

Kære Mette Gjerskov

Jeg skriver til dig, fordi jeg håber, du kan få ryddet op i det utal af urimelige regler, der er omkring fjerkræhold.

Der skal ikke herske nogen tvivl om, at vi selvfølgelig skal have gode regler, der beskytter forbrugerne mod grimme sygdomme.

Jeg har bestemt ikke noget mod love og regler, f.eks. kan jeg sagtens se det fornuftige i at holde stille for rødt lys.

Dette emne er om slagting af egne dyr.

Når man opdrætter racehøns er ca. halvdelen haner, i æglægningsindustrien bliver de nyklækkede hanekyllinger gasset og anvendt som minkfoder.

Mange opdrættere lader hanerne vokse op til en passende slagtestørrelse, som de når ved ca. 6 mdr. (ikke på 5 uger som i industrien). Mmmm, sådan en hjemmelavet hanekylling kan slet ikke sammenlignes med en fra frysedisken, man forstår til fulde, hvorfor kyllingesteg var søndagsmad i barndomsårene!

Som reglerne er nu, er det ulovligt, hvis vi er nogle stykker, der mødes og hjælper hinanden med at slagte.

Det er ellers vældig praktisk, for så kan man bruge en fælles plukkemaskine, bruge fælles skoldekar osv.

Men det er altså ulovligt, for man må ikke "åbne dyrene", når man ikke er på sin hjemmeadresse.

Man må heller ikke forære slagtede og rensede dyr væk og slet ikke sælge sådanne. Man må gerne forære dyret væk med indvolde, men holdbarheden (og begejstringen) er unægtelig begrænset, hvis man vil glæde sin familie med en hanekylling med indhold.

Argumentet for at indvoldene ikke må være pillet ud, er at det er modtagers/købers garanti for, at dyret ikke fejler noget. Hvordan det skulle kunne ses på indvoldene, det ved jeg ikke, og det er i hvert fald ikke nogen garanti for at der ikke er bakterier i dyrene... Jeg tror snarere, at det er for at sætte en begrænsning på denne type salg. Det vil altid være nemmere at sælge en kylling eller and uden indvolde end en med. Men sådan er reglerne altså.

Samme regler gælder i øvrigt for kaniner og opdrættet fjervildt (gråænder, fasaner etc.). De må også sælges slagtet, uden dyrlægekontrol, men uåbnede.

Men det ulogiske kommer, når man ser på hvad jægere må. De må nemlig gerne forære/sælge både harer, fasaner og gråænder der er afhudede, plukkede OG rensede. Jægere må altså gerne tage indvoldene ud på de dyr, de skyder og så forære/sælge dyret.. Helt uden autorisation i øvrigt.

(Autorisationen kommer igennem jagttegn) Samme antal som ved stalddørssalg. Her er der slet ingen dyrlægekontrol indblandet.

Hermed falder argumentet da, om at forbrugeren skal kunne se indvoldene, fuldstændig væk...

Skov- og Naturstyrelsen regner med, at ca. halvdelen af de fasaner og gråænder som nedlægges i Danmark stammer fra opdrættede fugle. Så man må ikke tage en opdrættet gråand, slagte den og tage indvoldene ud og sælge. Men man må gerne tage den samme gråand, sætte den ud i en sø, vente en måned, skyde den og SÅ må man gerne sælge den lige til putte i ovnen.

Hvorfor i alverden må jægere det, som almindelige opdrættere ikke må? Jeg undrer mig over disse regler og den forskelsbehandling, der er her. At sælge en nedskudt gråand rensset uden dyrlægekontrol er lovligt; at sælge en opdrættet and rensset uden dyrlægekontrol er ulovligt...

Modtagerne af vildt kan åbenbart ikke se på dyrenes organer om dyret har været sygt. De forskellige regler for almindelige opdrættere af fjerkræ og jægere ses her:
<http://www.fodevarestyrelsen.dk/fdir/pub/2010286/rapport.pdf>

Til gengæld importerer vi så masser af fjerkræ, og her gælder der for importen af fjerkræ fra EU at der er en meget stor risiko.
<http://ing.dk/artikel/121841-hver-anden-importkylling-rummer-resistente-bakterier>

Men man luller forbrugerne ind i en tro på, at fjerkræprodukter i pæne plastikposer med billeder af bondegårde er sikre. Hvilket de jo langt fra er, vi har for nylig haft en sag med importerede andebryster fra Kina, hvor man fandt salmonella.
Reglerne er i Autorisationsbekendtgørelsen, BEK nr 1151 af 12/12/2011:
<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=139657>

Vi ønsker os som racefjerkræopdrætter retten til at mødes til fælles, hyggelige slagtedage, hvor vi kan spare på ressourcerne, når vi slagter i fællesskab.

Jeg ser frem til at høre fra dig

Venlig hilsen
Marianne Vedel
Præstegårdsvej 26
6900 Skjern

Formand for Specialklubben for Maran – Maranklub DK
Administrator på Dansk Fjerkræ Forum