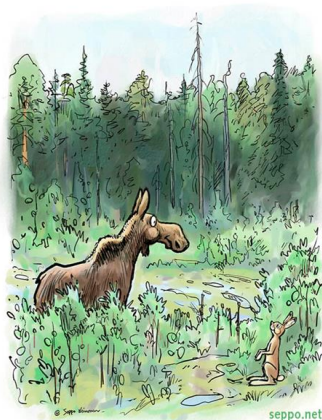


# *Riistaa tarjolle? – hirvenlihan kuluttajasegmentit*

**Anne Matilainen**

**Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti**

**Tiedetreffit 3.10.2023**





# Taustaa



- Perinteistä kotieläintuotantoa stigmatisoidaan yhä enenevässä määrin → markkinoiden kiinnostus ympäristöystävällisiä ja eettisiä lihavaihtoehtoja kohtaan lisääntyy?
- Riistaliha tarjoaa:
  - Lajinomaisen elämän eläimille (Marescotti et al., 2019)
  - Pienen hiilijalanjäljen (Tomasevic et al., 2018; Wiklund et al., 2014)
  - Metsästetyn tai jopa tarhakasvatetun riistalihan (sorkkaeläimet) ympäristövaikutukset rinnastuvat luomutuotannon vaikutuksiin (Hartmann & Siegrist, 2020).
  - Riistaeläinkantojen säätely on välttämätöntä.
  - Riistalihan hyötyjä mm. alhainen rasvapitoisuus, korkea proteiinipitoisuus ja korkea hyvien rasvahappojen osuus lihassa. (mm., Strazdina et al., 2013; Valencak et al., 2015).
- **MUTTA** riistaliha tyypillisesti “tuotetaan” metsästyksen kautta, jota kohtaan kuluttajilla on hyvin moninaisia asenteita.



# Hirvenmetsästy Suomessa



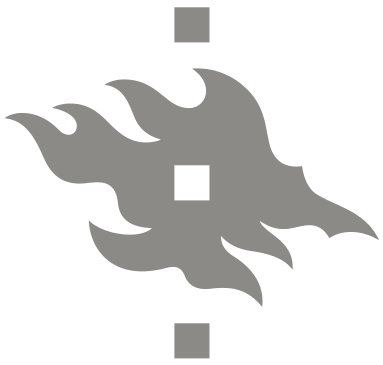
- Merkittävin riistaeläin lihan kannalta valkohäntäpeuran ohella.
- Kannansäätelyn vuoksi noin 58 000–65 000 hirveä ammutaan vuosittain.
- Metsästysjärjestelyt yksityismailla:
  - Hirviseurue kokoaa vähintään 1000 ha metsästysalueen (sopii luvat maanomistajien kanssa)
  - Seurue hakee Suomen Riistakeskukselta hirviluvat alueelle (myönnetään kannanlaskentojen ja sidosryhmäkeskusteluiden perusteella)
- Metsästysjärjestelyt valtion mailla:
  - Hirviseurue hakee Metsähallitukselta metsästysalueen
  - Seurue hakee luvat Suomen Riistakeskukselta hirviluvat alueelle (myönnetään kannanlaskentojen ja sidosryhmäkeskusteluiden perusteella)
- Lain mukaan elävä hirvi ei varsinaisesti kuulu kenellekään (*res nullius*), ammuttu/ruho kuuluu sen alueen metsästysseuralle, jonka maalla hirvi on kaadettu (naapuriseurakäytännöt eroavat hieman).



# Hirvenmetsästyks Suomessa



- Noin 1/3 suomalaisista metsästäjistä ottaa osaa hirvijahtiin vuosittain (n. 100 000 hlö:ä)
- Vuosittainen hirvisaalis vastaa noin 8.1–8.5 miljoonaa kiloa lihaa (81–85 kg /metsästäjä kauden aikana) → markkina-arvon arvioitiin olevan vuonna 2010 85–90 miljoonaa €.
- **Selvitysten mukaan alle 2% päätyy kaupallisille markkinoille.**



# Löytyykö metsästettyä riistaa kohtaan kiinnostusta kuluttajien parissa?





# Tutkimusta muualta: Marescotti ym. (2019)



Kolme metsästetyn riistalihan kuluttajaryhmää: “pro-animal consumers”, “disoriented consumers”, and “hunted wild game meat eaters”.

## **Pro-animal consumers:**

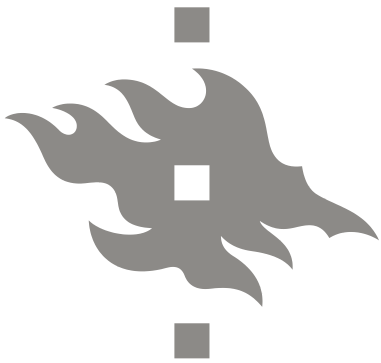
- Alhainen tulotaso, eläinten hyvinvointi tärkeää, korkea villieläinten ja luonnonvaraisen luonnon arvostus.
- Vähäinen kiinnostus metsästettyä lihaa kohtaan, eivät suhtautuneet positiivisesti metsästyksen ja olivat huolissaan riista lihan turvallisuudesta.
- Tietotaso riistalihaan liittyen alhainen.

## **Disorientated consumers:**

- Korkeammin koulutettuja, hyvä tulotaso, huolissaan eläinten hyvinvoinnista, villieläimistä sekä eläinten oikeuksista.
- Suhtautuivat negatiivisesti metsästyksen, mutta positiivisesti metsästettyyn lihaan ja sen turvallisuuteen.
- Olivat kiinnostuneita riistalihasta ruokana, mutta eivät tieneet siitä tai sen laittamisesta paljoamaan.

## **Hunted wild game meat eaters:**

- Pääasiassa miehiä, keskinkertainen tai korkea tulotaso.
- Vahva positiivinen suhtautuminen metsästettyyn riistalihaan, siitä valmistettuihin tuotteisiin ja positiivinen näkemys niiden turvallisuudesta.
- Positiiviset asenteet metsästykselle kohtaan, eivätkä korostaneet eläinten hyvinvointia tai luonnonvaraisen luonnon arvostusta.



# Tutkimusta muualta: Marescotti ym. (2020)

Kuinka kuluttajien asenteet eläinten hyvinvointia kohtaan vaikuttivat heidän valintoihinsa riistatuotteiden suhteen (valintakoe) → 4 kuluttajaryhmää

“**Cured meat eaters**”: hinta ei merkittävä tekijä, kiinnostus riistalihaa kohtaan, arvostivat alkuperä-/laatumerkintää riistatuotteissa, eläinten hyvinvointiasiat eivät keskiössä päätöksenteossa.

“**Anti-hunting**”: korostivat erityisesti eläinten hyvinvointia, vähemmän sensitiivisiä lihan hinnan muutoksille, eivät erityisen kiinnostuneita riistalihatuotteista ylipäätään.

“**Hunted game meat lovers**”: arvostivat erityisesti alkuperä/laatumerkintää, sensitiivisiä lihan hinnan muutoksille, kiinnostuneita ostamaan riistalihaa, eläinten hyvinvointiasiat eivät keskiössä päätöksenteossa.

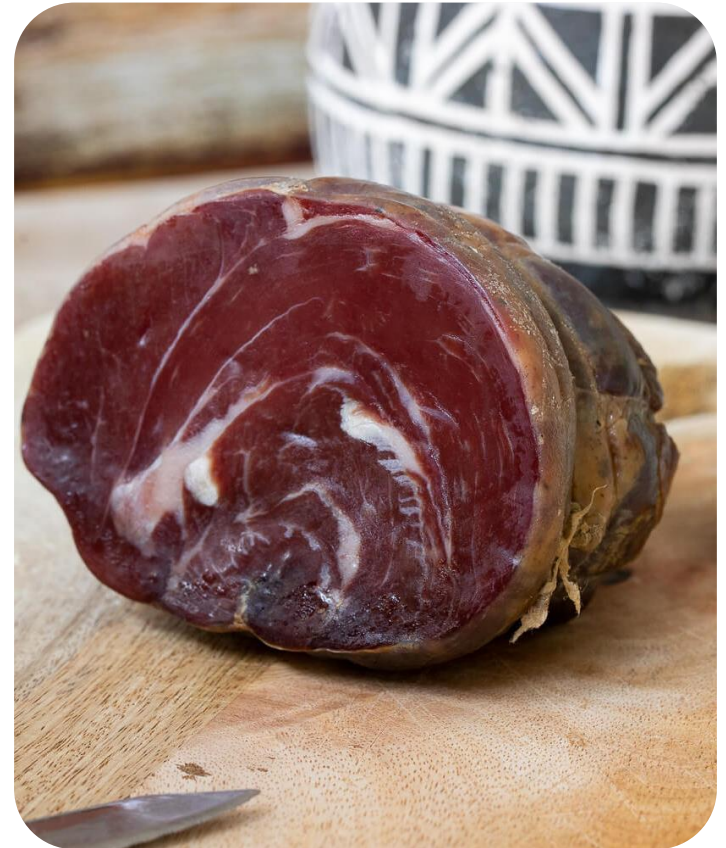
“**Price conscious**”: erityisen hintatietoisia, eläinten hyvinvointiasiat eivät keskiössä päätöksenteossa, hinta vaikutti suoraan kiinnostukseen riista-lihaa kohtaan.



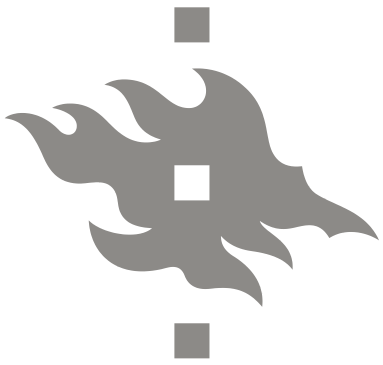


# Tutkimusta muualta: Demartini ym. (2018)

- Riistalihaan positiivisesti suhtautuvat
- Riistalihaan negatiivisesti suhtautuvat
  
- Verrattiin kuluttajien riistalihaa ja metsästystä kohtaan olevien asenteiden vaikutuksia riistalihatuotteiden maksuhalukkuuteen (willingness to pay)  
→ positiivinen asenne lihaa kohtaan vaikutti kolminkertaisesti enemmän maksuhalukkuuteen kuin asenteet metsästystä kohtaan







# Ruralian tutkimusta

- Onko kuluttajamarkkinoilla kiinnostusta hirvenlihaa kohtaan?
- Minkälaisia markkinasegmenttejä on löydettävissä?
- Miten metsästäjät näkevät mahdollisen hirvenlihan kaupallistamisen?



seppo.net



# Kuluttajatutkimus

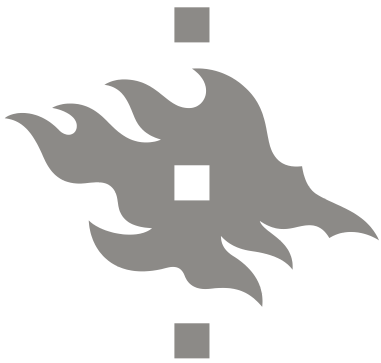
- Tavoitteena analysoida kuluttajien kiinnostusta hirvenlihaa kohtaan ja sitä, kuinka kuluttajien asenteet metsästäystä kohtaan vaikuttavat näkemyksiin hirvenlihasta.
- Kyselyaineisto Foodwest:in panelin kautta, koottu 2018.
- Otos yli 18-vuotiaat (ikäryhmät tasapainotettu aineistossa: 18–34 v., 35–54 v ja yli 54 v.).
- 60% vastaajista naisia, 40% miehiä.
- Tulokset julkaistu:

Matilainen, A., Luomala, H., Lähdesmäki, M., Viitaharju, L., & Kurki, S. (2023). Resenting hunters but appreciating the prey? - Identifying moose meat consumer segments. *Human Dimensions of Wildlife*, 1-18.

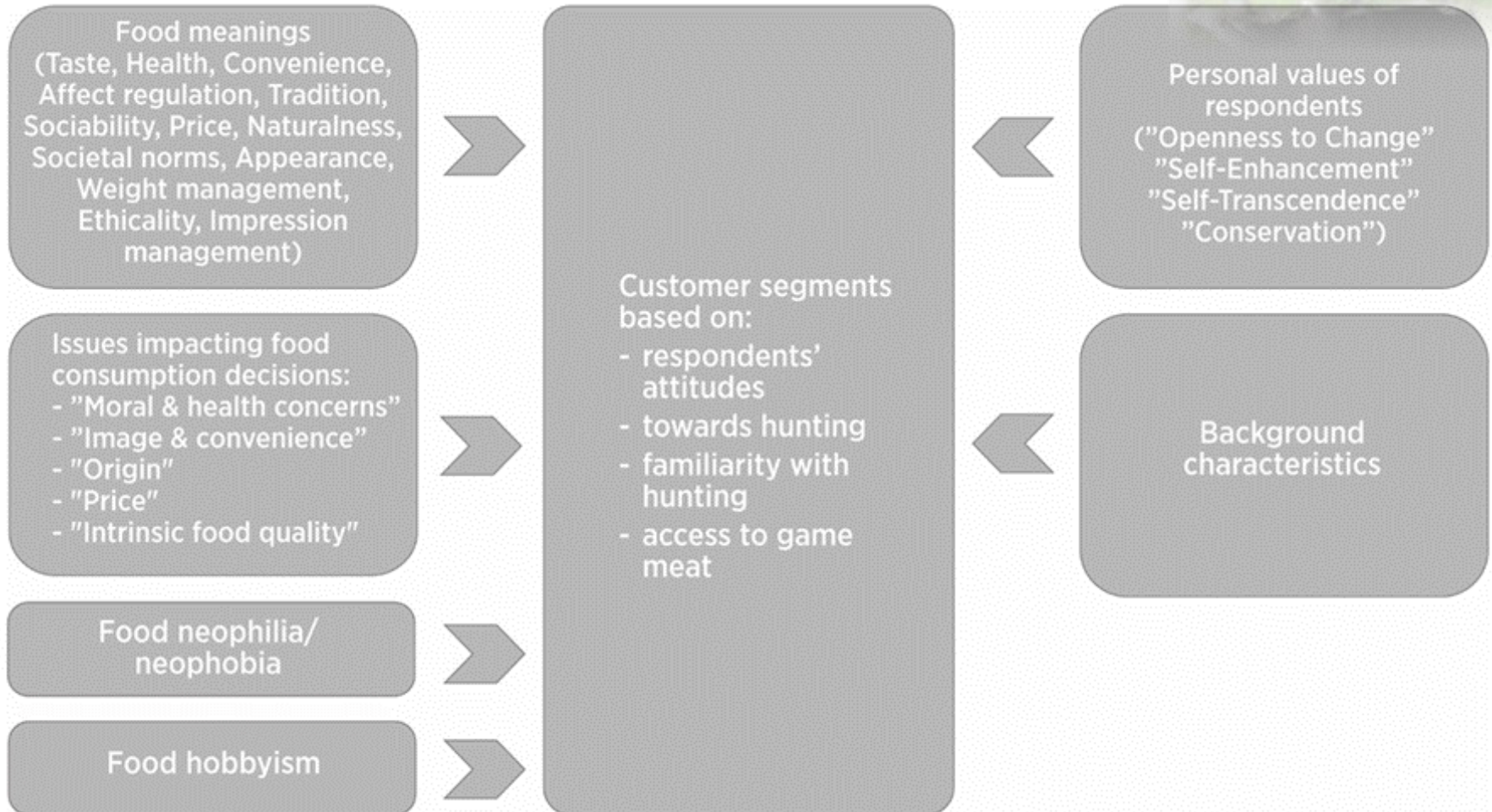
<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10871209.2023.2177778>



seppo.net



# Aineisto ja menetelmät





# Tuloksia



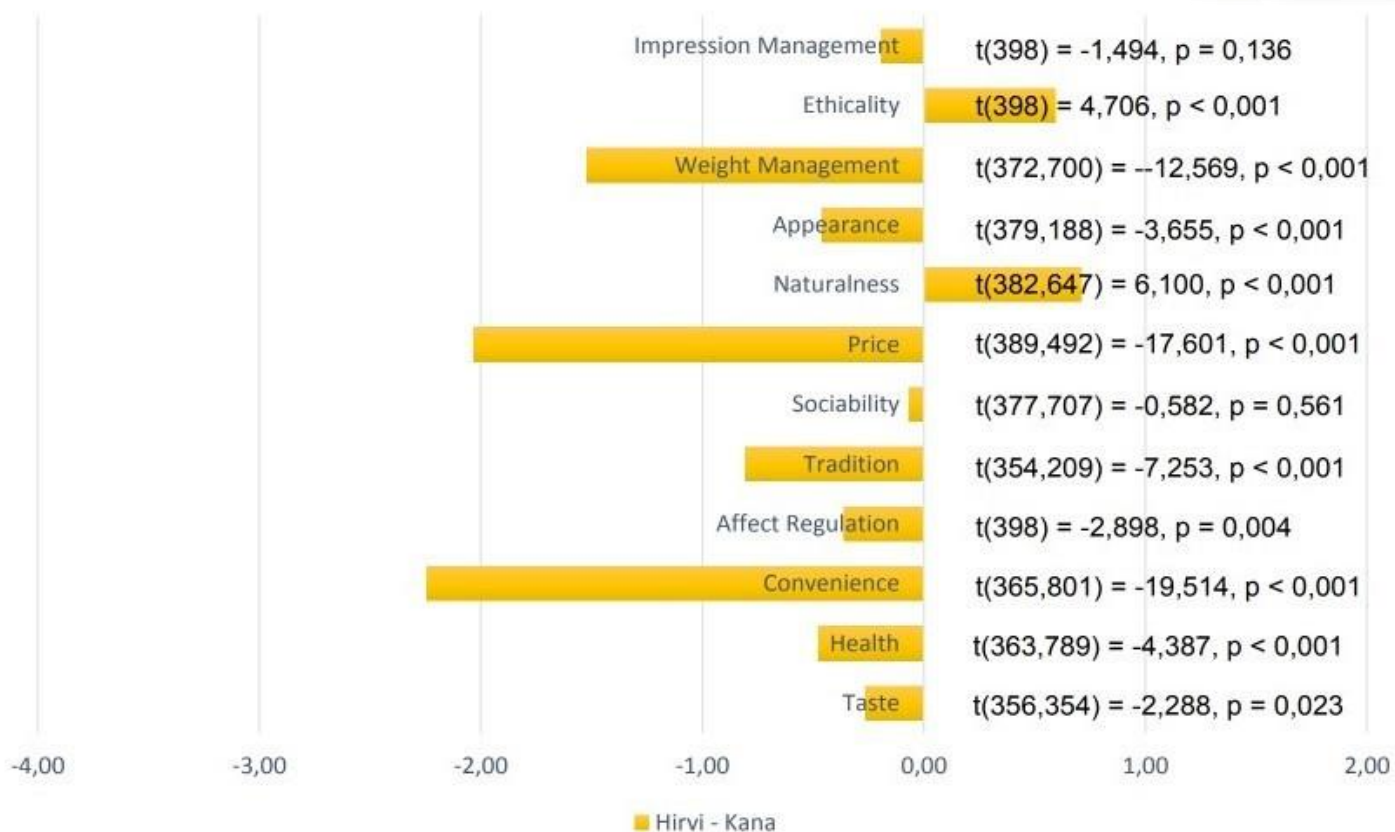
- 68.3% vastaajista (n=199) ilmoitti olevansa kiinnostunut hirvenlihasta raaka-aineena.
- 50.3% sanoi, olevansa kiinnostunut hankkimaan hirvenlihaa, jos sitä vain jotain saisi.
- 33.7% vastaajista ilmoitti saavansa haltuunsa hirvenlihaa niin halutessaan.
- Ruokaan liitettävistä merkityksistä, jotka ennustivat kuluttajien kiinnostusta hirvenlihaa kohtaan esille nousi “luonnollisuus”.



# Hirvenlihaan liitetyt merkitykset



Hirvi - Kana (Kana = 0)

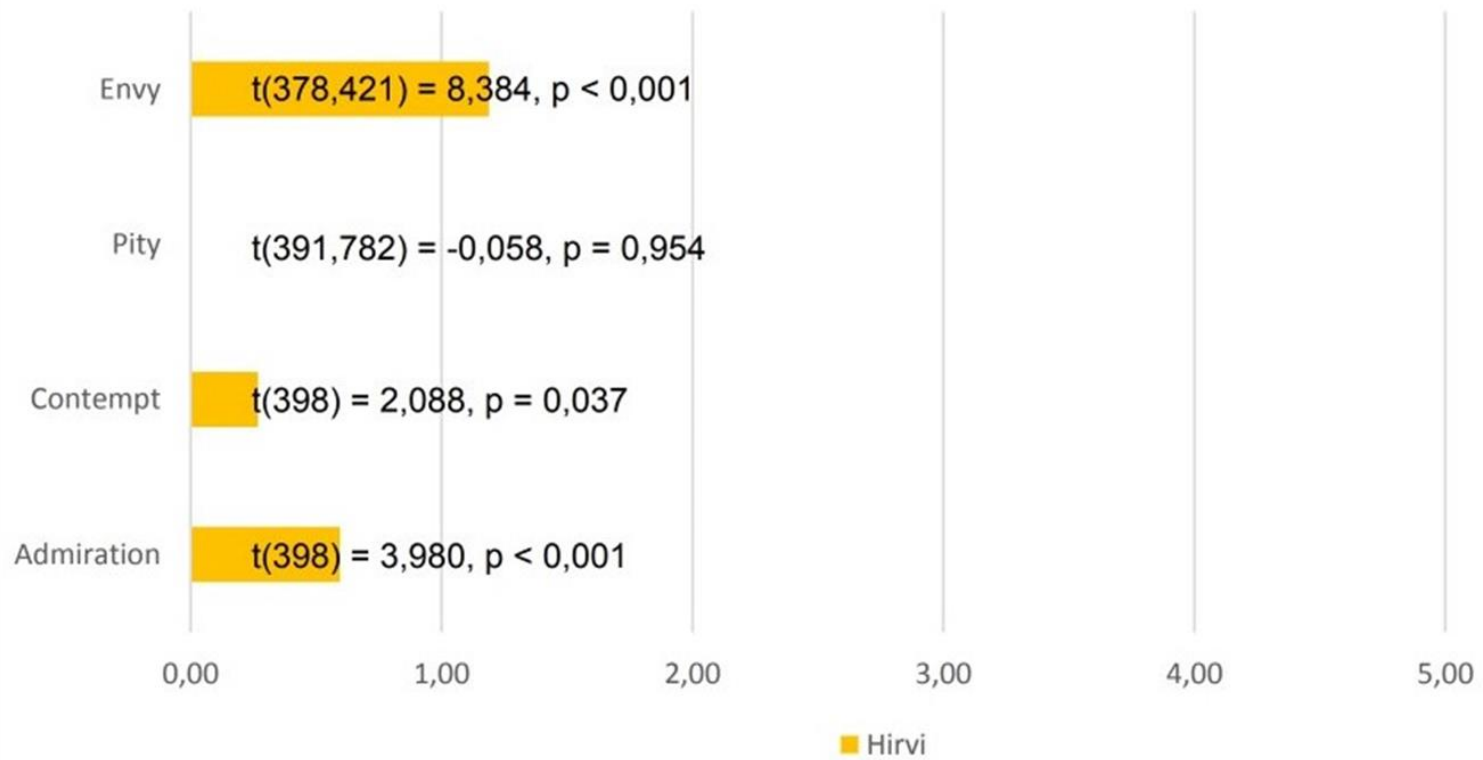




# Hirvenlihaan liitetyt merkitykset



Hirvi - Kana (Kana = 0)





# Kolme hirvenlihan kuluttaja-segmenttiä



## Vakiintuneet hirvenlihan kuluttajat (established moose meat consumers)

- Varsin positiiviset asenteet metsästystä kohtaan.
- Metsästys oli tuttua heille (=metsäsivät itse tai lähipiirissä oli metsästäjiä)
- Sanoivat pitävänsä sen tyyppisistä ihmisistä joita metsästäjät useimmiten ovat, näkivät metsästyksen keskeisenä osana maaseudun elämäntapaa ja suhtautuivat myönteisesti myös metsästykseen hovin vuoksi.
- Kohtuullisesti mahdollisuuksia saada haltuunsa hirvenlihaa.



# Kolme hirvenlihan kuluttaja-segmenttiä



## Skeptiset hirvenlihan kuluttajat (skeptical moose meat consumers)

- Suhtautuivat muita ryhmiä kriittisemmin metsästyksen.
- Eivät olleet yhtä vahvasti samaa mieltä väitteen: “*En näe mitään paha metsästyksessä lihan hankintamuotona kunhan kyseisen eläinlajin esiintyminen ei vaarannu.*” kanssa, eivätkä nähneet metsästystä keskeisenä osana maaseudun elämäntapaa.
- Eivät pitäneet sen tyyppisistä ihmisistä, joita metsästäjät usein ovat
- ~1/2 tunti jonkun joka metsästää, vaikkeivat itse metsästäneetkään.
- Tällä ryhmällä ei ollut mielestään tarpeeksi mahdollisuuksia saada hirvenlihaa käyttöönsä.





# Kolme hirvenlihan kuluttajasegmenttiä



## Ristiriitaiset hirvenlihan kuluttajat (ambivalent moose meat consumers)

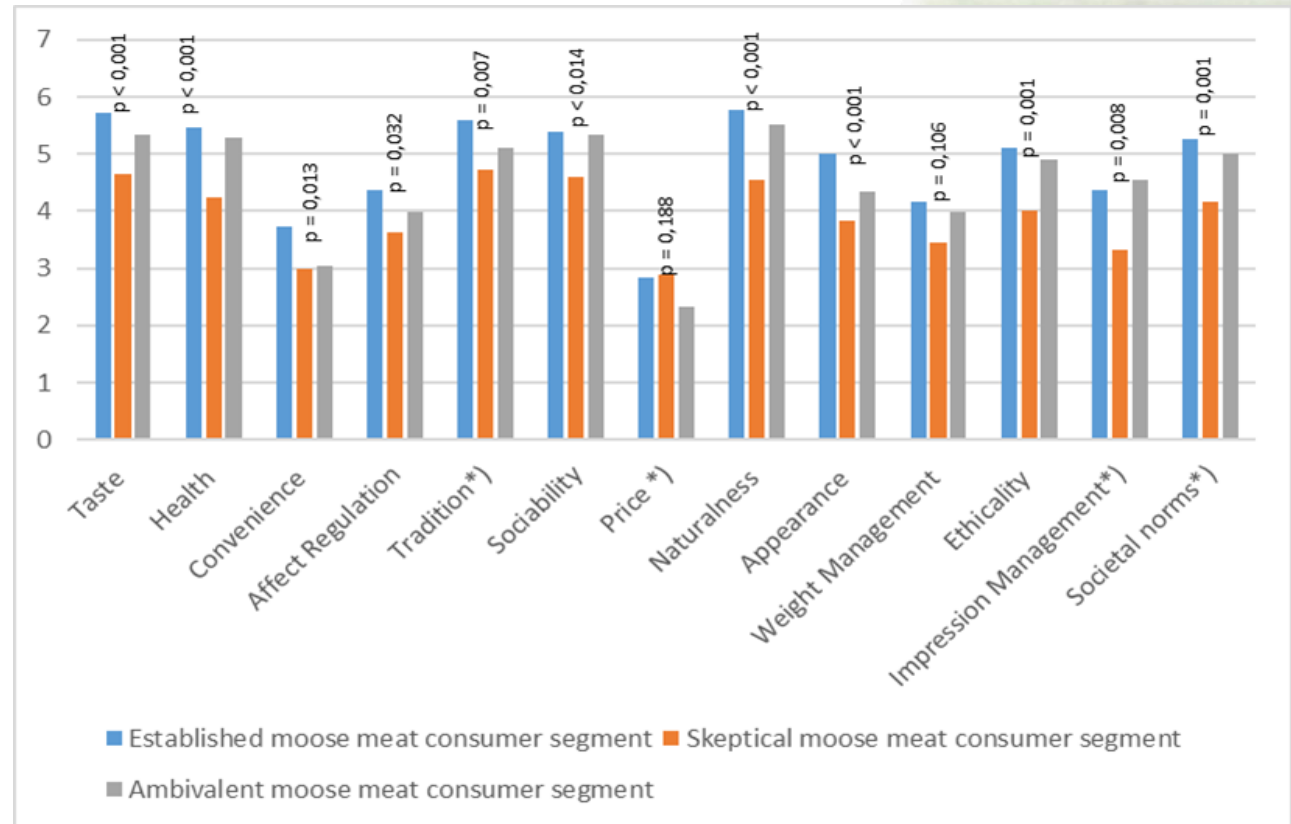
- Suhtautuivat metsästykseseen lähes yhtä positiivisesti kuin vakiintunut hirvenlihan kuluttajasegmentti.
- Eivät pitäneet sen tyyppisistä ihmisistä, joita metsästäjät heidän mukaansa usein ovat, eivätkä hyväksyneet metsästystä hovin vuoksi.
- Eivät olleet itse metsästäjiä eikä heillä ollut juurikaan metsästäjiä lähipiirissään.
- Eivät saaneet hirvenlihaa haltuunsa.



# Kolme hirvenlihan kuluttajasegmenttiä



Ryhmät eivät eronneet toisistaan taustamuuttujien (ikä, sukupuoli, asuinpaikka) arvojen, ruuan ostoon vaikuttavien tekijöiden, ruoka neophilia/neophobia tai ruokaharrastuneisuuden suhteen.





# Kolme hirvenlihan kuluttaja-segmenttiä:



## Hirvenlihaan eniten liitetyt ruokamerkitykset

### Vakiintuneet hirvenlihan kuluttajat

1. Luonnollisuus
2. Maku
3. Perinteet

### Skeptiset hirvenlihan kuluttajat

1. Perinteet
2. Maku
3. Sosiaaliset tilanteet

### Ristiriitaiset hirvenlihan kuluttajat

1. Luonnollisuus
2. Sosiaaliset tilanteet
3. Maku

## Hirvenlihaan vähiten liitetyt ruokamerkitykset

### Vakiintuneet hirvenlihan kuluttajat

1. Hinta
2. Helppous
3. Muihin vaikutuksen tekeminen

### Skeptiset hirvenlihan kuluttajat

1. Helppous
2. Hinta
3. Muihin vaikutuksen tekeminen

### Ristiriitaiset hirvenlihan kuluttajat

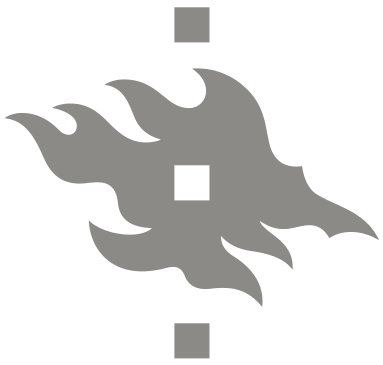
1. Helppous
2. Hinta
3. Affect regulation



# Tuloksia



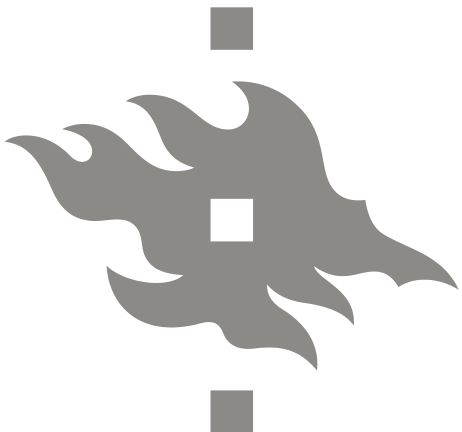
Access to moose meat and attitudes towards hunters	Perceived value of moose meat and attitudes towards hunting in general	
	Inferior	Superior
Limited access and negative attitudes	Skeptical moose meat consumers (Cluster 2)	Ambivalent moose meat consumers (Cluster 3)
Reasonable access and positive attitudes		Established moose meat consumers (Cluster 1)



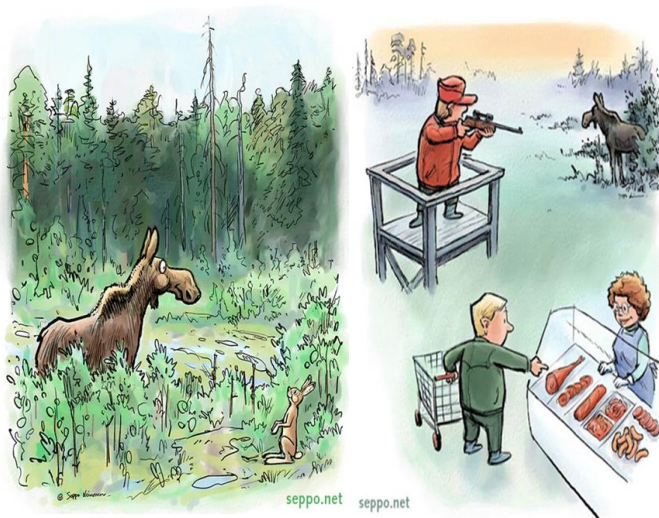
# Joitakin johtopäätöksiä



- Markkinasegmenttiä näyttäisi olevan.
- Asenteet metsästystä kohtaan vaikuttavat hirvenlihan arvostukseen (ruokaan liittyvät merkitykset), mutta lähinnä niiden “voimakkuuteen”.
- Hirvenlihaan liittyviä merkityksiä ovat luonnollisuus, maku ja sosiaaliset tekijät, eikä niinkään esim. eettisyys.
- Metsästyksen liittyvät asenteet eivät linkity pelkästään villieläinten tappamiseen → monitahoisempi ilmiö.



# ***Kenellä on oikeus hirvenlihaan? – metsästäjien näkemyksiä***





# Hirvenmetsästys Suomessa



- Noin 60% metsistä on yksityisomistuksessa → hirvenmetsästys tapahtuu pääasiassa yksityismailla, jonka omistaa joku muu kuin hirviseuraa jäsen.
- Metsästyssseurat maksavat harvoin vuokraa hirvenmetsästyoikeudesta maanomistajille, peijaiset/liha-arpajaiset tms. kompensointikeinona.
- Vahvat perinteet ja sosiaaliset normit maaseudulla ovat määrittäneen hirvenlihan omistajuuden. Usein pohjautuneet maanomistajien, metsästäjien ja paikallisten asukkaiden läheisiin sosiaalisiin suhteisiin.
- Hirvenmetsästys on seuruemetsästystä → perinteisesti kylän yhteistä toimintaa ja edelleen hirviporukoilla on tärkeä rooli maaseudulla.
- MUTTA, sekä maanomistajat että metsästäjät ovat yhä vähenevässä määrin kytkeytyneet paikallisyhteisöihin aikaisempaan verrattuna.

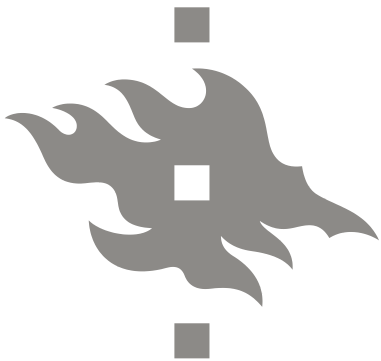


# Tutkimuksen tarkoitus

- Tarkastella hirvenmetsästäjien psykologista omistajuutta hirveä ja hirvenlihaa kohtaan.
- Tarkastella omistajuuden tunteen vaikutusta kuluttajien mahdollisuuksiin saada hirvenlihaa.







# Aineisto ja menetelmät



- Eksploratiivinen ja laadullinen lähestymistapa: Tarkoitus on ymmärtää ilmiötä, ei yleistää tuloksia populaatioon.
- 20 hirvenmetsästysseurueiden vetäjien virikehaastattelua maan keskiosissa.
  - Seurueet toimivat pääasiassa yksityisillä mailla
  - Valkohäntäpeura ei dominoi keskustelua
  - Vain sellaiset seurat valittiin, joilla oli kasvua lupamäärissä
- Analyysi: laadullinen teema-analyysi
- Julkaistu:

Matilainen, A., & Lähdesmäki, M. (2021). Who does the moose belong to?—Legitimation of collective psychological ownership. *Journal of Rural Studies*, 86, 236-246. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0743016721001509>



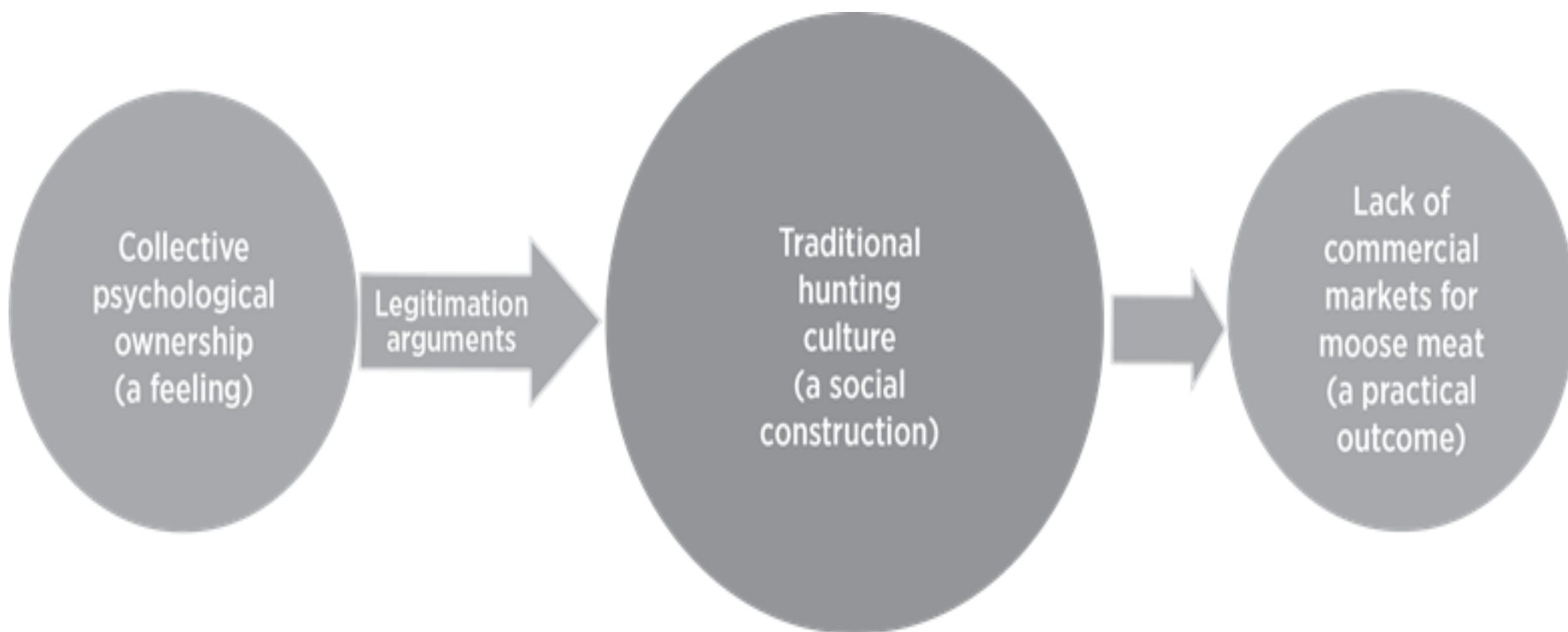
# Tuloksia

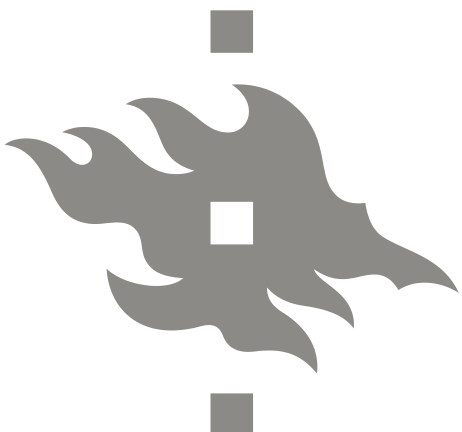


- Hirvenmetsästäjillä on selkeää kollektiivista psykologista omistajuutta hirveä ja hirvenlihaa kohtaan.
- Seurueiden kokema kollektiivinen psykologinen omistajuus ei kuitenkaan ole sinänsä suora este kaupallisille hirvenlihamarkkinoille.
- Metsästysseuran normit eivät näyttäneet sitovan yksittäisiä hirvenmetsästäjiä samassa määrin kuin seuruetta ryhmänä.



- Kollektiivinen psykologinen omistajuus ei suoraan estä kaupallistumista, mutta sillä voi kuitenkin olla epäsuora vaikutus.





# ***Onko kaupallistaminen sitten mahdollista?***

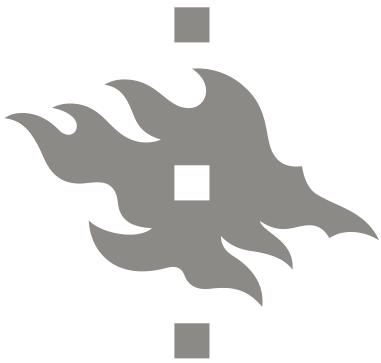




# Onko kaupallistaminen sitten mahdollista?



- Ammattimainen lihan leikkaus ja säilytys? (Lähde Ruokavirasto: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/tuote--ja-toimialakohtaiset-vaatimukset/teurastustoiminta/lihantarkastus/tarkastamaton-luonnonvarainen-riista/> )
- ”Metsästettyjen luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien ja lintujen lihaa saa toimittaa tarkastamattomana rajoitetusti vähittäismyyntiin kuten ravintoloihin ja vähittäismyymälöihin. Näiden riistaeläinten lihaa ei saa toimittaa tarkastamattomana hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin (laitoksiin).”
- ”Tarkastamatonta hirvieläinten, jänisten, kanien tai lintujen lihaa saa toimittaa rekisteröidystä elintarvikehuoneistosta kokonaisena tai leikattuna vähittäismyyntiin tai ravintoloihin, mutta sitä ei saa toimittaa valmistettuna minkäänlaisiksi tuotteiksi kuten jauhelihana, makkaroina, palvilihana tai säilykkeinä.”
- ”Mikäli luonnonvaraista riistaa, etenkin hirvieläimiä, toimitetaan kokonaisina ruhoina paikalliseen vähittäismyyntiin, tulee vastaanottavalla elintarvikehuoneistolla olla toimintaan riittävät tilat. Lihan mukana tulee toimittaa asiakirja, jossa on seuraavat tiedot: riistaeläinlaji(t), lihan määrä, pyyntiajankohta (päivämäärä ja aika), pyyntipaikkakunta, toimituspäivämäärä, lähettäjän ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. Lisäksi asiakirjassa tulee mainita, että liha on tarkastamatonta. Metsästäjän tai metsästysseuran on pidettävä kirjaa vähittäismyyntiin toimitetusta luonnonvaraisesta riistan lihasta.”



# Onko kaupallistaminen sitten mahdollista?



- *"Luonnonvaraisen riistan liha pitää luovuttaa vähittäismyynnistä suoraan kuluttajalle, eikä lihaa saa toimittaa vähittäismyynnistä toiseen vähittäismyyntipaikkaan. Lihan valmistaminen tuotteiksi on luvallista vähittäismyynnin yhteydessä, kun tuotteet myydään suoraan kuluttajalle."*
- *"Metsästäjä tai metsästysseura saa myydä tai muuten luovuttaa suoraan yksityishenkilölle (kuluttajalle) tämän omaan käyttöön pieniä määriä luonnonvaraisten riistaeläinten tarkastamatonta lihaa. Metsästäjä tai metsästysseura saa myydä ja luovuttaa tarkastamatonta riistan lihaa myös leikattuna ja/tai jäädytettynä, mutta tarkastamattomasta lihasta ei saa valmistaa luovutettavaksi mitään tuotteita, kuten jauhelihaa, makkaroita tai palvilihaa."*
- *"Tarkastamattoman lihan myynnistä on myyjän tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Myyntipaikka, josta tarkastamaton luonnonvaraisen riistan liha myydään, voi olla esimerkiksi metsästäjän koti tai lahtivaja ja sen tulee olla rekisteröity elintarvikehuoneisto."*
- *"Jos luonnonvaraisen riistan lihaa halutaan toimittaa leikkaamoihin, lihan jalostuslaitoksiin tai yleiseen kulutukseen ilman rajoituksia, virkaeläinlääkärin on tehtävä sille lihantarkastus."*



# Onko kaupallistaminen sitten mahdollista?

- Metsästyskulttuurin muutosta vaaditaan, ainakin osittain:
  - Maanomistajille pystyttävä jyvittämään hyötyä jollakin tavalla nykyistä enemmän.
  - Hirviseurueet toimivat harrastusperiaatteella --> Miksi lähtisivät laajempaan kaupallistamiseen?
- Metsästysmatkailun kasvu yksi mahdollisuus?
- Joitakin yrityksiä alalla jo on:
  - Perustuu metsästysmatkailun ”oheistuotteiden hyödyntämiseen”.
  - Yhteistyö metsästysseurojen kanssa.
  - Toistaiseksi pitkälti sesonkituote



# RIISTALIHA

Metsästyskausi alkaa 1.9. ja sen jälkeen riistaa on saatavilla rajoitetusti tammi-helmikuuhun 2024, saakka.

Haku Kytäjältä onnistuu etukäteen sovittuna tai Reko-tapahtumista, jotka päivitetään myöhemmin.

[Reko-tapahtumat](#)

[Hinnasto](#)

Tilaa: [mari.velama@kartanonriista.fi](mailto:mari.velama@kartanonriista.fi) !

Hirvet ja peurat elävät täysin luonnonvaraisena Kytäjän metsissä. Hirven ja peuranliha on ekologinen ja eettinen vaihtoehto tuotetulle lihalle. Pitkään raakakypsytyt ja vakuumoidut tuotteet takaavat makuelämyksen. Oikein käsitelty riistaliha on maukas tarjottava sekä arki- että juhlapöytään. Riista on leikattu hyväksytyssä riistankäsittelylaitoksessamme (2064).

Suomalaista valkohäntäpeuran ja hirven riistalihaa on saatavilla rajoitetusti syksyisin ja talvisin metsästyskautena. Riistaliha on lähes rasvatonta ja erittäin proteiinipitoista. Vakuumipakatut lihat eivät sisällä mitään lisäainetta, vaan ovat puhtaasti 100% lihaa. Mulden riistaeläimien (esim. metsäkauris) lihaa on saatavilla hyvin rajoitetusti.

[Oiva-raporttimme löytyy täältä.](#)





## TARKASTETTUA RIISTAA KULUTTAJILLE JA RAVINTOLOILLE

Metsästyskausi 2023 – 2024 valkohäntäpeurojen osalta on alkanut. Verkkokaupamme on auki – tervetuloa ostoksille kaikki vanhat ja uudet asiakkaat!

Olemme kasvava riista-alan toimija Suomessa, myymme valkohäntäpeuran- ja hirvenlihaa. Asiakkaitamme ovat sekä yritykset että yksityishenkilöt pääosin Uudenmaan alueella.

Toimitamme riistaa taas koko toimitusalueellemme kaudella 2023 – 2024, [katso kartta toiminta-alueestamme!](#)

Riistalihan suosio elintarvikkeena jatkaa kasvuaan. Liha on ekologista, vähärasvaista ja herkullista.

Valkohäntäpeuran metsästys alkoi 1.9.2023. Riista on sesonkifuontoinen tuote, huomioiden mahdolliset saatavuuden rajoitteet tehdessäsi tilausta.



## TUTUSTU TOIMINTAAMME!

METSÄSTÄ KOTIOVELLE



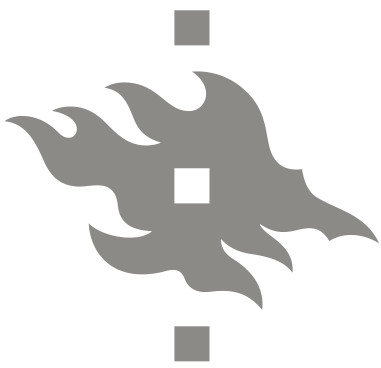
RIISTALIHA.FI

METSÄSTÄ KOTIOVELLE

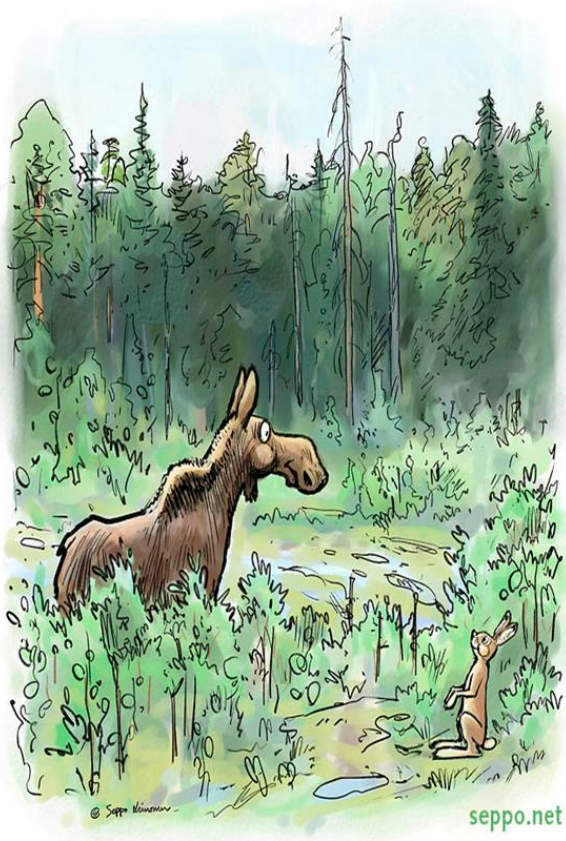


# OSTA PEURA!

NOPEA TOIMITUS! TILAA HETI →



# Kiitos mielenkiinnosta!



**Lisätietoja:**

[Anne.Matilainen@helsinki.fi](mailto:Anne.Matilainen@helsinki.fi)

Puh. +358 50 4151 156





# Lähteet

---

Demartini, E., Vecchiato, D., Tempesta, T., Gaviglio, A., & Viganò, R. (2018). Consumer preferences for red deer meat: A discrete choice analysis considering attitudes towards wild game meat and hunting. *Meat science*, 146, 168-179.

Hartmann, C., & Siegrist, M. (2020). Our daily meat: Justification, moral evaluation and willingness to substitute. *Food Quality and Preference*, 80,

Marescotti, M. E., Caputo, V., Demartini, E., & Gaviglio, A. (2019). Discovering market segments for hunted wild game meat. *Meat Science*, 149, 163-176.

Marescotti, M. E., Caputo, V., Demartini, E., & Gaviglio, A. (2020). Consumer preferences for wild game cured meat label: do attitudes towards animal welfare matter?. *International Food and Agribusiness Management Review*, 23(1030-2020-1773), 599-618.

Matilainen, A., Luomala, H., Lähdesmäki, M., Viitaharju, L., & Kurki, S. (2023). Resenting hunters but appreciating the prey?—Identifying moose meat consumer segments. *Human Dimensions of Wildlife*, 1-18.

Matilainen, A., & Lähdesmäki, M. (2021). Who does the moose belong to?—Legitimation of collective psychological ownership. *Journal of Rural Studies*, 86, 236-246.

Strazdiņa, V., Jemeljanovs, A., & Šterna, V. (2013). Nutrition value of wild animal meat. In *Proceedings of the Latvian Academy of Sciences. Section B. Natural, Exact, and Applied Sciences*. (Vol. 67, No. 4-5, pp. 373-377).

Tomasevic, I., Novakovic, S., Solowiej, B., Zdolec, N., Skunca, D., Krocko, M., ... & Djekic, I. (2018). Consumers' perceptions, attitudes and perceived quality of game meat in ten European countries. *Meat science*, 142, 5-13.

Valencak, T. G., Gamsjäger, L., Ohrnberger, S., Culbert, N. J., & Ruf, T. (2015). Healthy n-6/n-3 fatty acid composition from five European game meat species remains after cooking. *BMC research notes*, 8(1), 1-6.

Wiklund, E., & Malmfors, G. (2014). 26. Game meat as a resource in Sweden—with particular focus on moose (*Alces alces*). *Trends in game meat hygiene: From forest to fork*, 305.