

# » CHARK

Närvarande: Åke Karlsson (Krokeks Gård), Sivert Rosenholm (Hällesjö Chark), Per Magnusson (Råltagården), Stig Ericsson (f.d. Glad Gris), Tobias Karlsson och Christina Hedin (Eldrimner).

## Rådgivning och utveckling

Intresset för småskalig slakt tycks vara på uppåtgående och det märks en ökning i förfrågningar till Eldrimner. Livsmedelsverkets (SLV) rådgivare har tagits bort och branschrådet anser att den rådgivarrollen borde finnas men i Eldrimners regi. Det skulle dock kräva extra finansiering. Kunskapen hos Eldrimner och de rådgivande mathantverkarna behöver ofta kompletteras med djupgående kunskaper inom regler och förordningar. Ett annat möjligt komplement är att jobba med ett mentorsprogram där erfarna mathantverkare hjälper nystartare.

## Branschriktlinjer och gårdslaktprojekt

Branschriktlinjerna för chark, som Per Nilsson har arbetat med, är inlämnade till SLV men fortfarande inte granskade där.

Eldrimners nordiska gårdslaktprojekt med fokus på levandedjursbesiktning och slaktavfall har haft sin årliga workshop och branschrådets tre slaktare var med.

I rådet finns frustration över att myndigheterna är långsamma och oförstående för småskalighetens verklighet. Samtidigt är rådet medvetet om att förändringsarbete går långsamt och i små steg och här krävs fler välriktade insatser. Ett litet steg i rätt riktning är att Eldrimner blev remissinstans i arbetet med EU:s nya förordning för animaliska biprodukter (ABP). Det hade inte hänt utan det nordiska projektet.

## Avfall och besiktning

De komplexa avfallsproblemen står sig tyvärr som listetta på problemrankningen. För att förstå vidden av avfallsproblemen krävs att kostnaderna räknas som kr per kg kött och köttprodukter. En väg framåt vore ett pilotprojekt som kan visa en säker metod för att ta hand om slaktavfall på en gård. Genom t.ex. en fungerande kompostering skulle en alternativ behandlingsmetod som kan godkännas genom den kommande ABP-förordningen finnas klar när reglerna väl klubbas. Rådet är övertygat om att kretsloppstänkande är den enda rätta vägen. Jordbruksverket har nu beslutat att kompostering av lågriskavfall kan accepteras i slutet behållare om material håller 52°C under 10 h. Tidigare krav var 73°C under 1 h så här kan finnas en öppning även om öppen kompostering är det som skulle ge verkliga möjligheter. Med tanke på dagens långa transporter av avfall föreslogs en närmare titt på Miljöbalken. Där står att verksamheter ska utformas för minsta möjliga totala miljöpåverkan. Av-

fallstransporternas utsläpp ska då sättas i relation till effekterna av lokalt omhändertagande. När det gäller levandedjursbesiktningen föreslogs en genomgång av inrapporterade uppgifter för att se vilka och hur många anmärkningar som görs. Det kan visa på om kraven på levandedjursbesiktning står i proportion med risk.

## Avgifter

För åren 2008-2010 har SLV anslagit 9 mil. kr till sänkta kostnader för veterinärbesiktningar i köttkontrollen. Förhoppningsvis kommer detta att permanentas. Frågan är dock om det som förloras på gungorna tas in på karusellen. SLV:s nya riktlinjer för tillsynsavgifter baseras på risk och erfarenhet. Alla företag som jobbar med kött sätts in i riskklass B vilket i regel betyder höjda avgifter. För ett litet slakteri med styckning och chark blir avgiften per kg kött mycket hög genom att varje moment omfattas av sin tillsynsavgift. Att mala köttfärs innebär rigorösa regler och ytterligare avgift så det är knappt att tänka på för ett riktigt litet slakteri. Systemet bygger på att SLV och kommunerna skall ha full kostnadstäckning för sitt inspektionsarbete. Att företag inte får kontrollbesök varje år trots att de tvingas betala för det förklarar SLV med att kostnadstäckningen sprids på alla företag och vissa kan få färre än ett besök per år, medan andra kan få fler besök. På detta kommer alltså kostnaderna för slaktavfall. Tjänstemännen jobbar efter sina instruktioner men de ansvariga politikerna har inte en aning om hur reglerna de beslutat tillämpas i verkligheten. Här krävs dialog med ansvariga politiker och att de förstår hur verkligheten ser ut för små slakterier och charkuterier. Ett annat förslag var att jobba för en utredning på regeringsnivå om slaktfrågorna.

## Eldrimners kursplan

Ett förslag till omarbetad kursplan inom chark presenterades och branschrådet samtyckte. I stora drag är upplägget;

Steg 1: Fem dagar för nybörjare, baskunskaper och fokus på bra nybörjarprodukter.

Steg 2: Utökas till 4 dagar, för dem som har en produktion igång, påbyggnad av baskunskaperna med tyngdpunkt på lufttorkning och ett tema som varierar efter efterfrågan. I mars blir t.ex. temat förädling av produkter av nötdetaljer som ofta går till malning annars.

Steg 3: Startar tidigast 2010, ytterligare fördjupning inom varierande områden.

Att Eldrimners kursmaterial är på norska upplevs som ett problem, men den muntliga översättningen fungerar bra. Jürgen Körber och Eldrimners charktolk Susanne Jæggi kommer under året att påbörja arbetet med Eldrimners nya kursbok för chark som ska ges ut på svenska. I maj anordnas en studieresa till Bayern med omnejd som

snabbt blev fulltecknad.

## Definitioner för småskalig slakt

Begrepp och definitioner som småskalig slakt, gårdsslakt, närslakt o.s.v. diskuteras. Detta behövs med tanke på lagstiftning, möjligheter till alternativa metoder, eventuella subventioner och marknadsföring. Några viktiga parametrar är;

- » korta transporter
- » minimal stress för djuren
- » kretsloppstänkande
- » att en person utför olika moment i slakt och förädling till skillnad från vid löpande bandet

Branschrådet är inte på det klara över om en definition skall innehålla en gräns för slaktvolym eller helt utgå från vilka metoder som används. Det är viktigt att skillnaden gentemot den storskaliga köttindustrin blir tydlig när industrin gärna ger sken av att deras produkter har med småskalig produktion att göra. I mathantverket är ord som "äkta" eller "gammalt originalrecept" mer än just bara ord.

## Om mathantverk och tillsatser

I chark anser branschrådet att följande tillsatser ska kunna tillåtas på Smaklust 2009: E 250 Natriumnitrit, E 300 Askorbinsyra, E301 Natriumaskorbat (som liksom askorbinsyra kan användas för att understödja nitritet men vid saltning med lake)

En diskussion hölls om att även tillåta ci-trater men där landade vi inte i ett resultat.

Mögelkultur och mjölksyrebakterier tillsätts ofta i hantverksprodukter. Det är naturliga tillsatser som inte har några E-nummer och de ska även fortsatt accepteras. Mjölksyra däremot har ett E-nummer och används heller inte som tillsats i hantverkssmässiga charkprodukter. Branschrådet ansåg att det var viktigt att vara tillåtande när det gäller synen på vad som är lokal råvara eftersom utbudet på slakterier och därmed kött är begränsat. Lokalt får här tolkas som svensk köttråvara.

SAMMANFATTAT AV Tobias Karlsson



FOTO: Christina Hedin

FOTO: Birgitta Sundin