



partii naleraq

Upernavik den, 17/01-2019

I medfør af § 37 stk. 1 i Forretningsorden for Inatsisartut fremsætter jeg følgende spørgsmål til Naalakkersuisut:

- 1. Har Naalakkersuisut meddelt Pisiffik og Brugseni dispensation til opkøb af moskuskød direkte fra fangerne?**
- 2. Hvis Naalakkersuisut har meddelt Pisiffik og Brugseni afslag på dispensation, hvad er da begrundelsen herfor?**
- 3. Er det Naalakkersuisuts opfattelse, at de gældende regler for slagtning, opskæring og salg af kød fra landpattedyr til hjemmemarkedet er tidssvarende, set i forhold til at der i dag findes detailhandelsbutikker med uddannede slagtere og opskæringsfaciliteter af høj hygiejnisk standard?**

(Medlem af Inatsisartut Jens Napātōk', Partii Naleraq)

Begrundelse:

På KNR's hjemmeside kunne man d. 15. januar i 2018 læse, at hverken Brugseni eller Pisiffik i 2018 kan tilbyde deres kunder moskuskød. Det skyldes, at der i år ikke er nogen slagterier, der slagter moskusokser.

Det var begge de to butikskæder kede af, da efterspørgslen på moskuskød er stor. Tidligere har Brugseni kunnet sælge op til 200 hele dyr om året.

Restauranter og hoteller har fortsat mulighed for at sætte moskus på menukortet, da de i modsætning til detailhandelen har lov til at købe kødet direkte fra fangerne.

Den mulighed ville Pisiffik og Brugseni også gerne have, og det fremgår af artiklen, at i hvert fald Pisiffik (og muligvis også Brugseni) har søgt om tilladelse hertil.

Det er min forståelse, at alt kød af landpattedyr til hjemmemarkedet i henhold til gældende lovgivning skal dyrlægekontrolleres og slagtes på slagterier, som er underlagt en række strenge hygiejniske krav. Men at dette dog ikke gælder kød, som sælges på brættet eller direkte til f.eks. en restaurant. Argumentationen har været, at kød, som sælges i detailhandelen, dels når ud til en stor mængde kunder, og dels opbevares frosset i en længere periode. Risikoen for, at eventuelt fordærvet kød når ud til et stort antal forbrugere, er derfor større end ved brætsalg.



partii naleraq

Både Pisiffik og Brugseni understreger imidlertid i den pågældende artikel, at de har veluddannede slagtere, som er i stand til at håndtere kødet på en professionel og sundhedsfagligt forsvarlig måde.

Vore fangere har brug for afsætningsmuligheder, og vort land har brug for en øget grad af selvforsyning. Mine spørgsmål skal ses i lyset heraf.

Spørgsmålet bedes at blive besvaret indenfor 10 arbejdsdage