

13. August 2021

Til jegere i Frøya, Hitra og Snillfjord

Takk til alle dere som leverer hjort til oss. Vi får mange gode tilbakemeldinger fra våre kunder på våre velsmakende hjorteprodukter, og etterspørselen etter viltkjøtt av høy kvalitet er stadig økende.

Prisene for 2021 er:

- **Pris 2021: Slaktevekt under 50 kg: kr 65,- og over 50 kg: kr 70,- inkl.mva**
- Det blir trukket kr 160 pr skrott i kontrollavgift til Mattilsynet, også for de med godkjent feltkontrollør.

Vi ønsker dere alle velkommen til å levere hjort hos oss. DalPro AS vil ta imot hjort i perioden 1. september til og med 14. november. Vi forbeholder oss retten til å redusere inntaket om salget skulle tilsi det.

Vi anbefaler alle jegere som skal levere slakt til oss å følge mattilsynets råd om å benytte seg av miljøvennlig, blyfri ammunisjon så fremt det er mulig. Bruk av blyfrie prosjektiler fjerner faren for bly i viltkjøtt, og for de fleste kalibre finns det i dag fullgode blyfrie alternativer. Dersom man må bruke blyholdig ammunisjon, bør man som et minstekrav velge prosjektiler som fragmenterer lite (homogene eller loddede kuler) når de treffer dyret.

Vi er overbevist om at dette vil være med på å heve omdømmet både for jegerstanden generelt og DalPro Gårdsmat sine produkter spesielt. Vi tror også at dette kan føre til økt salg og enda bedre priser både for oss og for dere.

Mer informasjon om blyfri ammunisjon til storviltjakt finns både på hjemmesidene til NJFF, mattilsynet og i diverse jaktmagasin.

Kontaktperson i forbindelse med levering av slakt er Marianne Farstad (tlf: 995 12 255).

Skitt jakt!

Med vennlig hilsen

DalPro AS


Marianne Farstad

Avdelingsleder



Ole-Morten Sørvig

Daglig leder

Vedlegg: «Tilleggsinformasjon om levering av villhjørt til DalPro for 2021».



DalPro

Vedlegg: Tilleggsinformasjon om levering av villhjort til DalPro for 2021

Dalpro kjøper slakt og utfører leieslakting:

- Kontaktperson: Marianne Farstad
- Slakteriet har åpent mandag-fredag kl 0730-1500
- For levering på lørdag eller søndag tar vi imot hjort kl 10.00 og kl 18.00
 - Ber om at dere overholder tidspunktene
- Telefon Marianne Farstad: **995 12 255**

Hva kan DalPro tilby:

- Dalpro kjøper slakt av god kvalitet til gjeldene priser.
- DalPro slakter, skjærer ned og pakker slakt for retur til oppdragsgiver.
- Oppgjør pr 30 dager for faktisk innveid og godkjent slakt. Oppgjør skjer på grunnlag av vekt etter at skrotten er renskåret for skuddskader, urenheter og fett. Hjortefett er ikke egnet for videre bearbeiding.

Leveringsbetingelser:

- De som har avtale, skal ringe og avtale tidspunkt for levering på forhånd.
- De som ikke har inngått skriftlig avtale, skal ha bekreftelse pr telefon før levering.
- Viltet skal transporteres skånsomt og tildekket til DalPros mottak.
- Vilt skal leveres så snart som mulig og helst dagen som det er skutt.
- Du må sørge for at temperaturen i slaktet (måles i låret) er under 7 grader innen 24 timer.
- Vomskutt og dårlig behandlet/transportert vilt vil bli avvist.
- Vilt skal leveres uten vom og endetarm.
- Hjerte, lunger, lever, milt og nyrer skal legges fram for kontroll. Nyrer bør være i organisk forbindelse med slaktet.
- Leverandør fjerner selv hode på dyret før levering.
- Vilt eller deler av vilt som kasseres av veterinær etter at det er tatt inn i anlegget, vil gå til destruksjon. Leverandør faktureres i slike tilfeller for medgått tid til flåing og kontroll, samt avgift for levering av kjøtt for destruksjon.
- Hvert vilt skal ha samsvarende merking for skrott og innmat.
- Ved ph-verdi over 5,8 tilbys jaktlaget å ta viltet tilbake mot at det betales for slaktingen. Høy ph-verdi kommer av stress hos dyret og hindrer modningsprosessen i kjøttet.

Priser 2021:

Kjøp av slakt (priser inkl. mva):

- Hjort: a) under 50 kg: kr 65,- b) over 50 kg: kr 70,-
- Ved kjøp av slakt tar Dalpro kostnadene både for slakting og flåing.

Ved leiarbeider (priser eks. mva):

- Mottak og lagring: Slakting, flåing: kr 350 for kalv og kr 600 for voksent dyr,
- Deling:

- **Rådyr** kr 300,- pr slakt.

- **Hjort og elg:**

A. Luksus deling: kr 30,- pr kg slaktevekt

Slaktet deles i indrefilet, ytrefilet, flatbiff, steik m/ nett, grytekjøtt, kvernet kjøtt.

Alt unntatt kvernet kjøtt vakuumpakkes og merkes. Kjøttet leveres i esker, tillegg kr 15 pr. eske. eks. mva. Annet avtales i hvert enkelt tilfelle.

B. Vanlig deling: kr 20,- pr kg slaktevekt

Slaktet deles inn i indrefilet, ytrefilet, flatbiff, steik m/nett, grytekjøtt og

kvernet kjøtt. Kjøttet leveres i esker, tillegg kr 20 pr eske. Annet avtales i hvert enkelt tilfelle. (f. eks vakuumpakking/merking av fileter og biffer)

- Ved alle delinger kommer kostnad for emballasje i tillegg.

Krav til kvalitet:

- Hjort leveres med skinnen på, utvommet og godt avblødd.
- Med dyret følger det milt, nyrer, lever, lunger og hjerte. Ved levering innen 5 timer etter felling, kan disse ligge i brysthulen, men med åpent mellomgulv.
- Hjort klassifiseres i klasse A, B, C og D. Vi kjøper i utgangspunktet kun A-slakt som er fine dyr og som har fått riktig behandling fra skog til anlegg. Hanndyr i langt framskreden brunst regner vi har B-kvalitet, men er også aktuelt å kjøpe, men kan i særlige tilfeller bli utsatt for kvalitetstrekk.
- Jaktlag med godkjent Feltkontrollør leverer slakt med egenerklæring og trenger ikke å levere røde organer og hode (se klassifisering).

Klassifisering av slakt:

A) Rene fine slakt av prima kvalitet.

B) Slakt som er tilgriset. (lyng, gras eller lignende)

C) Slakt som har skuddsår som ikke er rengjort/har flere stygge skuddsår i vitale kjøttpartier.

- Dette er slakt som man må påregne vesentlige trekk på grunn av stygge skuddsår g/eller urenheter.
- C- slakt kan bli avvist av oss ved mottak eller av Mattilsynet ved kontroll.
- Tilleggspris på kr 4,-/kg for skjæring. Slakt som er klassifisert som C- slakt må henges til side og skjæres for seg selv ved dagens slutt. Dette gjøres da på kundens eget ansvar i forhold til kvalitet på sluttproduktet. Hvis vomsaft har gått i blod eller muskulatur, gir dette mulighet for lukt og smak på kjøttet.

D) Slakt som har vomskade, har hengt for lenge i høy temperatur, er tilgriset, har stygge skuddsår som ikke er rengjort, har surt blod, har pH over 5,8.

- D- slakt blir kassert av Mattilsynet og kan ikke leveres tilbake.

