

# Märkning av kött

## – en fråga om djurvälstånd

*Detta ska inte handla om att bli vegetarian för att stoppa all köttkonsumtion. Det ska handla om en annan fråga – inte hur djuret vi äter har levt – utan hur det har dött. Som konsument vill jag kunna välja bort kött från djur som har slaktats utan bedövning och den möjligheten finns inte i dag.*

★ I Sverige är det bara tillåtet att slakta djur som har fått tillfredsställande smärtlindring/bedövning före själva avlivandet. Detta kan ske på olika sätt, man kan använda bedövning med gas, slakt med så kallad bultpistol eller elbedövning. Kravet är att djuret ska vara medvetslöst och inte känna någon smärta när man sedan öppnar halspulsådren för att tömma djuret på blod.

För rättrogna muslimer och judar är detta inte tillåtet, deras slakt kallas halal eller kosher/shechita och går till så att man skär halsen (mat- och luftstrupe, nerver och kärl) av ett obedövat djur, skaktning.

Denna typ av slakt är inte tillåten i Sverige eftersom den bryter mot den svenska djurskyddslagen. De svenska muslimerna har dock gått med på bedövning av djuren före slakt, vilket medför att det går att köpa halal-slaktat kött i Sverige som följer den svenska djurskyddslagen. Däremot finns inget svenskt kosher-slaktat kött.

### Vi fick behålla kravet

Ute i Europa är dock situationen en annan, där slaktas det stora flertalet djur numera helt utan bedövning.

Det var faktiskt väldigt nära att inte heller Sverige skulle få fortsätta att slakta med bedövning, när detta var uppe till debatt och omröstning i EU förra sommaren. Vi lyckades dock i sista minuten få igenom ett beslut som lät oss behålla detta krav och det är nu bara Sverige, Norge, Island, Schweiz och

Letland som har detta krav i Europa. Vad som däremot saknas här i Sverige är en kontroll från de som importerar kött till Sverige på hur djuren slaktats. Det är därför mycket troligt att i stort sett allt importerat kött som serveras i restauranger och säljs i butiker kan komma från djur som slaktats utan bedövning.

### Överproduktion

I resten av Europa, med en växande muslimsk befolkning, låter man ekonomi och bekvämlighet styra när det gäller slakt. Det blir enklare och billigare att bara ha en slaktlinje och då slakta alla djur utan bedövning än att dela upp djuren.

I länder som Belgien, Frankrike och Irland samt Sydeuropa slaktas 80 till 90 procent av alla får och lamm utan bedövning och från 10 till 80 procent av nötboskapen. För att inte få brist på rituellt slaktat kött så väljer man alltså att överproducera kött från obedövade djur och det som blir över från den religiösa marknaden går ut i handeln till oss vanliga konsumenter.

När det gäller kosher-slaktade djur tillkommer det faktum att hela bakdelen på dessa djur anses oren av troende judar och säljs därför i vanliga livsmedelsbutiker. Det är alltså i stor utsträckning ekonomin och efterfrågan som styr, inte djurvälståndet.

För nötboskapen innebär denna typ av slakt inte bara smärta, utan också stor stress och ångest eftersom man för att kunna skära halsen av dem enkelt

och bekvämt, stoppar in dem i en roterande tunna och vänder dem upp och ner innan snittet läggs. För en ko är detta något mycket onaturligt och starkt ångestframkallande.

Flera studier har gjorts på hur lång tid djuren är vid liv efter denna snittläggning och i genomsnitt rör det sig om 4 till 5 minuter, men kan också vara så länge som 11 minuter. Under denna tid kan starka smärtimpulser registreras i djurets nervsystem. Man kan se på ögonen att djuren är vid medvetande och att de försöker ge ljud ifrån sig. Men det går inte att råma med avskuren luftstrupe. Jag har själv sett denna typ av slakt utföras vid många tillfällen då jag arbetade i Libanon och det är inte en behaglig upplevelse.

### Krav på tydligare märkning

Vad kan då göras åt detta? Sveriges Veterinärförbund, tillsammans med de övriga nordiska veterinärförbunden och ytterligare några europeiska veterinärorganisationer samt den svenska representationen för konsumenterna i EU, försöker driva en kampanj för att få fram en tydlig märkning av detta kött.

Numera finns ju märkning av kött som gör att man kan få veta från vilket land köttet kommer. Det blir också allt mer populärt med ännu mer ursprungsmärkning, som visar om djuret kommer från ekologisk produktion, är närproducerat och liknande kvalitetsmärkningar.

Det saknas dock märkning som informerar om hur djuret är slaktat och



FOTO: ISTOCKPHOTO

” Som konsument ska jag ha lika stor rätt att välja kött efter mina etiska värderingar som de som vill välja kött efter religiös värdering. Därför måste jag också bli en aktiv konsument och fråga när jag handlar kött i butiken eller äter på restaurang. Varifrån kommer köttet och hur har djuret slaktats?

det vill Sveriges veterinärkår ha fram. Att införa sådan märkning möter dock stort motstånd i alla de länder som slaktar obedövat. Man är naturligtvis rädd för att tappa kunder om konsumenterna får möjlighet att välja bort detta kött. Som konsument ska jag ha lika stor rätt att välja kött efter mina etiska värderingar som de som vill välja kött efter religiös värdering. Därför måste jag också bli en aktiv konsument och fråga när jag handlar kött i butiken eller äter

på restaurang. ”Varifrån kommer köttet och hur har djuret slaktats?”

Är jag tveksam och inte kan få den information jag vill ha så väljer jag något annat – svenskt kött till exempel. Det är då viktigt att tydligt informera säljaren om varför jag gör detta val.

Det är som sagt pengarna och marknaden som styr detta och den vägen har också vi konsumenter makt. Vi kan också ställa frågor om detta till de stora matkedjor och cateringfirmor som är

grossister för kött och charkvaror, Ica, Coop, Axfood, Servera, Martin Olsson med flera, och därmed skapa opinion och informera andra konsumenter. Vi kan också försöka påverka våra politiska representanter att driva denna fråga i allt samarbete om livsmedelsfrågor inom Europa.

CHRISTINA AROSENIUS

VETERINÄR,

VICE ORDFÖRANDE SBS CENTRALSTYRELSE