

Branschrådsmöten

Slakt & Charkuteri

Eldrimmer kommer inte att genomföra några större förändringar med kursverksamheten inom charkområdet. Sven Lindauer kommer att vara lärare på grundkurserna och Jürgen Körber på fördjupningskurserna. Det kommer även att arrangeras ett antal nybörjarkurser. Det blir en grundkurs vecka 9 och en fördjupningskurs vecka 12. Deltagarna på alla Eldrimmers kurser betalar numer mat och fika utanför kursavgiften. Eldrimmer har fått beviljat 35 miljoner kronor för 2011–2013. Eldrimmer har även sökt pengar från Livsmedelsstrategin för ett par projekt 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 5 000 kr per dag samt resan betald. Företagaren som vill ha rådgivning betalar halva arvodet och halva resekostnaden upp till 1 500 kr och därefter hela. Eldrimmer subventionerar resten.

Tillsyn, avgifter

Åke informerade branschrådet om att Livsmedelsverket har fått 5 miljoner för kompetensutveckling, tillsyn och samordning mellan myndigheter. Livsmedelsverket har även fått 2 miljoner kronor för rådgivning till småskalig förädling. Åke har tagit ett initiativ till ett möte om avgifter och tillsyn med Livsmedelsverket och landsbygdsdepartementet. Branschrådet konstaterar att det är stora skillnader i tillsyn och avgifter på olika slakterier och charkuterier. Attityden hos vissa veterinärer är mycket beklaglig, medan andra har ett mycket bra samarbete med sin veterinär. Det är också mycket oklart hur Livsmedelsverket beräknar sin kontrolltid, eftersom den skiljer sig mycket från den tid som en kommunal inspektör använder på en motsvarande anläggning. För den kommunala tillsynen skall en förändring ske inför 2012, där även företagets storlek kommer att vägas in i antalet timmar. Livs-

medelsverket har även fått 12 miljoner till subventionering av besiktningssavgifterna och borttagande av godkännandavgiften. De har ändrat skalan från djurenheter till ton. Det innebär att ett slakteri får betala EU:s lägsta nivå för de första 150 ton som slaktas.

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. Det finns dock en paragraf som kan innebära vissa lättnader för de minsta slakterierna. Tobias kommer att åka på ett seminarium om de nya reglerna inom kort. 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 slakterinärningen även politikererna skall bjudas in.

Klagomål

Det har kommit in två klagomål, rörande Smaklust – vägvisaren på nätet, där ett företag hävdar att ett annat företag inte är ett mathantverksföretag enligt kriterierna. Branschrådet beslutade om en arbetsordning för att arbeta med klagomålen. Kontaktperson i branschrådet i chark utsågs till Anneli Andersson. Arbetsordningen för att hantera klagomål bestämdes till följande:

1. Ett skriftligt klagomål lämnas in till Eldrimmer.
2. Branschansvarig på Eldrimmer tar emot klagomålet.
3. Branschansvarig mailar eller ringer till företaget som fått ett klagomål. En kopia skickas till branschrådet.
4. Företaget svarar och den branschansvarige personen ser till att alla i branschrådet får svaret.
6. Kontaktpersonen i branschrådet ser till att branschrådet undersöker företaget och att branschrådet fattar ett beslut. Om det

behövs telefonmöte eller besök på gården så hjälper Eldrimmer till med detta.

7. Branschrådet fattar ett beslut och meddelar Eldrimmer

8. Eldrimmer skickar beslutet till företaget som klagan gäller och till företaget som har klagat.

Övrigt

Branschrådet ansåg att det var bra att det kostar pengar att tävla i SM i Mathantverk. De tyckte att det var okej 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 antligen kommit tillbaka från en första genomläsning av Livsmedelsverket.

Eldrimmer skall anställa nya personer till Eldrimmer, en redaktör till Nyhetsblad och hemsida, en brödtvecklare och en bär och grönsaksutvecklare.

Christina Hedin

NÄRVARANDE

Branschrådsmöte Slakt & Charkuteri
2011-02-01

Linda Nilsson, Dövestads Utegrisar
Thomas Bergström, Jasiri Gård
Anneli Andersson, Åkes slakt och styckning
Åke Andersson, Krokeks Gård
Sivert Rosenholm, Hällesjö Chark
Lars Hansson, Bjärhus Gårdsbutik
Pelle Magnusson, Rältagården
Tobias Karlsson, Eldrimmer
Christina Hedin, Eldrimmer

Frånvarande
Ingrid Pilto, Vildmarksgott i Vindelfjällen

Bär- och grönsaksförädling

Efter en presentation av de nya medlemmarna och en nulägesrapport diskuterade rådet certifieringsförslaget.

Certifiering

Rådet var inte odelat positiv och tog upp många frågor om syfte, regler, kontroll, marknadsföring m. m. Budskapet måste vara så tydligt och enkelt som möjligt för att märkningen ska slå igenom. Rådet tyckte att "Smaklust" vore ett bättre och mer känt märke än "Eldrimmer Mathantverk". Det ansågs vidare att förädlings-tekniken är den minsta gemensamma nämnaren inom mathantverket och att det därför i en ansökan om certifieringen bör frågas efter hur processerna styrs. De sökande bör dessutom skriva under på att de godkänner viss kontroll. Denna diskussion fortsatte under eftermiddagen i det gemensamma branschrådsmötet.

Smaklust – vägvisaren på Internet

Vidare diskuterade rådet att Vägvisaren bör göras mer känd genom att förenkla länkningen från Eldrimmers hemsida, och genom att de som är med uppmuntras till att länka dit från sina egna hemsidor. För att hålla informationen aktuell bör kanske en e-post gå ut årligen med förfrågan om företagen fortfarande vill vara med och om deras produktionsätt förändrats.

Aktiviteter

Rådet gick igenom förra årets aktiviteter och funderade kring kommande. Bland annat gavs förslag på studieresa 2012 inom t. ex. mjölksyrning (Korea/Kina), småskalig utrustning (Ungern), senap (USA), samt en sorts "seminarieresa" på tema "Våga växa" med besök till mässor, grossister och gårdsbutiker för att titta på och diskutera kring olika lösningar att sälja sina produkter. Rådet fick sedan se delresultatet från den utvärdering som nyligen e-postats ut som en enkätundersökning. Den ansågs ha varit lätt att fylla i. Rådet tog upp många punkter kring SM



FOTO Eldrimmer

i Mathantverk som Viktoria tog med sig till tävlingsrådet dagen efter.

Utvecklingsarbete

Vidare har Eldrimmer sökt pengar för ett utvecklingsarbete kring framställning av eget pektin från det som förr kallades "livsmedelsstrategin". Besked om detta ettåriga projekt kommer i mars. Flera deltagare i rådet var intresserade av att delta. Rådet föreslog teman för framtida utvecklingsarbeten, bl. a. att hitta de bästa produktionsmetoderna för att bevara vitaminhalten. Det ansågs även intressant att jobba mer med smak, t. ex. att ta fram en sensorisk metod för mathantverk och jobba med hur smaken förändras beroende på tid och konserveringsmetod.

Rådgivning

Rådgivningsatsningen mathantverkare till mathantverkare ska under 2012 byggas ut med rådgivning på plats, vilket rådet tyckte var en bra idé. Rådet fick ta del av arbetsmaterialet för en Handbok i bär- och grönsaksförädling och uppmuntrades att komma in med synpunkter framöver. Förslag om sensorik och ergonomi kom genast upp.

Eldrimmer på Internet

För Eldrimmers hemsida har statistik tagits fram som rådet tittade på. De tyckte att det var intressant att besökantalet stadigt ökat. De funderades kring hur

de besökare som inte kommit till sidan direkt eller via Google, hittat dit och rådet menade att informationen kan riktas beroende vilken målgrupp som besöker sidan under olika årstider. Vissa förslag till förbättringar gavs också. Rådet tyckte också att Eldrimmer bör vara mer aktiva på Facebook. Rådet saknade i övrigt något informationsmaterial om Eldrimmer och har i efterhand fått kursblad att dela ut. Till sist kom rådet med ett helt nytt förslag om att starta en webbplats/blogg dit mathantverkare kan vända sig med specifika frågor om tillsyn och jämföra sig med varandra. Det som är godkänt på ett ställe bör vara godkänt överallt, så med informations-spridning kan en lägsta tillåten nivå hittas och mathantverkare kan stärka varandra i detta.

Viktoria Vestun

NÄRVARANDE

Branschrådsmöte Bär- och grönsaksförädling 2011-02-01

Carina Dalunde, Norra Stene skaffer
Helena von Bothmer, Kosters Trädgårdar
Jan-Anders Jarebrand, Örtagård Öst
Tom Olefalk, Tistelvind
Kerstin Biärsjö, Hallongården
Olle Bengtsson, Matskaparna i Dalarna
Viktoria Vestun, Eldrimmer