

Slakt på gård – en möjlighet att ta tillvara på fler djur?

En fallstudie

- Om antalet slakterier som erbjuder slakt på gård ökar kan vi ta tillvara på kött från fler av de lantbruksdjur som är friska men inte lämpliga att transportera.
- Producenterna och slakterierna uttryckte en önskan om att ta tillvara på fler djur som idag inte kan transporteras till slakteriet. Flera av slakterierna såg positivt på slakt på gård men uttryckte viss försiktighet kring reglerna och planeringen.
- Ett avdrag på avräkningspriset som producenten får av slakteriet, var det som sågs som en möjlig lösning för att täcka merkostnaderna för slakt på gård och ändå generera en intäkt för producenterna. Det är däremot inte säkert att det går att ta ut ett högre pris för köttet på marknaden för att djuret har slaktats på gården.

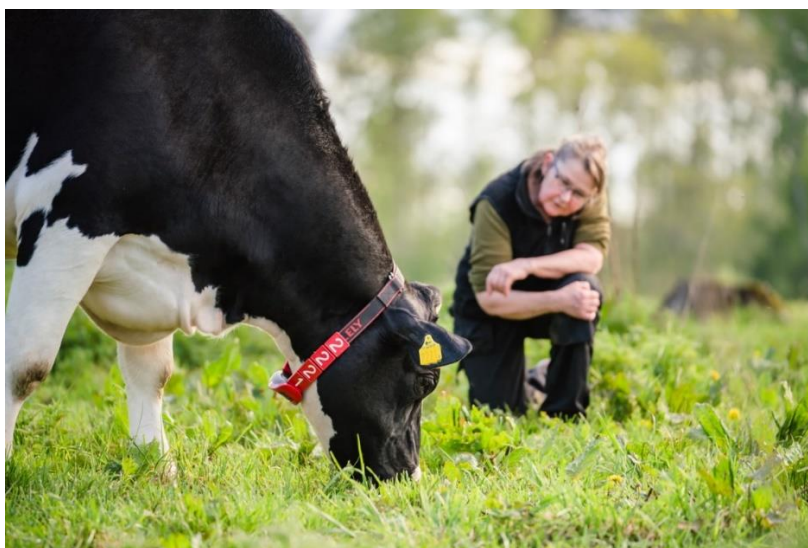


Foto: Jesper Anhede.

Sammanfattning

Ur ett resursperspektiv är det viktigt att så många som möjligt av våra livsmedelsproducerande djur kan slaktas och tas tillvara som livsmedel. Det har betydelse för miljö och klimat, för producenternas ekonomi och för livsmedelsförsörjningen. Studien har gjorts ur ett resurs- och matsvinnsperspektiv för att undersöka om slakt på gård¹ kan öka i syfte att ta tillvara på fler djur till livsmedel och minska förlusterna av kött. Fokus har varit förluster av nötkött eftersom det orsakar ett större ekonomiskt bortfall och klimatpåverkan jämfört med förluster av andra köttslag. Inom nötkött är det mjölkrasdjur och i synnerhet mjölkkor som står för de största förlusterna.² Vi har därför ställt frågor till ett antal mjölkproducenter, slakterier och representanter för dagligvaruhandeln, för att undersöka de ekonomiska förutsättningarna att skala upp slakt på gård.

Sedan 2021 är det möjligt att slakta ett antal nötkreatur, grisar, får, getter och hästar på gården så att de inte behöver transporteras levande till slakteriet. Djuret besiktas av veterinär, bedövas och avblodas sedan på gården för att därefter tas till slakteriet för vidare uppslaktning. Slakt på gård kan användas för att slakta friska djur på gården, eller djur vars tillstånd inte bedöms påverka livsmedelsdugligheten men som av djurskyddsskäl inte bedöms vara lämpliga att transportera. Det kan till exempel handla om djur som har en hälta, framfall eller djur med större bråck men som i övrigt är friska.

Både slakterierna och mjölkproducenterna som intervjuades uttryckte stor vilja att ta tillvara på fler av de djur som av olika skäl inte kan transporteras levande till slakteriet. Slakterierna framförde att det finns vissa praktiska hinder såsom extra tidsåtgång för personalen och för de officiella veterinärerna som ska besikta djuren. En annan aspekt som lyftes fram är att kunna erbjuda alla sina leverantörer samma service. Flera av de intervjuade slakterierna såg inte ett problem med att ta emot avlivade djur in på slakteriet. Av de fem slakterierna som vi intervjuade var tre av dem säkra på att slaktlokalen redan idag är byggd så att de kan ta in avlivade djur på slakteriet.

Slakterierna som intervjuades menade att betalningsmodellen mellan dem och producenterna skulle lösa sig genom att slakterierna gör ett avdrag på betalningen för köttet för den merkostnad som slakten på gården innebär.

¹ I denna rapport används begreppet slakt på gård för det som ibland också kallas för slakt på jordbruksanläggning respektive slakt på härkomstgård och regleras i ¹ (EU) 853/2004 slaktförordningen bilaga III kapitel VIa.

² Jordbruksverket rapport 2022:19.

Mjölkproducenterna som intervjuades angav att de föredrar att få ett lägre pris för djur som slaktas på gård än att mista hela intäkten och behöva betala för avfallshantering, som blir fallet när djur blir kadaver. Om betalningen blir alltför låg kan det däremot påverka deras intresse. Då kan det bli mer lönsamt att istället vänta för att se om djuret kan bli redo att skickas levande till slakteriet. Varken representanterna för slakterierna eller de två dagligvaruhandelskedjorna bedömde det som realistiskt att ta ut ett högre pris för kött från djur som slaktats på gården.

Vår bedömning är att det behövs mer information och goda exempel för att fler slakterier ska bli intresserade och våga testa slakt på gård. Med dagens brist på nötkött och höga priser kan det vara ett bra läge att skapa intresse. Något som kan behöva bli tydligare är hur planeringen ska fungera då slakten behöver anmälas i förväg. Det behöver också bli mer känt att veterinärkostnaden idag är densamma vid slakt på gård som vid ordinarie slakt på slakteri. Eventuellt skulle slakt på gård även kunna bidra till att fler hästar tas tillvara till livsmedel. Det kan också underlätta för djurägare i glesbygd där avstånden är långa till större slakterier, men där det istället finns möjlighet att småskaliga slakterier eller vilthanteringsanläggningar blir godkända och börjar erbjuda slakt på gård.

Innehåll

Slakt på gård – en möjlighet att ta tillvara på fler djur?	1
Sammanfattning	2
Innehåll	4
Introduktion	5
Vilka djur får slaktas och transporteras?	5
Förluster av kött	6
Vilka alternativ har producenter till ordinarie transport till slakteriet?	7
Slakt på gård	7
Nödslakt	8
Slakt för husbehov - hemslakt	9
Anpassade transporter	9
Vad kostar det att genomföra Slakt på gård?	10
Hur ser aktörerna på Slakt på gård?	11
Mjolkproducenterna	11
Slakterierna	12
Dagligvaruhandeln	15
Hur ser aktörerna på betalnings- och affärsmodeller för slakt på gård?	16
Diskussion	16
Vilka möjligheter ser vi utifrån studien?	18
Kontaktpersoner	20
Referenser	21
Bilaga 1. Intervjufrågor	23
Slakterier	23
Producenter	23
Dagligvaruhandeln	24

Introduktion

Det är viktigt att så många som möjligt av våra livsmedelsproducerande djur kan slaktas. Att behöva avliva ett djur och skicka det för kadaverhantering innebär förlorat kött från ett helt djur och miljö- och klimatpåverkan i onödan. Det gör också att producenter mister slaktintäkten och istället får betala för avfallshantering.

Enligt etappmålet i miljömålssystemet och delmål 12.3 i Agenda 2030 ska mer av livsmedelsproduktionen nå butik- och konsumentledet, och förlusterna ska minska i hela kedjan.³ Minskade livsmedelsförluster är också prioriterat i den nationella handlingsplanen för minskat matsvinn⁴ och kan vara ett av flera sätt att bidra till en ökad svensk köttproduktion.

Den här rapporten beskriver vilka slaktmöjligheter som finns att tillgå när man i vissa fall inte kan eller vill transportera levande djur till slakteriet. Rapporten redogör också för hur ett antal aktörer i livsmedelskedjan ser på slakt på gård, inte minst i förhållande till ekonomin. Eftersom detta är en fallstudie med ett begränsat antal intervjuer är det viktigt att vara medveten om detta vid tolkning av resultaten.

Vilka djur får slaktas och transporteras?

För att kunna slaktas behöver djuren vara friska, rena och id-märkta så att de uppfyller krav på spårbarhet och livsmedelssäkerhet. Sjuka eller skadade djur kan behöva avlivas snabbt av djurskyddsskäl och hanteras utanför livsmedelskedjan. Utifrån djurskyddslagstiftningen finns det också begränsningar i vilka djur som får transporteras till slakteriet. Djur ska vara i skick att transporteras vilket innebär att de inte får vara skadade, fysiskt svaga eller sjuka på ett sådant sätt att transporten riskerar att orsaka lidande för djuret.⁵

Den vanliga hanteringen är att djurägare och transportör lastar djuren som sedan transporteras i djurtransport till slakteriet. Det är ovanligt men förekommer också att producenten själv transporterar sina djur till slakteriet. På slakteriet gör en av Livsmedelsverkets officiella veterinärer en besiktning av varje enskilt djur. Är djuret friskt, tillräckligt rent och märkt så att spårbarheten kan säkras kan djuret gå vidare i livsmedelskedjan genom att bedövas, avblodas och därefter slaktas och styckas.

³ Sveriges miljömål, etappmålet att Livsmedelsförlusterna ska minska och mer ska bli mat samt SDG 12.3.

⁴ Fler gör mer! Handlingsplan för minskat matsvinn 2030.

⁵ EU:s förordning (EG) nr 1/2005 och om ändring av direktiven 64/432/EE och 93/119/EG och förordning (EG) nr 1255/97.

Förluster av kött

Under 2020 var det drygt 8 procent av nötköttsproduktionen, mätt i slaktad vikt, som inte blev livsmedel på grund av att nötkreaturen avlivades eller självdog på gården.⁶ Förlusterna har varit på denna nivå även över tid under åren 2017–2021.⁷ Störst förluster är inom kategorin mjölkkor där nästan 18 procent av djuren, omkring 17 000 mjölkkor, inte gick till livsmedel utan till destruktions under både 2020 eller 2024. Vissa djur av raser som ofta går på extensiv betesdrift, t.ex. lantraser och Highland Cattle har också högre andel förluster än övriga nötraser. Observera att denna statistik inte skiljer på djur som var sjuka och därför olämpliga att bli livsmedel, och djur som blev förlust för att de inte kunde transporteras till slakteri eller hemslaktas.

Förlusterna av griskött var drygt tre procent av grisproduktionen 2020. Utöver smågrisar och växande grisar var det 43 000 slaktgrisar respektive 18 000 suggor som inte gick till slakt. För suggor är hältor, klövskador, ledinflammation vanliga orsaker till att de inte skickas till slakt.⁸ En annan orsak till att grisar inte skickas till slakt är att de har större navelbräck som riskerar orsaka lidande för djuret under transporten.

Få hästar i Sverige går idag till slakt, trots att hästen är ett livsmedelsproducerande djur. Hästkött utgör en liten andel av den svenska köttmarknaden och det slaktas bara cirka 1 200 hästar per år.⁹ Totalt finns det finns omkring 350 000 hästar i Sverige. Det kan finnas flera anledningar till att många hästägare väljer avlivning och destruktions när hästens liv ska avslutas. Det rör sig bland annat om att vissa läkemedel till häst har livslång karenstid. Det är också få slakterier som erbjuder hästslakt och en del hästägare drar sig för att skicka iväg sin trotjänare till slakteriet.¹⁰

⁶ Jordbruksverket 2022:19.

⁷ Strid et al. 2023.

⁸ Jordbruksverkets beräkningar utifrån CDB utdrag för 2024 samt Jordbruksverket 2022:19 [Förluster av griskött, nötkött och mjölk på gården](#)

⁹ Jordbruksverkets statistikdatabas.

¹⁰ Hästnäringens Nationella Stiftelse 2013.

Vilka alternativ har producenter till ordinarie transport till slakteriet?

Slakt på gård

Planerad slakt av friska djur som man inte vill eller kan transportera.

Sedan 2021 är det möjligt att slakta friska djur på gården.¹¹ Det gör det möjligt att ta tillvara på djur som är friska men som inte är lämpliga att transportera. Det kan röra sig om djur som vars tillstånd inte bedöms påverka livsmedelsdugligheten men vars tillstånd gör att djuret inte är lämpligt att transportera. Det kan röra sig om hältor, grisar med stora navelbräck, högdräktiga och nyförlösta moderdjur, djur med framfall eller djur med så kallade ”fläkband”¹².

Slakt på gård är en planerad och kontrollerad process som omfattas av både veterinärmedicinsk kontroll och hygienkrav - precis som vid slakt på ett slakteri.¹³ Efter en veterinärbesiktning avlivs djuret på gården, avblodas och transporteras till slakteriet för uppslaktning och vidare förädling och försäljning. Följande punkter ger en översikt av reglerna för slakt på gård:

- Slakt får ske av ett begränsat antal djur per tillfälle: högst tre nötkreatur, sex tamsvin, nio får eller getter respektive tre hästdjur får slaktas på gården.
- Före bedövning ska djuret besiktas av en av Livsmedelsverkets officiella veterinärer och denne ska närvara under hela slakten.
- Efter avlivning ska djuret avblodas och blodet samlas upp.
- Transporten ska ske med hjälp av en godkänd mobil transportenhet som uppfyller kraven i EU:s livsmedelslagstiftning och som används för att transportera kroppen till slakteriet.
- Det får gå max två timmar mellan bedövning och ankomst till slakteriet. Om tiden överskrider två timmar så måste det slaktade djuret kylas. Kylning krävs dock inte om vädret är tillräckligt kallt.
- Det ska finnas en överenskommelse mellan slakteriet och djurhållaren samt finnas rutiner och kompetensbevis hos personalen som genomför slakt på gård.
- Slakteriet behöver vara godkänt hos Livsmedelsverket för slakt på gård och anmäla sin planering av slakten inför varje kalenderår. Observera att planeringen kan ändras vid behov. Undantag kan

¹¹ (EU) 853/2004 slaktförordningen bilaga III kapitel VIa.

¹² Fläkband är ett slags hjälpmedel som sätts ovanför klövar och kota för att förebygga skador på kor.

¹³ Livsmedelsverket, 2024.

också göras, mer information hos Livsmedelsverket [Planerad slakt - frågor och svar](#).

Livsmedelsverket ansvarar för kontrollen och för mer information, se kontaktperson på rapportens sista sida samt www.livsmedelsverket.se.

Vad ska ett slakteri göra för att komma igång?

- Kontakta Livsmedelsverket
- Ansöka om godkännande för slakt på gård
- Skaffa en mobil enhet
- Vid behov anpassa slakteriet för att kunna ta emot ett redan avlivat djur
- Skriva standardrutiner för slakt på gård – anpassat för varje gård som ansluts
- Skriva överenskommelse med aktuella gårdar och informera Livsmedelsverket om denna överenskommelse.

Nödslakt

Utförs vid akuta olyckshändelser och ska ske mycket skyndsamt.

Nödslakt blir aktuellt när ett djur skadas akut. Dessa djur är fortfarande lämpliga för livsmedelsproduktion men slaktas på gården. Det kan handla om djur som exempelvis har brutit ett ben eller som har fläkt sig och därför inte får transporteras enligt djurskyddsreglerna. Nödslakt är en akut åtgärd som sker oförutsett när ett djur bedöms vara i för dåligt skick för att kunna transporteras till ett slakteri, men som ändå är godkänt att användas som livsmedel.¹⁴

Till skillnad från slakt på gård sker nödslakt utan en förhandsplanering och ofta under tidspress. Ett slakteri måste snabbt ha möjlighet att ta emot och hantera djurkroppen vid sådana tillfällen. Nödslakt kräver alltid närvaro av en officiell veterinär som utför besiktning både före slakt och efter slakt (besiktning efter slakt görs på slakteriet), för att säkerställa att köttet är säkert för konsumtion.^{15,16}

¹⁴ Jordbruksverket, 2023.

¹⁵ Livsmedelsverket, 2024.

¹⁶ Jordbruksverket 2023.

Slakt för husbehov - hemslakt

När producenten själv slaktar och konsumerar köttet i sitt eget hushåll.

Slakt för husbehov innebär att ett djur slaktas på den egna gården och att köttet används för privat konsumtion inom det egna hushållet. Det är ett alternativ för djurhållare som vill ta tillvara sitt eget kött utan att det går vidare till försäljning. En viktig skillnad mot slakt på gård eller nödslakt är att köttet inte får säljas vidare eller ges bort utanför gårdens egna hushåll.

Denna typ av slakt omfattas inte av krav på veterinärbesiktning före eller efter slakt, eftersom köttet inte ska gå vidare i livsmedelskedjan.¹⁷ Däremot gäller fortfarande djurskyddsreglerna, vilket innebär att djuret ska bedövas på ett korrekt sätt och att blod samt slaktavfall hanteras utan att förorena miljön. Kraven baseras också på EU:s livsmedelslagstiftning, framför allt förordning (EG) nr 853/2004 (EU, 2004).

I vardagligt tal kallas detta ofta för "hemslakt", men den korrekta termen i lagstiftningen är "slakt för husbehov". Det är en form av självförsörjning som sker i liten skala och främst i syfte att tillgodose det egna hushållets behov.

Anpassade transporter

Vissa djur kan ha en lätt skada eller åkomma men ändå bedömas vara i skick att transporteras om transporten inte orsakar djuret ytterligare lidande. Transporten kan vid dessa tillfällen behöva anpassas för att kunna säkra ett gott djurskydd. Man kan exempelvis behöva anpassa rampens lutning vid i- och urlastning, transportera djuret i ett eget fack, ge djuret större utrymme och se till att transporttiden till slakteriet hålls så kort som det är möjligt. Att anpassa transporten kan därmed vara ett sätt att möjliggöra slakt och ta tillvara på köttet utan att äventyra djurets välfärd.

¹⁷ Livsmedelsverket, 2024. Livsmedelsverkets vägledning om slakt för husbehov samt EU-förordning 853/2004.

Tabell 1 ger en översikt av de olika alternativen till ordinarie slakt på slakteri.

Slaktform	Syfte och användning	Besiktning av officiell veterinär	Säljas vidare
Slakt på gård	Planerat, kött till livsmedel	Ja, före slakt på gården och efter slakt på slakteriet	Ja
Nödslakt	Akut, vid olyckshändelser	Ja, före slakt på gården och efter slakt på slakteriet	Ja
Hemslakt/Slakt för husbehov	För privat konsumtion	Nej	Nej
Anpassad transport	Vanlig slakttransport med anpassningar för bibehållen djurvälstånd	På slakteriet före slakt och efter	Ja

Vad kostar det att genomföra Slakt på gård?

När det gäller de ekonomiska aspekterna är det svårt att ange exakta kostnader för slakt på gård, då dessa varierar beroende på slakteriets förutsättningar och avståndet till producenter. Däremot finns det några centrala komponenter som kan ge en indikation på vilka investeringar som kan krävas:

- Veterinärbesiktning: 57 kr per vuxet nötkreatur, 23 kr per ungt nötkreatur, 11 kr per gris över 25 kg, 6 kr per gris under 25 kg, 3 kr per får och get över 12 kg och 2 kr för får och get under 12 kg, 34 kr per hästdjur.¹⁸
- Investering i mobil transportenhet (till exempel en täckt släpkärra)
- Kran/lyftanordning (om det inte redan finns på gården)
- Eventuell ombyggnation/anpassning för att kunna ta in djuren direkt till slaktlinjen om slakteriet inte är byggt för att ta emot redan avlivade djur.

¹⁸ Beloppen kan variera något beroende på eurokursen. Avgifterna för slaktkontroll finns på Livsmedelsverkets webbplats på sidan om Företagande, regler och kontroll.

Utöver detta måste man även ta hänsyn till tidsåtgång, logistik, planering, rutiner för dokumentation och hantering av djuren på gården samt kontroller.

Hur ser aktörerna på Slakt på gård?

För att få en bredare bild av hur slakt på gård upplevs av olika aktörer har vi genomfört intervjuer med ett antal mjölkproducenter, slakterier och representanter för dagligvaruhandeln.

Resultatet från intervjuerna ger en bild av hur just dessa aktörer ser på slakt på gård. Det är en liten fallstudie och det går inte att dra några statistiska slutsatser eller anta att intervju svaren speglar bilden hos branschen som helhet. Syftet var att förstå hur vissa aktörer kan se på slakt på gård – både som potentiella användare av tjänsten och som möjliga leverantörer och kunder. Intervjuerna har gett fördjupad kunskap om attityder, möjligheter och hinder för att fler djur ska kunna slaktas på gården. Intervjuerna omfattade:

- Fyra mjölkproducenter i södra Sverige.
- Fem slakterier i olika storlek.
- Två företag inom dagligvaruhandeln, varav en av företrädarna är kategoriansvarig inom kött och den andra är hållbarhetsansvarig inom färskvaror.

Studien har framförallt lagt fokus på nötkött eftersom dessa förluster står för större klimatpåverkan och större ekonomisk förlust per djur jämfört med andra djurslag. Vi valde att intervjua mjölkproducenter eftersom förlusterna är störst för mjölkkor jämfört med andra kategorier. Av de slakterier som intervjuades är två småskaliga, två är mellanstora och ett är ett stort slakteri.

Frågorna i intervjuerna rörde bland annat det upplevda behovet och intresset för slakt på gård, lönsamhet, kostnadsuppskattningar, och vid vilken ekonomisk brytpunkt som producenterna respektive slakterierna ser för att slakt på gård ska vara lönsamt. Även praktiska aspekter som planering, samverkan och resurser diskuterades liksom efterfrågan och marknadsfrågor. Se intervjufrågor i bilaga 1.

Mjölkproducenterna

För de fyra mjölkproducenter som intervjuades upplevs slakt på gård som ett värdefullt alternativ när djur inte kan transporteras till slakteri, som vid hälta eller skador. Istället för att behöva avliva djuret och skicka det som

kadaver för avfallshantering, såg de möjligheterna att minska förluster och ta tillvara på köttet.

Producenterna beskrev en stark vilja att använda djuret till livsmedel i så hög grad som möjligt. De försöker hemsakta/sakta för husbehov och konsumera köttet själva när det är möjligt. En producent uttrycker det tydligt:

"Det känns bra i magen när man vet att djuret inte går till spillo." En annan sa "det känns tråkigt med onödigt svinn – särskilt när det råder köttbrist i Sverige".

Ekonomiskt finns en tydlig fördel. Möjligheten att få ersättning för köttet från ett djur som annars skulle bli en ren förlust lyfts som avgörande. En av producenterna sa att slaktintäkten är upp emot 20 000 kronor för en mjölkko men om den måste avlivas och bli kadaver kostar det istället drygt 2 000 kr. En annan producent uttryckte följande:

"Det gör faktiskt skillnad på sista raden, särskilt med tanke på hur mycket foder och arbete som redan lagts ner."

Något som kom upp under intervjun med en producent var att slakt på gård kan vara en konkurrensfördel för slakterierna vid förhandling med producenter. Om ett slakteri skulle erbjuda denna tjänst så kan det vara en faktor som väger över och gör att de vill leverera sina djur dit.

En producent sa att slakt på gård är intressant främst vid hälta; **"Om djuret inte får transporteras men inte är sjukt. Ekonomiskt påverkar det eftersom ett djur i sjukboxen tar tid och plats, och det finns alltid en risk att djuret blir sämre och sen måste kasseras som kadaver."**

Samtidigt nämner alla fyra producenterna potentiella utmaningar med slakt på gård, dels att slakterierna verkar vara ointresserade, dels att det ska finnas tillgång på veterinärer för besiktningen.

De intervjuade producenterna såg behov av tydlighet kring vad som gäller för djurets skick inför transport till slakteriet. Alla fyra uttryckte en oro över svårigheten att i vissa fall bedöma skicket hos en del djur och var osäkra på om deras egen bedömning överensstämde med veterinärens vid levandedjursbesiktningen på slakteriet.

Slakterierna

De fem intervjuade slakterierna såg också stor betydelse av att ta tillvara på köttet och att det skulle vara en tjänst som är positiv för producenterna. Flera uttryckte att det kan vara rätt tid just nu då det råder brist på nötkött.

En masteruppsats vid SLU har visat att det kan vara svårt för slakterierna att rent praktiskt kunna ta emot djur som avlivats på gård, in på slakteriet.¹⁹

¹⁹ Björn, R., Kauppi A. 2023.

Detta eftersom många slakterier idag är byggda för att ta emot levande djur med ett stall och drivgång in till bedövning och avlivning för vidare slakt. I vår studie såg varken de två mellanstora slakterierna eller det ena av de småskaliga detta som ett problem. De har ett intag direkt till slaktlinjen så att djuren inte behöver gå via slakteristallet. Representanten för det stora slakteriet kunde inte säkert säga hur det ser ut på deras anläggningar, men var tveksam till att det skulle gå. Och det andra småskaliga slakteriet sa att de inte är byggda på det viset men diskuterade att till exempel grisar skulle kunna tas in manuellt genom slakteristallet med en vagn eller kärra.

En annan aspekt som lyfts i ovan nämna masteruppsats och tidigare diskussioner med branschaktörer är kostnaden för veterinära kontroller. Det var inget av de intervjuade slakterierna i vår studie som såg en utmaning med detta, efter att ha upplysts om att det är samma kostnad som vid den ordinarie slakten.

Ett mellanstort slakteri visade intresse för att börja med slakt på gård. De ser det som en del av den service de vill ge sina leverantörer där merparten finns i närområdet på ungefär en timmes avstånd. Enda utmaningen de ser är att det krävs en insats att sätta sig in i reglerna så att det blir rätt och riktigt och att få igång verksamheten.

"Vi får dagligen frågor från producenter kring bedömningar av om djuren kan skickas, och där skulle slakt på gård kunna vara en lösning. Men det krävs att det kommer på plats och att alla regler uppfylls."

Respondenten hänvisade till att det höga nötköttspriset gör att det finns ekonomiskt utrymme för slakt på gård. Hen sa att det behöver finnas en uppgörelse med lantbrukarna och att avdraget i så fall skulle variera, till exempel beroende på avstånd.

Respondenten på detta mellanstora slakteri uttryckte dock en farhåga kring planeringen och hur långt i förväg slakten ska anmälas till Livsmedelsverket. Han menade att det inte kan vara mer än max två till tre dagars framförhållning om det ska gå att använda slakt på gård i syfte att ta tillvara fler djur som livsmedel. Det är viktigt för dem att de officiella veterinärerna kan vara flexibla med att åka ut och närvara vid slakten. Ska slakt på gård användas för att ge djurhållarna en ökad service behöver man i vissa fall kunna ha tillgång till en veterinär inom 24 timmar. Det smidigaste för dem vore att de ordinarie officiella veterinärerna som arbetar på slakteriet kan lämna en stund för att åka ut och titta på djuret och vid behov delta vid slakt på gård. Eller att veterinärerna kan hitta en annan veterinär via deras kontaktnät. Respondenten framhöll att de är redo att börja med

slakt på gård när som helst bara de får klartecken kring reglerna och planeringen (slaktanmälan).

På frågan om de ser potential att marknadsföra att köttet är slaktat på gård så var svaret tydligt nej. Det skulle vara svårt att hantera med olika förpackningar från olika djur och de såg inte att det skulle leda till en ökad försäljning.

Det andra mellanstora slakteriet menade att en bättre lösning för att underlätta för producenter vore om en officiell veterinär kunde åka ut och besikta djuren på gården, om det vore möjligt. De var också lite försiktiga till slakt på gård då de inte vill att deras exportkunder ska se negativt på en sån verksamhet. Samtidigt menade de att de skulle kunna särhålla köttet för att säkra att det inte går till vissa kunder. De slaktar redan med återtag till producenter och hade kunnat hantera kött från slakt på gård på samma sätt för att se till att det köttet bara säljs på den svenska marknaden. En annan risk som företaget lyfte kring slakt på gård var att det tar mer tid och att slaktpersonalen skulle ta för lång tid till socialt umgänge om de åker ut på gården.

Respondenten på det större slakteriet var också intresserat av att ta tillvara på fler djur; **”vi tycker det försvinner mycket djur som borde ha tagits tillvara”** och att **”kostnaden måste vägas mot nyttan, men det finns potential”**. Hen såg inga hinder för exporten utan tror att så länge det kan redovisas att regelverken följs fullt ut så borde det välkomnas. Det är däremot viktigt för dem att kunna erbjuda samma service till alla sina leverantörer och ser därför svårigheter med slakt på gård. De ser också utmaningar med tidsaspekten att det får gå max två timmar från bedövning till ankomst till slakteriet. Deras lösning på att ta tillvara på fler djur är snarare att anpassa transporterna för de djur som behöver det. De småskaliga slakterierna såg hinder rent generellt med att utöka eller utveckla sin slakt. Det ena för att de redan dragit ner och satsar mer på annan verksamhet som restaurang och turism och upplever detta enklare gällande regelverken och mer lönsamt. Det andra för att de själva närmar sig pensionsåldern och inte är i läge att utveckla verksamheten.

Tabell 2. Resultat från intervjuer med fem slakterier i olika storlek. Alla verksamma södra eller mellersta Sverige.

Intervjuade slakterier	Mellanstort slakteri	Mellanstort slakteri	Småskaligt inkl. vilt	Småskaligt inkl. vilt	Stort slakteri
Kan det bli lönsamt?	Ja, men beror på effektivitet/planering/samarbete.	Ja, ser inga problem att lösa det med ett individuellt avdrag.	Kräver investeringar, vore inte lönsamt i dagsläget.	Kan bli lönsamt.	Ja, tror det kan bli lönsamt.
Är de intresserade?	Intresserade men avvaktande, hade hellre sett att officiell veterinär kunde åka ut till gården och bedöma tveksamma fall.	Är positiv och ser det som en service för leverantörerna som alla är i närområdet.	Idén är bra men är inte aktuellt för dem att utöka.	Kanske i nödfall, annars ej prioriterat.	Ja, men tjänsten måste i så fall kunna erbjudas till alla deras leverantörer.
Utmaningar med att erbjuda slakt på gård	Behöver inte bygga om, avlivar redan vissa djur utanför. Risk att slaktpersonal skulle lägga för mycket tid på besöken. Försiktiga, vill inte riskera att göra fel kring regler.	Behöver inte bygga om. Behöver köpa en vagn, uppskattar kostnaden till cirka 200–250 tkr.	Slakteriet är inte byggt för att ta in avlivade djur, kräver ombyggnation eller tekniska lösningar för att få in djuren samt mobil enhet +kran. Mindre djur skulle gå, tar redan in vildsvin på kärra.	Har många andra verksamheter så vill inte utöka slakten med fler åtaganden. Tror att andra småskaliga slakterier kan vara intresserade.	Veterinärbesiktning, lönsamhet, tidsåtgång för slakten och mellan avblodning-uppslaktning.
Efterfrågan från djurhållare	Tror det finns efterfrågan men vill ha mer statistik. För vissa typer av djur, bräckgrisar, nöt med benproblem.	Ja, får regelbundet frågor om djur är i skick för transport/slakt.	Ja, särskilt för djur som inte godkänns för transport.	Ja, särskilt inom vilt och små gårdar, vid akut behov eller att djuren är för vilda att hantera.	Ja, det finns en tydlig efterfrågan.
Hur kan kostnader täckas?	Kanske dela 50/50 med producent.	Räcker att få betalt för personal- och transportkostnaderna via avdrag.	Borde gå att dela på kostnaden med producenten.	Kan delas med producent, lätt samordnat mellan slakteri och producent.	Ej svar.
Går det att ta mer betalt mot kund för kött som slaktats på gård?	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej

Dagligvaruhandeln

Representanter för två olika dagligvaruhandelskedjor intervjuades. Den ena är hållbarhetsansvarig för färskvaror och den andra är kategorichef för kött. Båda har samma bild av att konsumenter inte vill veta så mycket om slakten. Ursprung och att kunna härleda djuret till en gård i kombination med sensorisk kvalitet (ätkvalitet) och mörning är däremot argument som säljer. De upplever att det generellt är svårt att kommunicera kring det som rör slakten. Samtidigt uppgav den ena företrädaren att det kan vara en viktig djurskyddsaspekt och hållbarhetsaspekt även om det inte kommuniceras på förpackningen. Slakt på gård är inget mervärde de skulle betala mer för och

de sa att de ser ingen anledning att bygga koncept kring kött där djuren inte har transporterats.

Hur ser aktörerna på betalnings- och affärsmodeller för slakt på gård?

Eftersom slakt på gård medför högre kostnader än ordinarie slakt ställdes frågor till slakterier och producenter om hur dessa kostnader kan täckas. För att få en bild av marknaden och prissättning ställdes även frågor till dagligvaruhandeln.

En idé om värdebaserad prissättning (premium) nämns också, men är mer tveksamt bland de intervjuade mjölkproducenter. Det är mycket möjligt att andra nötköttsproducenter och gårdsslakterier, som redan har en premiumprofil genom naturbete eller gårdsförsäljning, hade sett premiumspåret som ett alternativ.

De producenter som vi intervjuade skulle helst se en kostnadsdelning. Någon uttryckte att det viktigaste är att köttet tas tillvara och att det vore bättre att få en intäkt än att behöva betala för kadaverhantering. Samtidigt var uppfattningen att man vill ha skäligt betalt och inte behöva dra av mer än merkostnaden för slakt på gård. En av producenterna sa att hen kan acceptera en servicekostnad upp till ungefär 60 till 70 procent av djurets fulla värde (10 000–15 000 kr som brytpunkt). Slakterierna menade att man får lösa betalningen från fall till fall och troligen ha ett avdrag för slakt på gård beroende på avstånd etc.

Diskussion

Slakt på gård kan vara en möjlighet att ta vara på livsmedel samtidigt som producenter får fler alternativ när djur inte är i skick för att transporteras. Det skulle kunna bidra till flera viktiga mål; minskat matsvinn, samtidigt som både djurvälstånd, lönsamhet och robusthet kan stärkas. Det kan också bidra till ökad trygghet för producenter vid svårbedömda fall av djurs skick för transport. Med slakt på gård behöver producenten inte gå miste om de ekonomiska intäkterna från djuret, vilket annars är givet när djur blir kadaver genom avfallshantering genom förbränning.

En stor del av förlusterna av kött på gården är djur som ändå inte hade kunnat slaktas eftersom de var sjuka eller på annat sätt olämpliga som livsmedel. Det förebyggande arbetet för god djurhälsa och god djurvälstånd är viktiga grundförutsättningar för att minska förluster. Men om ett större

antal slakterier börjar erbjuda slakt på gård skulle ändå kött från fler av de djur som är friska, men har ett tillstånd som gör dem olämpliga att transportera, kunna tas tillvara.

I denna fallstudie såg flera slakterier möjligheter med slakt på gård som en service till lantbrukarna och möjlighet att ta tillvara kött som annars skulle destrueras. Men det finns också en del frågetecken. Det finns en osäkerhet kring hur man får det att fungera i praktiken vad gäller att uppfylla regelverken, att få det effektivt och hur planeringen av slakten ska gå till med den framförhållning som Livsmedelsverket behöver för att planera för veterinärerna. Idag finns det två småskaliga slakterier som är godkända för slakt på gård i Sverige. Det vore positivt om fler och gärna något lite större slakteri skulle våga testa slakt på gård. Detta för att öka kunskapen och ge större erfarenheter hos både aktörer och myndigheter av hur det kan fungera i praktiken. Det kan också finnas behov av mer vägledning och information om reglerna för slakt på gård samt kring vilka djur som är i skick att transportera så att bedömningarna kring detta kan likriktas och kännas tryggare. Det finns branschriktlinjer för småskalig slakt och styckning som tar upp slakt på gård men framförallt vad som gäller vid nödslakt.²⁰ Det finns också en branschvägledning som Gård och djurhälsan tagit fram kring att bedöma djuren inför transport.²¹

Två av de mellanstora slakterierna vi intervjuade är redan idag byggda för att ta emot redan avlivade djur. Det behöver alltså inte alltid vara den rent tekniska frågan om hur slakterierna är byggda som begränsar slakt på gård. Ekonomin var heller inte något som slakterierna verkade tveka för. Särskilt inte efter att ha blivit upplysta om att kostnaden för att en officiell veterinär ska komma ut, besikta djuret och närvara vid slakten är samma som vid ordinarie slakt (för ett nötkreatur knappt 60 kr per slakt). Både slakterier och producenter var öppna för att hitta lösningar med en betalningsmodell där merkostnaderna för slakt på gård kan täckas. Fler slakterier kanske vore intresserade om slakt på gård också lyftes som en konkurrensfördel när de förhandlar med producenter.

En viktig reflektion är att nötkreatur och grisar inte är de enda djurslag där slakt på gård kan vara intressant. Ett av de intervjuade slakterierna som även slaktar häst berättade att det är relativt få hästar som slaktas och att livsmedelsindustrin av den anledningen tvingas använda importerat hästkött. Samtidigt kan det finnas hästägare som har svårt att tänka sig transport och slakt på traditionellt vis. Det är möjligt att fler hästägare skulle känna sig

²⁰ RISE rapport 2025:3.

²¹ Gård och djurhälsan 2024.

trygga med att låta sin häst gå vidare in i livsmedelskedjan om det var möjligt att få den avlivad hemma på stallbacken för att sen tas till slakteriet.

En annan aspekt är också att underlätta för djurägare där avstånden är långa till slakterier. Vid samtal med en fårägare i norra Sverige med många timmars körtid till närmsta slakteri framkom att de ser stora fördelar med att istället kunna slakta på gården och få djuren uppslaktade på en vilthanteringsanläggning i närheten. Detta förutsätter att anläggningen gör vissa anpassningar och blir godkänt hos Livsmedelsverket för slakt på gård av det aktuella djurslaget.

I denna fallstudie undersöktes marknadsperspektivet utifrån ordinarie försäljning av kött i dagligvaruhandeln. Vi ställde frågor till handeln, dels om det kan uppfattas negativt att köttet kommer från djur som inte varit lämpliga att transportera och dels om det kan uppfattas positivt att djuret inte har transporterats. Det var intressant att de två företrädarna som vi intervjuade var positivt inställda till slakt på gård ur ett svinn- och hållbarhetsperspektiv, samtidigt som ingen av dem såg någon potential i att marknadsföra slakt på gård som ett mervärde till konsumenten.

Denna studie har fokus på att ta tillvara på mer kött till livsmedel. Men slakt på gård har också framhållits som mer skonsamt för djuren då de kan leva hela sitt liv på gården fram till slutet och slippa transporten till slakt.²² Det kan finnas sociala aspekter som gör att producenter, slakterier och konsumenter tilltalas av slakt på gård. Det är möjligt att andra personer som företrädar premiumsegmentet hade sett annorlunda på saken än de vi intervjuade i dagligvaruhandeln. Till exempel kanske slakt på gård har ett större mervärde och kan betinga ett högre pris om producenten säljer köttet själv, i en gårdsbutik eller hos finare restauranger.

Vilka möjligheter ser vi utifrån studien?

Eftersom studien är begränsad till få intervjuer/personer kan man inte dra generella slutsatser. Den ger dock ändå en indikation på möjliga alternativ för att få igång slakt på gård. I korthet ser vi att dessa är:

Få igång fler slakterier med kapacitet

Flera slakterier har redan i dag tekniska möjligheter att ta emot avlivade djur, men tvekar på grund av osäkerhet kring rutiner, kundkrav och

²² Transporter av djur ska enligt svensk djurskyddslag ske så att djuren inte utsätts för obehag och lidande. Tiden får vara max 8 timmar förutom vid vissa undantag, och den svenska lagstiftningen är strängare än EU-lagstiftningen.

regelverk. Alla känner kanske inte till möjligheten med slakt på gård och att veterinärkostnaden är densamma som vid ordinarie slakt på ett slakteri. Genom mer information, stöd och vägledning kanske fler våga ta steget?

Anpassa slakterier som saknar mottagningsförmåga

För slakterier som inte är utformade för att ta emot avlivade djur kan anpassningar eller ombyggnationer vara aktuella. Även här kan rådgivning och goda exempel vara avgörande för att sänka tröskeln.

Viltanläggningar tar redan idag in älg för uppslaktning. Kan slakt på gård vara intressant för viltslakterier när det inte är jaktsäsong? Det kan vara värt att studera detta mer. Vilthanteringsanläggningar som vill slakta på gård behöver göra en mindre anpassning och ansöka om godkännande som slakteri hos Livsmedelsverket.

Utveckla tekniska lösningar

Det kan finnas behov av teknisk innovation hos slakterier som inte är byggda för att ta emot avlivade djur till slakteriet – exempelvis lösningar för att få in avlivade djur på slakteriet utan att störa flödet eller äventyra livsmedelssäkerheten. Kan en ”vagga” eller någon form av kärra tas fram för att få in grisar, får eller mindre nötkreatur och hästar via slakteristallet? Det förutsätter att en sådan lösning inte äventyrar livsmedelssäkerheten, arbetsmiljön eller orsakar stress hos levande djur i slakteristallet.

Ökad samverkan

Det vore intressant att undersöka om det finns sätt att samverka mellan slakterier för att få fler djur till slakt. Till exempel om slakterier som inte erbjuder slakt på gård, kan hänvisa sina leverantörer till andra slakterier för att vid behov kunna få vissa djur slaktade på gården.

Kan slakt på gård även gynna hästslakt?

Om fler slakterier börjar erbjuda slakt på gård så kan kanske även fler hästar tas tillvara som livsmedel. Det är också möjligt att fler djur som råkar ut för olyckshändelser kan tas tillvara med nödslakt, eftersom slakt på gård och nödslakt har ett liknande förfarande.

Kontaktpersoner

Rapporten är skriven av Cecilia Berg, ekonomagronomstudent som har praktiserat på Jordbruksverket våren 2025 och Karin Lindow på Livsmedelskedjan- och exportenheten.

Den har tagits fram inom ramen för regeringsuppdrag för minskat matsvinn, ett uppdrag inom livsmedelsstrategin som sker i samverkan mellan Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket.

Rapporten publicerades 2025-09-09.

Kontaktperson för rapporten

Karin Lindow, karin.lindow@jordbruksverket.se, 070-814 37 07.

Kontaktperson på Livsmedelsverket för regler och tillvägagångssätt för att börja med Slakt på gård.

Mona-Lisa Dahlbom Wiedel mona-lisa.dahlbom@slv.se, 018-17 56 18

Referenser

Björn, Rasmus., Kauppi, Albin 2023. On-farm slaughter and emergency slaughter in Sweden: Prerequisites for reducing food loss of pigs and cattle. [björn-r & kauppi-a-230704.pdf](#)

EU (2004a). Förordning (EG) nr 853/2004 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

Tillgänglig på: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0853> [Hämtad 20 april 2025].

EU (2004b). Förordning (EG) nr 854/2004 om särskilda regler för organisering av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda som livsmedel.

Tillgänglig på: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/?uri=CELEX:32004R0854> [Hämtad 20 april 2025].

EU:s förordning (EG) nr 1/2005 om skydd av djur under transport och därmed sammanhängande förfaranden och om ändring av direktiven 64/432/EE och 93/119/EG och förordning (EG) nr 1255/97. [Hämtad 20 maj 2025].

Gård och djurhälsan 28 mars 2024. Vägledning för djurägare och transportörer vid djurskyddsbedömning av nötkreatur inför transport till slakt.

Hästnäringens Nationella Stiftelse, 2013. Projektet Hästliv – När det är dags att ta farväl, samt berättelser från hästägare i verkligheten publicerade på Hästnäringens webb www.nshorse.se.

Jordbruksverkets blogg Den svenska maten – om livsmedelsstrategin. Varför är det brist på nötkött? <https://densvenskamaten.com/2025/04/14/varfor-ar-det-brist-pa-notkott/>

Jordbruksverket 2022:19. Förluster av griskött, nötkött och mjölk på gården.

Jordbruksverkets webbsida www.jordbruksverket.se. Matsvinn och förluster vid livsmedelsproduktion.

Jordbruksverket 2023. www.jordbruksverket.se / djur / Lantbruksdjur och hästar / Nötkreatur / Slakt, avlivning och hantering av döda nötkreatur

Jordbruksverkets statistik 2024. Animalieproduktion, års- och månadsstatistik – 2024:12.

Jordbruksverket. Vi åt mer kött, ägg och mejeriprodukter förra året – men en minskad andel kom från Sverige.

Tillgänglig på: <https://www.mynewsdesk.com/se/jordbruksverket/pressreleases/vi-aa-mer-koett-aegg-och-mejeriprodukter-foerra-aaret-men-mindre-var-svenskt-3376108> [Hämtad 20 april 2025].

Livsmedelsverket (2024a och b). Kontrollwiki *Slakt, vilthantering och styckning*. Tillgänglig på: <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/522/slakt-vilthantering-och-styckning> [Hämtad 5 september 2025].

Mynewsdesk (2023). Förluster på gårdar och slakterier – så mycket kött och mjölk blir inte mat. Jordbruksverket.

Tillgänglig på:

<https://www.mynewsdesk.com/se/jordbruksverket/pressreleases/foerluster-paa-gaardar-och-slakterier-saa-mycket-koett-och-mjoelk-blir-inte-mat-3211418>

[Hämtad 20 april 2025].

RISE rapport 2025:3. Branschriktlinjer för småskalig slakt och styckning av nötkreatur, gris och får. Cecilia Lindahl och Frida Petters.

Strid I, Jacobsen M, Alvåsen K and Rydén J (2023). Loss of beef during primary production at Swedish farms 2002–2021. *Front. Sustain. Food Syst.* 7:1171865. doi: 10.3389/fsufs.2023.1171865

Tidningen Näringslivet (2025). Fortsatt brist på nötkött.

Tillgänglig på: <https://www.tn.se/article/41802/fortsatt-brist-pa-notkott/> [Hämtad 20 april 2025].

Bilaga 1. Intervjufrågor

Slakterier

Har ni hört talas om slakt på gård tidigare?

1. Skulle ni kunna tänka er att utöka verksamheten till att inkludera tjänsten slakt på gård? Varför eller varför inte?
2. Vilka investeringar eller anpassningar ser ni skulle krävas för er för att hantera nötkreatur från slakt på gård?
3. Ser ni några utmaningar med att börja att erbjuda denna tjänsten?
4. Ser ni några fördelar med att erbjuda denna tjänsten?
5. Tror ni att lantbrukare skulle vara intresserade om ni erbjöd denna tjänst?
6. Hur skulle erbjudandet av tjänsten slakt på gård påverka er verksamhet och personal?
7. Tror ni att det finns efterfrågan på kött från slakt på gård?
8. Tror ni det är möjligt att dela på den ökade kostnaden, som slakt på gård innebär, med den producent som behöver få ett djur slaktat på gården?
9. Vad behöver ni för att slakt på gård ska bli lönsamt?

Kostnadsuppskattningar:

- Hur ekonomiskt omfattande skulle en eventuell byggnation vara för att ta emot avlivade djur på slakteriet?
- Finns det någon ekonomisk uppskattning på en transportvagn med kran?

Producenter

1. Har du hört talas om slakt på gård tidigare?
2. Skulle du vara intresserad av att få djur slaktade på gården om möjligheten fanns? Varför eller varför inte?
3. Vilka djur och vid vilka tillfällen skulle slakt på gård vara intressant för er?
4. Har det hänt att ni har behövt avliva friska djur som av olika skäl inte varit lämpliga att transportera (klövproblem, framfall etc.). Har ni kunnat ta tillvara på köttet t.ex. genom hemslakt eller blev de kadaver?
5. Finns det djur som man behöver vänta in för att de ska bli lämpliga att transportera till slakteriet tex att en hälta/klövproblem ska läka? Påverkar det er ekonomiskt?

6. Upplever du att det ibland kan vara svårt att bedöma djurens skick för transport?
7. Har du slakterier i er närhet som du tror skulle kunna vara intresserade? Det krävs att de kan ta emot ett avlivat djur in på slaktlinjen vilket de största slakterierna sällan har möjlighet till (mindre slakterier eller vilthanteringsanläggningar kan ha större möjligheter).
8. Slakt på gård kostar mer än ordinarie slakt eftersom slakteriet behöver åka ut till gården, avliva, avbloda och hämta djuret osv. Skulle ni vara intresserade av slakt på gård även om ni inte får fullt betalt som vid ordinarie slakt? Finns det en brytpunkt för när du ser att det är lönsamt eller ej?
9. Var säljs köttet från era djur? Är det via slakteriet eller tar ni återtag?
10. Tror du att det finns efterfrågan på kött från slakt på gård där djuret inte har behövt transporteras? Mer/mindre/samma?

Dagligvaruhandeln

1. Ser ni att konsumenter efterfrågar kött från djur som slaktats på gård?
2. Ser ni att leverantörer vill sälja detta typ av kött?
3. Är ni intresserade av att köpa in och sälja kött från slakt på gård?
4. Skulle ni vilja se detta som en premiumprodukt eller en del av det vanliga sortimentet? Varför eller varför inte?
5. Skulle ni betala mer för kött från slakt på gård om det har fördelar som bättre djurvelfärd eller mindre klimatpåverkan?
6. Skulle ni märka detta kött som en särskild kategori eller inte?
7. Tror ni att kött från slakt på gård skulle stärka er hållbarhetsprofil?
8. Hur vill ni marknadsföra detta typ av kött till konsumenter?