

Branschrådsmöte 2011-02-01

Närvarande: Linda Nilsson, Thomas Bergström, Anneli Andersson, Åke Andersson, Sivert Rosenholm, Lars Hansson, Pelle Magnusson, Tobias Karlsson, Christina Hedin

Frånvarande: Ingrid Piilto

Medlemmar som har avgått: Jenny Lundgren, Kristian Karlsson

Sekreterare: Christina Hedin

Presentation av branschrådets medlemmar

Linda Nilsson, Dövestads utegrisar, verksamheten på gården går vidare. De blev dock stiltje innan jul eftersom den person som styckar köttet fick salmonella. Det var som tur var ingen salmonella på Dövestad. Företaget har kommit i gång med förädling, men i mycket liten skala. De har hittat ett företag som levererar flyttbara köksmoduler, Storköksmoduler.

Thomas Bergsström Jasiri Gård, verksamheten ligger lite stilla nu eftersom ett barn väntas inom några veckor. Verksamheten sätter igång igen till sommaren/hösten. De skall förhoppningsvis anställa en charkmästare från Tyskland. Thomas behöver betala 26 000 kr i årlig avgift till Livsmedelsverket för chark och styckningslokalen. Livsmedelsverket blev hotfull när Thomas frågade hur avgiften beräknades. Jasiri Gård har fått 6 st diplom för sina produkter i Bergslagens Husmansbord. Thomas har tittat på en panna som skulle kunna bli godkänd för att bränna ben. Han tänker också införskaffa sig en kvarn som kan mala mjukdelar för att kunna leverera till en biogasanläggning. En kvarn som kan mala alla delar blir mycket dyr, men en som endast tar mjukdelarna blir betydligt billigare. Thomas har problem med att veterinären inte kommer ibland, utan de bara säger att de inte har möjlighet att komma. Detta trots att det arbetar 320 personer med köttkontrollen på landets 70 slakterier.

Anneli Andersson, Åkes Slakt och styckning, arbetar med att få bort så mycket tillsatser som möjligt i sina produkter. De använder havssalt i stället för nitrit i en del av produkterna. De vill också ta bort potatismjöl. De arbetar mycket med att få till en mycket hög kvalitet. Anneli fick en medalj på SM i Mathantverk och det har inneburit – förutom ny energi till företaget – även att produktionen av rökt skinka har ökat från 5-6 kg/vecka till 50 kg/vecka. Anneli är aktiv i Småskaliga kontrollslakteriers förening där de arbetar mycket med avfall och avgifter. Det är mycket svårt att komma vidare med avfallsfrågan. Anneli har haft mycket problem med attityder hos veterinärer. Det värsta exemplet gäller ett tillfälle då 4 grisar skulle slaktas. 4 grisar på en hel dag är en mycket liten mängd och ingen stress behöver finnas i slakteriet. Anneli var över dagen på ett studiebesök och det var de anställda som var hemma och slaktade. De anställda ringde dock till Anneli och sade till henne att komma hem. Veterinären hade då skurit sönder grisarna. Grisarna hade inte längre någonting som kunde säljas, utan allt var sönderskuret. Veterinären hävdade att grisarna var stressade. Anneli kontaktade en annan veterinär som konstaterade att grisarna inte hade varit stressade. Hon skickade även i väg en analys av köttet som visade att köttet inte var stressat. Efter 1,5 vecka backade veterinären och sade att grisarna var godkända. Vid det laget hade dock Anneli slängt grisarna i containern, eftersom de hade hängt så länge. Anneli pratade med ett antal personer på Livsmedelsverket och skrev även brev till dem. Till slut fick hon ersättning av Livsmedelsverket på 38 000 kr. Veterinären har efter detta bättrat sig något, men har fortfarande en mycket överlägsen attityd.

Åke Karlsson, Krokeks Gård, har bra erfarenheter av veterinärer och hygienkontroll. Han önskar dock att det är samma veterinär som gör både levandedjursbesiktning och hygienkontroll. Detta eftersom veterinären som gör levandedjurskontrollen ser lokalerna ofta och borde kunna se att allt ser ok ut. Branschrådet konstaterar dock att så är fallet på andra slakterier. Åke har haft en hel del rådgivning. Han har även varit till Finland på en konferens och pratat om slakt. Åke skall även åka till Västerbotten och träffa Tärnaby vilt, eftersom de vill utveckla slakteriet så att de även kan slakta får. Åke skall även få besök av Länsstyrelsen i Kronoberg.

Sivert Rosenholm, Hällesjö Chark, har mycket lufttorkning i dessa vintermånader. Enstaka personer kontaktar Sivert för rådgivning. En person från Berlin som har specialiserat sig på Norrländska produkter, som i dag har produkter från bland annat Skärvången ville köpa ett ton älgssalami, vilket är mycket mer än vad Sivert kan producera, men Sivert skall producera så mycket han kan. Den 11-13 februari skall Sivert ha kurs i lufttorkning för några från Finland.

Lars Hansson, Bjärhus Gårdsbutik, företaget fick en oanmäld inspektion där de fick mycket bra omdöme från inspektörerna. Bjärhus har endast kommunal inspektion eftersom de inte har slakt eller styckning av SRM. De har nu en avgift på 4000 kr om året. Om de skall stycka SRM och Livsmedelsverket skulle ta över inspektionen skulle besiktningsavgiften uppgå till 25 000kr. Försäljningen har gått bra i företaget, men personalkostnaderna har stigit, eftersom ägarna inte har orkat med att arbeta lika intensivt som tidigare. Bjärhus har därför anställt en verksamhetsledare. Lars konstaterar att det är viktigt att värna om varandra, så att mathantverkarna orkar arbeta vidare.

Pelle Magnusson, Rältagården, har arbetat med ett projekt för att få in mer lokalt kött i kommunen genom att upphandlingen börjar redan med skötsel av åkermark. Det är ett kommunalt intresse att hålla marker öppna och djuren som betar på markerna tillfaller kommunen. LRF är nu huvudman i projektet. Pelle har också arbetat med en föreläsningsserie om köttkvalitet. Rältagårdens verksamhet har varit att arbeta med catering, servering och en del styckning. Pelle sålde in ett mindre julbord till kommunens mellanchefer genom att skicka personliga mail till dem. Julbordet kostade 200 kr och var ett julbord med få men fina produkter. Han hade totalt 1200 julbordsgäster.

Tobias Karlsson, Eldrimner, Eldrimner kommer inte att ha någon större förändring med kursverksamheten inom charkområdet. Sven Lindauer kommer att ha grundkurserna och Jürgen Körber ha fortsättningskurserna. Det kommer även att vara ett antal nybörjarkurser. Det kommer att vara en grundkurs v. 9 och en fördjupningskurs v. 12. Deltagarna på alla Eldrimners kurser måste numera betala för mat och fika. Eldrimner har fått beviljat 35 miljoner kronor som skall räcka i tre år. Eldrimner har sökt pengar från Livsmedelsstrategin för att göra arbeten inom produktutveckling.

Telefonrådgivningen kommer att fortsätta i samma form som tidigare. Från och med nästa år skall det bli möjligt att även ha rådgivning på plats hos en företagare. Rådgivaren skall då få 5000 kr per dag samt resan betald. Företagaren som vill ha rådgivning betalar halva arvudet och halva resekostnaden upp till 1500 kr och därefter hela. Eldrimner betalar den andra halvan av arvudet och resekostnaden.

I branschrådet i chark skall det vara ungefär 7 personer. Kristian Karlsson och Jenny Lundgren har av sagt sig uppdraget på grund av bristande tid. På förslag på ny person i branschrådet är Leif Persson som arbetar som charkuterist på Bjärhus Gårdsbutik.

Tillsyn, avgifter

Åke informerade branschrådet om att Livsmedelsverket har fått 5 miljoner för kompetensutveckling, tillsyn och samordning mellan myndigheterna. De har tidigare gjort en förändring, så att även kontrollanter skall kunna ha en viss rådgivande roll. Livsmedelsverket har även fått 2 miljoner kronor till rådgivning till småskalig förädling. Åke har tagit ett initiativ till ett möte mellan Inger Andersson på Livsmedelsverket, Sofia Jöngren, några från styrgruppen och några från Eldrimner. På detta möte skall diskuteras de avgifter som företag inom slakt och chark behöver betala. En fråga är hur de har följt upp vad som hänt sedan Særimner. Branschrådet konstaterar att det i dagsläget inte är ett problem att få ett slakteri godkänt, men problemen kommer med tillsynen. Det är mycket oklart hur Livsmedelverket beräknar sin kontrolltid. För den kommunala tillsynen skall en förändring ske inför 2012, men det är förhållandevis enkelt att beräkna antalet kontrolltimmar. Det är oklart varför Livsmedelsverket behöver många fler timmar för att inspektera samma verksamhet.

Livsmedelsverket har även fått 12 miljoner, som har höjts från 8, till subventionering av besiktningavgifterna och borttagande av godkännandavgiften. De har ändrat skalan från Djurenheter till ton. I dag får ett slakteri betala EUs lägstanivå upp till 150 ton per år. Tidigare var det EUs miniminivå upp till 100 DE och sedan den dubbla miniminivån för upp till 1000 (ändrades sedan till 500 DE).

Ny lagstiftning om animaliska biprodukter, ABP

Lagstiftningen om slaktavfall eller animaliska biprodukter är nu klar och skall börja gälla 1 mars. Det är dock lite oklart vad den kommer att innebära. Risken är att det inte komma att ändra någonting. Det finns dock en paragraf som heter 19b som kan innebära vissa lättnader för de småskaliga. I det nordiska projektet som avslutades för ett år sedan finns det fortfarande lite pengar kvar och därför planeras en nordisk konferens i maj där förutom slakterinäringen även politikerna skall bjudas in. Småskaliga kontrollslakteriföreningen vill också vara med och träffa politiker och denna konferens kan ske i samarbete med Småskaliga kontrollslakteriers förening. Ett antal frågeställningar skall ges till politikerna i förväg. Tobias skall den 8 februari åka till Jordbruksverket och få höra om vilka verkningar ABP lagstiftningen kan få.

Klagomål

Det har kommit in två klagomål där ett företag hävdar att ett annat företag inte är ett mathantverksföretag. Klagomålen gäller Robertssons chark och Stigtomta struts. Branschrådet beslutade att Tobias skulle kontakta Stigtomta struts eftersom ingen formellt klagomål har inkommit på det företaget. På Robertssons chark har det inkommit ett skriftligt klagomål och branschrådet beslutade då om en arbetsgång för att arbeta med detta. Klagomålet består av följande: Använder konstgjord rök, ej godkända tillsatser, För lite kött i produkten, För mycket mekanisering, Inte lokala råvaror. Kontaktperson i branschrådet i chark utsågs till Anneli Andersson. Arbetsordningen för att hantera klagomål bestämdes till följande:

1. Ett skriftligt klagomål lämnats in till Eldrimner.
2. Branschansvarig på Eldrimner tar emot klagomålet.
3. Branschansvarig mailar eller ringer till företaget som fått ett klagomål. En kopia skickas till branschrådet.

4. Företaget svarar eventuellt och den branschansvarige personen ser till att alla i branschrådet får svaret.
6. Kontaktpersonen i branschrådet ser till att branschrådet undersöker företaget och ser till att branschrådet fattar ett beslut. Om det behövs ett telefonmöte så kan Eldrimner ordna ett telefonmöte.
7. Branschrådet fattar ett beslut
7. Branschrådet meddelar Eldrimner beslutet
8. Eldrimner skickar beslutet till företaget som det klagats på och till företaget som har klagat.

Övrigt

Tobias hade en kortare genomgång av de nya lokalerna på Frösö Park.

Branschrådet ansåg att det var bra att det kostar pengar att tävla i SM i Mathantverk. De tyckte att det var ok med 500 kr i anmälningsavgift och 100 kr per produkt, eller 500 kr per produkt. Första gången man lämnar in produkter skall det vara gratis.

Branschriktlinjerna i charkuteri har äntligen kommit tillbaka från en första genomläsning av Livsmedelsverket. Detta efter flera års skrivbordsliggande på Livsmedelsverket. Branschrådet uppmanas att läsa och lämna kommentarer till Tobias.

Eldrimner skall anställa nya personer till Eldrimner.

- en redaktör till Nyhetsblad och hemsida
- en brödutvecklare
- en bär och grönsaksutvecklare

Åke har varit på ett möte på jordbruksdepartementet. En diskussion hölls då om lantraser, eftersom nuvarande regering lägger mindre pengar på detta. De är inte bara ett musialt föremål utan det kan vara en räddning i framtiden och medverka till landsbygdens tillväxt. Åke har inga förhoppningar att landsbygdens utveckling kommer att ändras genom detta landsbygdsprogram utan 104 personer kommer att flytta in till Stockholm varje dag.