

Slaughtering at farm in Nordic Countries

- Nordiskt gårdsslaktprojekt om slaktavfall och levandedjursbesiktning

Seminarierapport
8 – 9 januari 2009
Jægtvolden, Inderøy, Norge



Christina Hedin och Tobias Karlsson, Eldrimner

Innehållsförteckning

Introduktion	3
Rapportering av projektaktiviteter under 2008 från varje land	3
Heidi Valtari från Mat-Finland presenterade vad som skett i Finland:	3
Tobias Karlsson från Eldrimner, Sverige, presenterade vad som skett i Sverige:	3
Jens Eide från Norge presenterade vad som skett i Norge:	4
Animaliska biprodukter	5
Förbränning på gården	5
Kompostering	5
Biogasanläggningar	6
Animaliska Biproduktsförordningen (ABP)	6
§ 28d i förslaget till ny ABP-förordning	6
Glesbygd	6
Kommentarer till nya förordningsförslaget	7
Finsk avfallsguidebok	7
Erfarenheter från implementeringen av nya hygienregler	8
Rådgivning/myndighetskontakter	8
Food Chain Information	9
Branschriktlinjer	9
Nödslakt	10
Köttkontroll	11
Workshop – grupparbeten	12
Grupp 1 (redovisat av Jonas Harald)	12
Grupp 2 (redovisat av Christina Hedin)	12
Grupp 3 (redovisat av Tobias Karlsson)	12
Åke Karlssons gårdsslakteri, Krokeks Gård	13
Slutdiskussion	15
Avgifter	15
Definition av slaktbegrepp	15
Hur kommer vi framåt?	15
Nästa Seminarium	16
Sammanfattning och projektets fortsättning	16
Studiebesök	18
GJØRV GÅRD	18
BERG GÅRD	19
Deltagarförteckning	21

Bilagor

- Bilaga 1: Animaliska biprodukter, PowerPoint presentation av Ulf Harvold, Mattilsynet, Norge
- Bilaga 2: Yttrande över Förslag, KOM (2008) 345 slutlig, om en ny EU-förordning rörande animaliska biprodukter ej avsedda att användas som livsmedel (ABP). *Projektgruppens gemensamma remissvar på förslaget om ny ABP-förordning som använts i både Sverige, Finland och Norge.*
- Bilaga 3: Kalkyl om mängder av slaktavfall från småskaliga slakterier. *Kalkyl framtagen av Finska projektgruppen som underlag i arbetet med synpunkter på förslaget till ny ABP-förordning*
- Bilaga 4: Ny förordning om animaliska biprodukter på gång. *Artikel ur Eldrimners Nyhetsblad # 3 2008 :lägesrapport efter ABP-hearing.*
- Bilaga 5: Finsk avfallsguidebok, PowerPoint presentation av Marja Letho Forskningscentralen för jordbruk och livsmedelsekonomi, Finland
- Bilaga 6: Erfarenheter från implementeringen av nya hygienregler, Powerpiontpresentation av Kjell Albert Aurstad, Mattilsynet, Norge

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. Gårdsslaktprojektet löper över åren 2007-2009 och fokuserar på två viktiga flaskhalsar för utveckling av gårdsslakt och småskalig slakt, nämligen slaktavfall och levandedjursbesiktning. Projektinnehållet ska successivt anpassas till eventuella förändringar i viktiga förutsättningar för gårdsslakt/småskalig slakt.

Torsdag 8 januari

Rapportering av projektaktiviteter under 2008 från varje land

Heidi Valtari från Mat-Finland presenterade vad som skett i Finland:

- Arrangemang av projektets första seminarium med alla deltagarländer som hölls i Åbo i januari. Utskick av pressinformation.
- Avfallsguidebok (arbetsgrupp, text, foto, tryckning, spridning och information). Alla regler som nu gäller finns samlade i guideboken. Handboken är utskickad till alla småskaliga slakterier i Finland. Avfallsguideboken är tillgänglig via Mat-Finlands hemsida; www.ruokasuomi.fi.
- Arbete kring förslaget till EU:s nya biproduktförordningen (information, remiss, kontakter, utbyte med övriga länder), se bilaga 3, 4 och 5
- Beräkning av biprodukternas mängder vid småskaliga slakterier (underlag för möjlighet till undantag i den nya biproduktförordningen), se bilaga 3.
- Deltagande i ledningsgruppens telemöten och andra kontakter med övriga deltagarländer
- Åtgärder om vilka beslutats i projektledningsgruppen, kontakter mellan projektdeltagare och informationsspridning
- Deltagande vid New Nordic Food Annual joint status report meeting i Göteborg (27-28.5.2008)
- Två artiklar om projektet har under året publicerats i Mat-Finlands informationsblad

Tobias Karlsson från Eldrimner, Sverige, presenterade vad som skett i Sverige:

- Deltagande och förberedelser för Seminarium och workshop 10-11 januari i Åbo, Finland. Sammanlagt 11 personer deltog från Sverige. Deltagarna från Sverige var företagare, myndighetspersoner, rådgivare och projektdeltagare.
- Under året har två telefonmöten och två fysiska möten ägt rum i projektledningsgruppen (11 jan, 4 feb, 27 maj och 13 nov)
- Ett informationsblad om projektet skapades och översattes till finska
- I maj träffade projektledningsgruppen övriga Ny nordisk mat-projekt på New Nordic Food Annual joint meeting i Göteborg
- Under året har en undersökning gjorts bland småskaliga slakterier för att se vilka förändringar de önskar i regelverket för slaktbiprodukter med särskild inriktning på slaktavfallskategorierna. Rapporten heter "Förslag på förändringar i klassificering av slaktavfall"
- Ett svar sammanställdes till remissen om EU:s nya ABP-förordning. Remissvaret sammanställdes av Eldrimner, Sverige i samarbete med Finlands och Norges

projektledningar. Att Eldrimner blev remissinstans i Sverige berodde helt och hållet på samarbetet med övriga länder i projektet. Se bilaga 2.

- Synpunkter lämnades vid Jordbruksverket hearing om ny ABP-förordningen där Tobias Karlsson deltog och framförde åsikterna från småskaliga slakterier, se bilaga 2 och 4.
- Under Eldrimners idé och kunskapsforum om mathantverk, Særimner mässan, arrangerades ett seminarium om slaktavfall där ansvariga riksdagspolitiker från miljö och jordbruksutskottet samt företagare och tjänstemän deltog.
- Deltagit som utställare och föredragare vid Elmia, en stor lantbruksmässa. Under fyra dagar deltog Tobias Karlsson tillsammans med en gårdsslaktföretagare, tillika ordförande för Sveriges Småskaliga Kontrollslakteriers Förening, samt Eldrimner rådgivare inom regelverk. Från en monter informerades om projektet och de möjligheter som finns inom gårdsslakt. Varje dag hölls två välbesökta seminarier i ämnet. Intresset från lantbrukarna var stort och längre samtal hölls med ca 250 personer. Skulle till exempel en tiondel av dessa starta ett slakteri, skulle det bli nära en fördubbling av antalet små slakterier i Sverige.
- Eldrimner ger ut tidningen Nyhetsbladet med 4 nr varje år och under 2008 har tre artiklar publicerats om gårdsslaktprojektet, t.ex bilaga 4.
- I slutet av året börjades planeringen av workshopen i januari Norge.
- En positiv nyhet i Sverige är att besiktningsavgifterna för köttkontrollen från januari 2008 sänkts till EU:s lägstanivå. För upp till 100 slaktenheter/år = gäller EU:s lägstanivå det vill säga 5€/enhet. Däröver och upp till 1000 enheter/år är kostnaden dubbla lägstanivån och för allt över 1000 enheter betalas faktisk kostnad. Detta är en subvention som är beslutad för år 2008-2010.

Jens Eide från Norge presenterade vad som skett i Norge:

- Deltagande i projektledningsgruppens möten
- Deltagande och förberedelser för Seminarium och workshop 10-11 januari i Åbo, Finland.
- Deltagande i Food Annual joint meeting i Göteborg tillsammans med övriga projektledargruppen.
- Besök på Boco's de Or i Stavanger
- Mattilsynet har arbetat med remissen till ABP förordningen
- Lämnat synpunkter till Mattilsynets i 1:a. och 2 remissrunda för EU:s ny ABP-förordning.
- Ombesörjt att projektet blivit remissinstans till Mattilsynet gällande nationell anpassning av den nya ABP-förordningen tillsammans med Avfall Norge.
- Genomfört flera möten med ledningen för Lantbruk och matdepartementet för att sprida information om projektet vilket lett till att projektet lagts till prioriterade uppgifter.
- Etablerat samarbetskanal och informerat om projektet till Norges Bygde og Gårdsmatprodusenter, Norges Bondelag og Norges Småbrukerlag.
- Sent information till samtliga Landbruksfylkeskontor i Norge.
- Arrangerat projekt seminarie och workshop i Norge januari 2009.

Animaliska biprodukter

Presentation av Ulf Harvold, Mattilsynet, Norge

Se även Ulfs PowerPoint presentation, bilaga 1

Kategori 1

Till kategori 1 räknas material som kan innehålla TSE eller dioxiner. Detta är kategorin med högst risk.

Kategori 2

I kategori 2 ingår bland annat döda djur och gödsel.

Kategori 3

Den tredje kategorin innehåller bland annat: hudar och skinn, fisk till fiskmjöl, äggprodukter, råmjölk, matavfall och näringsmedel.

Förbränning på gården

Det går att bränna slaktavfall i en mindre panna på gården. Ulf presenterade en panna som kunde ta 50 -100 kg och som kostade ca 80 000 NOK, vilket gör att det blir en ganska dyr metod. Det är endast kategori 3 material från egna djur som får brännas. Möjligheten utnyttjas främst av småskaliga anläggningar med värphöns i Norge. Tillstånd skall sökas hos både miljömyndigheten (för rökgaserna) och av Mattilsynet (för det som stoppas in i pannan). Det är möjligt att få tillstånd till förbränning i de flesta Norska kommuner, men ej i tätbebyggt område. I Sverige är det inte någon som har tillstånd att bränna slaktavfall på gården. Detta på grund av stränga bestämmelser för avfallsförbränning i kombination med flera olika bestämmelser.

De flesta småskaliga slakterier lägger ihop alla kategorier, vilket gör att allt räknas till kategori 1. Norsk Protein hämtar slaktavfallet i Norge. För att Norsk Protein skall kunna använda kategori 3 måste den kategorin vara färsk.

Det finns olika vägar för alternativ användning av slaktavfall:

- Biodisel av slaktavfall, men det är svårt att göra i liten skala
- Avfallet kan gå till en biogasanläggning
- Avfallet kan komposteras

Kompostering

Materialet i komposten måste komma upp i 70° C i 60 minuter. Partikeldiametern får vara högst 12 mm när materialet läggs i komposten. Det finns öppna strängkomposter i Norge, men de tar inte emot slaktavfall. Dock skulle det vara möjligt att få ett tillstånd för detta, om man uppnår kraven på tid, temperatur och partikelstorlek. Komposten måste vändas tillräckligt ofta för att uppnå tillräcklig hög temperatur i hela materialet. Det finns stora slutna komposteringsanläggningar som hävdar att de kommer upp i 90° C grader. Mattilsynet anser inte att temperaturen är ett problem, utan att det snarare är partikelstorleken som är problematiskt, eftersom det innebär en investering på en större kvarn. Det finns inga förändringar i det nya förslaget till ABP förordning angående temperatur eller partikelstorlek. I Norge kan kategori 3 material komposteras i öppen kompost men det krävs anordning som håller skadedjur borta. Detta är möjligt genom att Norge Är EES-land men ej med i EU.

Biogasanläggningar

I biogasanläggningar kan slaktavfall från kategori 3 användas. Kategori 2-material som är förbehandlat genom 133°C i 3 atmosfärers tryck under minst 20 minuter kan också användas. Om behandlat material sprids råder 21 dagars beteskarens. Kött- och benmjöl skall inte spridas på åkrar.

Paulo Kisekka, Livsmedelsverket Sverige, inflikar att i Sverige har JTI har gjort försök med komposter. I dessa försök gick det inte att garantera att temperaturen var uppe i 70 °C i hela materialet.

Animaliska Biproduktsförordningen (ABP)

I EU arbetas det i dagsläget på en ny förordning om slaktavfall, ABP-förordningen. Frankrike lyckades inte att slutföra arbetet under sitt ordförandeskap och det är tveksamt om Tjeckien kommer att bli klara under sin ordförandetid. Alla nationer slåss för sina intressen i ABP-förordningen. Norge har störst intressen av fisk och biprodukterna från dessa och inte så mycket intressen inom husdjur. Norge har därför bildat en grupp med bland annat Spanien för att diskutera fiskbiprodukter. Kompostering är ett krav som drivs av Norge, Finland och Östeuropa. I Sverige önskar myndigheterna att det mesta materialet skall brännas.

Det skall bli fler nationella tolkningar i den nya ABP förordningen. (Kapitel 3, annex 8) Varje land kan ha alternativa metoder som valideras av varje land. EU kommissionen kan dock kräva att få ta del av metoden. Behandlingsmetoderna kan skilja sig i de olika länderna, men slutprodukten skall vara lika säker. Det finns ett antal parametrar som skall mätas, bland annat salmonella och det är dessa parametrar som metoden ska ta knäcken på. Norge tänker utnyttja att metoder kan godkännas nationellt.

§ 28d i förslaget till ny ABP-förordning

I det nya förslaget till ABP-förordning finns en artikel vid namn 28d. I denna finns det utrymme för medlemsländerna att ha alternativa behandlingsmetoder och att göra undantag i de gällande bestämmelserna - för mindre verksamheter. Enligt de Norska myndigheterna fått från Bryssel handlar denna paragraf om dagligvarubutiker i glesbygd. Finska och Svenska myndigheter har däremot tolkat att paragrafen handlar om små slakterier. De Finska myndigheterna hoppas mycket på denna paragraf och vill lägga till ordet "transform" i paragrafen för att på det viset även tillåta komposter. De önskar även att de volymgränser som sätts blir per år och inte per vecka. Eldrimer hoppas också mycket på denna paragraf och anser att det är viktigt att redan nu diskutera hur paragrafen ska tolkas och jobba för att ta fram på metoder som kan bli godkända.

Finland vill också att renar skall vara undantagna från att behöva uppsamlas.

Glesbygd

I den nuvarande lagstiftningen finns det möjlighet att söka tillstånd för deponering av slaktavfall i områden som räknas som glesbygd. I det nya förslaget av ABP förordning finns det en begränsning att endast 10 % av ett lands yta får räknas som glesbygd. Detta är Finland starkt negativ till och försöker att ändra på den. I Sverige räknas ca 35 % av ytan som glesbygd och de Svenska myndigheterna vill ha kvar den nivån. Småskaliga slakterier i Sverige vill att ytan som räknas som glesbygd skall utökas. I EU blir det totalförbud att deponera vårt organiskt avfall 31 juni 2009. Det verkar dock finnas möjligheter att få undantag även efter detta datum.

Kommentarer till nya förordningsförslaget

Åke Karlsson är mycket kritisk mot ABP-förordningen i stort. Han anser att det läggs mycket tid och resurser på problem som är ytterst små. Det är ytterst få som blir sjuka av BSE och andra liknande sjukdomar. Rökning är ett långt allvarigare problem för folkhälsan. Resterna från vilda djur som jagas läggs i skogen och det har fungerat mycket bra. Förr kunde sjuka djur grävas ned i skogen, medan nu skall de skickas runt i landet och sprida smitta.

Tobias Karlsson menar att förhållandet mellan krav och risk är oproportionerligt i lagstiftning. Det är viktigt att hitta undantagen som ger möjligheter och ge förslag på lösningar som är genomförbara, ekonomiskt försvarbara och fungerar .

Det är flera myndigheter som skall samarbeta. Vad är normal förorening från ett jordbruk? Förr kunde man lägga en spädgris i gödselstacken, medan det är förbjudet i dag.

Lagstiftaren tänker i ton och inte i en liten spädgris. Det är viktigt att visa på skillnaderna i volym.

Se även Bilaga 2: Eldrimners remissvar till förslag på Ny ABP-förordning, Bilaga 3: Temagruppen Mat-Finlands remissvar till förslag på ny ABP-förordning samt Bilaga 4: Artikel ur Eldrimners Nyhetsblad # 3 2008 om hearing om ABP-förordningen och den nytta projektets samarbete mellan länderna gjort.

Efter dessa föredrag och diskussioner åkte alla seminariedeltagare till två små slakterier för studiebesök, se nedan.

Fredag 9 januari

Finsk avfallsguidebok

Presentation av av Marja Letho, Forskningscentralen för jordbruk och livsmedelsekonomi.

Se även Marjas PowerPoint presentation, bilaga 5

Som en del av gårdsslaktprojekt har den Finska projektgruppen skapat en slaktavfallsguidebok "OPAS PIENTEURASTAMON SIVUTUOTTEIDEN HYÖDYNTÄMISESTÄ JA HÄVITTÄ-MISESTÄ." På seminariet presenterades denna bok av Marja Letho som arbetar som forskare vid Forskningscentralen för jordbruk och livsmedelsekonomi. Slaktavfallsguideboken är gjord tillsammans med Livsmedelssäkerhetsverket, jords och skogsbruksministeriet och temagruppen Mat-Finland.

Enligt Finlands livsmedelslagstiftning räknas ett slakteri som litet när det slaktar max 20 djurenheter per vecka eller max 1000 djurenheter per år. De små slakterierna har något lättare krav och kontrolleras av lokala veterinärer. Större slakterier kontrolleras av centrala myndigheten. Skillnaderna är på detaljnivå och gäller främst hygienkrav och byggnationer. Stora som små slakterier måste uppfylla EU reglerna, medan de stora måste uppfylla ännu striktare nationella krav. Hälften av slakterierna finns i områden som räknas som glesbygd/avlägsen belägen trakt och kan därmed nyttja möjligheter till nedgrävning av slaktavfall kategori 2 och kategori 3.

Några slakterier bränner slaktavfallet, men det är svårt att få tillstånd. Myndigheterna vill ha stora anläggningar, inte små.

Erfarenheter från implementeringen av nya hygienregler

Presentation av Kjell Albert Aurstad, Mattillsynet, Norge

Se även Kjells PowerpointPresentation, bilaga 3.

Kjell Aurstad från Mattillsynet presenterade ett antal frågeställningar som berör små slakterier. Norge saknar erfarenhet av att godkänna slakterianläggning utifrån EU-regelverket och var därför intresserade av erfarenheter från övriga länder. Norge avvaktar nu Islands implementering av EU-reglerna.

Rådgivning/myndighetskontakter

Vilka önskemål har företagarna till dialog med myndigheten under godkännandeprocessen och hur ser det ut i andra länder? Vilka kontakter tas mellan slakteribyggnare och myndigheter under processen?

Paulo Kisekka, Livsmedelsverket, Sverige: Tillsammans med en ansökan skall en planritning och ett flödesschema lämnas in och kontakter bruka tas framför allt kring planritning. Detta gäller både vid nybyggnad och större ombyggnad. Det pågående regelförenklaringsarbetet i Sverige kommer troligtvis leda till att kravet på planritning vid ansökan tas bort 2010.

Satu Salmela, Evira, Finland: Finland har en föreskrift för hur ansökan skall se ut med krav på planritning, flödesbeskrivning och beskrivning av de viktigaste maskinerna. Myndigheten och företagaren kan naturligtvis diskutera planritningen innan slakteriet byggs vilket ger förutsättningar till dialog, men detta är inget krav. Myndigheten kan inte ge ett slutgodkännande förrän byggnaden är klar. Små slakterier har kommunal tillsyn och godkänns av kommunens tillsynsmyndighet.

Marko Jori, institutet Pyhäjärvi, Finland: Det var ett krav för dem att bifoga egenkontrollprogrammet och planritningen. De har inte upplevt att det har varit ett problem kring kraven på handlingar som ska finnas vid ansökan.

Stig Eriksson, Sveriges Småskaliga Kontrollslakteriers Förening, Sverige: Det finns ett stort behov att företagarna har någon att kontakta för att få råd innan byggnationerna är i gång. Företagarna har mycket frågor och ansökningsförfarandet är komplicerat, vilket kräver en del hjälp. Den rådgivningsfunktion som funnits på Livsmedelsverket är nu borttagen, men från näringen finns ett behov av rådgivning. Frågan är var en sådan resurs borde finnas och som Stig ser det vore Eldrimner lämpligt.

Bodil Cornell, Eldrimner, Sverige: Eldrimner kanske kan ha den rådgivande funktionen som tidigare Livsmedelsverket tidigare hade genom Paulo Kisekka och Jan-Erik Eriksson. Satsningen på småskalig slakt som beslutades för tre års tid är inte slut, men idag går alla dessa pengar till avgiftssubventionering.

Jonas Harald, företagshuset Dynamo Finland: Kommunerna är skyldiga att erbjuda rådgivning även om de sedan skall godkänna anläggningen. Rådgivningen kan dock vara skiftande och den är inte gratis. För sitt arbete måste Jonas ta betalt från företagarna ibland, men det beror på om det för tillfället finns någon projektfinsiering som stämmer in på

respektive företag. Rådgivare hankar sig fram med olika finansiering och det varierar mycket mellan olika kommuner i Finland.

Heidi Valtari, Mat-Finland: Det är svårt för företagen att hålla sig uppdaterade om förändringar. Planeringsprocessen för nya livsmedelslokaler tar ofta så lång tid som 1-3 år och då hinner det ske förändringar som tolkas olika av olika myndighetspersoner, samtidigt som företagen inte får information om dessa förändringar. Bristen på information gäller både till rådgivare och till företagare. Det finns rådgivning, men den är inte gratis och den kostar olika mycket i olika landskap.

Marjut, Hämeäninen, jord- och skogsbruksministeriet, Finland: Det finns 300 kommuner i Finland. Företagen har olika möjligheter att ta till sig ny kunskap, exempelvis finns det bra information på EVIRAS hemsida, men det är inte alla som kan ta till sig kunskap via Internet. Behovet av rådgivning ser väldigt olika ut. Informationen på EVIRA hemsida finns givetvis öppen för rådgivarna i kommunerna också.

Sammanfattningsvis konstaterades att det finns ett stort behov av rådgivning för dem som vill starta slakteri i såväl Norge, Sverige som Finland.

Food Chain Information

När ett djur flyttas från en gård till ett slakteri skall det medfölja dokumentation. Det skall finnas uppgifter om djurets hälsa, sjukdomar i besättningen, märkning, historik med mera. De nya kraven innebär att dessa dokument skall skickas till slakteriet 24 timmar innan slakt. Finland och Sverige har i dag övergångsbestämmelser som gör att dokumenten i stället följer med djuren och inte skickas i förväg.

Finland utnyttjar övergångsbestämmelser som finns för fjäderfä, svin, häst med flera. De har både elektroniska system och papperssystem.

Joha Vuorenmaa, slakteriföretagare, Finland, berättar att dessa dokument kommer med varje djurtransport. Det är frustrerande att både veterinären och företagaren måste ge besked till ursprungsgården.

I Sverige används också undantaget, vilket gör att dokumentationen följer med djuren. Det förs ett arbete, som bland annat Sverige driver, för att göra detta undantag permanent.

Seminarieret konstaterade att införande av 24 timmarsregeln skulle få stor påverkan för små slakterier med ökad administrativ börda.

Branschriktlinjer

Lene Scobie, Norsk bygdeturism och gårdsmat, har utarbetat nationella branschriktlinjer för småskaliga slakterier och köttförädlingsföretag i Norge. De lämnades till myndigheten för bedömning i juli som återkom med synpunkter i december. Lene hoppas att de skall bli klara snart. Riktlinjerna omfattar slakt, styckning och chark för småskaliga producenter.

Stig Ericsson, Sverige, berättade att Sveriges Småskaliga Kontrollslakteriers Förening lämnade in branschriktlinjer för slakt och styckning i mars 2007 till Livsmedelsverket. Där blev de liggande länge, men nu är de på gång och Stig hoppas att de blir färdiggranskade och klara under 2009. Branschriktlinjerna omfattar inte chark.

Per Nilsson, regelverks och egenkontrollexpert, Sverige, har på Eldrimners uppdrag gjort branschriktlinjer för hantverksmässig charkförädling. Dessa lämnades till Livsmedelsverket för granskning i mitten på 2008 och har ännu inte behandlats där. Per har erfarenhet av att tolkningarna har blivit ett problem för andra branschriktlinjer och har gjort dessa branschriktlinjer ganska detaljerade med fokus på tolkningarna. Det skall vara en hjälp att tolka lagen och reda ut frågor som i grunden kan vara ganska enkla, men krånglats till längs vägen.

Alla branschriktlinjer ser mycket olika ut. I Sverige finns branschriktlinjer om djupfrysning som inte korrelerar mot andra branschriktlinjer. Att innehållet i olika branschriktlinjer ibland står i konflikt med varandra är något som behöver diskuteras mer. Myndigheterna har varit glada att företagen har gjort branschriktlinjer över huvud taget. Nästa steg blir att göra de lite mer lika.

Branschriktlinjerna måste granskas av Livsmedelsverket och därigenom blir de godkända i Bryssel.

Den finska avfallsguiden är lagt i kö för att kunna evalueras av EVIRA.
I Finland används termen evaluera, inte godkänna.

Med det svenska avgiftssystemen för tillsyn som baseras på erfarenhet och risk, så är bra branschriktlinjer ett hjälpmedel för företagaren att nå riskklass A och därmed halvera sin avgift utifrån utgångsläget, riskklass B.

Nödslakt

För att nödslakt ska vara möjlig krävs att en olycka har skett, varför en central fråga är vad som är en olycka. Inga sjuka djur får idag slaktas på slakterier, utan de måste slaktas vid sidan om till exempel i logen. Begreppet nödslakt finns i princip inte i Sverige längre.

Åke Karlsson, Förbundet Sveriges Småbrukare, Sverige, menar att det är ett problem att det inte går att slakta en ko som skadat benet i ett slakteri. Myndigheterna anser att han kan slakta en skadad ko i uthuset, men inte i gårdsslakteriet. Åke menar att det på alla sätt vore bättre och att utföra sådan slakt i slakteriet. Har däremot en älg körts på av en bil är det helt i sin ordning att ta in den i slakteriet.

Paulo Kisekka, SLV, Sverige, menar att nödslakten inte är ett problem i Sverige, eftersom det knappt existerar någon nödslakt i dag. Lagstiftningen har förändrats, så att endast friska djur kan slaktas på slakterier. Lagutrymmet för nödslakt har tagits bort så det är snarare lagen som är problemet.

Joha Vuorenmaa, slakteriföretagare Finland, berättade att nödslakten i praktiken upphört i Finland, eftersom slaktdjuret måste vara friska. Det är dock lite oklart vad som är friskt. Han anser att en ko som brutit benet är friskt.

Marjut Hämmäläinen, överinspektör vid jord- och skogsbruksministeriet i Finland, berättade att det är tillåtet att slakta ett skadat djur på gården, men det finns oftast inga möjligheter att hygieniskt transportera till slakterier, vilket gör det svårt. Stora slakterier har speciella rum dit djur kan tas som upptäcks inte mår bra. Dessa djur måste märkas med speciellt hälsostämpel. Det är dock inte tillåtet att ta in ett sjukt djur på slakteriet.

Kjell Aurstad, Mattilsynet, Norge, berättade att deras situation är lite annorlunda eftersom Norge skall ha kvar nödslakten. Givetvis skall inte sjuka djur slaktas för att ätas. Det skall dock finnas möjlighet att avliva ett djur utanför slakteriet som är sjukt eller skadat.

Köttkontroll

I Norge subventioneras veterinärkostnaderna och producenten betalar 1 NOK/kg. Det gör att ante- och postmortemkostnaderna är ett problem för Mattilsynet och inte för producenten. I Norge är tolkningen inte helt klar om veterinären måste stanna under hela slakten. Slakterier som inte slaktar kontinuerligt i Norge har lite andra regler än de som slaktar hela tiden.

I Sverige är köttkontrollen (post och ante mortem-kontroller) subventionerad under tre år (2008 - 2010). Avgiften är satt till EU:s lägstanivå för de 100 första enheterna som är 5 €/enhet. För nästkommande 100 enheter dubblas avgiften och för enheter däröver betalas faktisk kostnad. Trots detta är flertalet slakterier skeptiska till utformningen av levandedjursbesiktningen. Den upplevs ofta som meningslös. Anneli Andersson som har ett slakteri menade att det finns tre olika kontroller innan veterinären kontrollerar djuren före slakt. Både djurägaren, transportören och slaktaren måste bedöma att djuren är friska. Som exempel berättade Anneli att hon en dag hade 55 lamm som skulle slaktas. Hon fick vänta 1h på veterinären och när veterinären väl kom tog besiktningen av samtliga djur 15 sekunder, de tog tiden med en klocka. Anneli frågade sig vad veterinären rimligen kunnat upptäcka på så kort tid och svarade själv att troligen inget som hon inte kunnat se själv.

I slutändan är det slaktaren som ansvarar för säkerheten i sin produkt. Den lilla slaktare som ens funderat på att sälja något dåligt kan lika gärna stänga verksamheten innan de försökt, menade Annelie. Alla kunder kommer nämligen att försvinna direkt. Det är inte bara veterinären som kostar utan det är också kostsamt att ha personal som sitter och väntar på försenade veterinärer. Ett annat exempel gavs på hur hela personalstyrkan på avlönad tid fått vänta på veterinären och när denna väl kom efter flera timmar ropade han genom bildörren att "nu kan ni börja". Detta alltså utan att han hade sett djuren.

Kristian Karlsson, slakteriföretagare, Öströö Fårfarm, Sverige, anser att en veterinär borde kunna delegera uppgifter till slakteriägaren. På det viset har veterinären fortfarande ansvaret och kan delegera om det behövs. Det föreslogs att särskilt vid extraordinära omständigheter som när veterinären försenas borde detta möjliggöras. Enligt Bodil Cornell, Eldrimner, Sverige, finns det en öppning i lagen för egenkontroll vilket Paulo Kisekka, SLV, Sverige inte höll med om.

I Finland betalar de småskaliga slakterierna 10 gånger så mycket för kontrollen som de stora räknat per kg kött. Veterinären gör både ante- och postmortem kontroll, men behöver inte vara med under hela slakten. Näringen är inte nöjda med dagens system där det är olika avgifter i olika kommuner, men de är inte övertygade om att ett nationellt system skulle bli billigare. Ett av förslagen från finska slaktare var att slopa antemortem-kontrollen helt. De finska myndigheterna ansåg att det är viktigt att en veterinär gör levandedjursbesiktning och att EU lagstiftningen är mycket tydlig på den punkten.

(Fotnot: Eldrimners studieresor i Tyskland och Österrike liksom möten med ansvariga myndighetsveterinärer där, visar att man trots full medveten om EU-lagstiftningen accepterar att besiktningsveterinärerna ofta delegerar post mortem-kontrollen till slaktaren. /Författarna.)

Workshop – grupparbeten

Deltagarna delades upp i grupper för att diskutera avfallsproblematiken och levandedjursbesiktningen liksom andra eventuella angelägna frågor. Syftet var att precisera frågor och ämnen som är viktiga för projektet och som bör ingå i det fortsatta arbetet. Som bakgrund användes de presentationer som framförts och som även låg till grund för de två frågor som grupperna fick med sig som stöd för sina diskussioner. De fick i uppgift att diskutera följande uppgifter:

- Vilka praktiska möjligheter ger ny ABP-förordningens § 28d för gårds-/småskalig slakt?
- Hur kan köttkontrollen förbättras för gårds- och småskaliga slakterier och vad kan göras inom post mortem-kontrollen ?

Efter diskussionerna redovisade varje grupp vad de kommit fram till;

Grupp 1 (redovisat av Jonas Harald)

Ett pilotprojekt med kompostering av avfall från ett gårdsslakteri borde startas inom projektet. Kompostmaterialet borde då kunna spridas på gården. Omgivningen utsätts för mycket liten risk när allt material hålls inom gården.

Utbildningen till officiella assistenter borde göras mycket kortare och enklare att gå. I dag är den på 500 h + 400 h praktik. Det finns stor efterfrågan på utbildning men nivån upplevs idag för hög även för de storskaliga slakterierna. Gruppen föreslog att föreslogs en relevant och anpassad utbildning utforma för små slakterier.

I Norge decentraliseras utbildningen, och hänsyn tas till tidigare erfarenhet.

Grupp 2 (redovisat av Christina Hedin)

I paragraf 28 d bör ordet transform införas för att på det viset tillåta även biogas och kompostering. Partikelstorlekskravet på 12 mm borde tas bort.

Slaktarna i gruppen ansåg att levandedjursbesiktning är onödigt, medan myndighetspersonerna i gruppen förespråkade att det var mycket viktigt att en veterinär gjorde besiktningen. Enligt Paulo Kisekka går det inte att delegera uppgifter som veterinären har utan att lagen först ändras.

Ett steg till förbättring vore att se till att de väntetider små slakterier drabbas av när veterinären inte är tillgänglig i tid tas bort.

Grupp 3 (redovisat av Tobias Karlsson)

Paragraf 28 d är svårtydd trots expertis inom diskussionsgruppen. Det är svårt att reda ut vad paragrafen innebär för småskaliga slakterier. Gruppen föreslår att projektgruppen tittar vidare på detta. Jordbruksverket tillåter både att allt material i komposten har kommit upp i 70°C under en timme eller att materialet kommit upp i 52°C under 10 h. Gruppen anser också att partikelstorleken på 12 mm borde räknas på utgående material och inte ingående. Att kompostera mjukdelar utan malning borde tillåtas anser gruppen.

Biogas upplevs tyvärr för ett allt för dyrt alternativ för små slakterier.

Det föreslogs även att projektet undersöker möjligheter tillförbränning av slaktavfall på en gård. Totalt sett är kanske utsläppen från pannan inte ett större problem än utsläpp från motsvarande transporter och riskerna borde inte heller vara högre vid förbränning på en gård. Kretsloppstänkande är ett ledord och lokalt omhändertagande innebär betydligt mindre risk för spridning och bättre ger bättre förutsättningar för spårbarhet.

Levandedjursbesiktning och köttkontroll är en mycket känslig fråga där det finns olika åsikter och gruppen frågar sig varför detta är ett så känsligt område att diskutera. Gruppen tycker att projektet skall ta fram statistik på vilka anmärkningar som görs på levandedjursbesiktningar och i vilken utsträckning så att resursanvändningen för kontrollen kan sättas i relation till risk. Varje steg mot att företagen faktiskt får ta det ansvar de ändå tillskrivs vore ett steg i rätt riktning.

Åke Karlssons gårdsslakteri, Krokeks Gård

Åke Karlsson, Förbundet Sveriges Småbrukare, höll ett anförande om sitt enkla och lilla gårdsslakteri som nyligen godkänts. Förutom att bygga upp slakteriet har arbetet syftat till att förbättra förutsättningar och regler för gårdsslakt. Förebild har varit gårdsslakterier i till exempel Österrike med strävan efter att lösningar som tillämpas där måste vara möjliga också i Sverige eftersom vi har samma EU-lagstiftning. Åke redogjorde för en del av sina erfarenheter och kontakter med politiker och myndigheter längs den långa vägen fram till ett godkänt slakteri och hans strävan att bana väg för fler gårdsslakterier.

Efter nio års kamp är det lilla slakteriet nu godkänt. Åke hade mjölkkor fram till 1996 och började då med dikor. Han har i dag uppfödning genom ekologisk integrerad produktion. Det enda han köper in är mineraler och en ny tjur med några års mellanrum.

I Österrike finns det 5000 slakterier och ungefär lika många invånare som Sverige. Det är stor skillnad på hur politikerna ser på småskaligheten. Det innebär att trots att det är samma lagstiftning, så försöker politikerna gynna de små. Det har gjort att kostnaderna för slaktavfall och veterinärkontroller är minimala.

Åke bjöd tidigt in politiker för att visa dem verkligheten. Han frågade varför små gårdsslakterier var möjligt i Österrike, men



omöjligt i Sverige. Han visade på kostnadsskillnaderna till exempel att Österrikarna betalade 200 kr för veterinären per djur, medan Åke skulle få betala 2000 kr. Hans godkännandeavgift för slakteriet skulle bli 36 000 kr, och så vidare. I dag har dessa kostnader sänkts genom subventioner.

Åke har arbetat med dessa frågor även genom Eldrimner och i samarbete med Sveriges Småskaliga Kontrollslakteriers Förening. Han har varit på ett otal möten med Livsmedelsverket och träffat politiker, men han har upplevt att det är svårt att komma framåt i dessa frågor.

Åke tänker slakta ca 30 nötdjur om året och enstaka högvilt. Eftersom volymerna är små har han försökt hålla kostnaderna nere genom att använda egen skog och att göra mycket arbete själv. Totalt har slakteriet kostat 160 000kr. Då har han köpt in el- och rörjobb .

Åke avlivar djuren utanför slakteriet på en gjuten platta med tak. Blodet samlas upp i en tank som töms på gödselhögen. Djuret tas in i slakteriet och sedan parterat i kvartar innan de tas in i kylrummet. Organ och tarpaket sparas till veterinärkontrollen.

Det är viktigt att ha ett bra vatten för slakterier. Åke hade en grävd källa som inte blev godkänd på grund av ett fåtal coliforma bakterier, det höll dricksvattenkvalitet men höll inte måttet som diskvatten i slakteriet. Åke köpte då ett UV filter för 15 000 kr, men det räckte inte för inspektörerna. Han var tvungen att ha ytterligare en barriär, inhägna och låsa om källan samt avgränsa betet i närheten, så att inte djuren kom för nära källan. Åke beslutade sig då för att det var bättre att investera i en djupborrad brunn för 50 000 kr.

Åke betalar följande tillsynsavgift: 8000 kr för slaktlokalen och 4200 kr för styckningen, som sker i samma lokal genom att han jobbar skilt i tid. Han skall dessutom betala cirka 5000 kr för charklokalen. Detta förutsätter att han är placerad i avgiftskategori B, men om han inte får några anmärkningar kan han bli uppflyttad i avgiftsklass A vilket skulle halvera avgiften.



Slutdiskussion

Avgifter

Per Nilsson: Sverige har beslutat att ha full kostnadstäckning för tillsynsavgifterna. Myndigheterna i Sverige tar ut en besiktningsavgift även om de inte är på plats och utför en kontroll. Kommunerna och Livsmedelsverket motiverar varför de kan göra så, men detta strider mot EG rätten. För svensk del kan det handla om flera hundra miljoner som tagits ut i avgifter utan att inspektion utförts för 2007-2008. Per skall nu driva ett pilotfall med en getbonde som gör ost. Bonden har betalat 10 000 kr utan att ha fått några inspektioner alls.

För Norge bekräftar Kjell Aurstad att du inte alltid får den tillsyn som du betalar för. Frågan har varit uppe bland annat när det gäller vatten. Åkes exempel ovan visar på många problem som vi vill lösa.

Stig Eriksson: Projektet är inne på rätt spår. Företagare jagar alltid kostnader och Stig hoppas och tror att sänkningarna av besiktningskostnaderna blir bestående. När alla företagare upprättar en riktig HACCP med stöd av bra branschriktlinjer bör tillsynsbehovet från myndigheter bli mindre vilket ska leda till sänkta kostnader. Ett stort problem är kostnaderna för slaktavfall. Titta på Åke Karlssons exempel, kostnaderna för den lilla volymen kan hamna på 100 000 SEK/år och det blir väldigt mycket räknat per kg kött. Satsa på ett pilotprojekt för omhändertagande på den egna gården. Det går att få det att fungera bra berättade Stig av egen erfarenhet.

Lene Scobie: Det är viktigt med de ekonomiska nivåerna. Om det är Norsk protein som är billigast, så är det ok, men finns det andra billiga och praktiska lösningar, så är det givetvis också bra.

Definition av slaktbegrepp

Okänd: I EU-lagstiftning definieras småskalig slakt som 3500 djurenheter/år. Vilken definition har vi? Det gäller att hitta nivån där vi ska lägga tyngdpunkten.

Jens Eide: För att driva frågorna mot politiker behövs en definition och det borde projektet jobba med. Jämför med Eldrimners definition av småskalig förädling som inte talar om volymer utan om förädlingsmetoder.

Bodil Cornell: Det är viktigt att fokusera på lösningar som fungerar för de allra minsta slakterierna, eftersom det som går att lösa för dem säkert går att lösa på samma sätt för dem som är lite större.

Åke Karlsson: Det talas mycket om småskalighet, men det är ofta upp till 48 anställda som räknas till små och när det är upp till 10 anställda, så kallas det miniföretag. Varje gång någon talar om småskalighet måste man fråga vad de menar. Svenske jordbruksministern talar mest om stora industrier och om att ta marknadsandelar i Europa. För utveckling behövs utbildning i Sverige, att lära sig att slakta, styckning och charktillverkning. I Österrike har Eldrimner besökt en lantbruksskola med utbildning ungdomar. Där erbjöds även utbildning för vuxna, till exempel lantbrukare, på tider som passade dem.

Hur kommer vi framåt?

Tobias Karlsson: Enligt svenska jordbruksverket har den kommande ABP-förordningens § 28d lagt till därför att kommissionen vill se en utveckling inom småskalig slakt. Här finns

alltså någon form av politisk vilja. När man pratar med politiker på nationell nivå säger de sig också vilja satsa på småskalighet, ingen av dem skulle säga att de är emot småskalig livsmedelsproduktion. När man kommer till sakfrågor och visar ansvariga politiker hur verkligheten ser ut för småskaliga slakterier blir politikerna alldeles förfasade över regelbördan. De är inte medvetna om hur verkligheten ser ut trots att de tar besluten som styr detta. Hur ska vi göra för att det ska bli något av den vilja att förändra som politiker pratar om inte fastnar på vägen? Politiker älskar tillväxt och tillväxten finns ofta i små företag. Ska de bli något av det krävs också vettiga förutsättningar.

Åke Karlson: Vi ska inte ägna oss åt för långdragna diskussioner med tjänstemän, ovanför dem finns alltid ett politiskt ansvar. Myndigheterna följer bara reglerna.

Jens Eide: Även näringslivspolitikerna vill ha utveckling på det här området och det ska vi utnyttja.

Kjell Aurstad: Branschfolket har goda intentioner, men de vågar inte prova nya möjligheter inom regelverkets ram. Politikerna har goda intentioner. Tjänstemän är inte bra på att pröva möjligheter gentemot politiker.

Jens Eide: I projektet finns personer som når in i EU. Genom att informera dem om vad som är praktiskt möjligt kan vi få till en förbättring.

Bodil Cornell: Politiker måste bearbetas hela tiden och varje deltagarland måste ta ansvar för det. Det gäller att kämpa på.

Juha Vuorenmaa, slakteriföretagare Finland: En viktig väg framåt är att jobba vidare med undantagsmöjligheterna i kommande ABP-förordningens § 28d och gå vidare med kompostfrågeställningarna.

Nästa Seminarium

I projektplanen har de årliga seminarierna planerats till hösten men av praktiska skäl har de i stället hållits i januari påföljande år. Först i Finland 2008, och nu i Norge januari 2009. Bodil Cornell ställde frågan när seminariedeltagarna önskar att det tredje och sista seminariet som arrangeras i Sverige ska ske. Det rådde stor enighet kring att det tredje seminariet ska ske i januari 2010. Det tyngsta skälet var att det är nödvändigt för att slakteriföretagarna ska ha möjlighet att delta. Under hösten har de mycket begränsade eller inga möjligheter att vara borta från sina företag, men januari är en förhållandevis lugnare period. Eftersom projektet ska utgå från samverkan mellan alla berörda aktörer gavs ledningsgruppen i uppdrag att göra allt de kan för att se till att seminariet kan hållas i januari 2010.

Sammanfattning och projektets fortsättning

Dessa seminariedagar visar tydligt att mycket arbete återstår när det gäller slaktavfall och köttkontroll liksom på flera andra områden inom köttförädling. Förutom projektets båda kärnfrågor märks ett tydligt behov att av bättre utbildnings- och rådgivningsutbud i alla deltagarländer. Skillnaderna i tillämpning av lagstiftningen mellan länderna är inte bra. Det hämmar även möjligheter ur huvudprojektet Ny Nordisk Mat:s synvinkel.

Förslag från seminariedeltagarna för projektets fortsatta arbete:

- Det är viktigt att föra en dialog och arbeta kontinuerligt med politikerna, eftersom det är de som stiftar lagarna. Det är bra att bjuda in dem till nästa seminarium i Sverige 2009. Politikerna litar dock mycket på tjänstemännen, vilket gör att det är viktigt att utbilda politikerna.
- Det är viktigt att titta på de kommunala besiktningsekostnaderna med riskklasser.
- Projektet bör initiera ett pilotfall för att ta hand om slaktavfall på en gård.
- Projektet bör arbeta fram en definition och ett begrepp om vad småskaliga slakterier är. Grundläggande är om det ska vara en hanteringsprincip eller är hur många djurenheter som slaktas varje år.
- Driva gemensamma frågor i de nordiska länderna mot EU.
- Driva vidare frågan om utnyttjande av undantag av kategori 2 och 3 med kompostering.
- Projektgruppen bör arbeta mer med paragraf 28d för att se vad den kan innebära för småskaliga slakterier.
- Projektet kan också titta vidare på förbränning av slaktavfall på gården. Utsläppen från pannan är kanske inte större än transportererna. Riskerna borde inte heller vara högre med förbränning på gården.
- Projektet bör ta fram statistik på vilka anmärkningar och i vilken omfattning som görs vid levandedjursbesiktningar.
- Översätta den Finska Avfallsguideboken till svenska och göra den tillgänglig även i Sverige och Norge.
- Nästa konferens i detta ämne kommer att bli i Sverige i förhoppningsvis i januari 2010 vilket är deltagarnas starka önskan för att företagarna ska ha möjlighet att delta.

Studiebesök

GJØRV GÅRD

www.gjorv.no

Gården

Rolf Harry Dulum, verksamhetsledare på Gjørv gård hälsade oss välkomna och berättade först lite om gårdens långa historia. Gården har funnits i 3000 år och har alltid varit en knutpunkt för Inderøy och områden runt omkring. Bland annat fick vi veta att en period drevs gården av en ungkarl som var så hemkär att han bara lämnade Gjørv två gånger under sitt liv. Båda gångerna var det för att ta obligatorisk skärmbild/röntgen. Hade han inte åkt frivilligt så skulle polisen kommit och hämta honom och det ville han inte vara med om. 1963 kom ett lärarpar som nya ägare till gården. Gjørv gård var då i stort förfall. Nu blev huvudnäringen mjölkproduktion och gården hade 8-10 anställda. 100 ha åker brukades och ladugården fanns i nuvarande festsalen. Gården producerade även bär och potatis.



Hjortproduktion

1990 kom hjorten in i bilden och i dag finns 413 djur varav 180 livdjur. Den årliga slakten är cirka 120 djur. Stammen är rekryterad från vildfångade djur men för den som startar hjortuppfödning idag finns livdjur att köpa. Hägnet är 90 ha varav 50 ha gräs och resten utmark. Det odlas 100 dekar (10 ha) korn.

Fodret består av korn och vintertid utfodras det med gräs i rundbal. Tillskottsfoder ges för att undvika mineralbrist. Två anställda sköter driften av gården, köttproduktion, slakt och förädling. År 2000 invigdes restaurangen och intentionen var att erbjuda kunderna hela kedjan från jord till bord. De nuvarande ägarna bor i Oslo.

Slakt

Slaktlokalen består av ett slaktrum och ett kylrum på vardera ca 17 m². Mellan rummen finns en liten passage med ytterdörr ut till en liten lastbrygga. Slakten på Gjørv sker genom att de båda rummen används "skilt i tid" vilket innebär att samma rum används för olika moment vid olika tidpunkt med rengöring emellan. Vid slakt arbetar 3 personer. Djurens slaktålder är 17-18 månader och slaktvikten som eftersträvas är 78-80 kg.



Inför slakten finns slaktdjuren i en särskild del av hägnet. Där får de gå så länge att de hinner bli vana vid miljön. Levandedjursbesiktning/ante mortem görs ute i hägnet. Hägnat vilt är likställt med tamboskap men på Gjörv sker levandedjursbesiktningen i förtroende och samråd med veterinären. Bedömningen görs på avstånd. Avlivningen sker utomhus genom skjutning. Traktor används eftersom hjortarna är vana vid att traktorn kommer med mat. Det är 2-3 djur som skjuts åt gången. Avblodning genom stick sker direkt i hägnet och blodet får rinna ut i marken. Kropparna körs till slakteridörren och en kropp i taget läggs på slaktvagn och tas in i slaktrummet. Kropparna flås med hjälp av kätting och hissas upp mot taket. Skinnen tas inte tillvara eftersom det inte är lönsamt. Därefter öppnas kroppen och tas ur. Organen numreras och hängs in i kylrummet där senare post mortem besiktning sker. Slaktkroppen vägs och hängs i kylrummet där organen också finns. Slaktrummet spolats med vatten mellan varje djur och rengörs när slakten är klar.

I kylrummet sker alltså post mortem kontrollen. Kylrummet rymmer 20 kroppar och det är vad som slaktas på en dag om allt går bra. Kropparnas temperatur sänks till 8° C under första dygnet. Efter två till tre dagar parteras kropparna, sedan tas köttet tillbaka till det tidigare slaktrummet för finstyckning. Väggarna i slakteriet består av sandwedgesektioner med plastad aluminium och isolering, en vanlig konstruktion för ytor som kräver rengöring. Mörningen av det styckade köttet görs genom vakuummörning. En del kött tas till charkförädling. Det är gårdens egen personal som gör allt jobb men vid charkförädlingen lånar de lokaler hos en granne. Rolf Harry är övertygad om att även charkförädlingen skulle kunna göras i de egna lokalerna men de har inte jobbat på saken.

Restaurangkök

Restaurangköket har träbjälkar i taket. Här får de inte lov att producera till exempel paté för försäljning eftersom köket inte är godkänt som produktionslokal. Förädlade produkter för eget bruk i restaurangen går däremot bra att producera i köket. I anslutning till köket finns kylrum och lagerutrymmen.

Pris- och kostnadsexempel

Med tidigare ägare gick mycket av köttet till den egna restaurangen samt försäljning. Idag säljs det mesta direkt till privata kunder vilket ger ett bättre pris.

Prisexempel ytterfilé: 470 NOK/kg

En halv styckad hjort i låda: 160 NOK/kg. Detta är ett bra sätt att sälja eftersom alla detaljer går åt. Försäljningen av lådor går bra. Kunderna finns främst i Oslo, Trondheim och Steinkär. Kostnad för slakteribygget var ca 500 000 NOK. Renovering och ombyggnad av hela byggnaden inklusive slakteri, kök, restaurang, lagerutrymmen kostade 4-5 miljoner NOK där köket var den dyraste delen.

BERG GÅRD

www.berg-gard.no

Svein Bergfjord började med att hälsa oss välkomna och inledde med lite basfakta om gården och dess många olika verksamheter:

40 ha totalt

30 ha korn

3 ha kummin

7 ha äng

60 vinterfodrade får

16 frilandsgrisar på somrarna

Bin för honungsproduktion



Byggnad och kostnader

Huvudbyggnaden innehåller i nedre plan; kombinerad slakt-/stycknings-/chark-/honungsförädlingslokal. På andra sidan dörren finns det kombinerat produktions-/restaurangköket och därefter butikslokal. På loftet ovanpå finns restaurang. Hela huset byggdes 2002 och kostade inklusive all utrustning 1,8 miljoner NOK. Mycket av utrustningen har köpts begagnad och den egna arbetsinsatsen är inte inräknad ovan. Byggnadens tekniska värde är cirka 4 miljoner NOK.

Allt kött produceras, slaktas och säljs på gården som enligt Svein har "världens minsta slakteri", tillika Norges första godkända slakteri för småfå. Det är får och gris som föds upp och slaktas på Berg Gård. Svein menar att slakteriet var "gratis" eftersom samma lokal används för styckning genom att de arbetar skilt i tid.

Slakt, styck och chark

Ante mortem besiktning sker ute i ladan. Slakteriet består av två rum där man arbetar skilt i tid. Det första rummet används för slakt varpå kroppar och organ tas in i kylrummet. Därefter rengörs slaktrummet och ställs i ordning för styckning och charkförädling. Då rengörs kylrummet och används därefter som saltningsrum. Vid besöket var lokalen iordningställd för styckning. Vid slakt täcks snabbhacken över och styckbord bärs ut. Ett utgående hörn i väggen markerar gränsen mellan smutsig och ren zon. Två slaktare jobbar i varje zon.

Djuren hämtas ett och ett, elbedövas och avblodas utanför dörren. Kroppen läggs på slaktvagn och avhudas. Även grisar avhudas eftersom skällningskar saknas. Urtagning sker i rena zonen och kroppar och organ märks. Kroppar och organ tas in i kylrummet också där sker sedan post mortem besiktningen.

Efter slakt rengörs och desinficeras slaktrummet. Bord och bänkar sätts tillbaka, hacken täcks och lokalen används nu som styckrum. Vissa detaljer går direkt genom dörren in till köket för vidare förädling. Korvkött fryses i block som tinas ett dygn innan de används i snabbhacken. När kylrummet tömts på kroppar rengörs det och används sedan som saltrum. Genom att jobba skilt i tid kan alltså samma utrymmen används för slakt, chark och styckning. Enligt samma princip används slaktrummet även för honungsförädling.

Dagen avslutades med en middag till största delen bestående av gårdens och närområdets råvaror. Bland annat serverades en orientaliskt inspirerad lammgryta.



Deltagarförteckning

Namn	Organisation	E-post	Telefon
Norge			
Jens Eide	Hersel Gård	jenseide@online.no	+47 90 60 84 58
Svein Berfjord	Berg gård slakt, chark, restaurang	info@berg-gaard.no	+47 971 314 05
Terje Augdal	Norsk protein	terje.augdal@norskprotein.no	+47 740 64 582
Lene Scobie	Norsk bygdeturism och gårdsmat	lene@nbg-nett.no	+47 977 544 10
Kjell Albert Aurstad	Mattilsynet	Kjell.albert.aurstad@mattilsynet.no	+47 741 13 209
Ulf Harvold	Mattilsynet	Ulf.harvold@mattilsynet.no	+47 232 16 562
Sverige			
Kristian Karlsson	Öströö fårfarm slakt, chark, servering	info@ostroofarfarm.com	+46 340 45036
Anneli Söderbärke	Eget slakteri chark, gårdsbutik		
Åke Karlsson	Eget slakteri	krokeksgard@telia.com	+46 11 39 16 74
Per Nilsson	Profox konsult egenkontroll, HACCP	Per.nilsson@profox.se	+46 70 492 75 95
Stig Ericsson,	Sveriges Småskaliga kontrollförening	Stig.ericsson@enkoping.mail.telia.com	+46 171 41 10 69
Bodil Cornell,	verksamhetsledare Eldrimner	bodil@eldrimner.com	+46 63 14 60 65
Christina Hedin	Eldrimner	christina@eldrimner.com	+46 63 14 60 33
Tobias Karlsson	Eldrimner	tobias@eldrimner.com	+46 63 14 61 07
Paulo Kisekka	Livsmedelsverket, SLV	Paulo.kisekka@slv.se	+46 18 17 56 00
Finland			
Heidi Valtari	finsk projektansvarig, Åbo Universitet, Mat-Finland	heidi.valtari@utu.fi	+358 2 333 6416
Marja Lehto	Forskare, MTT Forskningscentralen för jordbruk och livsmedelsekonomi	marja.lehto@mtt.fi	+358 9 2242 5321
Harri Hahtola	förtagare med eget slakteri	harri.hahtola@netikka.fi	+358 6 472 5132
Martti Rantala	förtagare med eget slakteri	ketsunteurastamo@luukku.com	+358 40 364 9859
Juha Vuorenmaa	förtagare med eget slakteri	juha.vuorenmaa@ulvilalainen.com	+358 400 729 384
Maaria Hackzell	överinspektör, jord- och skogsbruksministeriet	maaria.hackzell@mmm.fi	+358 9 1605 2374
Marjut Hämäläinen	överinspektör, jord- och skogsbruksministeriet	marjut.hamalainen@mmm.fi	+358 9 1605 2298
Merja Tornainen	överinspektör, Livsmedelverket, Evira	merja.tornainen@evira.fi	+358 20 772 5242
Satu Salmela	överinspektör, Livsmedelverket Evira	satu.salmela@evira.fi	+358 20 772 4273
Marko Jori	ansvarig för livsmedelbranschen vid institutet Pyhäjärvi	marko.jori@pyhajarvi-instituutti.fi	+358 50 380 1621
Jonas Harald	företagsrådgivare, företagshuset Dynamo	jonas@dynamohouse.fi	+358 50 548 3400
Marjatta Rahkio	Köttindustrins forskningscentral	Marjatta.rahkio@ltk.fi	+385 40 564 0516