

Kontrollkrav for hjorteviltkjøtt

Hovedregelen

Hovedregelen er at alt hjorteviltkjøtt som skal omsettes må kontrolleres av Mattilsynet på et viltbehandlingsanlegg.

Hvilke organer må følge med skrotten inn til viltbehandlingsanlegget?

- Hjortevilt som er feltkontrollert – indre organer må ikke følge med.
- Hjortevilt som ikke er feltkontrollert – indre organer må følge med inn dvs. hjerte, lunge, lever, nyrer, milt og hode.

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. Skrotten kan kun selges som hel/halv skrott eller i maks 8 deler*. Det er ikke lov å skjære ned skrotten i biffer, kjøttdeig, steker etc.	Ingen kontroll.	Privatpersonen som jegeren selger kjøttet til, kan ikke selge kjøttet videre.
	Gi bort kjøtt til privatpersoner. Skrotten kan kun gis bort som hel/halv skrott eller i maks 8 deler*. Det er ikke lov å skjære ned skrotten 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. Skrotten kan kun selges som hel/halv skrott eller i maks 8 deler*. Det er ikke lov å skjære ned skrotten 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. Skrotten kan kun gis bort som hel/halv skrott eller i maks 8 deler*. Det er ikke lov å skjære ned skrotten 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. Skrotten kan kun selges som hel/halv skrott eller i maks 8 deler*. Det er ikke lov å skjære ned skrotten 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.