

# INUIT ATAQATIGIIT INATSISARTUNI



FM2023/160  
18 april 2023  
Adam Kristensen

## **Forslag til forespørgselsdebat om hvad vi kan gøre for at undgå at mange hele sæler bliver smidt ud i havet efter at skindet er flået.**

(Medlem af Inatsisartut Siverth K. Heilmann, Atassut)

### **Ordførerindlæg:**

I gamle dage kunne Inuit ikke klare sig uden sælkød. Hvis vi ser på vores historie, kan man se at man spiste sælkød og brugte sælspæk som lampeolie. Tidligere var der ingen udsmid af sælkød, idet man aldrig fangede mere end hvad man kunne forbruge. I dag har ændring af fangstmetoder medført, at man har et stort udsmid af sælkød udenfor hundedistrikterne og såfremt udsmid af sælkød skal sænkes, må vi finde på løsninger på området.

Det ville være en oplagt mulighed at kunne producere hundefoder af sælkød. Måske kunne en undersøgelse munde ud i en løsning gennem vi søger samarbejdspartnere udenfor vores land; idet vi ved at der er produktion af hundefoder i andre lande, hvor vi kunne finde oplagte samarbejdspartnere blandt disse producenter af hundefoder.

Man kunne producere hundefoder, hvor man tager indvolde ud og fryse resten med spæk og sende den til produktionsanlæg af hundefoder. Når man skal handle sådan, er det nødvendigt at der er godkendte modtagefaciliteter for sælkød, som kan have forhindringer i fødevarelovgivningen.

Sælkød som indefryses uden indvolde og med spæk kan bevares bedre, hvor den efter en optøning og fjernelse af spæk smager og ser ud som frisk kød. Undertegnede ordfører Adam Kristensen har erfaringer i at køre en sådan produktion af kød i 1980'erne, hvorfor jeg tror på at man med succes kan køre en sådan forsøgsproduktion.

Hvis man skal opnå at producere hundekød af sælkød, kan dette opnås gennem opsøgning af potentielle partnere, idet man benytter sig af maskiner ved produktion af sælkød og når det skal ske, kan det være nødvendigt at få hjælp fra konsulenter. Inuit Ataqatigiit mener at vi mere aktiv skal søge andre nye indtægtsmuligheder.