollørkurs kan ikke selge kjøttet direkte til en detaljist**. Hvis han ønsker å selge kjøttet til en detaljist må jegeren få det kontrollert av en feltkontrollør i eget jaktlag eller av Mattilsynet på et viltbehandlingsanlegg.	

Jeger med feltkontrollørkurs (Kompetent jeger)	Selge kjøtt til privatpersoner. Skroten kan kun selges som hel/halv skrott eller i maks 8 deler*. Det er ikke lov å skjære ned skroten i biffer, kjøttdeig, steker etc.	Ingen kontroll.	Privatpersonen som feltkontrolløren/kompetent jeger selger kjøttet til, kan ikke selge kjøttet videre.
	Gi bort kjøtt til privatpersoner. Skroten kan kun gis bort som hel/halv skrott eller i maks 8 deler*. Det er ikke lov å skjære ned skroten i biffer, kjøttdeig, steker etc.	Ingen kontroll.	Privatpersonen som feltkontrolløren/kompetent gir bort kjøttet til, kan ikke gi det bort i sin tur.
	Selge kjøttet til detaljist. For eks. restaurant, matvarebutikk. Skroten kan kun selges som hel/halv skrott eller i maks 8 deler*. Det er ikke lov å skjære ned skroten i biffer, kjøttdeig, steker etc.	Feltkontroll. Feltkontrollen skal utføres av en feltkontrollør/kompetent jeger i eget jaktlag.	Detaljisten kan selge kjøttet videre til sluttforbruker, dvs den som skal spise kjøttet. Detaljisten kan ikke selge kjøttet videre til en restaurant, som deretter serverer kjøttet. Feltkontrollør/ kompetent jeger som tar tilbake kjøttet etter behandling hos en detaljist, kan ikke selge kjøttet videre.

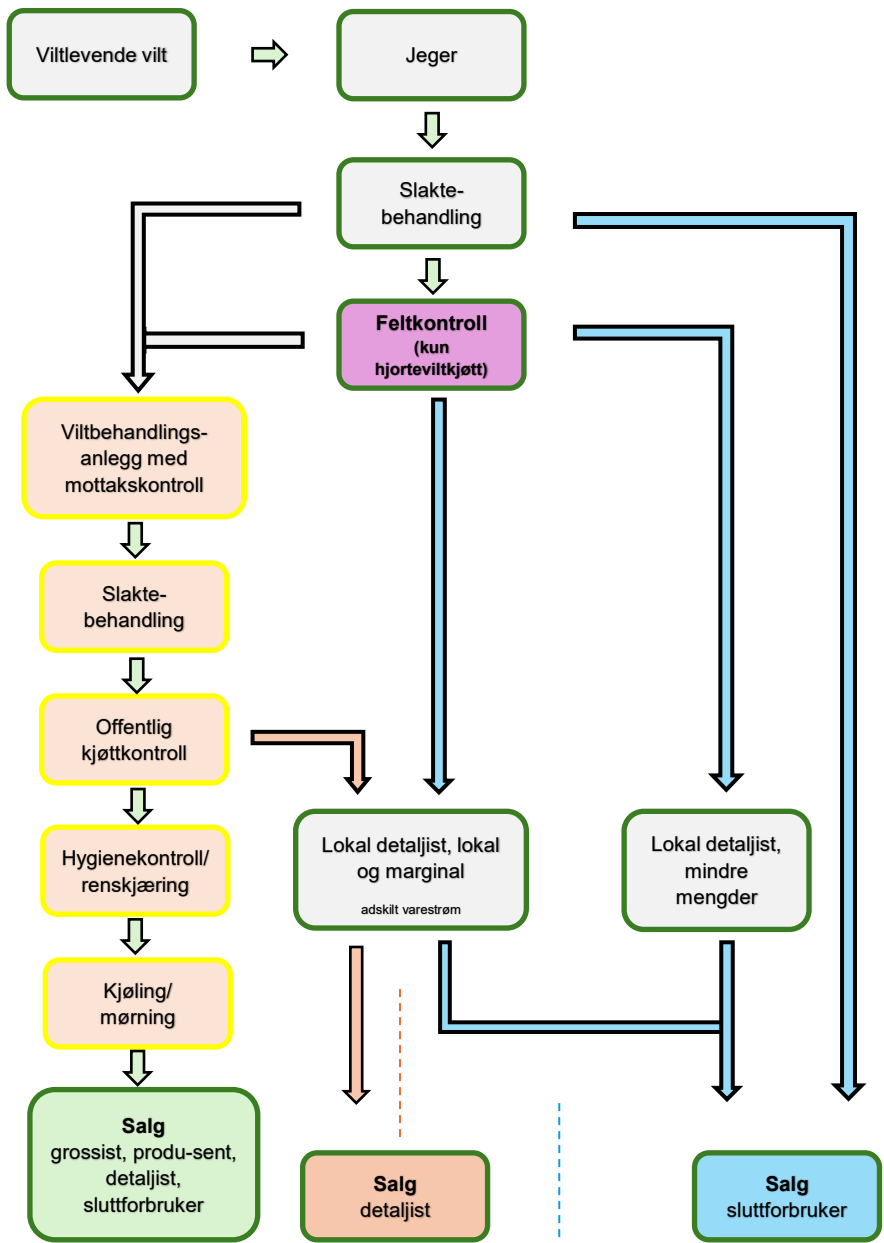
*Når et hjortevilt blir oppdelt i flere enn 8 deler defineres aktiviteten som nedskjæring, noe som bare kan utføres hos detaljister eller ved et viltbehandlingsanlegg.

**Detaljist = jegeren/kompetent jeger kan selv velge hvilken detaljist han ønsker å selge kjøttet til så lenge det er innenfor Norges grenser, men detaljisten kan kun selge til sluttforbruker på det sted der hun/han har butikken sin.

- [Se tabell for mer informasjon om kontrollkrav.pdf](#)



Mattilsynet
kontrollerer, 180 kr
per dyr



Maks 8
delar!





Kva vil ein satse på?

- Etablere eit anlegg/lokale/kjøttdisk der ein skal levere direkte til sluttbrukar (lokalt)?
- Etablere eit anlegg der ein skal selje til grossist for sal til heile Noreg (regionalt/nasjonalt) og der Mattilsynet skal kontrollere slakta?
- Kostnadar og økonomi?
- Kor skal kjøtet kome frå?
- Opplæring av jegerar?



Råvaretilgang basert på jegerar?

Reglar:

- God hygiene
- Avblødning
- Unngå tarm- og vomsøl
- Minimer blodsøl
- Unngå at kjøttet får kontakt med hår, jord, vatn og andre ureiningar i felt
- **Største smittekjelda er jegeren og kniven**



Etablere viltmottak/viltbehandlingsanlegg

- Nytt bygg?
- Gjenbruke lokale?
- Finansiering?

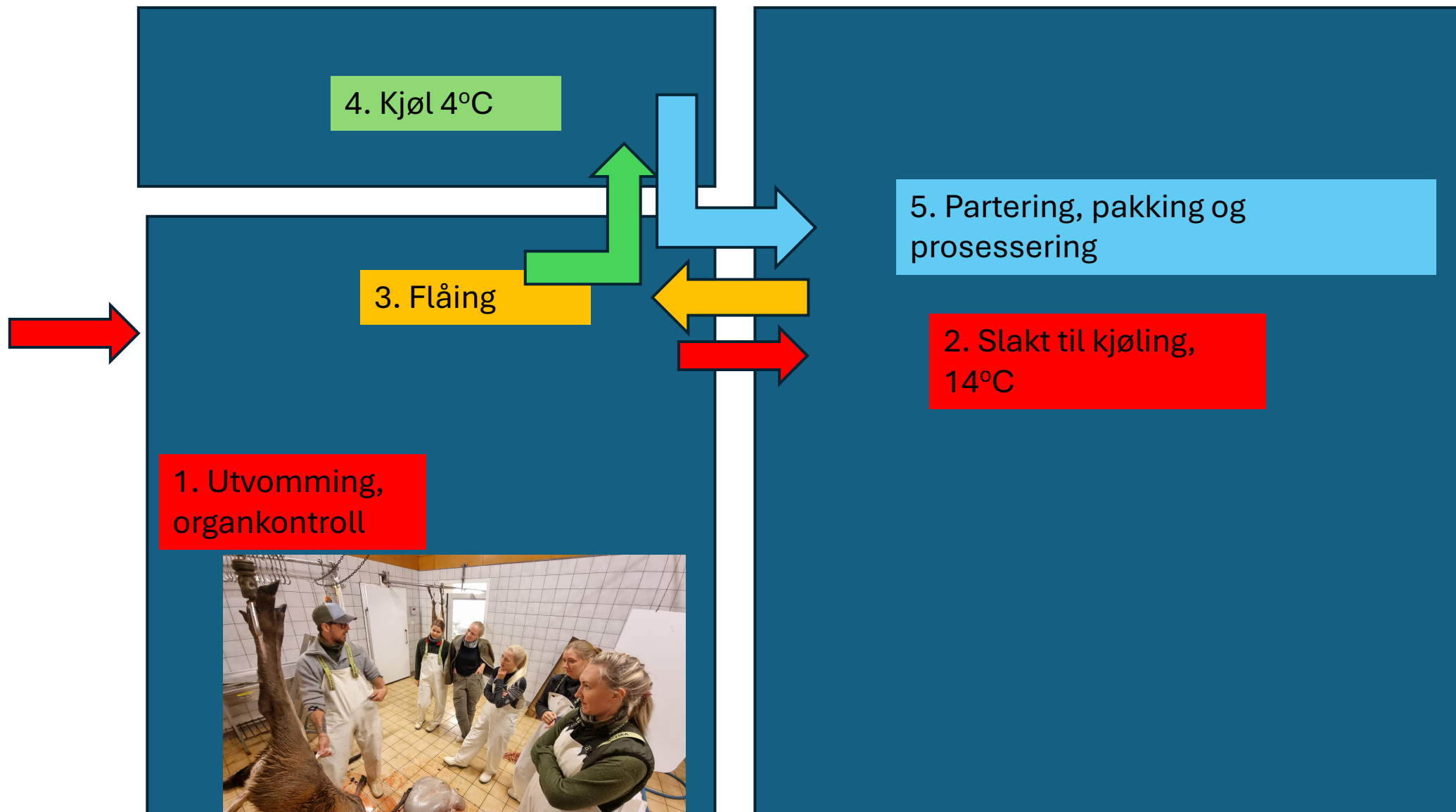
Første kontakt med offentlege myndigheiter:

- **Kommunen**
 - Byggesaksavdelinga
 - Bruksendring (eksempel: låve/landbruk -> viltbehandlingsanlegg)
- **Mattilsynet:**
 - Krav til lokaler og rutinar, får god rettleiing
 - Krav til å registrere organisasjon/bedrift som detaljist dersom ein skal partere og selje kjøt
 - **Avfall, krav til levering?**
- Etablere bedrift, Brønnøysundregisteret
- **Innovasjon Noreg:**
 - Investeringsstøtte
 - Forretningsplan

Viltbehandlingsanlegg

- Mottak:
 - Flåing under tak, kran, arbeidsstilling, sluk, vaskbarheit, reint vatn, rein og skjeta sone, med meir
- Kjøl
- Parteringsrom
- Vakuumering, merking, frysing
- Varestraum gjennom anlegget, redusere faren for ureining







Mattilsynet

- Registrere verksemda
- Oppfylle hygienekrav

Registrering av næringsmiddelvirksomhet

Du skal være registrert eller godkjent hos Mattilsynet om du produserer, importerer, håndterer, lagrer eller omsetter næringsmidler.

- Få godkjenning av viltbehandlingsanlegg
 - Hygiene, utforming, glatte flater, i stand til å følge regelverket
 - Krav til inspeksjon og kontroll
 - HACCP - internkontroll

Mattilsynet – HACCP - kompetansekrav

- Når du lagar mat til andre, er det viktig at ingen vert sjuke av maten
- HACCP er ein metode for å finne ut kva farer det er særlig viktig å ha kontroll med (fare analyse og kontrollpunkt)
- Grunnføresetnad:
 - Rutiner for reinhald
 - Personleg hygiene
 - Kontroll med kjøleromstemperatur
- Alle helsefarer som utgjer ein helserisiko for mattryggleik skal vere kjent, førebygd, eliminert eller redusert til eit minimum

Mattilsynet - HACCP

- Farevurdering skal innehalde
 - Aktivitetar og prosessar som skjer i bedrifta
 - Kva farer og risiko er aktuelle
 - Kor og i kva samanheng oppstår dei
 - Kva kan du gjere for å styre og kontrollere farane slik at dei ikkje fører til helsefare
- Då kan ein identifisere kritiske styringspunkt (CCP)
- [Dette er HACCP | Mattilsynet](#)

Mattilsynet – grunnføresetnader, drift

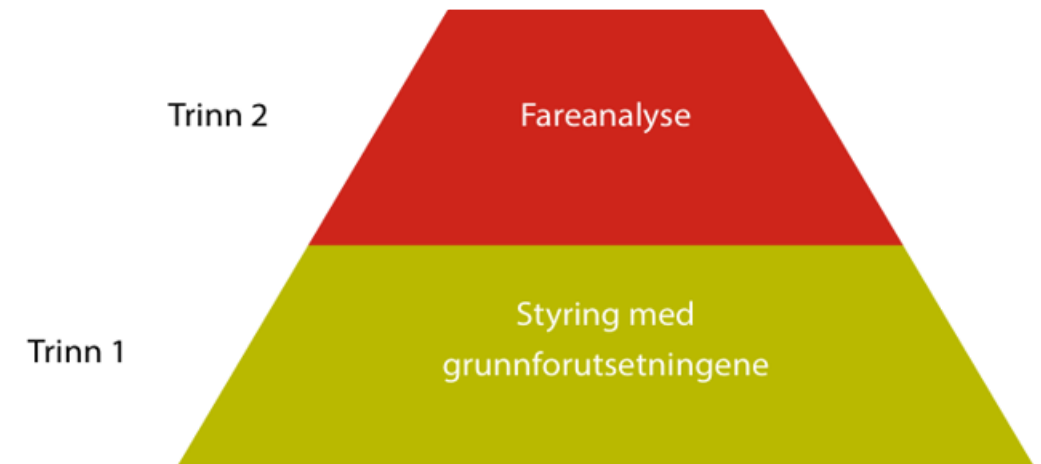
- reinhald av lokaler og utstyr
- god personleg hygiene hjå tilsette
- opplæring
- skadedyrsikring
- vedlikehald av lokaler og utstyr
- innkjøp og mottakskontroll
- god drikkevasskvalitet

Trinn 1

Styring med
grunnforutsetningene

Mattilsynet – HACCP (Hazard)

- Fareanalyse:
- Utforme produktskildring
- Lage flytskjema
- Identifisere farer og risiko
- Finn forebyggende tiltak



Mattilsynet – HACCP (Critical Control Point)

Kritiske kontrollpunkt

- Eksempel på eit slikt punkt i eit viltmottak?
 - **Godkjenning av dyr inn til anlegget!**
F.eks. vomskotne dyr, sjuke dyr
 - Sjukt personale skal ikkje handtere mat
 - Ukyndig personell



Anlegg på plass, bedrift etablert, kva med sal?

- Kven skal vere kundar?
- Salskanalar (mengde kjøtt avgjer):
 - Lokal butikk
 - Utsal frå slakteri (betjent)?
 - Reko-ring?
- Men: Filet sel seg sjølv, kva med ribber, skank, kraftbein?



Kor mykje kjøt kan ein omsettje?

- Kva er pårekneleg mengde kjøt til anlegget?
- Kva verdi har det?
- Kor store investeringar kan ein forsvare?
- Tal og berekningar på dette må inngå i forretningsplanen.
Innovasjon Norge vil ikkje gje støtte til reine tapsprosjekt



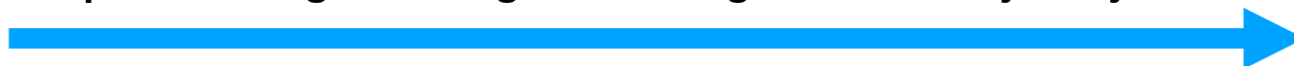
Har ein kompetansen til å drive eit viltmottak?

- Skjeringskompetanse er største flaksehalsen vi har i viltnæringa
- Det skal store volum til for å forsvare høge investeringar og eit årsverk i løn
- Hjorteklynga utgjer ei sterk kompetansebase i Vestland
- Kommunane er viktige samarbeidspartnarar

Hjorteklynga:

Strategi - underbygd av prosjekt finansiert av Innovasjon Norge

Skape et velfungerende og bærekraftig marked for hjortekjøtt



Skape gode rammevilkår for næringsutvikling av hjortekjøtt



Utvikle kompetanse for næringen og jobbe med rekruttering



Bidra til en nyskapende næring



Klyngevisjonen

Konkrete tiltak i prosjektet:

- Arbeidspakke 1: Meir tilgjengelig viltkjøt
- Arbeidspakke 2: Kvalitetsstandard for hjort
- Arbeidspakke 3: Profilering av hjorteklynga
- Arbeidspakke 4: Organisering av hjorteklynga





Verdas beste kokk
vel verdas beste
råvare!

Kva vel du?



Takk for meg!

- Hjortesenteret.no
- jon@hjortesenteret.no
- Tlf: 41 40 32 81

