

Branschrådsmöte slakt & chark

Medverkande: Annelie Andersson (Åkes slakt & styckning AB/ Sveriges småskaliga kontrollslakteriers förening SSKs), Stig Ericsson, (SSKs), Åke Karlsson (Krokeks gård/Förbundet Småbrukarna), Per Magnusson (Räلتagården), Sivert Rosenholm (Hällesjö Chark) och från Eldrimner Tobias Karlsson samt Christina Hedin.

Lägesrapport från Eldrimner

Christina som vikarierat lämnar nu över slakt och charkuppgifterna till Tobias som är tillbaka på 75% efter föräldraledigheten. En ny ansökan för finansiering av Eldrimners verksamhet t.o.m. 2013 är inlämnad. Den innebär en utökad budget med bland annat 1,5 heltidstjänst på charksidan liksom ett utökad kursutbud. Det jobbas även för nya lokaler som bättre uppfyller Eldrimners behov, inte minst när det gäller kursverksamhet. Branschriktlinjerna för charkförädling som ligger på Livsmedelsverkets (SLV) bord sedan länge är fortfarande inte granskade. SSKs branschriktlinjer för slakt är däremot granskade och klara efter lång väntan. Den avslutande nordiska gårdsslaktkonferensen i Eldrimners nordiska projekt har hållits hos branschrådsmedlemmen Kristian Carlsson på Öströö fårfarm. Projektet som handlat om hur levandedjursbesiktning och omhändertagandet av slaktavfall kan förbättras kommer att slutrapporteras i mars.

Subventioner

Nuvarande slaktsubventioner är beslutade för 2010 ut och det är avgörande för en fortsatt utveckling av den småskaliga slakten att detta förlängs. Departementet har under en presentation av "Sverige det nya matlandet" visat att subventionerna ska vara kvar och enligt jordbruksministerens statssekreterare finns inga planer på att ta bort stödet. Samtidigt står det i Miljö och Jordbruksdepartementets material "Uppföljning av statens insatser för småskalig livsmedelsproduktion" att om inga andra beslut fattas kommer den nuvarande avgiftsnedläggningen att upphöra från och med 2011. Från den politiskt sakkunnige, Sofia Jöngren, har Stig fått beskedet att detta kommer beslutas i september och blir genom att det är ett riksdagsbeslut en förhandlingsfråga. SSKs kommer att göra en skrivelse för att påtala vikten av fortsatta subventioner och branschrådet

beslutade att Eldrimner gör det samma. Vi skickar även skrivelserna för kännedom till livsmedelsverket som administrerar stödet. Med ett ökat antal slakterier blir också behovet av pengar större vilket redan märks.

Avgifter

Vid förra årets möte redogjorde Sivert för hur han drabbats av en stor och omotiverad avgiftshöjning från kommunen. Han tog hjälp av Eldrimners rådgivare Per Nilsson och protesterade för att sedan förhandla med kommunen. Resultatet har blivit att kommunen ändrat riskklass och sänkt avgiften. Detta visar på vikten av att inte acceptera avgiftssättningar utan en diskussion, vilket Branschrådet starkt vill uppmärksamma sina kollegor på. Vid Særimner i höst blir det en debatt om avgifter. Temat blir "Mathantverk säljer" och charkseminarier om rökning och alternativ till tillsatser finns redan på programmet. Ett alltför välkänt avgiftsproblem är de stora skillnaderna i avgifter och tillsyn som råder. Åke ska t.ex. betala avgift på 4000kr/år enbart för sin malning med 4 prover per år. Annelie som maler betydligt mer klarar sig med 2 prover/år men måste betala för 15 tim tillsyn enbart på malningen, trots att kommunen aldrig gjort den inspektionen. Annelie betalar dessutom avgifter för både slakt och för styckningen, både till kommunen och till SLV.

Eldrimners charkkurser

Som rådet diskuterade för ett år sedan har kursutbudet utvecklats. Idag ges en översiktlig grundkurs om alla produkttyper och två olika fortsättningskurser med inriktningarna lufttorkade och värmebehandlade produkter. Förhoppningen är att förutom Jürgen Körber även knyta en av hans kollegor till kursverksamheten som då kan utvecklas ytterligare. (Fotnot: Vid Jürgens nästa kurs i mars är det nu klart att Sven Lindauer medverkar för att "läras upp" till Eldrimnerlärare/TK) Under våren inleds arbetet med att utforma ett antal nya tvådagars nybörjarkurser inom slakt och chark. Lärare här blir erfarna svenska mathantverkare, varav flera från branschrådet. Jürgen och Eldrimners charktolk Susanne Jaeggi har inlett arbetet med att ta fram en charkhandbok på svenska för mathantverkare. Jürgens arbetssituation gör dock att detta tar sin tid.

Rapport från branschrådsmedlemmarna

Stig anser att det viktigaste i nuläget är att se till att de sänkta besiktningavgifterna permanentas. Det är positivt att det byggs allt fler biogasanläggningar men det dröjer troligen fem år innan det blir ett genomslag som kan gynna ett flertal slakterier. SSKs planerar ett besök vid Konvex anläggning i Karlskoga. Stig har (liksom Tobias) blivit kontaktad angående ett norskt projekt som involverat SLU och ska titta på samband mellan djurvälstånd och köttkvalitet.

Pelle har fått ett uppdrag att arrangera en rökningsskurs som tyvärr avblåstes. Nu jobbar han i samarbete med bl.a. sin kommun och länsstyrelse med ett projekt om köttkvalitet och möjligheter till mervärden för uppfödare.

Annelie som jobbar med både slakt, charkförädling och direktförsäljning hälsades välkommen som ny branschrådsmedlem. Hon är liksom Stig aktiv i SSKs som nu jobbar på en ny hemsida liksom möjligheter till effektivisering av köttkontrollen.

Sivert har avböjt ett storjobb med lufttorkning för den sydsvenska marknaden eftersom det innebar krav på att bygga ett mottagningsstall för att upgradera det viltslakteri han hoppats kunna nyttja. I det sammanhanget diskuterades SLVs nya vägledning "Jägarens direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt" och det konstaterades att jägare får sälja ganska stora mängder vilt till butiker eller restauranger utan att köttet är besiktigt (se nedan). Rapporten kan laddas ned från <http://www.eldrimner.com/1571.chark.html>

Åke får allt fler rådgivningssamtal med förfrågningar om att starta slakteri. Åke önskar ett möte med Sofia Jöngren (Jordbruksdepartementet), Miljö och jordbruksutskottet och Livsmedelsverket för diskussion om flera av de frågor som rådet diskuterade.

Inför nästa branschråd tillfrågas Ingrid Pilto och Linda Nilsson som nya medlemmar. Stig som pensionerat sig slutar och Jenny Lundgren som haft upprepade förhinder ersätts om hon inte kan medverka vid nästa möte. Övriga medlemmar förblir de samma.

SAMMANFATTAT AV Tobias Karlsson

LEVERERA VILT TILL RESTAURANG med anledning av ett vanligt missförstånd vill vi informera om:

Jägare får leverera små mängder kött till restauranger, butiker i Sverige samt till konsumenter. Små mängder är 25 ålgar, 75 vuxna hjortar eller 250 rådjur. Köttet skall vara från djur som inte är trikinbärare. Exempel på djur som kan vara trikinbärare är björn och vildsvin.

"Det bör observeras att inget köttbesiktningsskrav föreligger i sam-

band med direkta leveranser av små mängder vilt eller kött av vilt från jägare direkt till konsument eller till detaljhandel som säljer lokalt direkt till konsument."

Detta citat är hämtat från en av Livsmedelsverkets vägledningar. Läs vägledningen: Jägarens direkta leveranser av små mängder vilt & kött av vilt.