

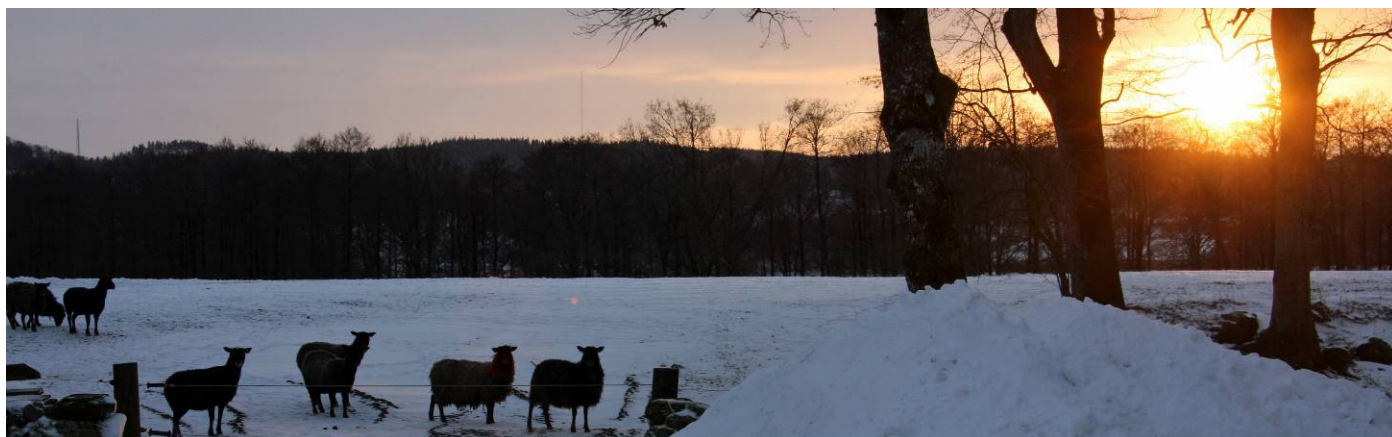
Slaughtering at farm in Nordic Countries

- Nordiskt gårdsslaktprojekt om slaktavfall och levandedjursbesiktning

Seminarierapport
7 – 8 januari 2010
Öströö, Sverige



Tobias Karlsson, Eldrimner



Innehållsförteckning

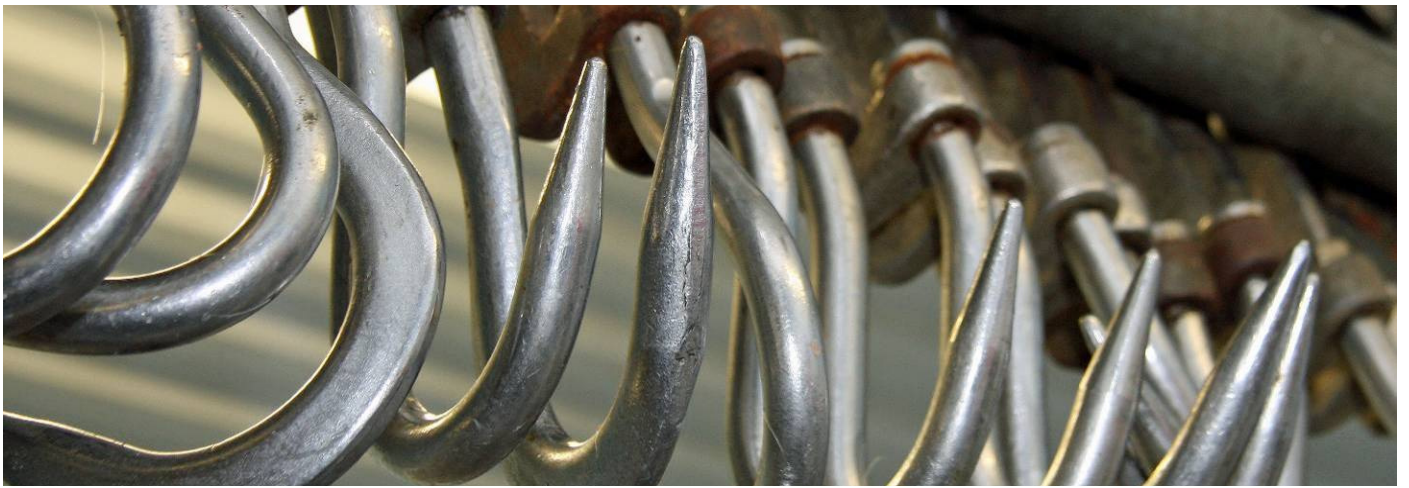
Introduktion	4
Rapportering av projektaktiviteter under 2009 och lägesrapport från varje land	5
Sverige	5
Finland	6
Norge	7
Levandedjursbesiktning	8
Veil-Mikko Niemi – Finska Jord- och skogsbruksministeriets förändringsarbete	8
Annigun Wedin – Utredning av levandedjursbesiktning	10
Inlägg och frågor	12
Viltkött	12
Malningsavgifter, utebliven levandedjursbesiktning, subventionsstopp	12
Krav på veterinär under slakt och mer egenkontroll	13
Gruppdiskussioner levandedjursbesiktning	14
Frågeställningar för grupparbetet om levandedjursbesiktning	15
Redovisning grupp 3	15
Redovisning grupp 1	16
Redovisning grupp 2	17
Redovisning grupp 4	17
Öströö Fårfarm och gårdslakteri – Studiebesök	18
Slakteri	18
Styckning	19
Butiken Köttboden	19
Slaktavfall/animaliska biprodukter	21
Susanne Liljenström – Regelverk för animaliska biprodukter	21
Marja Lehto och Juha Vuorenmaa – Komposteringsförsök	23
Gruppdiskussioner om avfall	25
Frågeställningar för grupparbetet om avfall	25
Redovisning grupp 2	26
Redovisning grupp 3	27
Redovisning grupp 4	28
Redovisning grupp 1	28
Avslutning – Vad tar vi med oss för framtiden?	29
Deltagarförteckning	30
Källor	31

Bilagor

- Bilaga 1: PowerPoint-presentation, Christina Hedin, Tobias Karlsson
- Bilaga 2: PowerPoint-presentation, Heidi Valtari
- Bilaga 3: PowerPoint-presentation, Veil-Mikko Niemi
- Bilaga 4: Rapport: Levandedjursbesiktning i Sverige 2008-2009, Annigun Wedin
- Bilaga 5: PowerPoint-presentation, Susanne Liljenström
- Bilaga 6: Powerpiont-presentation, Marja Lehto och Juha Vuorenmaa
- Bilaga 7: Komposteringsförsök rapport på Finska
- Bilaga 8: Komposteringsförsök rapport på Svenska

Foton, Layout och korrektur: Christina Hedin.

Omslagsfoto: Gårdsslakteriet vid Öströö Färfarm med konferenslokalen på övervåningen. Till höger syns pågående utbyggnad av nytt mottagningsstall.



Introduktion

Slaughtering at farm in Nordic Countries är en del av Nordiska Ministerrådets satsning New Nordic Food som har målet att lyfta Norden som en framstående matregion i klass med de etablerade världsköken. New Nordic Food administreras av Nordic Innovation Center, Norge. Gårdsslaktprojektet löper över åren 2007 till mars 2010 och fokuserar på två viktiga flaskhalsar för utveckling av gårdsslakt och småskalig slakt, nämligen slaktavfall och levandedjursbesiktning, som även heter Ante Mortuum kontroll. Projektinnehållet ska successivt anpassas till eventuella förändringar i viktiga förutsättningar för gårdsslakt/småskalig slakt.

En viktig del i projektet är en årlig konferens med samtliga deltagarländer. Dessa nordiska gårdsslaktkonferenser har tidigare hållits i Finska Åbo, januari 2008 och Norska Jagdtvollen, Januari 2009. Resultaten av dessa båda konferenser har redovisats i separata rapporter. (2008, L. Wirén) (2009, C. Hedin, T. Karlsson)

Konferenserna har syftat till att hitta kreativa lösningar och möjliga vägar till förbättringar inom de utpekade utvecklingsområdena. De nordiska konferenserna har även syftat till att skapa kontakter, erfarenhetsutbyte och hitta gemensamma ståndpunkter mellan deltagarländerna. Länderna har varit representerade av såväl företagare, berörda myndigheter, branschorganisationer, företagsutvecklare/konsulter och enskilda politiker. En viktig tanke med projektet har varit att länderna tillsammans och med bred förankring kan nå längre i arbetet att påverka såväl EU som nationella myndigheter i vår strävan att utveckla den småskaliga slakten. Denna rapport redovisar projektets tredje och avslutande nordiska gårdsslaktkonferensen. Konferensen hölls på Öströo Fårfarm i Halland, Sverige. Där driver Kristian Karlsson gårdsslakteri med en rad kringaktiviteter tillsammans med sin fru Jeanette. Kristian har även varit deltagare i projektet.



Rapportering av projektaktiviteter under 2009 och lägesrapport från varje land

Torsdag 7 januari

Bodil Cornell är verksamhetsledare vid Eldrimner, Nationellt resurscentrum för mathantverk i Sverige och öppnade konferensen. Det är Eldrimner som har startat och leder detta projekt. När alla konferensdeltagarna presenterat sig (se deltagarförteckning nedan) inleddes konferensen med korta tillbakablickar och rapportering av projektaktiviteter under 2009 liksom aktuell lägesrapport för småskalig slakt från deltagarländerna.

Sverige

Tobias Karlsson, Eldrimner, inledde med en kort bakgrund till vårt gemensamma projekt Slughtering at farm in nordic countries. Tobias har skrivit projektansökan och fungerat som projektledare men med avbrott för två längre föräldraledigheter. 2006 ombads Eldrimner att på uppdrag av Nord Fram, som lyder under Nordiska Ministerrådet, att arrangera en nordisk konferens om gårds- och småskalig slakt. Temat för konferensen var att identifiera viktiga frågor och problemområden som behöver utvecklas för att uppnå utveckling inom gårdsslakt och småskalig slakt. Konferensen pekade ut fem viktiga utvecklingsområden, nämligen;

- Omhändertagande av slaktavfall
- Levandedjursbesiktning/Ante mortum
- Användning av trä i slakteri och charkuteriinredning
- Ta fram en slakthandbok
- Utbildning för gårdsslaktare

Se även (2006, T. Karlsson, B. Cornell)

Utifrån konferensens resultat ansökte och beviljades Eldrimner projektmedel från Ny Nordisk Mat genom Nordic Innovation Center. Medsökande var Finland och Norge genom de kontakter som knöts vid den första nordiska konferensen. Projektet fokuserar på att söka förbättringar inom områdena slaktavfall och levandedjursbesiktning. Ett övergripande mål är att antalet slakterier i Norden ska öka genom förbättrade förutsättningar.

Småskalig slakt genom fler slakterier är en förutsättning för tillgång till högkvalitativ köttråvara som i sin tur kan förädlas till förstklassiga produkter med bästa smak och inneboende identitet. För att uppnå detta krävs närhet mellan uppfödning, slakt och förädling och därmed fler slakterier i de nordiska länderna. Samtidigt skulle stora fördelar uppnås inom t.ex. djuretik och miljö. Tobias Karlsson avslutande med uppmaningen att se på de etablerade världsköken eftersom de är förebild för Ny Nordisk Mat. Dessa världskök har gemensamt att de finns i länder och regioner med en blomstrande kvalitetsinriktad hantverksmässig livsmedelsförädling, alltså mathantverk. I länder som Frankrike och Italien har mathantverket getts förutsättningar att finnas kvar och utvecklas sida vid sida med livsmedelsindustrins utveckling. Mathantverket har tagit tillvara traditioner och skapat nya innovativa produkter vilket gett förutsättningar både för världsberömda kök och en framgångsrik livsmedelsindustri. Vill man hävda sig bland världsköken krävs alltså att det skapas förutsättningar för ett framgångsrikt mathantverk. Förbättrade villkor för små slakterier är en viktig del i detta. Se även bilaga 1, PowerPointpresentation Tobias Karlsson och Christina Hedin.

Christina Hedin, Eldrimner, Sverige, har fungerat som projektledare under Tobias föräldraledigheter. Christina fortsatte återblicken med en kort summering av vilka aktiviteter som hade genomförts i projektet som helhet och i Sverige under 2007-2008. Här nämndes intervjuer av små slakterier för sammanställning av läget inom slaktavfall och levandedjursbesiktning. Projektets första Nordiska konferensen i Finland, framställande av avfallshandbok i Finland mm.

Därefter redogjorde Christina för utförda projektaktiviteter i Sverige och vilka uppgifter projektledningen jobbat med under 2009. En andra nordisk konferens arrangerades i Norge januari 2009, det arbetades gemensamt med remisser för EU:s nya ABP förordning, ett komposteringsförsök startades i Finland, projektledningen deltog vid Ny Nordisk Mat:s konferens i Danmark. I Sverige påbörjades en utredning om omfattning och typ av anmärkningar vid levandedjursbesiktning och så arrangemanget av denna Konferens. Se även rapporter från tidigare nordiska konferenser (2008, *L. Wirén*) och (2009, *C. Hedin, T. Karlsson*)

Finland

Heidi Valtari, från temagruppen Mat-Finland vid Åbo universitet som är Finlands koordinator för projektet presenterade sin lägesrapport. Den avfallshandbok som tagits fram genom projektet, och som presenterades vid den nordiska konferensen 2009 var nu klar och fanns att titta på. Information om skriften har skickats ut till alla slakteriföretag i Finland. En ansökan om att få handboken granskad som en branschriktlinje enligt EUs livsmedelsförordning har lämnats till Evira, alltså den finska motsvarigheten till livsmedelsverket och Mattillsynet och svar inväntas. Ett komposteringsprojekt håller på att fullföljas vilket presenterades närmare under dag två, se nedan. Under det gångna året hade även Finland jobbat med remissvar för EU:s nya biproduktförordning i samarbete med övriga länder. Det har även gjorts beräkningar på avfallsmängder från små slakterier. Se även bilaga 2, Powerpointpresentation Heidi Valtari.

Norge

Jens Eide, projektets koordinator för Norge, presenterade sin lägesrapport. Han inledde med att berätta att när projektet startades var han mycket optimistisk för Norsk del och såg goda möjligheter till utveckling inom småskalig produktion och gårdsslakterier. Jens bedömning hade varit att tiden var mogen för en sådan utveckling. Intresset för mat med korta transporter, regional mångfald och levande landsbygd fanns både hos konsumenter och politiker. Med ett samarbete kring Ny Nordisk Mat verkade alla förutsättningar finnas. Men Jens sa sig ha tagit grundligt fel vilket bl.a. visade sig av få norska deltagare på denna konferens. Medan antalet verksamheter ökar i Sverige och Finland går det i motsatt riktning i Norge. Inga nyetableringar skedde 2008 utan flera nedläggningar av slakterier. Ett projekt i södra Norge där produktionslokaler och utrustning skulle hyras ut billigt till producenter hade lagts ner p.g.a. lågt intresse från producenterna.

Vad är orsaken till detta när marknaden efterfrågar produkterna och politikerna fortsätter prata om korttransporterad mat? frågade sig Jens. Hans svar blev näringsstrukturen, aktörerna själva och den politiska bilden i Norge. Slaktföretaget Nortura har vuxit till en gigant med 80 % av marknaden. När de fått ekonomiska problem sista åren och tvingats ägarna, dvs. producenterna, om lån av nytt kapital. Antalet slakterier har minskat med längre transporter som följd. Jens menade att först har de använt kostnadsargument och reducerat antalet regionala slakterier. När man fått politisk acceptans för den utvecklingen har man börjat åberopa subventioner av transporterna. Långa avstånd har lett till för höga fraktkostnader och kostnader för att bygga nya övernattningsstallar.

Jens konstaterade att i jämförelse med andra näringar som fiskeri- och vattenbruksnäringen har köttnäringen inte varit bra på att framhäva sig. Det var anledningen till att Norge valde en låg profil i Brüssel gällande den ny ABP-förordningen och att man inte fick med Mattillsynet när det gällde att utveckla möjligheter till kompostering av slaktavfall. Det finns muntlig välvilja men i förhållande till landets näst största och ekonomisk viktiga exportnäring, fisk- och vattenbruk, blir det en enkel prioritering. Förändringar av det politiska landskapet med hävdande av principer har gjort att regionalpolitiken blivit offer i jakten på ministerposter.

Läget som beskrivs ovan tycks tyvärr även ha drabbat intresset för detta projekt i Norge. Utsändning av information och olika kontakter har inte lett till några nya deltagare eller aktiviteter under 2009. Efter arbetet med arrangemanget av den andra nordiska konferensen i Norge januari 2009 deltog Jens på NICE:s arrangemang *"Kjøtt og ost fra gamle kjøttfaser"* vid Dansk Landbruksmuseum i gamle Geslstrup Auning i Danmark. Deltagandet gav dock inga nya idéer eller infallsvinklar till detta projekt eftersom vi redan jobbat ingående med de grundläggande frågeställningarna.

”Detta är dessvärre den bild av Norge som vi som är mitt i det upplever. Politik och marknad är hela tiden under förändring och det är inget tvivel om att man även i Norge kommer vakna upp en dag och se värdet av det arbete som görs här idag, men tyvärr tar det tid och ni andra drar nog ifrån oss, men vi lovar att komma starkt tillbaka”, avslutade Jens.

Bodil Cornell samlade intrycken från presentationerna och klargjorde att det viktigaste målet för konferensen var att komma fram till hur vi ska gå vidare

med dessa frågor och vad vi kan jobba vidare med gemensamt för en positiv utveckling inom den småskaliga slakten?

Levandedjursbesiktning

Huvudtemat för torsdagen var besiktning av djuren före slakt, d.v.s. levandedjursbesiktning eller ante mortum.

Veil-Mikko Niemi – Finska Jord- och skogsbruksministeriets förändringsarbete

Se även bilaga 3, Powerpoint-presentation

Temat inleddes med en presentation av Veil-Mikko Neomi, vice avdelningschef för Finska Jord- och Skogsbruksministeriet. Han gav en bild av nuläget för Finlands småskaliga slakterinäring och berättade om det pågående arbetet vid jord- och skogsbruksministeriet för att hitta möjliga vägar till förbättrade förutsättningar för näringen.

Sedan 2006 gäller ny livsmedelslag genom EU:s livsmedelsförordningar. Den stora skillnaden för stora och små slakterier i Finland är att Evira, dvs. myndigheten för livsmedelssäkerhet, sköter tillsyn och kontroll av de stora slakterierna. För de små sköter respektive kommun godkännande och kontroll. Tillämningen av bestämmelserna är något generösare för mindre slakterier. Ett exempel är mottagningsstall inte behövs för se de minsta. EU-godkännande är ett krav för alla slakterier.

Bakåt i tiden sett har antalet slakterier med över 20 anställda minskat något, medan de små med under 20 anställda har ökat något. 2008-2009 minskade dock även de små med ca 8% och Veil-Mikkos bedömning var att den utvecklingen kommer fortsätta. Totalt har Finland ca 20 stora 60 små slakterier inklusive fjäderfä. Veil-Mikko frågade sig vad nedgången kan bero på. Efter införandet av nya regler 2006 fick de små slakterierna tre år på sig att lämna in en ny ansökan. Alla klarade då inte att uppfylla de nya, kraven men bland dem finns även vissa som inte heller kunnat leva upp till de gamla nationella kraven. Ett problem som visat sig är skillnader i tillsynskrav och regel tillämning mellan olika kommuner.

Jord och skogsbruksministeriet har undersökt vad som är de viktigaste problemen för företagare inom småskalig livsmedelsproduktion. Branschrepresentanter har presenterat problem som ofta visat sig varit kända sedan tidigare. Problemet med att olika kommuner ställer olika krav har det jobbat med och ett förbättringsförslag lades fram 2009. Störst utredning gjordes på slaktsidan som har höga kostnader för kontroller. Ett viktigt problem är att det ofta är svårt att få besiktningspersonen, alltså kommunens veterinär, till platsen och de har heller inga assistenter att ta hjälp av. De små slakterierna står för 2 % av Finlands totala slaktvolym, men sett till enbart lamm slaktas 75 % av dem på de små slakterierna

Även kostnader för kontrollerna hade undersökts. Som högst betalades 70 €/djurenhet men i normalfallet var avgifterna 20-30 €/djurenhet. Avgiften regleras av de enskilda kommunerna där vissa tar betalt per timme och andra per djur. Att kostnaderna blir höga beror bland annat på att två besök krävs,



Veli-Mikko Niemi

d.v.s. post- och antemortumm. Därtill kom höga resekostnader p.g.a. stora avstånd. Vissa kommuner justerar kostnaderna genom utjämning mellan slakterier medan andra tillämpade faktiska kostnader.

Veil-Mikkos bedömninga var att jämfört med Sverige har Finska slakterier ungefär dubbelt så höga avgifter medan Norge ligger på ungefär halva den svenska nivån. Räknat per slaktenhet har Finska små slakterier ca.10 gånger så höga avgifter som de stora slakterierna.

Jord- och skogsbruksministeriet jobbar nu vidare utifrån utredningen och har prioriterat fyra punkter, arbetet beräknas bli klart under våren;

- mer besiktningspersonal,
- göra det möjligt att deltidsanställa besiktningsassistenter
- överväga om kontrollen av små slakterier ska flyttas till staten alternativt ta fram en förbättrad mall för kommunerna att jobba efter
- minska de största kostnaderna och tittar på den svenska modellen med subventionering av besiktningsavgifter

För Finland betydde införandet av EU:s livsmedelsförordning 854 en förändring genom att slakterierna nu kan göra mer jobb själva genom egenkontroll i vissa moment. Det kräver dock utbildad personal i form av slakterianställda veterinärassistenter och problemet är att det saknas utbildningsmöjligheter. Ett exempel på möjlig egenkontroll är besiktning av inre organ (tarm) på fjäderfä som kan delegeras till slakteripersonal, men det kräver som sagt möjlighet till utbildning. Det finns inga veterinärassistenter i dag men det kan vara ett alternativ för lite större småslakterier.

Veil-Mikko menade att köttkontrollen behöver bli mera riskbaserad och avslutad med att ställa två frågor som han ansåg avgörande för utveckling inom småskaliga slakterier;

- Vad anser politikerna om detta? Mycket diskussioner pågår men hur ställer sig politikerna om det föreslås satsningar på subventionering som beräknas kosta 500-1miljon €/år?
- Finns intresset för gårdsslakterier, mathantverk, hög kvalitet o.s.v.? Antalet små slakterier i Finland tycks ha minskat från 80-90st för fem år sedan. Samtidigt har några nya små slakterier startats varje år. Veil-Mikko kunde dock inte utvärdera dessa siffror för tillfället eftersom det inte undersökts tillräckligt.

Annigun Wedin – Utredning av levandedjursbesiktning

Annigun Wedin hade för projektets räkning påbörjat ett uppdrag om att utreda hur resultaten av levandedjursbesiktningen i Sverige ser ut idag. Avsikten med det var att hitta möjligheter till förenklingar av själva kontrollen. Arbetet skulle fortsätta under januari och sedan redovisas i en rapport. Då rapporten nu färdigställts bifogas den i sin helhet, se bilaga 4.

Första steget i utredningen var att kartlägga nuläget genom frågeställningen; Hur många djur av respektive djurslag avvisas från slakterier p.g.a. levandedjursbesiktningen. Frågan ställdes till Livsmedelsverket (SLV) i november vilka snart gav beskedet att någon sådan statistik inte finns hos SLV utan frågan måste ställas till varje enskilt slakteri. SLV meddelade vilka blanketter som används och som därmed kunde begäras ut från slakterierna. Efter förfrågningar kom sedan användbara uppgifter in från slakterier. Undersökningen bygger på blanketten ”beslut om avvisning”.

Frågan slakterierna fick var hur många djur av varje djurslag som hade avvisats efter levandedjursbesiktning. Uppgifter lämnades av ca 50 % av de stora slakterierna och ungefär i samma utsträckning från de små. I två tabeller presenterades först vilka slakterier som svarat i undersökningen, se vidare bilaga 4. Storleksspannet mellan de deltagande slakterierna var påtagligt. Störst var Scan i Kristianstad med 1-1,1 miljoner slaktade svin per år och det minsta slaktade 30 nöt per år.

Därefter presenterades vilka uppgifter som ditills hade kommit fram, eftersom utredningen nu färdigställts finns hela resultatet bifogat i bilaga 4. Kristianstadslakteriet med dryga miljonen grisar per år hade redovisat en avvisning för ett av de undersökta åren. Annigun Wedin frågade sig vad det skulle innebära om man betrakta detta som ett snittvärde för alla slakterier, hur många veterinärbesök skulle då krävas innan en avvisning uppstår vid ett litet slakteri? Enligt lag får varken bonde, transportör eller slakteri skicka, transportera eller ta emot sjuka djur. Hur ska då sjuka djur ens kunna komma till ett slakteri? Nödslakten är bortagen och sjuka djur avlivas och tas omhand av kadaverbilen.

Andra storslakterier som nämndes var Linköping vilka skickat bra data, Skara skickade en annan typ av blankett med diagnoser som visade att 150 djur fått anmärkning under år 2007. Av dessa hade 15 grisar otjänlighetsförklarats p.g.a. infektioner eller inflammationer. För de som fått anmärkning men ändå gått till slakt var diagnoserna; benbrott, vägrar gå in, benbölder, men för övrigt hade dessa djur ansetts friska och tagits in i livsmedelskedjan.

Resultatet så långt av utredningen var att mycket få djur avvisas från Svenska slakterier, vilket gällde både för små och stora slakterier. För de små slakterierna hade totalt fem fall av avvisning i samband med ante mortem-kontrollen framkommit för de undersökta slakterierna och tvåårsperioden. Två av dessa hade varit hästar med okänd identitet. Bland de stora slakterierna fanns fem som hade 20-60 avvisningar per år, men vad det berodde på kunde inte klargöras i detta sammanhang.

Den stora frågan som infunnit sig under arbete var om kostnaderna för denna omfattande kontrollverksamhet står i proportion till risk och om levandedjursbesiktningen skulle kunna göras mera kostnadseffektiv? Under det

nordiska gårdsslaktprojektet har det ofta framförts från slakteriföretagare att det sker otroligt få anmärkningar vid ante mortum-kontrollen det har visat sig ha stöd i statistiken, avslutade Annigun Wedin. Se vidare bilaga 4. Därpå följde en diskussion på ämnet.

En slakteriföretagare: - Vad ser ni veterinärer i levandedjursbesiktningen som inte syns när man besiktigar kroppar och organ?

Torbjörn Axelsson, SLV: - Man kan jämföra detta med en patolog och en kliniker. Patologen kan göra gissningar utifrån organ medan en kliniker ser symptom. Kombinationen av de båda är betydligt säkrare. Det görs mer anmärkningar i post mortum men lokala sjukliga förändringar leder oftast inte till kassation. Syftet med levandedjursbesiktningen är djurskyddskontroll, att upptäcka epizootiska sjukdomar och att avgöra om djuret duger som säkert livsmedel.

Annigun Wedin: - Jag kommer jobba vidare och har blivit väl bemött av både SLV och slakterier. Men jag skulle behöva hjälp med vissa delar i detta, som att ni slakteriföretagare hjälper till med att ta fram uppgifter. Torbjörn Axelsson och Annigun kom överens om att titta gemensamt på vilken information hon behövde.

Inger Andersson: - Vad är din grundfråga med detta?

Annigun Wedin: - Jag söker de djur som fått anmärkning och vilka av dem som avvisats och därmed inte gått in i livsmedelskedjan.

Tobias Karlsson: - Ni som har slakterier, har det kommit slaktdjur till er som fått några anmärkningar eller avvisning?

Åke Karlsson: - Nej, jag som slaktar mina egna ser ju om de är friska.

Torill Malmström: - Vi har haft en avvisning sedan starten 2006, djuret var friskt men väldigt litet i förhållande till sin ålder. Ett småskaligt slakteri slaktar inte djur som inte är friska eftersom bönder inte skickar sjuka djur till slakt.

Finska företagare: - Jag har ingen erfarenhet av avvisning vid Ante mortum utom en gång. Det var en häst som var för mager.

Anneli Söderbärke: - Sedan starten har vi haft en avvisning förra året och det var p.g.a. feber, men det upptäckte inte veterinären utan slakteripersonalen.

Veilo-Mikko Niemi: - Det är viktigt att detta undersöks men man måste komma ihåg att köttbesiktningen är en helhet. En frågeställning bör vara vad som är alternativet. Det finns inte särskilt mycket handlingsutrymme gentemot EU. *(Kommentar: Köttkontroll = ante mortum och post mortum sammantaget. /TK)*

Inger Andersson: - Det är viktigt att undersökningen görs så att det går att göra en riktig och relevant analys. Variationen mellan olika slakterier kan man bara spekulera i, det kan t.ex. ha att göra med gårdarnas besättningsstorlek och skillnader i veterinärernas bedömning.

Anna-Majja Grönlund: - EU-kommissionen har bett EFSA utreda köttkontrollen på det stora hela och mycket information kommer säkert med EFSA:s rapport.

Inlägg och frågor

Eftersom Svenska Livsmedelsverkets representanter endast medverkade under konferensens första dag och det fanns intresse för ett par särskilda frågor till SLV togs dessa frågor upp här.

Viltkött

Rune Wikström ville lyfta viltfrågan med frågeställningen: -Varför får man inte servera rådjur eller annat vilt utan veterinärbesiktning? Kan SLV svara på vad som krävs och gäller?

Torbjörn Axelsson SLV svarade: - Allt vilt utom björn och viltsvin, som kan vara trikinbärare, kan man i godkänd livsmedelslokal avhuda, stycka och sälja direkt till konsumenter, t.ex. i restaurang. Generella krav på livsmedelslokal gäller, som att lokalen ska vara lätt att hålla ren, krav på handfat o.s.v. En livsmedelslokal behöver ej besiktas.

(Kommentar: En Livsmedelslokal har dock anmälningsplikt och för ej besiktat vilt finns volymgränser. Detta beskrivs i Livsmedelsverkets Vägledning Jägarens direkta leveranser av små mängder kött och vilt, se t.ex. <http://www.eldrimner.com/1571.chark.html>)

Anneli Söderbärke frågade: - Vad gäller om jag har ett godkänt slakteri? Kan jag då sälja viltkött som ej besiktigats direkt till kund?

Torbjörna Axelsson: - Det kan jag inte bedöma.

Per Nilsson, frilansande regelexpert: - Det är inte rimligt att man kan ta in obesiktigat vilt på restauranger hur som helst, det ska då ingå i godkännandet från kommunen även om godkännandet har ersatts av anmälningsplikt. Pers bedömning var att detta handlar om en så kallad betydande ändring som då ska anmälas till kommunen.



Marielle Lausch, Inger Andersson och Torbjörn Axelsson

Malningsavgifter, utebliven levandedjursbesiktning, subventionsstopp

Åke Karlsson har byggt ett mycket enkelt nötslakteri som presenterades vid den nordiska konferensen för ett år sedan. (2009, C. Hedin, T. Karlsson)

Åke Karlsson konstaterade: - Nu fungerar det att bygga ett gårdsslakteri och det är bra. Nu har vi kommit fram till att lösa detaljproblem och ett sådant är att avgifterna för malning av kött är orimliga. För min lilla volym blir kostnaderna 4200 kr i årlig kontrollavgift och krav på 4 prover/år å ca 2500 kr vilket ger

drygt 14 000kr/år. Med köttfärsproduktion på max 1000kg/år vilket ger det drygt 14 kr/kg i avgifter vilket är orimligt.

Åke Karlsson tog även upp ett annat problem. Vid ett annat slakteri i hans närhet uppstod vid ett tillfälle ett missförstånd med veterinären som ledde till att 35 lamm inte blivit levandedjursbesikade innan slakt. Det upptäcktes först efter slakt och de 35 lammen fick gå till kassation. Lite efterforskningar hade visat på fler liknande fall t.ex. ett där 10 ungtjurar kasserade. Åke pekade på det oetiska i att kasta fint kött och efterlyste någon form av smidighet från kontrollmyndigheten.

Ett tredje problem som Åke ville lyfta var att när man som han har många rådgivningsuppdrag måste man upplysa om att de subventioner av köttkontrollen som nu råder bara är beslutade för utgången av 2010. Med subventionerna gäller EU:s lägstanivå 5€/djurenhet (1 fullstort nöt, 10 lamm o.s.v.) vilket inkluderar veterinäres resor, levandedjursbesiktning, kött, organ. Kostnaden gäller upp till 100 djurenheter, därefter det dubbla upp till 1000, sedan betalas den faktiska kostnaden.

Det är nödvändigt att besluta om fortsättningen för subventionerna. Särskilt i detta läge när termer som, närproducerat, mathantverk, matkvalitet och liknande har medvind.

Inger Andersson - I Sverige är grundregeln att alla kontroller ska betalas av företagaren. Nu har funnits extra anslag av skattemedel riktade till småskaliga slakterier, alltså dessa subventioner. I det systemet för subventionering ingår inte malning. Inger uppmuntrade att anhålla om att malning och charkförädling ska ingå i subventionssystemet så kommer SLV också gärna sin del.

Inger Andersson fortsatte med att kommentera frågan om smidighet vid situationer som för de 30 lammen: - Regelverk finns och det är svårt att som myndighetschef eller regionchef säga att ”det är ok att stjäla men stjal i så fall lite”. Domstol har prövat det aktuella fallet men inte sett något annan lösning.

Åke Karlsson: - Kunde man inte göra en extra grundligare efterkontroll?

Inger Andersson: - I så fall måste tydligheten ökas-

Åke Karlsson: - I satsningen Sverige det nya matlandet heter det att det ska vara enkelt, roligt och lönsamt att vara livsmedelsföretagare i Sverige.

Krav på veterinär under slakt och mer egenkontroll

Christina Hedin: - Det har ryktats om ett kommande krav på att veterinär ska närvara under hela slakten och skrivits om det i Värmlands Folkblad, ligger det något i detta?

Åke Karlsson svarade att han själv hade undersökt detta genom en förfrågan till jordbruksdepartementet och fick då EU-förordningen som svar. Där finns inga förändringar.

Torbjörn Axelsson trodde att ryktet kan härröra från regler för fjäderfäslakt över 2000 ton/år där veterinär krävs under hela slakten.

Bodil Cornell: - Ser ni från SLV några vägar mot mer egenkontroll i köttkontrollen?

Inger Andersson: - Vi vill ha modernisering av köttkontrollen mot samma syn på kött som alla andra livsmedel. Det är svårt att få samsyn i EU men 9 medlemsstater träffas inofficiellt för att jobba för detta. Förenklingar måste komma men på lång sikt.

Bodil Cornell: - Hur kan vi i denna konstellation jobba vidare för förenklingar och egenkontroll?

Torbjörn Axelsson: - Intressena här är gemensamma med de stora slakterierna.

Jens Eide: - Även Mattillsynet är inne på samma spår och vill skapa mer kommunikation mellan dem som jobbar med tillsyn.

Tobias Karlsson: - Hur långt har ni kommit i samarbetet mellan de 9 medlemsstaterna som vill modernisera köttkontrollen, i vilket skede befinner man sig nu?

Inger Andersson: - Det kan jag inte säga exakt med det handlar framför allt om inställning.

Veli-Mikko Niemi: - Att ha samma inställning är viktigt för all livsmedelsövervakning, enligt EU-lagstiftning har företagarna hela ansvaret men kött är undantaget. Mer riskbaserad kontroll är önskvärt men kontrollen kan inte försvinna helt. Olika matprojekt ger konsumenterna stora förhoppningar om hög kvalitet, men det kommer då och då skandaler. Kontroll behövs för att motverka svarta får och kontrollen behöver organiseras bättre.

Jens Eide: - Det är mycket av det här som är kärnan i Ny Nordisk Mat, det krävs säkra livsmedel liksom internordisk dialog, det är viktigare än subventioner och det är viktigt att se till helheten.

Åke Karlsson: - Vid en studieresa till små slakterier i Österrike och Tyskland 2006 som Eldrimner arrangerade, deltog två representanter från SLV. Vi fick då veta att ekologiska uppfödare i Österrike kunde avliva i ladugård eller hage med hänvisning till vikten av minimal stress. Österrikarna hänvisade till EU-s regelverk för ekologisk produktion. (Se även reserapport, 2006, T. Karlsson). SLV gjorde inte samma regeltolkning men ansökte hos EU om någon form av undantag som skulle möjliggöra detta även i Sverige Hur har det gått med det?

Inger Andersson: - Vi vet inte men ska se till att undersöka det.

Gruppdiskussioner levandedjursbesiktning

I strävan att hitta kreativa lösningar och vägar framåt inom området levandedjursbesiktning eller ante mortum besiktning hölls gruppvisa diskussioner. Som stöd för diskussionen fanns ett antal förberedda frågor men det stod grupperna fritt att diskutera ämnet även med andra angreppssätt. Deltagarna hade på förhand delats i fyra grupper utifrån att hitta en jämn fördelning mellan länder och yrkesgrupper samt att det i varje grupp skulle finnas någon som kunde agera översättare mellan skandinaviska och finska. Efter diskussionen redovisade varje grupp vad de kommit fram till inför alla konferensdeltagare.

Frågeställningar för grupparbetet om levandedjursbesiktning

1. Kan man göra levandedjursbesiktningen mer kostnadseffektiv?
2. Blir det någon skillnad för näringen om staten subventionerar besiktningen?
3. Inom många andra områden inom livsmedel har systemet med egenkontroll utvecklats. Kan besiktningen innan slakten göras så att ansvaret mer ligger hos företagaren? Kan detta ske med egenkontroll eller genom delegation?
4. Är väntetiden på veterinären acceptabel?
5. Vad kan en veterinär se på levandedjursbesiktningen som han/hon inte kan se på köttbesiktningen? Måste man vara veterinär för att se detta? Vad fokuserar veterinären att titta på?
6. Är frågan med levandedjursbesiktning så viktig att vi skall driva frågan vidare även efter projektet? I så fall hur? Skall länderna samarbeta?

Redovisning grupp 3

Grupp 3 bestod av Tomas Bergström, Kristian Carlsson, Tobias Karlsson, Jonas Harald, Heidi Valtari, Anna-Majja Grönlund. Gruppens diskussioner redovisades av Tobias Karlsson.

Gruppen hade inte flöjt de förberedda frågeställningarna utan diskuterat mera fritt och uppehållit sig mest vid frågorna 1,3 och 5.

- 1) En utredning av hela köttkontrollsystemet har startats av EFSA. Tanken att gå mot ett mera riskbaserat system. Utredning tittar på nya procedurer är det möjligt att det resulterar i förenklingar, snittmoment kan t.ex. tas bort för en gård som är TBC-fri o.dyl. Man kan också tänka sig att utredningen resulterar i mer av ”Food chain information”, så att köttkontrollen väger in mer bakgrundsinformation som medicinering och sjukdomsbild på gården.
- 3, 5) En utveckling mot mera egenkontroll kan ske genom utveckling av assistentsystemet. Små volymer och kravet på omfattande utbildning kan dock göra även detta blir dyrt. Enligt gruppens veterinär kan det finnas bättre möjlighet till självkontroll vid besiktningen efter slakt. Bölder o.dyl. som kan hittas där är ofta inte en risk- eller hälsofråga utan det handlar mer om kvalitetsfel. Det kan tala för egenkontroll inom post mortumm. Sådana anmärkningar ger mera indikationer om kvaliteter på gården djuren kommer ifrån. Vid levandedjursbesiktningen söker man djursjukdomar vilket kräver veterinärkompetens enligt gruppens veterinär. Det handlar om djurens välbefinnande och att inte skapa en jävsituation. Det är viktigt att hitta de svarta fåren, som de illegala slakterier som avslöjats i Danmark. Ö andra sidan får ingen offentlig kontroll insyn i illegal verksamhet i det fördolda. Andra i gruppen hade svårt att se meningen i en kontroll där man bara tittar in ett kort ögonblick till djuren.

Vikten av konsumentssäkerhet var en faktor gruppen var eniga om, även om man såg olika möjliga vägar dit och en fråga som väcktes var om kostnaderna för dagens kontroll kan försvaras av de få fall som avvisas? En förutsättning för att kunna jobba med varmköttsförädling är att slippa väntan på veterinär för kontrollen efter slakt. Från ett företagarehåll kom argument för att kontrollen efter slakt kanske lämpar sig bättre som egenkontroll, samtidigt som det styvmoderliga utförandet och det totalt sett väldigt få anmärkningarna. I

levandedjursbesiktningen gjorde det svårt att se veterinärbehovet vid flertalet i gruppen.

En tänkbar utveckling är en given utbildning och egenkontrollsystem som fastställer i vilka fall en veterinär krävs. Ett argument för att slakterierna ska ges ett större ansvar är att man som mottagare spenderar mer tid med djuren än en veterinär som bara tittar in snabbt. På ett gårdsslakteri som slaktar sina egna djur känner slaktaren djuren väldigt väl. Om post mortum delegeras av veterinär till assistent som får befogenhet utifrån rådande omständigheter, på vems ansvar ska då kontrollen ske, företagets eller veterinärens? Utformningen måste bygga på vetenskap t.ex. från EFSA.

Egenkontroll kräver utbildning men den ska inte behöva vara som idag 400 timmar och därmed i det princip omöjlig att genomföra för ett litet slakteri. Om utformar en man utforma en anpassad, bra utbildning kunde problemet lösas genom att slakteriföretagaren då att säga bli sin egen veterinärassistent. En jämförelse gjordes med den svenska utbildningen för Viltbesiktningsman, en liknande utbildning kunde skapas för tamdjursslakteri.

Angående möjligheten till delegation nämndes möjligheten till läkemedelsdelegation från veterinär till djurägare t.ex. för bedövningsmedel. Besiktningsdelegation kunde utformas på liknande sätt. Veterinären fick även frågan om det stämmer att dagens utformning av köttkontrollen bygger på att man söker efter TBC, en sjukdom som inte längre är ett bekymmer i våra länders djurbesättningar? Svaret blev att detta stämmer.

Redovisning grupp 1

Grupp 1 bestod av Åke Karlsson, Marielle Lausch, Satu Salmela, Martti Rantala, Jouko Peltola, Jens Eide, Vuokko Puurula och Annigun Wedin. Gruppens diskussioner redovisades av Satu Salmela.

- 1) Ja, levandedjursbesiktningen kan kostnadseffektiviseras. Förslag; utbilda slakteripersonal och utse en levandedjursbesiktningsansvarig som utför besiktningen och informerar ansvarig myndighet om när slakt ska pågå. Myndighet kan då komma och inspektera om de vill. Detta skulle bli ett slags egenkontrollprogram och personen ska ha en checklista att gå efter. Här ska t.ex. BSE kunna upptäckas.
- 2) Ja, subventioner är en förutsättning för effektiv verksamhet. Det gynnar frihandel, de skulle kunna göras EU-baserade så det blev lika för alla medlemsstater.
- 3) Gruppen diskuterade frågan kort och ingen vill ta bort besiktningarna utan frågan är vem som ska ta hand om det? Speciellt vid motiverad fråga vid gårdsslakt. Djuren bedöms tre gånger (uppfödare, transportör, mottagare) och i gruppen frågar man sig om besiktning av just veterinär verkligen är nödvändig? En egenkontrollsvariant kan utvecklas.
- 4) I Norge upplevs inga större problem med väntetider. I Finland och Sverige förekommer en del problem. I Finland råder veterinärbrist, de kommunala veterinärerna är även praktiserande och måste göra utryckningar. I Sverige fungerar det om veterinären finns nära till hands, annars kan det vara problem med tid och avstånd.

Problematiken med långa avstånd är speciellt vanlig i de norra delarna av Finland och Sverige.

- 5) Frågan har redan diskuterats, hänvisade till Torbjörn Axelssons svar ovan.
- 6) Ja, frågan om levandedjursbesiktning är speciellt viktig nu när EU:s regler ska ses över. Gruppen förordar fortsatt samarbete mellan våra länder eftersom det ger mer kraft bakom synpunkterna.

Redovisning grupp 2

Grupp 2 bestod av Stig Ericsson, Christina Hedin, Rune Wikström, Veli-Mikko Niemi, Torill Malmström, Marja Lehto, Marko Jori och Per Nilsson. Gruppens diskussioner redovisades av Christina Hedin.

- 1) Att göra levandedjursbesiktningen mer kostnadseffektivt är inte helt enkelt. I Finland funderar man på en centralisering men det behöver inte bli billigare. Bra vore satsning på satsning på utbildning av besiktningsassistenter.
- 2) Subventioner ger bra nytta med kanske inte mer kostnadseffektivitet eftersom företagen inte blir lika måna om att få en bra kontroll. Subvention ger stor skillnad för företagen. Ordet "subvention" är inte populärt ur ett politiskt högerperspektiv så man kan i stället tala om EU:s miniminivå. Gårdsslakt har fördelar, men utgör en liten andel, så man kan fråga sig om allt krut ska satsas där?
- 3, 5) En veterinär kan bedöma djurskydd och djursjukdomar. Veterinären tittar inte på varje enskilt djur men de som sticker ut och gör att jäv kan undvikas. Här fanns olika uppfattning i gruppen mellan veterinärer och företagare. Man var eniga om att man kan utveckla köttkontrollen mot mer egenkontroll och mera riskbaserad utformning. T.ex. genom tidsgränsen för när en levandedjursbesiktning kan genomföras.

Redovisning grupp 4

Grupp 4 Bestod av Anneli Söderbärke, Bodil Cornell, Juha Vuorenmaa, Harri Hahtola och Timo Hautanen (tolk). Gruppens diskussioner redovisades av Anneli Söderbärke.

- 1) Det behöver ställas krav på effektivare veterinärarbete med mindre tid och kostnad. Mer kan delegeras till slakteripersonal som kunde använda fasta protokoll som myndigheten kunde inspektera. Det skulle leda till att man slipper vänta på veterinären.
- 2) Subventioner är bra om det betyder att fler slakterier kan startas
- 3) Det vore bra om man kan styra tillsynen mer från företagen. De som visar bra resultat kunde få längre intervall mellan kontrollerna.
- 4) Väntetiden är individuell för olika slakterier. Ett Finskat slakteri hade på 3år haft 45 olika veterinärer.
- 5) Ingen annan vet egentligen vad veterinärerna kan se och frågar man dem men ej svar. Vad gruppen tror bedöms vid levandedjursbesiktningen är att djuren kan gå och stå, att de ej är smutsiga och att de har ID-märke. Inget av detta behövs veterinärutbildning för att kunna se.
- 6) Ja om lagen ändras är det bra att påverka så mycket som möjligt. Fortsatt samarbete i norden vore mycket bra.

Kristian Karlsson, Tomas Bergström och Rune Wikström
Kristian Karlsson, Tomas Bergström och Rune Wikström



Kristian Karlsson, Tomas Bergström och Rune Wikström

Öströö Fårfarm och gårdslakteri – Studiebesök

Konferensens värd och tillika projektdeltagare Kristian Carlsson och hans fru Jeanette bjöd på en intressant presentation och studiebesök i gårdens alla olika verksamheter.

Gården arrenderas och de 140 ha åker brukas ekologiskt
500 tackor, 900 lamm (2009)
10-15-st Highland Cattle
Eget slakteri, styckning, charkförädling med rökning,
Slakt och styckning: ca 1700 får & lamm, ca 200 nöt (mest legoslakt) och
styckning
Butiksförsäljning
30- 40 000 besökare/år.
Förutom Kristian och Jeanette 4 årsanställda och lite extra säsongsanställda

Slakteri

Kristian berättade först lite om bakgrunden till att gårdsslakteriet byggdes. Tidigare såldes allt kött i den egna butiken ”Kötboden” på gården. Under 17-18 år skickades djuren till ett större slakteri i Varberg som sedan lades ner. Under de kommande två åren försökte de med återtag från andra slakterier, men kvaliteten blev aldrig bra. Kristians förklaring till det var längre transporter med större stressmoment. Höstlamm som stallas utsätts för stor stress med sämre kvalitet som följd. Det märktes på att köttet blev torrare och hårdare och inte hade den glansiga yta som de varit vana vid tidigare.

År 2000 togs beslutet att bygga ett eget slakteri och i oktober 2001 stod det färdigt. Det planerades för att täcka egna behov och för möjlighet till legoslakt. Nyligen statades en ny köttbutik inne i Varberg som behöver 150-180 nöt/år vilka slaktas på Öströö. 2009 slaktades 1700 får och lamm, 10-15 egna nöt av Highland Cattle samt legoslakt av nöt. Merparten av slakten sker från slutet av augusti till december och en del slakt sker även till påsk.

Vid besöket höll man på att bygga ut slakteriet med ett nytt mottagningsstall för att kunna flytta avlivningen från slakthallen till det nuvarande mottagningsstallet som låg i anslutning. Motivet var att skapa bättre utrymme, bättre hygien och

att djuren inte var särskilt villiga att gå in i slakthallen så flytten skulle skapa lugn och mindre stress.

På Öströö har de ca 50 slaktdagar per år och har två slaktdagar per vecka. Vid lammslakt är de tre personer som arbetar. En avlivar, en tar av skinn med hjälp av länkar som sätts kring frambenen och vansch. Kropparna hamnar då med huvudet upp och vänds innan kommande moment. Den tredje personen utför urtagning. Levandedjursbesiktningen/ante mortum sker utan större problem, oftast dagen före slakt. En fördel är att veterinären bor nära. Veterinären är privatpraktiserande och jobbar för Livsmedelsverket på timbasis. Tidigare har en annan veterinär haft uppdraget som besättningsveterinär. Något djur har aldrig avisats vid levandedjursbesiktningen/ante mortum och vid kontrollen efter slakt/post mortum har det blivit en kassaktion av ett djur vid ett tillfälle.

När det är dags för kontroll efter slakt/post mortum körs kropparna ut i slakthallen på banan i taket. Slakthallen har då rengjorts och hängbanan är utformad så att kropparna kan köras runt och tillbaka in i kylrummet. Veterinären gör alltså sin kontroll i slakthallen. Tarpaketen sparas separat för varje djur i nummerade plastbackar i ett särskilt kylrum men det är inte många veterinärer som över huvud taget tittar på tarpaketen så nyttan är diskutabel. Om man misstänker ett fel på någon slaktkropp hålls den åtskild genom att plastskivor hängs upp i banan på båda sidorna om kroppen och den behöver då ej tas till separat utrymme. Allt slaktavfall skickas för destruktion till Krutmölla eller Karlskoga. För att håla nere kostnaden töms tarminnehåll vilket görs ute på lastbryggan. Kostnaden är 2,50-3kr/kg inklusive stopavgift. Inom en snar framtid kommer kategori 2-materialet i stället att skickas till en biogasanläggning som håller på att byggas 20 km från Öströö.

Styckning

I slakteriet finns ett styckningsrum som planerades in med tanke på legoslakten och styckningen här har ett kontrollnummer. Största delen av legoslakten med styckning, drygt 100 nöt/år, går till en köttbutik i Varberg. Det egna köttet däremot styckas inte här i slakteriet utan i ”Köttboden”, som är den intilliggande gårdsbutiken med köttförädlingslokal. Här är det kommunen som har tillsyn och som beviljat tillståndet. Allt kött som hanteras här säljs direkt till konsument.

Golven i slakteriet består av målad betong, färgen är en betongsealer med tätmedel. Golven målas om vart annat år till en materialkostnad på 1000-1200kr. Kristian menade att valet av golvmaterial alltid kan diskuteras men klinker ansåg han uteslutet eftersom plattorna lätt knäcks om t.ex en krok ramlar i golvet.

Butiken Köttboden

Butiken var från början väldigt liten och har utökats med ny lokal för styckning och charkförädling. Alla kött och charkvaror som säljs här kommer från den egna förädlingen. Man tillverkar även en rad tillbehör, skorpor, senap mm. Den tillverkningen sker i det angränsande restaurangköket. Hela anläggningen står under kommunens tillsyn. Även legoslaktade lamm styckas i denna lokal. Det är helt i sin ordning vid försäljning inom ”närområdet”, för vilket Kristian uppfattat gränserna som något flytande. Torbjörn Axelsson, informerade om att SLV anser att ”närområde” är den egna och angränsande kommuner, en tolkning som också uppfylls på Öströö.

Den årliga tillsynsavgiften för hela anläggningen i anslutning till butiken inklusive stycknings/förädlingslokal och kök är 6000 kr. Inget anläggningsnummer stämplas på det som säljs genom butiken, däremot stämplas det som går ut från slakteriet. Charkförädlingen ger bra förtjänst genom att det som förädlas ger bra betalt men inte gått att sälja som kött/styckningsdetaljer. Utan egen förädling hade alternativet varit att säja det som charkråvara till någon annan. Att sälja kött och andra produkter blandat i samma disk är inga problem så länge köttet är förpackat. Under höstarna säljs finns även oförpackat kött i disken men då delas den av så att köttet hålls avskilt från andra produkter.



Några prisexempel på Öströös lammkött:

Helt eller halvt lamm 95 kr/kg

Filé 395 kr/kg

Kotlett 235kr/kg

Stek 230 kr/kg

Färs 130 kr/kg



Susanne Liljenström

Slaktavfall/animaliska biprodukter

Fredag 8:e januari

Huvudtemat för dag två var frågor kring slaktavfall eller animaliska biprodukter (ABP)

Susanne Liljenström – Regelverk för animaliska biprodukter

Se även bilaga 5, Susanne Liljenströms PowerPoint-presentation

Susanne Liljenström arbetar vid Svenska Jordbruksverkets Avdelning för djurskydd och hälsa, Enheten för foder och djurprodukter. Avdelningen jobbar bl.a. med frågor kring ABP.

ABP definieras enligt EU förordningen 1774:2002, artiklarna 4-6. Detta är den förordning som brukar benämnas ABP-förordningen eller biproduktsförordningen. ABP är uteslutande kroppar, djurdelar och produkter med animaliskt ursprung som inte är avsedda som livsmedel.

Genom att flera olika lagar och olika ansvariga myndigheter behandlar produkter av animaliskt ursprung finns en stor komplexitet med olika lagstiftningar. Det är fem olika lagstiftningar och tre olika myndigheter som är inblandade;

- Avfallslagstiftning, Naturvårdsverket
- TCE-lagstiftningen, om sjukdommar som BSE och scrapie, Jordbruksverket
- Livsmedelslagstiftningen, Livsmedelsverket
- ABP-lagstiftningen, Jordbruksverket
- Foderlagstiftning, Jordbruksverket

ABP-lagstiftningen i sin tur består av EU:s grundförordning, tilläggförordningar och ändringar. Dessutom finns kompletterande svensk lagstiftning och föreskrifter, vilka också är nationella dokument. EU-förordningarna reglerar i vilka fall en medlemsstat kan ta egna beslut eller medge undantag.

TSE-lagstiftningen reglerar hur man ska agera vid upptäckt av vissa sjukdomar. Här fastställs även vad som är specificerat riskmaterial, d.v.s. de olika kategorierna 1 till 3, men det är ABP-förordningen reglerar hur de ska omhändertas. En vanlig uppfattning är att kategori 1 är farligast, men det är

både risk och etisk bedömning som indelningen i kategorier är baserad på. Det ”etiska” kan här t.ex. handla om hur döda husdjur ska omhändertas.

Kategori 2 innehåller naturgödsel och det som inte faller under någon av de andra kategorierna. I Sverige ingen anläggning som bearbetar kategori 2, utan i praktiken blandas den med 1 vilket leder till att allt samman blir kategori 1 och måste destrueras.

Den nya ABP-lagstiftningen är på gång och kommer att innehålla två förordningar. Artiklarna som utgör grunden är klara och finns i en Parlaments- och rådsförordning. *(Kommentar: Det är för den förordningen som denna projektgrupp samarbetat mellan länderna med remiss-svar/ TK)*

Definitioner, avgränsningar o.dyl kommer att finnas i en separat kommissionsförordning med bilagor, och ett förslag på engelska finns ute. Det har lämnats mycket synpunkter och Susanne med kollegor kan inte alls bedöma hur det kommer att se ut. Det kommer att ta tid innan det blir färdigt och Susanne visste inget om utsikterna men trodde sig veta vilka frågor som intresserade konferensdeltagarna. I förslaget lämnas en viss öppning för medlemsstaterna att besluta om omhändertagande av ABP på gårdar. Nedgrävning i avlägsna områden finns kvar och eventuellt kan det bli expansion av vad som anses vara avlägsna områden.

Christina Hedin: - Kan du säga något om paragraf 19d?

(Kommentar: Anser artikel i parlamentsförordningen som tidigare under projektet pekats ut som en möjlighet när det gäller kompostering på gårdar, se även seminarierapport från 2009 (2009, C. Hedin, T. Karlsson) /TK)

Susanne Liljenström: - Öppningen finns kvar men besked kommer i kommissionsförordningen så vi vet inte innan dess.

Christina Hedin: - Vilka frågor har drivits?

Susanne Liljenström: - 19d är kvar, och mycket synpunkter är lämnade. Arealgränserna för avlägsna områden vet vi inget om.

Christina Hedin: - Det har talats om möjlighet till undantag vid små volymer, vad är en liten mängd? Det har diskuterats även i Finland.

Susanne Liljenström: - Alla ansökningar om undantag har gällt mycket små eller mycket stora slakterier, 5-10 ton/år är inget problem. Bedömningar görs av enskilda fall. Mängder per år har man tittat på. När det gäller nedgrävning är det kommunerna som har tillsyn och Jordbruksverket för diskussioner med dem.

Tobias Karlsson: - Hur ska vi som finns här agera för att kunna påverka utformningen av den nya lagstiftningen?

Susanne Liljenström: - Jordbruksverket vet vad ni tycker och i föreskriftsarbetet kan vi påverka.

Tobias Karlsson: - Finns det möjligheter de avlägsna områdena kan utökas i Sverige? I Finland har man till och med haft tankar på att hela Finland skulle kunna betraktas som ett avlägset område:

Susanne Liljenström: Det var en vidlyftig tolkning. Det kan hända att områdena i Sverige kan utökas. Ett problemområde om regelverket ändras är ren som kan bli svårt, i dag kan allt grävas ner i undantagna områden.

Tobias Karlsson: - Men hur bör vi gå vidare för att uppnå förbättringar?

Susanne Liljenström: - Stig Widell jobbar nu mot Bryssel och Finland jobbar på samma sätt. Vi vet vad ni inom den småskaliga slakten tycker.

(Kommentar: S.W. är enhetskollega till S .L. /TK)

Bodi Cornell: - Vad tycker du om vad vi tycker?

Susanne Liljenström – Ja, vi vet ju inte *precis* vad ni tycker, men det finns så många aspekter på detta som likabehandling, smitskyddstänkande och att avvakta förordning för att kunna skriva föreskrifter. Antagligen kommer det bli ny remissrunda.

Bodil Cornell: - Vad tycker ni i Norge?

Torill Malmström: - Mobilslakt får inte gräva ner längre utom på en ö, men nu har det börjat bli tveksamt även där.

Heidi Valtari: - Vad är tidtabellen för kommissionsförordning?

Susanne Liljenström: Jag vet inte, arbetet har legat lite på is men vi hoppas det kommer våren.

Marja Lehto och Juha Vuorenmaa - Komposteringsförsök

Se även bilaga 6, Marja Lehto och Juha Vuorenmaas PowerPoint-presentation.

Redan vid detta Nordiska gårdsslaktsprojekts start pekades möjligheten att kompostera slaktavfall i anslutning till små slakterier ut som en önskvärd lösning. Detta har diskuterats i en rad sammanhang och argument som ekonomi, minskade transporter, minskad miljöbelastning och kretsloppstänkande har lyfts fram. Därför har projektet satsat på att genomföra ett sådant försök i Finland där det fanns goda förutsättningar för det vid slakteriet i Vuorenmaa . Slakteriet drivs av projektdeltagaren Juha Vuorenmaas och ansvarig forskare har varit Marja Lehto från forskningscentralen för Jordbruk och livsmedelsekonomi. Komposteringsförsöket har en arbetsgrupp med deltagare från Evira, alltså myndigheten för livsmedelssäkerhet och från Jord- och skogsbruksministeriet. Även detta projekts ledare för Finland, Heidi Valtari från Temagruppen Matfinland, Åbo universitet finns med i arbetsgruppen.

Efter att denna konferens genomförts har en rapport om komposteringsförsöket färdigställts. Rapporten bifogas här på Finska som bilaga 7 och på Svenska som bilaga 8.

Det som hade utförts var en enkelt utformad kompostering av kategori 3 material med försök under sommar och vintertid. Materialet hade malts till <12mm partikelstorlek och försök hade utförts både med och utan föregående hygienisering. Därefter blandades halm in med hjälp av grep. Komposteringen utfördes på en vanlig släpvagn som försetts med väggar och delats i två fack. Under den kalla årstiden isolerades vagnen med frigolitskivor. Omrörning gjordes sedan varje vecka med hjälp av en hink på frontlastare.

Analysen gjordes vid tre tidpunkter;

- Råmaterial: *Escherichia coli*, sulfitreducerande *klostridier* och *salmonella*
- Efter en månad i komposteringsfas *E.coli*, *klostridier*
- Efter tre månader på efterkompost: *E.coli*, *klostridier*, *salmonella*

En svårighet låg i att blanda materialet tillräckligt. Försöket hade utformats utifrån att använda utrustning som redan fanns tillgänglig. Med bättre möjligheter till omblandning hade temperaturutvecklingen också blivit bättre. Efterkompostering utfördes i högar.

Resultaten av temperaturmätningarna visade att försöket inte klarat regelverkets temperaturkrav i alla mätpunkter, men att de uppfyllts i vissa mätpunkter. Temperaturen skulle ha blivit högre med bättre möjligheter till omrörning. När det gäller kraven på bakterieförekomst uppfylldes de i sommarkomposten, medan vinterkomposten hade för höga förekomster av *E.coli*-bakterier och klostridier. Det skulle kunna hänga samman med för liten omrörning menade Marja. Salmonella förekom inte i någon del av försöket.

Susanne Liljenström: - Det finns möjligheter till kompostering med dagens lagstiftning där kravet för hygienisering är 70°C under en timme. Det finns även möjlighet att validera nya metoder. SVA har gjort en hel del försök med kompostering av naturgödsel som planterats med salmonella. Det presenterade försöket följer inte kraven eftersom man inte testat förmågan att bryta ner salmonella. En metod som är validerad i ett land kan användas i andra medlemsstater.

På en fråga om erfarenheter från stallgödselkompostering kan överföras på slaktavfall svarade Susanne Liljenström att det spelar ingen roll.

Jonas Harald: - Med erfarenhet från hur kompost till champinjonodling tas fram med optimerade förhållanden och proportioner av gödsel, halm och vätska finns erfarenhet på att det går enkelt att komma upp i 70°C under en timme i ett riktigt utformat skåp

Stig Eriksson: - I JTI Rapport Kretslopp och avfall nr 43 beskrivs ett komposteringsförsök och med förutsättningarna där blev deras slutsats att det krävs minst 1000 djurenheter/år samt att gasen kan nyttjas för energiändamål i den egna anläggningen för att få ekonomi i kompostering.



Juha Vuorenmaa och Marja Lehto

Gruppdiskussioner om avfall

I strävan att hitta kreativa lösningar och vägar framåt inom området slaktavfall/animaliska biprodukter hölls gruppvisa diskussioner. Som stöd för diskussionen fanns ett antal förberedda frågor men det stod grupperna fritt att diskutera ämnet även med andra angreppssätt. Deltagarna hade på förhand delats i fyra grupper utifrån att hitta en jämn fördelning mellan länder och yrkesgrupper samt att det i varje grupp skulle finnas någon som kunde agera översättare mellan skandinaviska och finska. Efter diskussionen redovisade varje grupp vad de kommit fram till inför alla konferensdeltagare.

Frageställningar för grupparbetet om avfall

- 1) Kan det Finska försöket exporteras till Norge och Sverige, eller finns det fler metoder?
- 2) Är det praktiska, regelmässiga eller ekonomiska saker som behöver ändras för att allt slaktavfallet inte skall skickas iväg?

Har det framkommit några nya möjligheter med den nya ABP förordningen? På vilket sätt skulle 19d vara en möjlighet?

- 3) Skall vi arbeta vidare med denna fråga? Är den så viktig att vi skall arbeta även efter projektets slut? På vilket sätt skall vi i så fall arbeta vidare?

Som stöd för diskussionen hade varje grupp även tillgång till artikel 19.1 ur den nya ABP-förordningen. Artikeln och i synnerhet (d) har diskuterats flera gånger i projektet med förhoppningen att den ska innebära lättnader när det gäller omhändertagande av animaliska biprodukter.

Article 19

Collection, transportation and disposal

1. The competent authority may, by way of derogation from Articles 12, 13, 14 and 21, authorise the disposal:

- (a) by burial of dead pet animals **and equidae**;
- (b) **by burning or burial on site or by other means under official supervision which prevent the transmission of risks to public and animal health** of Category 1 material referred to in *Article 8(a)(v)* and *8(b)(ii)*, Category 2 material and Category 3 material in remote areas **;**
- (c) by burning or burial on site or by other means under official supervision **which prevent** the transmission of risks to public and animal health of Category 1 material referred to in *Article 8(b)(ii)*, Category 2 material, and Category 3 material in areas where access is practically impossible or where access would only be possible under circumstances, related to geographical or climatic reasons or due to a natural disaster, which **would pose a risk** to the health and safety of the personnel carrying out the collection or where access would necessitate the use of disproportionate means of recovery;
- (d) by means other than burning or burial on site, under official supervision, **in the case** of Category 2 and Category 3 materials which do not pose a risk to public and animal health, **when the amounts of**

materials do not exceed a volume **█** per week, *determined* in relation to the nature of the activities carried out and the species of origin of the animal by-products concerned;

Redovisning grupp 2

Grupp 2 bestod av Stig Ericsson, Christina Hedin, Rune Wikström, Veli-Mikko Niemi, Torill Malmström, Marja Lehto, Marko Jori och Per Nilsson. Gruppens diskussioner redovisades av Christina Hedin.

I gruppen fanns en stor samlad erfarenhet av kompostprojekt. Torill Malmström hade erfarenhet av försök med kalk och Marja Lehto hade gett vidare information om det Finska försöket. Vid Stig Erikssons gårdsslakteri hade utförts både fullskalig kompostering av slaktavfall och senare ett försök på samma metod, vilket finns omskrivet i rapporten RKA 43 Lokal behandling av slaktavfall från småskalig slakt.

Gruppen hade diskuterat en utveckling av försöket i Finland genom att tillsätta Salmonella, men naturligtvis ville man inte tillföra det vid försök på en gård. Det avgörande ansågs vara att få ner e-coli nivån. Vid försöket hos Stig Eriksson hade 70°C-kriterierna använts men ej uppnåtts. Det övergripande synsättet måste bli att tillämpa ett riskperspektiv i stället för vissa exakta gränser så och så.

Rune Wikström inflikade att slakt av ett litet fåtal djur borde kunna göras lagligt på liknande sätt som hemsakt eller viltsakt och då borde nedgrävning accepteras generellt med så få djur som det skulle handla om.

19d) Christina läser upp Stig Widells e-postsvar: om 19d: När det gäller artikel 19d försökte Sverige få gehör att även bränning eller nedgrävning skulle kunna vara ett alternativ men vi fick inget gehör för detta. Det intressanta var att när vi i SE tänker på småskalig slakt, när det gäller 19d så tänker andra medlemsländer tex Frankrike på butcher shops i Paris innerstad. Och då är ju inte nedgrävning och bränning ett bra alternativ. Tanken är att artikel 19d ska kunna tillämpas vid småskalighet där man i KOM-förordningen kommer att fastställa en max-gräns per vecka för att 19d ska kunna tillämpas. Även om inte nedgrävning/bränning är tillåtet så står det "på annat sätt" vilket innebär att en kompostering som inte behöver vara godkänd enligt ABP-lagstiftningen kan tillämpas. Dvs man kan följa Naturvårdsverkets rekommendationer för kompostering i detta fallet.

Resonerat utifrån styckning i butik. Det räknas då ej som före detta livsmedel enligt Susanne, men kan samköras med det. Detta material går som vanliga sopor. Stig Widell skriver i en e-post till Christina: "Om styckning görs i butik eller särskild styckningsanläggning saknar betydelse. Styckningsrester får gå till en förbränningsanläggning som enligt beslut från Länsstyrelsen får ta emot sådant material." Susanne Liljenström: - De avfallsanläggningar som har miljötillstånd för förbränning kan ta emot slaktavfall, men Jordbruksverket kan ha synpunkter på hygien/hantering. Det finns slakterier som skickar till avfallsförbränning i dag. Det svåra är att samordna med sopor. Butikerna följer inte kraven för insamling och Jordbruksverket har inte uppföljning på detta eftersom kommunerna har tillsynen och länsstyrelserna har tillsyn av själva transporten.

Stig Eriksson: - Avfall måste diskuteras baserat på risk och små slakterier borde kunna anamma den metod som var godkänd vid Stigs slakteri under hela 90-

talet, nämligen öppen kompostering tillsammans med dynga på betongplatta med och regelbunden omrörning med framlastare. Eventuell Salmonella och e-coli elimineras vid spridning på åkern.

Susanne Liljenström: - Salmonella försvinner inte på det viset.

Stig Eriksson: - Vad är risken med den metoden och spridning på åkrarna inom gården? Metoden finns beskriven i rapporten RKA 43 Lokal behandling av slaktavfall från småskalig slakt.

Okänd: - Skulle det gå att validera metoden som Stigs beskrivit?

Susanne Liljenström: - Riskvärdering finns genom möjligheten att medlemsstaten kan godkänna en validerad metod. Jordbruksverket kan alltså göra en riskbaserad bedömning. Vid validering används salmonella och e-coli som indikatorbakterier. För en metod som validerats behöver man ej begära undantag och får också en säkrare metod.

Redovisning grupp 3

Grupp 3 bestod av Tomas Bergström, Kristian Carlsson, Tobias Karlsson, Jonas Harald, Heidi Valtari, Anna-Maija Grönlund. Gruppens diskussioner redovisades av Tobias Karlsson.

1) Gruppen tyckte att det presenterade Finska komposteringsförsöket var bra utformat och att man börjat i rätt ände; enkelt, konkret, gårdsbaserat och med tillgänglig utrustning. Det var bra att försöket gjordes även om det redan finns andra gjorda försök. Området är utforskat och det är viktigt att göra nya erfarenheter och kunna samla resultat från flera försök. Mycket bra med samarbete mellan länder och erfarenhetsutbyte. Jättebra att man samarbetat med berörda myndigheter och utformat försöket gemensamt.

Den enda nackdel gruppen sett med kompostering är att metangasen som är en resurs inte tas till vara som i en rötningsanläggning. Förbränning av avfallet efter transport till anläggning på annat håll ansågs vara det sämsta metoden. Sett ur ett helhetsperspektiv får kompostens metanutsläpp sättas i jämförelse med transportutsläpp. Det byggs större biogasanläggningar och det gäller att påverka så att de utformas för att kunna ta emot slaktavfall och skaffar sig det mottagningsstillstånd som krävs för slaktavfall. Kompostering har en stor fördel i att det kan lösas på gårdsnivå utan enorma investeringar. En möjlighet för att underlätta malning av ben kunde vara kompostering före malningen.

2) Alla tre! a) hitta tillräckligt små anläggningar som kan godkännas och som man har råd med. Satsa på hundmat djurfoder. eller andra ”ny”produkter. Mjälten

4) Samarbete mellan länderna kring avfallsfrågor och nya ABP-förordningarna är viktigt liksom samverkan och kunskapsutbyte i andra frågor som livsmedelshygien, småskalig livsmedelsproduktion och EU-lagstiftning och inte bara länder emellan utan mellan de olika yrkesgrupperna. Kunskapsutbyte behövs för att kunna förstå vad som sker på var och ens område. Heidi Valtari påtalade vikten av att fortsätta träffas i den nordiska konstalationen och att Finland saknar en förening för små slakterier vilket skulle behövas. Temagruppen Mat-Finland har representant från varje landskaps i en utvecklingsorganisation för livsmedel men en köttföretagarförening skulle ändå behövas. Det regionala arbetet drivs som EU-projekt.

Redovisning grupp 4

Grupp 4 Bestod av Anneli Söderbärke, Bodil Cornell, Juha Vuorenmaa, Harri Hahtola, Susanne Liljenström och Timo Hautanen (tolk). Gruppens diskussioner redovisades av Juha Vuorenmaa.

- 1) En utveckling genom samarbete i Norden ville gruppen att vi alla skulle fortsätta sträva efter. Kompostering med minimal arbetsbelastning till lägsta möjliga kostnader. I Sverige har även 50°C under 10 timmar godkänts för hygienisering. Timo frågade om detta gäller i Finland också? Susanne Liljenström påpekade att det är inte reglerat i lagstiftning utan varje anläggning godkänns var för sig. Hittills hade 50°C under 10 timmar godkänts för gödsel men det fanns ingen anledning till att inte det samma inte skulle godkännas slaktavfall eftersom den kombinationen av tid och temperatur validerats för kompostering och valideringen har följt förordningens krav på hur validering ska gå till. Godkännandekravet på anläggningen kvarstår dock förklarade Susanne.
- 2) Om inte 19d tillämpas så att det går bra att kompostering möjliggörs måste lagen ändras menade åtminstone delar av gruppen.
- 3) I paragrafen namnges inga andra metoder än nedgrävning och förbränning kunde gruppen konstatera men alla nya alternativ och försök välkomnades liksom mera samverkan mellan tjänstemän och företagare.

Redovisning grupp 1

Grupp 1 bestod av Åke Karlsson, Marielle Lausch, Satu Salmela, Martti Rantala, Jouko Peltola, Jens Eide, Vuokko Puurula och Annigun Wedin. Gruppens diskussioner redovisades av Satu Salmela.

- 1) Det finska försöket föreslogs sammanställas med andra genomförda komposteringsförsök liksom att ta vara på praktiska erfarenheter från det Finska försökert. Kostnaderna måste belysas. Kompostering ger möjligheter men även andra metoder borde utredas.
- 2) Grunden borde vara att skicka iväg så lite som möjligt vilket skulle kräva regeländringar, t.ex. att tarpaket flyttas från kategori 2 till 3. Kom minskade kostnader, ev ökade intäkter gödsalanvändning.
(Kommentar: Genom projektet samarbete kring remissvar för den nya ABP-förordningen under 2008 framfördes samma synpunkt till ansvariga myndigheter i alla projektländerna/TK)
- 3) Artikel 19 hade diskuterats och ansågs ge både nya öppningar och möjligheter till anpassning efter lokala förhållanden.

Susann Liljenström inflikade att det finns ett förslag till ändring av kategorierna. Förordningen är dock fastställd och svårförändrad. Tarm innehåll är kategori 2 men magarna är kategori 3. Blandas det blir allt samman automatiskt kategori 2. Problemet är uppmärksammat och det jobbas på en lösning för biogasmottagning som i nuläget bara får nyttja kategori 2.

Det hade också framkommit frågor om förbränning till Susanne och hon meddelade att för slaktbiprodukter ska pannan var godkänd enligt miljölagstiftningen. Det görs i av länsstyrelsen om pannan inte är allt för stor. Det finns stora krav på t.ex. rökgaser. Jordbruksverket har tillsyn på vissa delar av förbränningsanläggningar som hygien och journalföring.



Avslutning – Vad tar vi med oss för framtiden?

Bodil Cornell summerade konferensdagarna och kunde konstatera att det varit positivt med detta utbyte och att det vore värdefullt att kunna fortsätta träffas, kanske i januari om ett år igen? Bodil efterlyste förslag på möjliga resurser för det och andra synpunkter på projektet.

Veli-Mikko Niemi: - Det har varit mycket intressant att delta i detta projekt som myndighet och det blir intressant att följa vad som händer framöver med EU-lagstiftningen kring kött. Ett diskussionsämne för ett kommande seminarium kunde vara möjligheter att lätta på köttbesiktningsbestämmelser för små slakterier.

Torill Malmström uttryckte att medverkan varit inspirerande och hon hoppades på en fortsättning så vi kunde fortsätta att ”lägga sten på sten”. Åke Karlsson menade att en målsättning är att få med mer politiker eftersom det alltid finns ett politiskt ansvar bakom den rådande verkligheten.

Tobias Karlsson höll med och refererade till den debatt politikerdebatt om projektets huvudfrågor som arrangerats genom projektet i Sverige 2008. Då hade ansvariga politiker från alla partier i Miljö- och jordbruksutskottet deltagit. De hade överträffat varandra i att förfasas t.ex. över hur invecklat regelverket kring ABP är, men därefter tycktes intresset ha svalnat. Tobias frågade sig, hur ska man bäst agera för att få politikerna att agera.

Satu Salmela föreslog att sådana debatter arrangeras med andra länders politiker, antingen i varje land alla tillsammans. Rune Wikström framförde att ett uppföljande möte vore positivt. Bodil Cornell påpekade att precis som i allt förändringsarbete gäller det att uppvakta om och om igen. Jouko Peltola framförde att alla Ny Nordisk Mat:s möten innehåller seminarier, kontakta arrangören så att vi där får presentera hur bra detta projekt har varit.

En aning utmattade efter två intensiva dagar nöjde sig deltagarna med dessa kommentarer. För att göra en mycket kort summering av projektet verkar det som att tjänstemän, företagare och övriga deltagare har börjat närma sig varandra i uppfattning om vilka möjligheter till förbättringar som finns inom gårdsslakt och småskalig slakt. Behovet av utveckling på området är fortsatt mycket stort men också fullt möjligt. Projektet Slaughtering at farm in Nordic Countries har visat att det finns en stark och förenande vilja mellan våra länder att jobba för utveckling av småskalig slakt.

Deltagarförteckning

Namn	Organisation	E-post	Telefon
Sverige			
Inger Andersson	Livsmedelsverket Generaldirektör	Inger.andersson@slv.se	+46 18 17 55 00
Torbjörn Axelsson	Livsmedelsverket Veterinärinspektör	Torbjorn.axelsson@slv.se	+46 18 17 55 00
Tomas Bergström	Jasiri Gärd Företagare	tomas@jasiri.se	+46 70 254 63 77
Bodil Cornell	Eldrimner Verksamhetsledare	bodil@eldrimner.com	+46 63 14 60 65
Stig Ericsson	Sveriges Småskaliga Kontrollslakteriers förening (SSKF)	Stig.ericsson@enkoping.mail.telia.com	+46 171 41 10 69
Timo Hautanen	Tolk	timo_hautanen@hotmail.com	
Christina Hedin	Eldrimner Projektledare	christina@eldrimner.com	+46 63 14 60 33
Tobias Karlsson	Eldrimner, Gårdsslakt- & charkutvecklare, projektledare	tobias@eldrimner.com	+46 63 14 61 07
Kristian Karlsson	Öströö färffarm Slakt, charkförädling, försäljning, servering	info@ostrroofarm.com	+46 340 450 36
Åke Karlsson	Krokeks Gärd Gårdsslakteri, försäljning	krokeksgard@telia.com	+46 11 39 16 74
Marielle Lausch	Jasiri Gärd Företagare	marielle@jasiri.se	+46 582 440 33
Susanne Liljenström	Jordbruksverket Veterinärinspektör, Enheten för foder och djurprodukter	susanne.liljenstrom@svj.se	+46 36 15 50 00
Per Nilsson	Profox Företagsrådgivare	per.nilsson@profox.se	+46 70 492 75 95
Anneli Söderbärke	Åkes slakt och styckning AB, Slakt, charkförädling, försäljning	akes.slakt@telia.com	+46 240 65 04 84
Annigun Wedin	Utredare, levandedjursbesiktning	annigun.wedin@oland.se	+46 70 694 64 46
Rune Wikström	Wikströms fisk Riksdagsman, Miljö och jordbruksutskottet	rune.wikstrom@riksdagen.se	
Norge			
Jens Eide	Hersel Gärd Norsk projektansvarig	jenseide@online.no	+47 90 60 84 58
Torill Malmström	Mobile slakterier	torill@dyretik.no	+47 926 579 87
Finland			
Anna-Majja Grönlund	JSM, överinspektör	anna-majja.gronlund@mmm.fi	+358 9 1605 3171
Harri Hahtola	Förtagare Eget slakteri	harri.hahtola@netikka.fi	+358 6 472 5132
Jonas Harald	Företagshuset Dynamo Företagsrådgivare,	jonas@dynamohouse.fi	+358 50 548 3400
Marko Jori	Pyhäjärvi institutet, ansvarig för livsmedelbranchen	marko.jori@pyhajarvi-instituutti.fi	+358 50 380 1621
Marja Lehto	MTT Forskningscentralen för jordbruk och livsmedelsekonomi, Forskare	marja.lehto@mtt.fi	+358 9 2242 5321
Veli-Mikko Niemi	JSM, Jord- och skogsbruksministeriet Vice avdelningschef	veli-mikko.niemi@mmm.fi	+358 9 1605 2211
Jouko Peltola	KOSEK Fretagsombudsman, Mellersta-Österbotten	jouko.peltola@kosek.fi	+358 44 0266007
Vuokko Puurula	Centralförbundet för lant- och skogsbruksproducenter (MTK)	vuokko.puurula@mtk.fi	+358 40 505 9007
Martti Rantala	Förtagare Eget slakteri	ketsunteurastamo@luukku.com	+358 40 364 9859
Satu Salmela	Evira (motsv. Livsmedelverket) Överinspektör	satu.salmela@evira.fi	+358 20 772 4273
Heidi Valtari	Åbo Universitet, Tema Mat-Finland Finsk projektansvarig	heidi.valtari@utu.fi	+358 2 333 6416
Juha Vuorenmaa	Förtagare eget slakteri	juha.vuorenmaa@ulvilalainen.com	+358 400 729 384



Källor

2006, T. Karlsson, B. Cornell, Nordiskt seminarium kring gårdsnära slakt inom småskalig livsmedelsförädling, Nordiska ministerrådet, Köpenhamn, www.eldrimner.com/13068.gardsslakt

2006, T. Karlsson, Reserapport Studieresa kring småskalig lakt och chark Tyska Bayern och Österrikiska Kärnten 11-14/9 2006,
http://www.eldrimner.com/core/files/2484.Reserapport_Osterrike_Tyskland_96.pdf

2008, L. Wirén, Seminarium i Åbo 10-11 januari 2008 Slaughtering at farm in Nordic countries levandedjurbesiktning och biproduktshantering inom småskalig slakt i Norden,
www.eldrimner.com/13068.gardsslakt

2009, C. Hedin, T. Karlsson, Seminarierapport 8 – 9 januari 2009 Jægtvolden, Inderøy, Norge,
www.eldrimner.com/13068.gardsslakt

På adressen www.eldrimner.com/13068.gardsslakt finns samtliga dokument som detta projekt utmynnat i samlade.