

April 2011

Slaughtering at farm in Nordic countries

Development by improvements in live animal inspection and slaughter waste treatment

Tobias Karlsson

Participants:

Sweden

Eldrimner the Swedish national centre for small-scale artisan food processing

Bodil Cornell

Director

Tobias Karlsson

Butchery and Charcuterie Consultant

Christina Hedin

Substitute Butchery and Charcuterie Consultant

2008-01 to 2008-06 and 2009- 05 to 2010-01

Linda Wirén

Substitute Butchery and Charcuterie Consultant

2007-09 to 2008-02

Finland

University of Turku

Heidi Valtari

Coordinator Theme group Food-Finland

Norway

Mattilsynet, Norwegian Food Safety Authority

Jens Eide

Consultant

Ísland

The Farmers Association of Iceland

Árni Jósteynsson

Consultant

Participant 2007-2008

Title: Slaughtering at farm in Nordic countries Development by improvements in live animal inspection and slaughter waste treatment

Nordic Innovation project number: 06428

Author: Tobias Karlsson

Institutions: Eldrimner the Swedish national centre for small-scale artisan food processing, University of Turku Theme group Food-Finland, Mattilsynet Norwegian Food Safety Authority and The Farmers Association of Iceland

Abstract:

The Nordic countries develop small-scale artisan food craftsmanship that provides high quality products with unique flavour and identity. There are, at the same time, some obstacles for more companies to start and develop. Local food-processing offers the potential for profitability in agriculture and rural development. Despite common regulatory framework, the Nordic countries have few slaughterhouses compared to many other parts of Europe. This leads to longer animal-transports and lower meat quality. More small slaughterhouses would benefit animal welfare, meat quality, artisan food craftsmanship and environment. More people would have access to good, locally produced food.

A Nordic conference on small-scale slaughter in 2006 was attended by entrepreneurs, authorities and experts from Sweden, Finland and Norway. Two areas were identified as particularly important for the establishment of more abattoirs in the North: improvements in live animal inspections and disposal of offal. The overall project goal has been to contribute to improvements in this process that more small slaughterhouses can be started.

In this project, small slaughterhouse entrepreneurs, officials and experts have continued to meet at three Nordic seminars. It has guided the direction of other activities, such as surveys, information to farmers, politician debate, and compost-trial at a small scale slaughterhouse. Broad support from all the professions has been the aim and the project has contributed to increased dialogue and exchanges over both professional and national boundaries. Through this collaboration suggestions from small slaughterhouses have been forwarded to those working with the new EU regulations for animal by-products.

One of the purposes for the cooperation was that ideas supported by several countries should prevail over both national and EU authorities. It has also been shown that many improvements that small slaughterhouses need, would require changes in regulations, which will require political will and decision-making.

Topic/NICE Focus Area: New Nordic Food (XX)

ISSN: XXXX-XXXX

Language: Swedish **Pages:** 43

Key words: slaughter, slaughterhouse, small-scale slaughter, farm slaughter, abattoir, butchery, cured meat, meat, quality of meat, meat inspection, local food, artisan food, agriculture, animal ethics, animal transportation, live animal inspection, post mortem, ante mortem, slaughter waste, animal by-product, compost, biogas, rural development, EU legislation, transports of animal

Distributed by:

Nordic Innovation
Stensberggata 25
NO-0170 Oslo
Norway

Contact person:

Tobias Karlsson, Butchery & Charcuterie Consultant
Eldrimner the Swedish national center for artisan food
Ösavägen 30
836 94 Ås
Sweden
Phone +46 (0)63 14 61 07
e-mail tobias@eldrimner.com
www.eldrimner.com

Executive summary

The purpose of the project

The main objective was to increase the number of small slaughterhouses in the Nordic countries by contributing to improvements in two main areas: handling offal (farm-slaughter waste) and live-animal inspection before slaughter. These areas were identified as main obstacles for the businesses at an earlier Nordic seminar about small-scale slaughter.

The objectives were:

- To contribute to improvements in the two main-areas, with a comprehensive view. From live animal to ready meat-product with focus on quality and product safety.
- Find constructive solutions to take care of offal locally in a safe and cost-effective way, primarily by decomposing.
- Find constructive solutions for simplified control systems with a higher degree of self-monitoring of the live-animal inspection before slaughter.
- Increase the use of the good breeder stock and utilise the knowledge that veterinarians have of stock with good animal health and easier inspection of the meat.
- Work for change of the rules meat inspection so that certain conditions are taken into account. It is, for example, reasonable to believe that animals slaughtered at the same farm have a lower occurrence of injuries due to transportation.
- Public authorities within the Nordic countries should utilise the possibilities that EU's food legislation allows regarding the development of the slaughtering/meat processing business

The study has achieved this aim by:

- Gathering Nordic small slaughter businesses, national authorities and experts at three Nordic seminars aiming to increase dialogue, exchange of experiences and agreements between professionals and trying to find creative solutions to problems on a broad scale.
- The outcome of the seminars decided which methods and activities that should be used, and that would best contribute to the purposes of the project.

Methods

The Nordic seminars has been used as one of the main methods in this project, where different ways of working has been used , such as lectures, discussions ,workshops, visiting small slaughterhouses for the purposes of study and interchange of experiences. The seminars have been documented and reports have been sent to all participants.

Based on the outcome of the seminars, different methods have been chosen for project-activities:

- Inquiries; Interviews, at the beginning of the project, with small slaughter businesses to get more actual information about focus areas. Inquiry of volumes and type of offal in Finland, practical procedure in offal treatment in Sweden and the results from the procedures used for live animal inspection in Sweden was also studied.
- Coordinated the work of the project group on comments, of the European Union's proposal for new animal by-product regulation, and circulated them for consideration. The comments and points of views were all based on what small slaughter-businesses had presented in the project.
- A compost-experiment at a small-scale slaughterhouse has been done in Finland.
- An exhibition held at the largest Nordic agriculture-fair informing meat breeders about possibilities in small-scale slaughter and processing.
- Arranged a debate of the projects focus-areas with Swedish parliamentarians and agricultural-politicians.
- Dispersing of information through articles and on the internet.

Main results and conclusions

The realisations of the Nordic seminars and different activities mentioned above are also project-results in it self. It's often hard to know the total effect of separate activities and also of the project altogether. The main idea has been to realise activities that has broad support and purpose to fulfil the aims of the project.

Changes in general take long time, and the work in this field is no exception. The work is also very complex and depends on many different factors. However, the impression is, that the project has had a positive effect for development of small slaughterhouses in the Nordic countries that have participated in this work.

During the project the number of small slaughterhouses has changed in all the project countries. It's only in Sweden that there has been an increase, 28 new smaller slaughterhouses were approved in 2006-2010. Where as in Norway and Finland there has been small decrease in the few last years. However, possibilities for increasing the numbers here have also been identified. The improvement in Sweden can partly be explained by reduced charges for meat inspection after slaughter. Finland is now considering doing the same. This is one example of how this co-operation has contributed to development. One effect of the project that can't be measured is the spreading of knowledge about small-scale slaughter and its positive outcome. This has contributed to a growing interest from meat breeders.

Handling offal and live-animal inspection before slaughter are strongly

regulated by legislation. It's been made plain that changes in this area demanded by the business often need changes in legislation, or interpretation of existing legislation. No changes in legislation were made during the project-period. Just after the project EU's new animal by-product regulation, for which the proposals for change suggested by project group, was introduced. It remains to see if the new regulations will make it any easier for small slaughterhouses.

Changes of rules require political decisions. It is clear that politicians do not have the knowledge on the handling of offal at small slaughter-houses. At the start of project, civil servants involved, seemed to think that of changes were not possible. The dialog and understanding between the groups involved improved as the project progressed. The positive results of this process needs to be continued.

During the project, it has often become clear that the ideas and needs for improved conditions for running small slaughterhouse-businesses very often are the same in all the participating countries. It appeared, for example in the joint-work responses, on EU's new Regulation on animal by-products. This co-operation was made possible entirely thanks to the project.

The project's main issues, live-animal inspection and disposal of slaughter waste, has always been considered the most important and that need to be improved for the development of small-scale slaughter in the north. Another major area that needs improvement is different type of education that is tailored for small-scale butchers and artisan food entrepreneurs. Of all the issues identified during the project, the need for adapted education has been the most important.

Recommendations for continued work

The project has from the start had some clear ambitions:

- That all the professionals involved in small-scale-slaughter should take part.
- The views and experiences of the practitioner will be considered as most important in order to improve the conditions for entrepreneurship that the project is trying to achieve.
- That decisions about what should be done in the project will be decided from the outcome of the joint seminars and not in advance by the project management

The conviction that this is the right approach has been strengthened during the project. For further development, the broad base is further enhanced by greater involvement of politicians, and in some cases, from relevant authorities. Faster development can also be reached, by increase the knowledge about small slaughterhouses of responsible officials and politicians. Greater knowledge on the subject could even increase their

interest and commitment for change. It can also be an advantage if the representatives in project management of all participating countries have roots in an affiliated organization.

The model for the New Nordic Food, are the established world cuisines. They are found in areas with highly developed artisan food based on tradition and innovation. Artisan food also benefits development in gastronomy and the food-processing industry. To achieve such a development in the Nordic countries more small slaughterhouses are needed. Big steps can be taken for the ideas of New Nordic Food when all involved participants understand this connection and work together through comprehensive approaches and dialogue for common goals.

Innehållsförteckning

1. Bakgrund.....	1
2. Syfte, mål och avgränsning.....	2
3. Metoder.....	4
3.1 Nordiska gårdsslaktseminarier	4
3.1.1 Seminariedeltagarna	4
3.1.2 Föredrag	5
3.1.3 Workshops.....	5
3.1.4 Studiebesök på slakterier.....	5
3.2 Andra arbetsmetoder	5
3.2.1 Styrgruppsmöten	5
3.2.2 Utredningar	5
3.2.3 Samordnat remissvarsarbete.....	6
3.2.4 Komposteringsförsök.....	6
3.2.5 Utställning på Lantbruksmässa	6
3.2.6 Politikerdebatt.....	6
3.2.7 Informationsspridning, rapporter artiklar	6
4. Genomförda aktiviteter	8
4.1 Seminarium i Finland 2008	8
4.1.1 Levandedjursbesiktning	8
4.1.2 Slaktavfall	9
4.2 Övriga aktiviteter 2007- 2008	12
4.2.1 Undersökningar slaktavfall.....	12
4.2.2 Remiss för EU:s nya ABP-förordning	12
4.2.3 Information 2008.....	14
4.3 Seminarium i Norge 2009	15
4.3.1 Levandedjursbesiktning	15
4.3.2 Slaktavfall/ ABP	16
Kommentarer till ABP-förordningen	17
Finsk avfallsguidedbok	17
Erfarenheter från implementering av nya hygienregler	17
Gruppvis och gemensam diskussion slaktavfall/ ABP	18
Sammanfattning av seminariet med förslag för projektets fortsättning.....	20
4.4 Övriga aktiviteter 2009	21
4.4.1 Slaktavfall	21
4.4.2 Levandedjursbesiktning	21
4.4.3 Information 2009.....	21
4.5 Seminarium i Sverige 2010	22
4.5.1 Summering och rapportering	22
4.5.2 Levandedjursbesiktning	22
Finska Jord- och skogsbruksministeriets arbete för förbättrade förutsättningar.....	22
Utredning av levandedjursbesiktningens resultat i Sverige	24
4.5.3 Andra frågor till Livsmedelsverket.....	25
Viltkött	25
Malningsavgifter	25
Utebliven levandedjursbesiktning.....	25
Subventionsstopp.....	26
Egenkontroll inom köttkontrollen	26
Avlivning i djurstall eller hage.....	26

Gruppdiskussioner levandedjursbesiktning.....	26
4.5.4 Slaktavfall – animaliska biprodukter (ABP)	28
Regelverk för animaliska biprodukter	28
Komposteringsförsök i Finland.....	29
Gruppdiskussioner om slaktavfall/ ABP	30
4.5.5 Konferenssummering – vad tar vi med oss för framtiden?	33
Information 2010.....	33
4.6 Studiebesök på små slakterier.....	33
5 Diskussion	34
5.1 Utvecklingen för små slakterier	34
5.2 Levandedjursbesiktning	35
5.3 Slaktavfall	37
5.4 Utbildningsbehov	38
5.5 Fortsatt utvecklingsarbete	38
6. Deltagare.....	40
7. Källor	42

Förord

Småskalig slakt är ett viktigt förädlingsled i kedjan från levande djur till färdiga kött- eller charkprodukt av högsta kvalitet. Jämfört med många andra delar av Europa är småskalig slakt inte särskilt utvecklad i Norden, trots goda naturliga förutsättningar och EU-gemensamt regelverk.

Slaughtering at farm in Nordic countries utgår från ett Nordiskt seminarium kring gårdsnära slakt och livsmedelsförädling. Det arrangerades av Eldrimner, nationellt resurscentrum för mathantverk, på uppdrag av NordFram 2006. Där samlades små slakteriföretagare, myndighetsrepresentanter, rådgivare och experter från Sverige, Finland och Norge, för att diskutera möjliga vägar till utveckling av branschen. För att utveckla småskalig slakt krävs helhetssyn och konferensen utmynnade i att detta projekt inriktats på två huvudfrågor, nämligen omhändertagande av slaktavfall och utveckling av levandedjursbesiktningen, ante mortem.

Genom projektet har omhändertagande av slaktavfall och utveckling av levandedjursbesiktningen stått sig som de prioriterade frågorna för att uppnå bättre förutsättningar och utveckling av små slakterier. Fler små slakterier skulle bidra till att lyfta Norden inom mathantverk, gastronomi och annan livsmedelsförädling också i ett internationellt sammanhang. Det är en målsättning med huvudprojektet Ny Nordisk Mat som Slaughtering at Farm in Nordic Countries är en del av.



Foto: Pia Nordlander

1. Bakgrund

Mycket händer idag inom det nordiska mathantverket. Smaken har satts i fokus och småskaliga förädlare uppmärksammas allt mer för sina unika hantverksmässigt framställda produkter. Vid Eldrimner, nationellt resurscentrum för mathantverk i Sverige, ser vi hur näringen utvecklas, nya företag etableras och konsumenternas intresse för hantverksprodukterna ökar. Samtidigt ser vi också hinder för att företag ska kunna startas och utvecklas. Inom lantbruket finns en utveckling mot storskalig produktion och det är svårt för små lantbruksföretag att överleva. En god möjlighet till lönsamhet är att skapa mervärde genom att själv förädla sin råvara. Bland t.ex. mjölkproducenter sker en sådan utveckling genom att allt fler gårdsmejerier etableras.

Inom slakt och charkuteri finns också exempel på småskaliga producenter som framställer attraktiva och unika produkter av hög kvalitet. Högsta kvalitet och smak i kött- och charkprodukter får man från djur som inte utsatts för långa transporter och stress. I Norden finns goda förutsättningar för hög köttkvalitet genom kunniga uppfödare. De avgörande faktorerna för kvaliteten blir transport, stressnivå och slaktens utförande. I samma takt som livsmedelsförädlingen blivit allt mer industrialiserad har utvecklingen i Norden gått mot allt färre och större slakterier. Det är ett problem som hämmar möjligheterna till utveckling av hantverksmässig och småskalig förädling. En baksida med få och stora slakterier är att kvaliteten blir liggande kvar på transportvägen.

Tillämpningen av EU:s Livsmedelsförordningar innebär svårigheter för företag som vill starta gårdsslakt i liten skala och deras möjligheter att arbeta med hela kedjan från djur till färdig produkt. Problematiken finns i hela Norden och näringen upplever ofta att andra Europeiska länder har en flexiblare regeltolkning som gynnar gårdsföretagen inom kött och charkförädling. Trots goda förutsättningarna för uppfödning, t.ex. tillgång på betesmark, ligger Norden långt efter stora delar av Europa när det gäller värdeskapande genom förädling. Det kan ändras genom att skapa bättre förutsättningar för många små slakterier och charkuterier, t.ex. på gårdar. Alla deltagarländerna i detta projekt har i dagsläget under eller långt under 100 slakterier per land. Det kan jämföras med Österrike som har 5000 slakterier och en befolkning på 8 miljoner invånare. Inom området småskalig slakt är det långt kvar innan vi kan tala om jämlik konkurrens på EU:s inre marknad. (Karlsson, 2006).

Utveckling av småskalig gårds- och gårdsnära slakt skulle medföra en rad positiva effekter. Att färre djur utsätts för långa stressande transporter ger vinster som bättre djurvälstånd, minskad miljöpåverkan och högre köttkvalitet. Samtidigt skulle fler människor få tillgång till bra och närproducerad mat. När lantbrukare själva kan slakta och förädla sina råvaror ger det värdeökning som ger möjligheter att bo kvar på landsbygden, alltså landsbygdsutveckling. Ett återuppsving för en Nordisk tradition av slakt och chark skulle ge fler producenter av högkvalitativa kött- och charkprodukter en större mångfald av spännande och läckra kött- och charkprodukter. Tillväxt skulle uppnås genom att många nya företag kan startas.

2006 arrangerade Eldrimner på NordFrams uppdrag ett Nordiskt Seminarium om gårdsnära slakt. Deltagarna var från näringen, myndigheter och rådgivare i Norge, Finland och Sverige. Under seminariet identifierades att antal områden som utgör viktiga hinder för utvecklingen av småskalig slakt. (Cornell, Karlsson, 2006) Två av de utpekade flaskhalsarna för utveckling har bedömts som särskilt lämpliga att arbeta med genom nordiskt samarbete och utgjorde huvudinriktningarna i ansökan för detta projekt. Huvudinriktningar är förändrad levandedjursbesiktning eller ante-mortem kontroll, samt förbättringar inom omhändertagande av slaktavfall. Dessa inriktningar är de prioriterade frågorna för detta projekt därför att förenklingar och förbättringar inom de två områdena direkt skulle ge bättre förutsättningar för gårdsslakt och småskalig slakt i Norden.

2. Syfte, mål och avgränsning

Syftet med detta projekt är att bidra till bättre förutsättningar för små slakterier i Norden genom förbättringar inom områdena levandedjursbesiktning och omhändertagandet av slaktavfall. Den övergripande målsättningen för projektet blir därmed att antalet småskaliga slakterier i Norden ska öka.

Projektet syftar också till att utveckla småskalig slakt utifrån ett helhetsperspektiv med hela kedjan från levande djur till färdig produkt så att företagare får bättre förutsättningar att arbeta med hela förädlingskedjan om de önskar. För detta ska projektet söka konstruktiva lösningar på problem som bidrar till att kvalitetsprodukter kan framställas av egen köttråvara och transporter av levande djur kan minskas. Högsta kvalitet och produktsäkerhet ska genomsyra arbetet.

Det Nordiska seminariet 2006, se ovan, syftade till att peka ut de viktigaste faktorerna för positiv utveckling av gårdsnära slakt i Norden. Det här projektets har utgått från resultatet av det seminariet.

Mål för levandedjursbesiktning

- Hitta konstruktiva lösningar för ett förenklat köttkontrollsystem med högre grad av egenkontroll i levandedjursbesiktningen.
- Verka för att den kunskap om en djurbesättnings hälsa som finns hos uppfödare och besättningsveterinärer tillvaratas bättre i köttkontrollen.
- Verka för att köttkontrollen utformas så att förutsättningar vid anläggningen bättre kan vägas in, t.ex. god kännedom om besättnings hälsa vid slakt av egna djur i eget slakteri.

Levandedjursbesiktningen eller Ante-Mortem kontrollen, innebär stora kostnader per kilo kött vid små slaktvolymmer. Nuvarande utformning, där endast veterinär får göra bedömningar, gör att djuruppfödaren frångår möjligheten att fullfölja det ansvar han ändå alltid är skyldig att ta för sina djurs hälsa. Det ligger framför allt i uppfödarens, slaktarens och förädlarens intresse att aldrig sälja dåliga produkter. Vid gårdsslakt kan detta handla om en och samma person. Genom EU:s hygienpaket har allt högre grad av egenkontroll införts inom livsmedelsförädling, men kött är undantaget från utökad egenkontroll. Projektet vill bidra till en ny utformning av köttkontrollen där levandedjursbesiktningen utförs genom en högre grad av egenkontroll och bättre tillvaratar de kunskaper om djurens hälsa som finns hos uppfödare, besättningsveterinärer och slaktare. En målsättning är också ett system som bättre tar tillvara förutsättningar vid anläggningarna, t.ex. borde djur som slaktas på egen gård rimligen ha en lägre förekomst av transportskador och kontrollen anpassas efter det.

Mål för slaktavfall

- Hitta konstruktiva lösningar för att säkert och kostnadseffektivt omhänderta slaktavfall
- Hitta lösningar som bidrar till; lokalt omhändertagande, kretsloppstänkande, miljöhänsyn och resursnyttjande, i första hand genom kompostering.

Omhändertagande av slaktavfall eller slaktbiprodukter, utgör en stor kostnad per kilo kött vid små slaktvolymmer. Slaktbiprodukter kan vara en tillgång och resurs genom att användas som råvara för annan förädling. Kraven för hur slaktbiprodukter ska omhändertas är noggrant reglerad och för omhändertagande av riskavfall finns så få aktörer att det i praktiken är en monopolmarknad i varje land. I detta projekt används ofta benämningen ”slaktavfall” i stället för ”slaktbiprodukter” eftersom materialet i dagsläget snarare utgör ett problem att bli kvitt i stället för en resurs.

Mål för både levandedjursbesiktning och slaktavfall

- Högsta kvalitet och produktsäkerhet i alla led ska genomsyra projektets arbete.
- Verka för att hitta kostnadseffektiva metoder som är rimliga och praktiskt genomförbara för småskaliga producenter.
- Hitta vägar för Nordiska myndigheter att bättre nyttja de möjligheter som EU:s livsmedelsförordning ger när det gäller att utveckla kött- och charknäringen.
- Bidra till kunskaps- och erfarenhetsutbyte mellan producenter, experter och myndigheter från Norden, både inom projektets arbetsområden och för slakt/chark i allmänhet.
- Bidra till förändring av EU:s lagstiftning där det anses nödvändigt.

Båda de utpekade inriktningarna är mycket komplexa och påverkas av en rad olika faktorer som olika EU-regleringar, nationella regler, föreskrifter, tolkningar och tillämpningar. Flera olika nationella myndigheter ansvarar för olika delar i detta. Viktiga förutsättningar som avgifter och subventioner ändras då och då vilket kan förändra företagens förutsättningar plötsligt och drastiskt. Dessutom påverkas förutsättningarna för småskalig slakt av andra faktorer som detta projekt inte arbetat med. Den övergripande målsättningen att öka antalet slakterier i Norden under projekts tre år kan anses väl optimistiskt, men är ändå vad projektet i slutändan syftar till.

Detta projekt är en del av Nordiska Ministerrådets satsning Ny Nordisk Mat. Där finns en strävan att det Nordiska köket ska komma att betraktas som framstående i världen och bli ett av de främsta världsköken. (Nordic Innovation, 200X) Med en sådan strävan måste man fråga sig vad de etablerade världsköken som Frankrike eller Italien har gemensamt. Ett viktigt svar är att de parallellt med livsmedelsindustrins framväxt och utveckling hela tiden har sett till att bibehålla en stark sektor med småskalig och hantverksmässig livsmedelsförädling. En stark mathantverksnäring som skapar förstklassiga produkter utvecklar både gastronomi och livsmedelsindustri i landet. Mathantverket är en viktig gemensam nämnare för världsköken. Fler småskaliga slakterier är en viktigt förutsättning för en sådan utveckling också i Norden.



Foto: Eldrimner, Christina Hedin

3. Metoder

En viktig utgångspunkt för projektet har varit att verka för mera samarbete, utbyte och samsyn mellan de olika berörda yrkesgrupperna som på olika sätt arbetar med och påverkar förutsättningarna för små slakterier. De medverkande har varit slakteriföretagare, branschorganisationer, myndighetspersoner, rådgivare, experter och politiker. Projektet har strävat efter att särskilt ta fasta på slakteriföretagarnas kunskande och erfarenhet eftersom det är den praktiska verkligheten hos små slakterier projektet vill bidra till att utveckla.

Den övergripande arbetsmetoden för projekt har varit;

1. Nordiskt seminarium med föredrag och workshops som utmynnar i förslag för det kommande årets projektaktiviteter.
2. Styrgruppen fastställer kommande årets aktiviteter, metoder för dem och samordnar arbetet.
3. Aktiviteter utförs genom flera olika metoder t.ex.; utredningar, praktiskt försök eller arrangemang av politikerdebatt.
4. Nytt Nordiskt seminarium efter ett år med uppföljning av genomförda aktiviteter, föredrag och workshops. Konferensen utmynnar i förslag för nästkommande års projektaktiviteter.
5. Vidare från punkt 2 tills projektets avslutning med ett tredje nordiskt gårdsslaktseminarium.

3.1 Nordiska gårdsslaktseminarier

Arrangemanget av tre Nordiska gårdsslaktseminarier med ett års mellanrum har varit återkommande genom projektet. Seminariernas fullständiga innehåll redovisas i separata rapporter för respektive seminarium;

- Januari 2008 i Åbo, Finland (Wirén, 2008).
- Januari 2009 i Jægtvolden, Inderøy, Norge (Hedin, Karlsson, 2009)
- Januari 2010, Öströö, Sverige, (Karlsson, 2010)

Dessa seminarier har syftat till att identifiera problem och vägar till kreativa lösningar genom konkreta arbetsområden som behöver utvecklas. Metoden att låta seminariernas utfall peka ut inriktningen för projektets övriga aktiviteter valdes för att skapa största möjliga nytta av projektets resurser. De behov av fortsatt arbete som seminarierna har visat på har det sedan jobbat vidare med genom olika aktiviteter i deltagarländerna. Seminarierna har även varit den huvudsakliga metoden för att uppnå projektmålet; ”Bidra till kunskaps- och erfarenhetsutbyte mellan producenter, experter och myndigheter från Norden, både inom projektets arbetsområden och för slakt/chark i allmänhet.”, se ovan. Som ett led i ökat kunskapsutbyte har också studiebesök på små slakterier ingått som vid alla nordiska seminarier. Se vidare nedan.

3.1.1 Seminariedeltagarna

Projektets styrgrupp enades från start om att en brett sammansatt grupp medverkande var en förutsättning för att uppnå förändring. Därför har seminariedeltagarna representerat alla berörda yrkesgrupper i alla deltagarländerna. Projektets arbetsområden behövde belysas ur olika synvinklar och erfarenheter eftersom frågorna är mycket komplexa. Förståelsen mellan olika yrkesgrupper för de problem som projektet strävar till att förbättra behövde också ökas. Kunskapsutbyte mellan yrkesgrupperna sågs som väg till nya idéer och lösningar. Ytterligare

ett viktigt skäl till bred sammansättning var att de möjliga vägar till förändring som projektet förhoppningsvis skulle kunna identifiera också behövde förankras hos de olika yrkesgrupperna.

De flesta seminariedeltagarna har varit de samma genom projektet och många medverkande redan vid det Nordiska Gårdsslaktseminariet 2006 som föregick detta projekt (Cornell, Karlsson 2006). Avsikten med att bibehålla samma seminariedeltagare från år till år var att skapa kontinuitet i projektet och ge förutsättningar för att komma ett steg längre vid varje ny sammankomst, i stället för att behöva börja om från början med nya medverkande. Förutom de återkommande deltagarna har även specifika experter inbjudits vid enskilda seminarier.

3.1.2 Föredrag

Ett återkommande inslag under seminarierna har varit föredrag och presentationer. Ämnen och föredragshållare har valts ut av styrgruppen utifrån vad som ansåts mest givande för projektet i olika skeden. Eftersom alla de återkommande seminariedeltagarna är involverade i projektets arbetsområde har ofta någon av dessa varit föredragshållare. Även andra personer med specifika kunskaper har bjudits in och medverkat som föredragshållare. Syftet med föredragen under seminarierna har varit informationsspridning, uppdatering i sakfrågor, att hitta nya vinklingar på projektets utpekade arbetsområden och att ge underlag för fortsatt workshoparbete.

3.1.3 Workshops

Alla seminarier har innehållit grupparbeten i smågrupper där deltagarna blandats mellan yrkesgrupper och länder. Gruppernas uppgift har varit att hitta kreativa vägar till lösningar på olika problem inom projektets arbetsområden. Som utgångspunkt för diskussionerna har det funnits förberedda frågeställningar. Resultaten har sedan redovisats inför hela seminariegruppen. Detta har i sin tur utgjort underlag för fortsatt gemensam diskussion och i slutändan att utforma projektets kommande aktiviteter.

3.1.4 Studiebesök på slakterier

Samtliga nordiska gårdsslaktkonferenser har också innehållit studiebesök på små slakterier. Detta för ett större och konkret utbyte av erfarenheter och mellan alla yrkesgrupper och för att bidra till nya idéer och lösningar på projektets problemställningar.

3.2 Andra arbetsmetoder

3.2.1 Styrgruppsmöten

Styrgruppen har bestått av projektledarna för respektive land, som för svensk del även varit projektledning. Utifrån seminariernas utfall har styrgruppen fastställt en rad aktiviteter och metoder för dessa. Aktiviteterna har dels utförts genom samarbete mellan deltagarländerna och dels i enskilda deltagarländer. Alla aktiviteter har utgått från behov och förutsättningar. Resultat och erfarenheter från nationella aktiviteter har utbytts kontinuerligt i styrgruppen. Metoderna som har används och exempel på genomförda aktiviteter för respektive metod redovisas nedan.

3.2.2 Utredningar

- Nulägesanalys inför första seminariet i Åbo genom undersökning av små slakteriers förutsättningar inom levandedjursbesiktning och slaktavfall i praktiken. Intervjuer och sammanställning. Redovisas i seminarierapportrapport från Åbo. (Wirén, 2008)
- Utredning av volymer och kategorier slaktavfall hos små slakterier i Finland samt författande och utgivning av handbok som sammanställer och förtydligar gällande

regelverk. Utarbetad genom samarbete med småföretagare, myndigheten för livsmedelssäkerhet EVIRA och specialister i syfte att underrätta för näringen. (Lehto, 2008)

- Intervjuundersökning kring slaktavfall med slakteriföretagare i Sverige. Redovisat i rapport (Runsten Norlander, 2008)
- Utredning av utfallet av levandedjursbesiktningar i Sverige. Insamling och sammanställning av kontrollanmärkningar. Redovisat i rapport. (Wedin, 2010)

3.2.3 Samordnat remissvararbete

Samarbete i Styrgruppen kring remissvar för EU:s nya förordning för animaliska biprodukter (ABP). Synpunkter i remisserna har samordnats och utgått från vad som framkommit vid projektets seminarier och några av de utredningar som gjorts enligt ovan. Genom styrgruppens samarbete har gemensamma ståndpunkter framförts till respektive nationell myndighet i remissvar och vid hearings. Metoden att samarbetet kring remisser för nya ABP-förordningen valdes med förhoppningen att synpunkter som kommer från flera medlemsstater eller EES-land (Norge) väger tyngre gentemot EU. (Karlsson, 2008)

3.2.4 Komposteringsförsök

Utformande och genomförande av ett praktiskt försök med öppen kompostering av slaktavfall vid ett gårdsslakteri i Finland. Utfört på projektets uppdrag genom Finlands projektledare Heidi Valtari från Utbildnings- och utvecklingscentret vid Åbo Universitet. Försöket utfördes av Forskningscentralen för jordbruk och livsmedelsekonomi MTT. I arbetsgruppen ingick även Livsmedelssäkerhetsverket EVIRA och Jord- och skogsbruksministeriets avdelning för livsmedel och hälsa. Analyser gjordes av temperaturer och smittoämnen vid varm och kall årstid. (Lehto, 2010)

3.2.5 Utställning på Lantbruksmässan

Utställning på Elmia Lantbruksmässan under fyra dagar i oktober 2008 i samarbete med Sveriges Småskaliga Kontrollslakteriers Förening och Eldrimners rådgivare inom regelverk, Per Nilsson, Profox. Information och rådgivning genom utställningsmonter samt sex anföranden om möjligheter inom gårdsslakt från scen. (Karlsson, 2009)

3.2.6 Politikerdebatt

Seminarium och debatt om slaktavfall med ansvariga riksdagspolitiker från Miljö- och Jordbruksutskottet, Jordbruksverket samt små slaktföretag under Eldrimners idé och kunskapsforum Särimer. (Rosborg, 2008)

3.2.7 Informationsspridning, rapporter artiklar

De genomförda aktiviteterna har kontinuerligt redovisats genom utgivande av rapporter, artiklar och en handbok för vilken det även skickades ut ett pressmeddelande (Waltari, 2008). Det material som framställts i projektet har spridits till målgrupperna genom projektledaren för respektive land och deras nätverk, främst genom e-postutskick. Styrgruppens medlemmar har också skrivit ett antal artiklar om de aktiviteter som utförts i projektet. I Sverige har de publicerats i Eldrimners Nyhetsblad och hemsida www.eldrimner.com/13068.gardsslakt.html och i Finland genom Temagruppen Matfinlands Nyhetsbrev. För Norge som inte haft en organisation eller nätverk som projektdeltagare har information om projektet spridits till organisationerna Norges Bygde og Gårdsmatprodusenter, Norges Bondelag och Norges Småbrukerlag samt till alla Landbruksfylkeskontor. Det har även hållits möten med Norges Landbruks og Matdepartementet för att informera om projektet.

Allt material som har publicerats i projektet finns samlat på Eldrimners hemsida, se www.eldrimner.com/13068.gardsslakt. I projektets inledningsskede producerades också ett informationsblad på Svenska och Finska som använts för att sprida information om projektet i olika sammanhang. (Hedin, 2008).

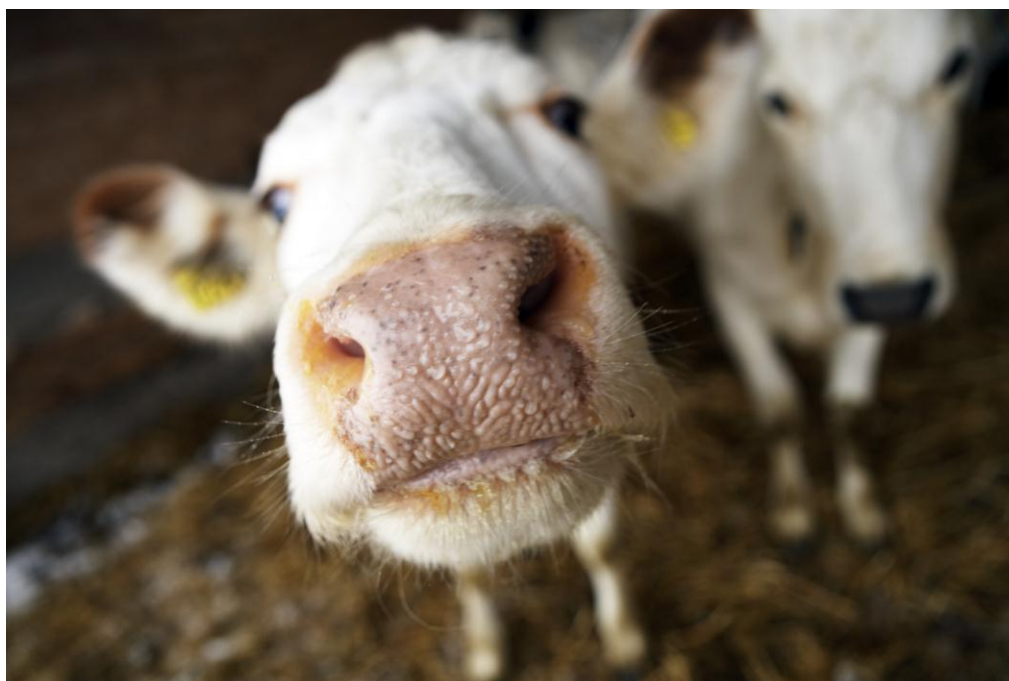


Foto: Pia Nordlander

4. Genomförda aktiviteter

Nedan presenteras de viktigaste aktiviteterna som genomförts i projektet i kronologisk ordning. Källhänvisningar till utförligare dokumentation finns för var och en av dem och allt material som publicerats i projektet finns samlat på www.eldrimner.com/13068.gardsslakt.

4.1 Seminarium i Finland 2008

Projektets första nordiska gårdsslaktseminarium hölls i Åbo januari 2008 med 30 personer från Finland, Norge, Island och Sverige. Huvudsyfte var att gemensamt komma fram till vilka frågor och aktiviteter inom områden levandedjursbesiktning och slaktavfall som projektet borde prioritera. Som stöd hade undersökning gjorts i deltagarländerna om regelverk och tillämning. (Wiren 2008, se bilagor)

4.1.1 Levandedjursbesiktning

Efter lägespresentationer från deltagarländerna följde gruppdiskussioner. Från Sverige meddelades att riksdagen just beslutat om subventionering av avgifter för köttkontrollen för 2008-2010, alltså kostnaderna för veterinärbesiktningarna före och efter slakt. Detta genom särskilt anslag på 9 miljoner SEK/år till Livsmedelsverket för att stimulera småskalig slakt. Subventionerna gäller oavsett total slaktvolym med en lägsta avgift för de första 100 slaktade djurenheten per år som satts till EU:s lägstanivå, 5€/djurenhet. För ytterligare slaktvolym upp till 1000 djurenheter per år var avgiften dubbla EU:s lägstanivå och på slaktvolym utöver detta faktisk kostnad, se tabell 1.

Tabell 1. Kostnad i Sverige för veterinärbesiktning i köttkontrollen (post- och ante-mortem) vid olika intervall av årlig slaktvolym för 2008-2010.

Antal djurenheter /år	Kostnad per djurenhet	Exempel för antal djurenheter i antal djur 2008-2009	Exempel för antal djurenheter i antal djur 2010
1-100	5€ / D.E = EU:s lägstanivå	1 – 100 fullstora nöt 6 – 600 kalvar 1-6 mån 10 – 1 000 slaktsvin 10 – 1 000 får/getter 40 – 4 000 lamm/killingar	1 – 100 fullstora nöt 6 – 600 kalvar 1-6 mån 10 – 1 000 slaktsvin 10 – 1 000 får/getter 40 – 4 000 lamm/killingar
101-1000 D.E* alt 101-500*	10€ / D.E = dubbla EU:s lägstanivå	101 – 1 000 fullstora nöt 606 – 6 000 kalvar 1-6 mån 1 010 – 10 000 slaktsvin 1 010 – 10 000 får/getter 4 040 – 40 000 lamm/killingar	101 – 500 fullstora nöt 606 – 3 000 kalvar 1-6 mån 1 010 – 5 000 slaktsvin 1 010 – 5 000 får/getter 4 040 – 20 000 lamm/killingar
1001-	Faktisk kostnad	Utöver ovanstående	Utöver ovanstående

*Dubbla EU:s lägstanivå för 101-1000 djurenheter gäller för 2008-2009, för 2010 har gränsen halverats till 101-500 djurenheter.

Senare, fr.o.m 2010, ändrades volymgränsen för intervallet med dubbla EU:s lägstanivå, d.v.s. 10 €/djurenhet, så att taxan gäller för 101-500 djurenheter, mot tidigare 101-1000 djurenheter för 2008-2009. Det innebar en halvering av den övre volymgränsen i det intervallet och därmed en halvering av slaktvolym som berättigar till subventionerade avgifter för varje slakteri. Livsmedelsverkets motiv var att det startas fler slakterier och det fasta anslaget på 9 miljoner SEK inte kommer räcka till mer under 2010. För slakterier med en årlig volym i denna storleksordning innebar detta en stor avgiftshöjning. Subventionernas utformning med intervallindelning gäller alla slakterier oavsett total slaktvolym.

Den beslutade subventioneringen som just hade införts vid seminariet 2008 innebar en stor lättnad för små slakterier i Sverige, och behovet av att förändringar inom köttkontrollen

upplevdes inte lika akut som tidigare. Det framställdes ändå flera skäl till varför projektet borde fortsätta arbeta med förbättringar inom levandedjursbesiktningen;

- Subventionerna i Sverige var tidsbegränsade och ingen vet vad som gäller efter 2010.
- Situationen i övriga projektländer är oförändrad.
- Systemets utformning innebär att både uppfödaren, transportören och slaktaren tvingas ta fullt ansvar för att djuren är friska, men detta ansvar ger dem ändå inget handlingsutrymme eftersom en veterinär måste utföra levandedjurskontrollen.

Från Finland ansvarar kommunerna för kontrollerna vid de minsta slakterierna, medan EVIRA, myndigheten för livsmedelssäkerhet, kontrollerar större slakterier. För små slakterier innebär det att kostnader och utformning av kontrollerna är mycket olika i olika kommuner.

Norge hade, och har fortfarande, ett tak för besiktningssavgifterna genom subventionering som innebär att den totala avgiften för köttkontroll aldrig kan överstiga 1 NOK/kg kött, vilket framställdes som en acceptabel nivå.

Island saknade små slakterier och hade anslutit till projektet av intresse att hitta möjligheter till att starta småskalig slakt. Därmed fanns inga Isländska inspel utifrån ett företagarperspektiv.

Dissskusionerna utmynnade i tre förslag till arbetsområden för projektet att jobba vidare med inom levandedjursbesiktning:

- Pilotprojekt för utbildningar för slakteriföretagare så att de kan utföra sin egen levandedjursbesiktning
- Arbeta för lättnader inom regelverket
- Några myndighetsrepresentanter förespråkade att arbeta för egenkontroll i postmortem-kontrollen i stället.

Det rådde enighet kring att projektet i inledningsvis skulle prioritera satsningar inom slaktavfall eftersom problematiken på det området ansågs större och viktigare att arbeta med för tillfället. Se vidare, Seminarierapport (Wirén, 2008)

4.1.2 Slaktavfall

Seminariets och projektets andra inriktning slaktavfall inleddes med presentationer från varje land som bl.a. innehöll exempel på hur slaktavfall hanteras vid några olika små anläggningar. De regelmässiga förutsättningarna för omhändertagande och nyttjande av slaktavfall var lika för länderna genom EU:s förordning 1774/2002, ”ABP-förordningen”. Det fanns ändå vissa skillnader i förutsättningar mellan länderna.

En viktig förutsättning är att ABP-förordningen fastställer indelningen av animaliska biprodukter i kategorierna 1, 2 och 3 där kategori 1 är avfall med högst risk som alltid måste omhändertas i godkänd destruktionsanläggning, se tabell 2. I avlägsen trakt med låg djurtäthet kan tillstånd ges för nedgrävning av kategori 3-material, vilket nyttjades i Finland och men bara vid ett tamboskapsslakteri i Sverige.

Tabell 2. Animaliska biprodukters indelning i kategorier med exempel på slaktbiprodukter

Kategori	Typ av material	Exempel
1	Material som ska destrueras	Ryggmärg av nöt >12 mån. Delar av ryggrad & skalle av nöt >24 mån. Mjälte av får & get. Tonsiller & ryggmärg av nöt, får & get >12 mån.
2	Material som får utnyttjas för viss begränsad teknisk användning	Urtaget mag-/tarminnehåll, gödsel av gris, häst & nöt.
3	Material som mestadels får användas i djurfoder	Skin, hudar, ben, hovar, horn & blod av gris, häst, nöt, får & get. Skalle av gris & häst. Skalle av nöt, får, get < 12 mån. Ryggrad av gris & häst. Skalle av nöt < 24 mån.

Se även vidare t.ex. rapporten "Förslag på förändringar i slaktavfallens kategorier" (Runsten Norlander, 2008) för detaljerad indelningen av slaktbiprodukter i kategorierna. Kategori 2 innehåller allt övrigt som inte specificeras som kategori 1 eller 3. Gödsel behöver inte behandlas om den sprids på åkrar. Hanteringen av ABP påverkas även av flera andra lagstiftningar och är mycket komplext. Se vidare t.ex. Seminarierapport från Öströ 2010 (Karlsson, 2010), bl.a. Bilaga 5; Presentation av Susanne Liljenström SJV, med översikt av regelverket kring ABP.

Flera företagare ifrågasatte indelningen i kategorierna och menade att de är röriga och motsägelsefulla. Till exempel kritiserades att gödsel räknas som kategori 2 och får spridas på åkrarna medan slaktavfall i samma kategori måste hygieniseras först. Flera företagare efterlyste en bättre information och förklaring till varför slaktavfallet var kategoriserat som det är, och en rimligare indelning av "farligt" respektive "inte farligt" avfall.

I Finland, Sverige och Norge finns bara ett företag per land som tar emot slaktavfall för destruktion vilket gör att det i praktiken råder monopol med prissättning utan konkurrens. Prissättningen i Sverige och Norge gjorde att små slakterier som regel blandar alla kategorier eftersom det inte lönar sig att sortera. Det medför att allt avfall klassas som kategori 1 och därmed får den högsta avgiftsnivån. I Island var nedgrävning och förbränning de vanliga metoderna. Där fanns även två storskaliga kompostanläggningar för ABP byggda med Finsk teknik. Intresset att producera Biogas av slaktavfall för energiutvinning var begränsat på Island. Stig Eriksson, Sverige, berättade om ett försök med öppen komposterings av kategori 3-material och gödsel vid hans gårdsslakteri. Tyvärr hade inte tillräcklig temperatur för hygienisering kunnat uppnås. Se vidare i JTI:s rapport. (Norén et al., 2008). Man planerade därför att gå vidare med nya försök i slutna behållare.

Linda Wirén, Sverige, redogjorde för sin undersökning av möjligheter inom biogas vilket utmynnade i att projektet inte kommer fördjupa sig ytterligare på det området eftersom investeringarna ansågs allt för stora. Däremot kan en utveckling av biogastekniken göra det till en intressant lösning på sikt. I Norge fanns flera biogasanläggningar som tar emot slaktavfall.

Gruppdiskussionerna utmynnade i en rad förslag på frågor och problem att jobba vidare med och flera behov av att undersökningar och kunskapsspridning lyftes fram, t.ex.;

- Indelningen i de tre kategorierna behöver redas ut och informationen förbättras så att det framgår varför indelningen ser ut som den gör och vad som är farligt och inte. Arbetet kan utmynna i att arbeta för ändringar av kategorierna.
- Undersök och sprid information om problem, hinder och möjligheter för små slakterier att själva kunna ta hand om sitt avfall genom alternativa metoder liksom investeringsbehov för det. Det kan handla om lagring, möjlighet att nyttja hushållsförbränningsanläggningar och att ta fasta på de positiva komposteringserfarenheter som finns. Slutsatser presenteras för beslutsfattande politiker.
- Kartlägg och utvärdera den nedgrävning som sker i avlägsna områden i Norden och informera företagarna om möjligheterna till nedgrävning.
- Kartlägg möjligheter att framställa produkter av kategori 3-avfall t.ex. hundmat, vilket sänker avfallskostnaderna.

Ett annat område där det presenterades många förslag handlade om bättre samverkan mellan företagare, myndigheter och andra aktörer:

- Samla alla slags aktörer med kunskap inom hantering av slaktbiprodukter för utbyte och ökad gemensam kunskap.
- Synliggör slakterier för varandra och starta samarbete mellan dem, speciellt när det gäller avfall.
- Arbeta för samarbete mellan kommunerna. Överblick för förbrännings- och biogasanläggningar saknas och kommunerna kunde kanske erbjuda bättre avfallslösningar till små slakterier om de samarbetade över kommungränserna.

Inom biogas saknades exempel på konkreta lösningar som var praktiskt genomförbara vid små slakterier men det fanns gott om framtidsförhoppningar och idéer, t.ex;

- Riktigt småskaliga biogasanläggningar saknas men intresset är stort bland många företagare. Projektet kan ge ett antal konstruktörer uppdraget att ta fram kostnadsförslag på minsta möjliga biogasanläggning för ett gårdsslakteri.
- Arrangera studiebesök på gårdsnära biogasanläggning som Alviksgården utanför Luleå i Sverige, där slaktavfall och gödsel rötas.
- Undersök vad som krävs för att bränna slaktavfall i halm- eller pelletspanna, hantering och kostnader för ombyggnad.

En viktig gemensam nämnare som kunde konstateras för Norge, Finland och Sverige var att endast ett företag per land destruerar slaktavfall och därmed kan pressa upp priserna. Ett arbetsområde kunde vara att försöka påverka dessa företag att effektivisera sin verksamhet och sänka priserna.



Foto: Eldrimner, Christina Hedin

4.2 Övriga aktiviteter 2007- 2008

Det nordiska seminariet och fortsatta diskussioner i styrgruppen utmynnade i följande projektaktiviteter.

4.2.1 Undersökningar slaktavfall

I strävan att klargöra gällande regler och tillämpning för slaktavfall gjordes två undersökningar inom området. I Sverige intervjuades 11 små slakterier bl.a. med syftet att ta reda på om förändringar av kategorierna skulle kunna underlätta hantering och minska kostnaderna för slaktavfall. (Runsten Norlander, 2008) Nästan samtliga slakterier ansåg att kostnaderna för avfallet var en hämmande faktor för deras överlevnad. Med rådande regelverk som ger små möjligheter till lokalt omhändertagande och bara en aktör som tar emot SRM (specificerat riskmaterial, kategori 1) ansåg de flesta att förändringar av kategorierna inte skulle få någon praktisk eller ekonomisk betydelse. I praktiken blandade de flesta slakterierna allt sitt avfall som därmed kom att klassas som kategori 1 med den högsta avgiften. Resultatet av undersökningen användes sedan i arbetet med remissvar för ny ABP-förordning, se nedan. I Finland utfördes en undersökning av volym och sammansättning av slaktavfall vid olika små slakterier. Även detta resultat användes i arbetet med remissvar för EU:s nya ABP-förordning, se nedan.

En synpunkt som framkommit under det inledande seminariet var vikten av dialog med de ansvariga politiker som faktiskt finns bakom varje regel och beslut. Under Eldrimmers idé och branschmössa och kunskapsforum Särimer för mathantverkare, hölls en politikerdebatt om slaktavfall. (Rosborg, 2008) Jordbruksverkets representant höll först ett föredrag om de regelverk och villkor som gäller, t.ex. att det är fem olika lagstiftningar och tre olika myndigheter som ansvarar för olika delar. (se vidare 2010, T. Karlsson). Efter anföranden från branschrepresentanter och en tysk slakterirepresentant hölls en paneldebatt med fyra ledamöter från Riksdagens miljö- och jordbruksutskott. Det uttrycktes starkt, även från politikerna, att regelbördan kring slaktavfall var orimligt stor för små slakterier och att detta är ett problem. Det framkom att det avgörande för förbättringar är gemensam vilja och målsättning för förbättringar hos både politiker, tjänstemän och företagare.

I Finland framställdes en handbok om slaktbiprodukter (Lehto, 2008). Där har gällande regler sammanställts och möjliga lösningar för olika typer av avfall presenteras, t.ex. i vilka områden undantag för deponi av små volymer är möjlig. Handboken på finska är tänkt som en hjälp till företagare och skickades ut till alla små slakterier i Finland. Den finns även tillgänglig för nedladdning på hos temagruppen Mat-Finlands, www.ruokasuomi.fi och Eldrimner, www.eldrimner.com/13068.gardsslakt.

4.2.2 Remiss för EU:s nya ABP-förordning

Omhändertagandet av animaliska biprodukter regleras först och främst i EU:s förordning 1774/2002, ofta kallad ABP-förordningen. En förordning är direkt tillämplig i alla medlemsstater och motsvarande ska tas bort från de nationella regelverken. Under tiden för detta projekts har EU arbetat med att införa en ny ABP-förordning som kommer att ersätta den nuvarande. 1774/2002 har fått många tillägg och blivit spretig med tiden. (Karlsson, 2008) (Karlsson, 2010) Genom EES-avtalet tillämpas ABP-förordningen i praktiken även i Norge som också är med och påverkar utformningen av den nya förordningen.

Via det Finska deltagandet i projekt fick vi vetskap om EU:s arbete med en nya ABP-förordning och tack vare det kunde projektdeltagarna även i Sverige och Norge se till att bli remissinstans till respektive lands ansvariga myndighet för ABP-frågor. Det var kommissionens förslag till ny ABP-förordning som var ute för remiss (Europeiska Unionens råd, 2008). Möjligheten att påverka den kommande ABP-förordningen utifrån projektets

syften och mål betraktades som mycket värdefull av projektets styrgrupp. Med utgångspunkt i projektets två undersökningar om företagarnas syn på hantering av slaktavfall, se ovan, samordnades remissarbetet mellan deltagarländerna. Tanken var att identifiera och framföra de synpunkter som har störst betydelse för att förbättra villkoren för små slakterier från flera länder och få bättre gehör hos EU.

Den nya ABP-lagstiftningen kommer dels att bestå av en rads- och parlamentsförordning som kommer att innehålla lagtexterna i artiklar. De samordnade synpunkterna på nya förordningsförslaget framfördes i gemensamt utformade remissvar till respektive lands myndighet under mitten av 2008. (Hedin et al, 2008) Synpunkter som framfördes var bl.a.

- Underlätta hanteringen av kategori 2 och 3 t.ex. genom att vid små avfallsvolymer tillåta deponering och slopa kravet på hygienisering innan kompostering eller biogasproduktion.
- Ändra klassningen för tömt tarmpaket av nöt till kategori 3.
- Möjliggör förbrännig av slaktbiprodukter under ordnade former på t.ex. en gård.
- Arbeta för ett mera riskbaserat angreppssätt, i nuläget står inte alltid de åtgärder som åläggs små slakterier i proportion till risk och total miljöpåverkan (t.ex. av transporter).
- Utöka områdena som betraktas som avlägsen trakt där möjlighet finns för deponi efter dispens.

Under hösten arrangerade de ansvariga myndigheterna i Finland, Sverige och Norge också hearings om det nya förordningsförslaget i respektive land. Styrgruppens representanter framförde då synpunkter och förtydliganden utifrån de skriftliga remisserna. Utan projektets representanter skulle små slakterier ha blivit mycket sparsamt representerade i remissarbetet. För svensk del var det helt och hållet tack vare projektet som små slakteriers synpunkter kunde framföras, eftersom det var genom det nordiska samarbetet Eldrimner fick vetskap om den nya ABP-förordningen. Se även vidare (Karlsson, 2008).

I förslaget till ny ABP-förordning finns en ny artikel som styrgruppen satte stora förhoppningar till. Från början hade artikeln nummer 28 men i senare versioner av förslaget har artikeln i stället fått nummer 19, innehållet är dock samma. Versionen nedan är från 28 April 2009 (Council of the European Union, 2009)

Article 19

Collection, transportation and disposal

1. The competent authority may, by way of derogation from Articles 12, 13, 14 and 21, authorise the disposal:

- (a) by burial of dead pet animals ***and equidae***;
- (b) ***by burning or burial on site or by other means under official supervision which prevent the transmission of risks to public and animal health*** of Category 1 material referred to in *Article 8(a)(v) and 8(b)(ii)*, Category 2 material and Category 3 material in remote areas ;
- (c) by burning or burial on site or by other means under official supervision ***which prevent*** the transmission of risks to public and animal health of Category 1 material referred to in *Article 8(b)(ii)*, Category 2 material, and Category 3 material in areas where access is practically impossible or where access would only be possible under circumstances, related to geographical or climatic reasons or due to a natural disaster, which ***would pose a risk*** to the health and safety of the personnel carrying out the collection or where access would necessitate the use of disproportionate means of recovery;

- (d) by means other than burning or burial on site, under official supervision, **in the case** of Category 2 and Category 3 materials which do not pose a risk to public and animal health, **when the amounts of materials do not exceed** a volume ■ per week, **determined** in relation to the nature of the activities carried out and the species of origin of the animal by-products concerned;

Med den tolkning som Svenska och Finska myndigheterna gjort skulle stycke 1. (d) i artikel 19 innebära nya möjligheter till alternativa behandlingsmetoder av ABP, framför allt när det gäller kompostering. Svenska Jordbruksverket har ansett att artikel vänder sig direkt till små slakterier (Karlsson, 2008) Samtidigt finns medlemsstater som hävdar att artikeln inte avser små slakterier utan att det snarare är små köttbutiker med styckning som avses. Inom EU har det jobbats vidare med tolkningar som denna under hela projektiden. Eftersom artikel 19 kan få stor betydelse för projektets syfte har vi återkommit till denna under hela projektiden. I skrivandets stund har tolkningen och innebörden av artikel 19 fortfarande inte fastställts av EU, men förhoppningen är att projektets intressen finns representerade i dessa diskussioner genom att de nationella myndigheterna informerats om våra synpunkter. Återstår alltså att se vad den nya ABP-förordningen kommer att innebära för små slakterier.

ABP-förordningen innehåller en rad hänvisningar till en bilaga som preciserar en rad viktiga detaljer som nivåer, arealer för avlägsen trakt o.s.v. Svartmarkeringarna i den citerade artikeln ovan är sådana hänvisningar. Bilagan fastställs av EU-kommissionen och senare, under 2009, kom även ett förslag för denna kommissionsförordning ut för remiss. Också för denna remiss samordnade projektet synpunkter och framfördes till respektive land, se nedan.

4.2.3 Information 2008

För att enkelt sprida information om projektet och dess mål, författades ett kort informationsblad på svenska och finska (Hedin, 2008).

De Svenska och Finska projektdeltagarna, Eldrimner respektive Temagruppen Mat-Finland, är organisationer med befintliga nätverk med bl.a. slakt- och charkföretag. Organisationerna ger regelbundet ut egen tidning eller nyhetsbrev där artiklar om projektet publicerats kontinuerligt och nått en stor del av målgrupperna. 2008 publicerades två artiklar om Slaughtering at farm in nordic Countries i Temagruppen Mat-Finlands nyhetsblad "Ruoka Suomi" (Valtari, 2008a), (Valtari, 2008b), och tre artiklar i tidningen Eldrimners nyhetsblad (Karlsson, 2007), (Wirén, 2007), (Karlsson, 2008)

För Norge har projektdeltagaren inte utgjorts av en organisation. Därför har flera vägar prövats för att nå ut med information om projektet; Lantbruk och matdepartementet, Norges Bygde og Gårdsmatprodusenter, Norges Bondelag och Norges Småbrukerlag. Information har också skickats till alla Landbruksfylkeskontor i Norge.

En detaljerad rapport från Seminariet i Åbo (Wirén, 2008) sammanställdes och spreds till alla medverkande i projektet samt publicerades på Eldrimners hemsida.

Under parollen "Slakt och chark på gården ger mer" medverkade Eldrimner som utställare och föredragare vid Sveriges största lantbruksmessa, Elmia lantbruk, under fyra dagar. Detta visade sig vara en bra väg att nå många intresserade lantbrukare med information om möjligheter och begränsningar inom gårdsslakt. Intresset var mycket stort. I utställningsmontern fanns tre personer med anknytning till projektet. Gårdsslaktföretagaren Stig Eriksson, tillika ordförande för Sveriges Småskaliga Kontrollslakteriers Förening, delade med sig av kunskap och erfarenheter liksom Per Nilsson, expert och rådgivare inom regelverk samt undertecknad. Varje dag hölls två välbesökta föredrag där bl.a. ett konkret

exempel på ett gårdsslakteri presenterades. Exemplet var Krokeks gård där Åke Karlsson, även han involverad i projektet, byggt ett enkelt och billigt gårdsslakteri för nöt med inspiration från Österrikiska gårdsslakterier. Under mässan genomfördes samtal med ca 250 kött djursuppfödare som var intresserade av att hitta nya slaktlösningar eftersom de var missnöjda med rådande storskaliga lösningar. (Karlsson, 2009)

Förutom i samband med projektets nordiska konferenser höll styrgruppen möten och telefonmöten vid behov under 2008. I maj träffade projektets styrgrupp övriga Ny nordisk mat-projekt på New Nordic Food Annual joint meeting i Göteborg.

4.3 Seminarium i Norge 2009

Projektets andra nordiska gårdsslaktseminarium hölls i Jægdvollen, Inderøy, i januari 2009 med 30 deltagare från Finland, Norge och Sverige. Med utgångspunkt i det tidigare seminariet, genomförda aktiviteter och erfarenheter under det gångna året hölls föredrag och workshops. Syftet var att finna lösningar och vägar till förbättringar liksom att komma fram till vilka aktiviteter projektet skulle prioritera fortsättningsvis. En detaljerad redogörelse av seminariet finns i den rapport som sammanställdes och skickades ut till alla deltagare. (Hedin, Karlsson, 2009)

4.3.1 Levandedjursbesiktning

Vid seminariet 2008 råde det enighet kring att avvakta med projektinsatser på området levandedjursbesiktning, se ovan. Det fanns alltså inga genomförda aktiviteter att redovisa på det området. Kjell Albert Aurstad från Norska Mattillsynet höll ett föredrag där han presenterade en rad viktiga frågeställningar för små slakterier. En av rubrikerna var köttkontroll och i det sammanhanget diskuterades levandedjursbesiktningen eller antemortem-kontroll. Tillsammans med besiktningen av kroppar och organ efter slakt, post-mortem-kontrollen, utgör detta sammantaget köttkontrollen.

Det framkom åter igen att många är skeptiska till utformningen av levandedjursbesiktningen som ofta upplevs som meningslös. Flera skäl och exempel framfördes:

- Både djurägaren, transportören och slaktaren måste bedöma att djuren är friska innan veterinären gör sin kontroll.
- Exempel på dålig levandedjursbesiktningen redogjordes t.ex. När 55 lamm skulle slaktas tog det en timmes väntan med betald personal innan veterinären kom. Tidtagning under kontrollen visade att levandedjursbesiktningen tog totalt 15 sekunder för de 55 lammerna. Slakteriföretagaren frågade sig vad veterinären rimligtvis hade kunnat upptäcka på den tiden som inte slaktaren själv kunnat se? Från ett annat slakteri berättades om ett tillfälle där de väntat flera timmar med personalkostnader innan veterinären kom. När veterinären väl kom hade han ropade ut genom bilfönstret att: "Nu kan ni börja", alltså utan att ens ha tittat på djuren.
- Det framfördes att en veterinär borde kunna delegera uppgifter till slakteriägaren, särskilt vid speciella omständigheter som försening. Dock råde delade meningar om lagen ger utrymme för delegering. Vid tidigare besök hos små gårdsslakterier i Tyskland och Österrike har det framkommit att delegering av levandedjursbesiktningen från veterinären till slaktaren är vanligt. Ansvariga myndigheter där är väl medvetna om detta och vad EU-lagstiftningen säger, men ser inget problem med delegering. (Karlsson, 2006)
- Från Finland, som har kommunal kontroll av små slakterier, framfördes att kostnader för köttkontrollen varierar mycket mellan kommunerna. De små betalar

upp till 10 gånger så mycket som de stora vilket det naturligtvis finns ett missnöje med. Företagarna är dock inte så säkra att en centralisering skulle leda till lägre avgifter. Det föreslogs att ante mortem-kontrollen kunde tas bort. Från EVIRA ansåg man att ante mortem var viktigt och omöjligt att kringgå enligt EU-lagstiftningen.

- Slaktaren ansvarar för sin produkt och ett litet företag som säljer en dålig produkt skulle gå under direkt om man tog in dåliga djur. Små slakterier har ett starkt egenintresse att bara ta in friska djur.

Under seminariets workshop diskuterades levandedjursbesiktningen också i smågrupper. Som underlag fanns frågeställningen: "Hur kan köttkontrollen förbättras för gårds- och småskaliga slakterier och vad kan göras inom ante mortem-kontrollen?". Synpunkter som sedan redovisades från grupperna var:

Utbildningen för officiella assistenter borde göras mycket kortare och enklare att genomföra. I dag krävs 500 timmar teori och 400 timmar praktik. Det finns stor efterfrågan på utbildning men innehållet upplevs inte vara anpassat till verklighetens behov utan ligger på en onödigt hög nivå, även för storskaliga slakterier. Gruppen föreslog att en utbildning som är relevant och anpassad för små slakterier utformas. I Norge har utbildningen decentraliserats, och innehållet anpassas efter deltagarens tidigare erfarenhet.

Slakteriföretagarna i en annan diskussionsgrupp ansåg att levandedjursbesiktningen inte fyller någon funktion och kan avskaffas. Myndighetsrepresentanterna däremot menade att det var mycket viktigt att en veterinär gjorde besiktningen. Någon menade att det inte går att delegera uppgifter som veterinären har utan att först förändra lagen. Ett steg till förbättring vore att se till att de väntetider som små slakterier kan drabbas av p.g.a. att veterinären inte är tillgänglig tas bort.

Den tredje gruppen konstaterade att levandedjursbesiktning och köttkontroll är mycket känsliga frågor som det finns många olika åsikter om. Varför är detta ett så känsligt område att diskutera? Gruppen föreslog att projektet skulle ta fram statistik på i vilken omfattning olika typer av anmärkningar faktiskt görs utifrån levandedjursbesiktningar. Det skulle ge underlag för en sakligare diskussion, t.ex. om resursanvändningen för kontrollen i förhållande till risk eftersom det saknas en samlad bild av vilka anmärkningar som faktiskt görs.

4.3.2 Slaktavfall/ABP

Ulf Harvold från Norska Mattillsynet arbetade med ABP-frågor som den nya ABP-förordningen och hade bjudits in som föreläsare till Jagdvollen.

Ulf presenterade olika sätt att omhänderta slaktavfall med möjligheter och begränsningar. Ett sådant var förbränning av kategori 3 material på en gård utanför tätbebyggt område. En möjlig, men dyr, metod som endast är beprövad för värphöns. Tillstånd krävs från miljömyndigheterna för rökgaser och från Mattillsynet för det som bränns. I Sverige har ingen tillstånd att bränna slaktavfall vid gårdsslakteri p.g.a. olika stränga bestämmelser.

Ulf framställde kompostering som en obeprövad, men möjlig väg om kraven kan uppfyllas, d.v.s. 70°C under 60 minuter och högst 12 mm partikeldiameter. Han berättade att större Norska kompostanläggningar med slutna system hävdar att de kommer upp i 90°C och att det kan vara möjligt att även kompostera slaktavfall där. Genom att Norge inte är EU-medlem är det också möjligt att kompostera kategori 3 material i öppet system.

Ulf berättade att Norge till stor del prioriterar fisksidan i arbetet med den nya ABP-förordningen. Han menade att frågan om kompostering av slaktavfall drevs av Norge, Finland och Östeuropa medan Svenska myndigheterna förordat förbränning. Förordningen medför mer nationell tolkning och möjlighet att validera alternativa metoder. Kraven som ställs på den slutliga produkten kommer att vara de samma oavsett land eller metod. Norges tolkning var att § 28 1.(d), om alternativa behandlingsmetoder, se ovan, gäller dagligvarubutiker i glesbyggd. Finska och Svenska myndigheter hade han däremot uttryckt att paragrafen rör små slakterier. Därför har stort hopp satt till paragrafen, inte minst i detta projekt. Finland vill lägga till ordet ”transform” i paragrafen för att möjliggöra kompostering liksom att volymgränser ska sättas per år i stället för per vecka.

Med gamla lagstiftningen finns möjligheten att söka tillstånd för deponi av slaktavfall i områden med låg djurtäthet. I det nya förordningsförslaget begränsades ytan som räknas som avlägsen trakt till max 10 % av landets yta. Det skulle innebära en minskade möjligheter i länder som Finland och Sverige. Seminariedeltagarnas bedömning var att sänkningen inte skulle gå igenom. EU genomför totalförbud för deponi av vått organiskt avfall 31 juni 2009 men uppfattningen var att det kommer att finnas möjligheter att få undantag även efter detta datum.

Kommentarer till ABP-förordningen

Ulf Harvalds föredrag ledde till diskussion och kommentarer som att förhållandet mellan risk och krav är oproportionerligt vid gårdsslakt. Det är viktigt att hitta och ta fast på undantagen i regelverket för att få fram lösningar som är genomförbara, ekonomiskt försvarbara och fungerar för små slakterier. Det framfördes att ABP förordningen innebär att för mycket tid och resurser läggs på problem som egentligen är små och drabbar ytterst få med BSE och liknande sjukdomar. Rester av vilda djur som lämnats i skogen tar naturen hand om och tidigare har det gått utmärkt att gräva ner sjuka djur i skogen. Nu ska de i stället skickas land och rike kring med risk för smittspridning. Lagstiftarna tänker i ton och det är viktigt att visa på den stora volymskillnaden jämfört med gårdsslakt.

Finsk avfallsguidedbok

Marja Letho som är forskare vid Forskningscentralen för jordbruk och livsmedelsekonomi presenterade den Finska avfallshandboken som tagits fram genom projektet. *Opas pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä* (Lehto, 2008) är en guidehandbok om vad som krävs och möjliga lösningar som finns när det gäller omhändertagande av olika typer av slaktavfall i Finland på ett praktiskt och överskådligt sätt. Eftersom ABP regleras i flera olika lagar och involverar flera myndigheter fanns ett behov av att samla informationen. Guiden är tänkt som en hjälp till slakteriföretagare och framtagna i samverkan med Livsmedelssäkerhetsverket EVIRA, jord- och skogsbruksministeriet samt temagrupperna Mat-Finland.

Enligt Finsk livsmedelslagstiftning räknas ett slakteri som litet när det slaktar max 20 djurenheter per vecka eller max 1000 djurenheter per år. Små slakterier har något lättare krav och kontrolleras av lokala veterinärer. Större slakterier kontrolleras av centrala myndigheten. Skillnaderna ligger på detaljnivå och gäller främst hygienkrav och krav på byggnationer. Alla slakterier måste uppfylla EU-reglerna, men för de större finns striktare nationella krav. Hälften av Finlands slakterier finns i områden som räknas avlägsen trakt med möjligheter till nedgrävning av kategori 2 och kategori 3. Några slakterier bränner slaktavfallet, men det är svårt att få tillstånd. Myndigheterna vill ha stora anläggningar, inte små. Guiden har även skickats till EVIRA för evaluering som branschriktlinje.

Erfarenheter från implementering av nya hygienregler

Kjell Albert Aurstad från Norska Mattillsynet höll ett föredrag där han presenterade ett antal frågeställningar utifrån införandet av EU:s nya hygienregler ”hygienpaketet”, som numera

tillämpades i alla deltagarländerna. Föredraget innehöll även frågor utanför projektets båda huvudinriktning, men allt med perspektivet småskalig slakt.

Det första som kunde konstateras var att i alla länderna finns ett stort behov av allehanda rådgivning för dem som vill starta slakteri och att möjligheterna till sådan hjälp var dåliga över lag. I Sverige hade Livsmedelsverket haft en rådgivningsfunktion en period men den tagits bort till förmån för avgiftssubventioner. Ett annat problem som lyftes var att under den tid det tar att bygga ett slakteri hinner regelverk och förutsättningar förändras samtidigt som informationen till företagare och rådgivare kan vara dålig. Till det kommer problemet med olika tolkning och tillämning hos olika myndighetspersoner.

Ett annat ämne var spårbarhet och det nya kravet på att dokumentation för varje slaktdjur skulle finnas på slakteriet 24 timmar före djurets ankomst. Det skulle innebära merarbete i alla led och stor administrativ börda för små slakterier. Dittills hade Sverige och Finland nyttjat övergångsregler med undantag från 24-timmarsregeln och det arbetades på att permanenta dessa.

Branschriktlinjer var nästa ämne som Kjell Albert tog upp till diskussion. Tre branschriktlinjer som var under färdigställning kunde presenteras. Lene Scobie, Norsk bygdeturism och gårdsmat, hade utarbetat nationella branschriktlinjer för slakt, styckning och chark för småskaliga producenter. De skulle förhoppningsvis snart vara färdiggranskade av Mattillsynet. Stig Ericsson från Sveriges Småskaliga Kontrollslakteriers Förening berättade att deras branschriktlinjer för slakt och styckning förhoppningsvis skulle bli färdiggranskade av Livsmedelsverket under 2009, två år efter första inlämning. Per Nilsson hade utarbetat branschriktlinjer för hantverksmässig charkförädling på Eldrimners uppdrag och Livsmedelsverket hade ännu inte påbörjat granskningen. Pers erfarenhet var att tolkning ofta blir ett problem varför dessa gjorts ganska detaljerade och med fokus på tolkning. Han menade att branschriktlinjer ska vara en hjälp att tolka lagen och reda ut frågor som i grunden kan vara ganska enkla, men krånglats till längs vägen. Generellt ser branschriktlinjer väldigt olika ut och kan till och med kan vara motstridiga. En Svensk förhoppning var att företag som använder och kan hänvisa till branschriktlinjer lättare ska nå en lägre riskklass och därmed sänkta tillsynsavgifter. Nästa steg kan vara att jobba med samordning men det överskuggande problemet var att de granskande myndigheterna tar lång tid på sig.

(Kommentar: riktlinjerna för slakt och styckning blev klara januari 2010 och de för chark var i januari 2011 fortfarande i granskningsprocessen.)

Det sista ämnet på temat implementering av nya hygienregler var nödslakt. Norge hade beslutat att behålla nödslakt som tidigare medan Sverige och Finland i praktiken avskaffat nödslakten vilket fått märkliga konsekvenser för slakterierna. I slakterier får endast friska djur tas in. Nödslakt hade tillämpats för djur som skadats genom olycka. Central frågor blir vad som menas med friskt och olycka. Ett litet svenskt slakteri hade blivit instruerat av Livsmedelsverket att en för övrigt frisk ko med brutet ben inte fick tas in i slakteriet utan skulle slaktas t.ex. i ladan bredvid. Förutsättningarna för en bra slakt var naturligtvis mycket sämre där. En trafikskadad älg däremot var helt i sin ordning att ta in i slakteriet. En finsk slaktare menade att t.ex. en ko med brutet ben ska betraktas som friskt. Från Livsmedelsverket sades att det är lagutrymmet för nödslakt som tagits bort så eventuella problem beror på lagen.

Gruppvís och gemensam diskussion slaktavfall/ABP

Ämnet slaktavfall diskuterades vidare i grupper och som stöd för diskussionerna fanns frågeställningen; Vilka praktiska möjligheter ger nya ABP-förordningens § 28.1 d för gårds- och småskalig slakt? Grupperna redovisade sedan vad de kommit fram till:

- Ett pilotprojekt med kompostering av avfall från ett gårdsslakteri borde startas inom projektet. Kompostmaterialet borde då kunna spridas på gården eftersom omgivningen utsätts för mycket liten risk när allt material hålls inom gården.
- I § 28.1 d bör ordet "transform" införas för att på det viset tillåta även biogas och kompostering. Partikelstorlekskravet på 12 mm borde tas bort eller räknas på utgående material i stället för ingående. Kompostering av mjukdelar borde tillåtas utan malning. Paragrafen är svårtydd och det är oklart den innebär för småskaliga slakterier. Det föreslogs att projektgruppen tittar vidare på detta. Jordbruksverket tillåter dels att allt material i komposten kommer upp i 70°C under en timme eller att materialet kommit upp i 52°C under 10 h.
- Biogas upplevs tyvärr som ett allt för dyrt alternativ för små slakterier.
- Det föreslogs även att projektet undersöker möjligheter till förbränning av slaktavfall på en gård. Totalt sett utgör kanske rökgasutsläppen en mindre miljöbelastning än för motsvarande transporter. Riskerna borde inte heller bli högre vid förbränning på en gård. Kretsloppstänkande ska vara ett ledord och lokalt omhändertagande innebär betydligt mindre risk för smittspridning och bättre förutsättningar för spårbarhet.

Allt det som diskuterades under seminariet har kopplingar till avgifter och det framställdes att som företagare söker man alla sätt att hålla kostnaderna nere. Det framhölls också att projektet är inriktat på rätt arbetsområden. Tillsynsmyndigheterna i Sverige tillämpar full kostnadsteckning, men tar även ut avgifter för kontroller som inte utförts. Kommuner och Livsmedelsverket motiverar detta och organisationen Sveriges kommuner och Landsting menar att kommunerna måste ta ut en årlig avgift. Samtidigt framhölls att det kan strida mot EU-rätten att ta ut avgifter för ej utförda kontroller. Bara i Sverige kan det handla om hundratals miljoner SEK i avgifter för ej utförda inspektioner 2007-2008. Från Norska mattillsynet bekräftades att företag inte alltid får den tillsyn de betalar för.

En förhoppning från företagare var att när de upprättat riktiga HACCP-program med hjälp av bra branschriktlinjer ska tillsynsbehovet och avgifterna från myndigheten minska. Som företagare måste de totala avgiftskostnaderna ses per kilo kött och den siffran bli allt för ofta orimlig. Framtiden för den svenska subventioneringen av köttkontrollen var osäker men det framfördes som orimligt att först skapa förutsättningar för fler slakterier och att sedan slå undan benen för dem genom att avskaffa subventionen.

Kostnaderna för slaktavfall är ett stort problem och de ekonomiska nivåerna är viktiga. Som företagare tittar man alltid på det billigaste alternativet och nya billiga och praktiska lösningar är alltid intressanta. Ett pilotprojekt för omhändertagande av slaktavfall på den egna gården framfördes åter som en viktig väg framåt.

Behovet av en tydlig definition för småskalig slakt framfördes ur flera aspekter; hitta nivån för projektet att lägga tyngdpunkten på, för att driva frågorna mot politiker och för att de kan bli aktuellt gällande lagstiftning. Definitionen föreslogs, precis som för mathantverk, utgå från metoder och inte volymer. Det väsentliga är att hitta lösningar som fungerar för de allra minsta och som säkert kan anpassas till lite större slakterier medan det omvända blir svårare. I begreppet "småskaligt" läggs väldigt olika innebörd beroende på vem man pratar med.

En nyckel till utveckling är utbildning inom slakt, styckning och charktillverkning anpassad för små slakt- och charkföretagare. Det är en bristvara i alla deltagarländerna. I Österrike har Eldrimner besökt en lantbruksskola med sådan utbildning för ungdomar som också erbjuds för vuxna, till exempel lantbrukare, men på tider som passade dem.

Det framfördes också att EU-kommissionen vill se en utveckling inom småskalig slakt enligt Svenska Jordbruksverks tolkning av den nya ABP-förordning. Nationella politiker säger sig också vilja satsa på "småskalighet", och det låter som att det finns bred politisk vilja. När man diskuterar sakfrågor, t.ex. slaktavfall, visar det sig att ansvariga politiker har liten kunskap om verkligheten och förfasas när de börjar förstå företagens regelbörd. En fråga som ställdes var hur vi ska göra för att det ska bli något av politikernas vilja till förbättring? Politiker älskar tillväxt och tillväxt för landsbygden finns ofta i små företag, med det krävs bra förutsättningar. Ett svar blev att vi inte ska ägna oss åt långdragna diskussioner med tjänstemän, ovanför dem finns alltid ett politiskt ansvar medan myndigheterna följer bara reglerna. Även näringslivspolitikerna vill ha utveckling på det här området och det ska vi utnyttja. Repliker var att branschfolket har goda intentioner, men inte prövar nya möjligheter inom regelverkets ram. Politikerna sades också ha goda intentioner. Tjänstemän är inte bra på att pröva möjligheter gentemot politiker. Inom projektet finns personer som når in i EU och genom att informera dem om vad som är praktiskt möjligt kan vi få till en förbättring. För att nå fram till politiker krävs ständig bearbetning och det måste varje deltagarland ta ansvar för det.

Sammanfattning av seminariet med förslag för projektets fortsättning

Seminariet visade tydligt att mycket arbete återstår när det gäller slaktavfall och köttkontroll liksom på flera andra områden inom köttförädlning. 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.

Följande förslag från seminariedeltagarna för projektets fortsatta arbete:

- Det är viktigt att föra en dialog och arbeta kontinuerligt med politikerna, eftersom de som stiftar lagarna. Det är bra att bjuda in dem till nästa nordiska seminarium. Politikerna litar mycket på tjänstemännen, vilket gör att det är viktigt att utbilda politikerna.
- Det är viktigt att titta på de kommunala besiktningskostnaderna 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 utifrån hanteringsprincip eller slaktvolym.
- 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 28.1 d 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.

4.4 Övriga aktiviteter 2009

Det nordiska seminariet och fortsatta diskussioner i styrgruppen utmynnade i följande projektaktiviteter under året.

4.4.1 Slaktavfall

Under året fortsatte projektets gemensamma arbete med remisser för EU:s nya ABP-förordning. Det gällde nu den s.k. bilagan, alltså kommissionsförordning som det hänvisas till i rads- och parlamentsförordningen. Se även artikel ur Eldrimners nyhetsblad (Karlsson, 2008). Utifrån samarbetet skrevs remissvar till respektive lands ansvariga myndighet, se svenskt exempel (Hedin, 2009). I Finland startades ett komposteringsförsök som redovisades senare vid det nordiska seminariet 2010, se nedan.

4.4.2 Levandedjursbesiktning

I Sverige påbörjades en utredning för att få klarhet i vilken omfattning och vilka typer av anmärkningar som framkommer vid levandedjursbesiktningarna. Orsaken var att det både i projektet och i andra sammanhang ofta ges två helt olika bilder av vad levandedjursbesiktningen leder till när det gäller anmärkningar som får någon betydelse. Från tjänstemannahåll menas ofta att levandedjursbesiktning fångar upp många problem och anmärkningar medan små slakterier uppfattar att besiktningen endast mycket sällan leder till någon form av anmärkning alls. Någon samlad statistik över detta fanns inte och med så olika uppfattningar har det visat sig svårt att komma framåt i diskussionerna. Utredningen av levandedjursbesiktningarnas utfall redovisades senare vid det nordiska seminariet 2010, se nedan.

4.4.3 Information 2009

Vid Ny Nordisk Mat:s konferens i Danmark presenterade ledningsgruppen projektet muntligt och i en utställning. En detaljerad rapport från Seminariet i Norge sammanställdes (Hedin, Karlsson, 2009) och spreds till alla medverkande i projektet samt publicerades på Eldrimners hemsida. Information om den finska avfallshandboken (Lehto, 2008) skickades till alla slakteriföretag i Finland.

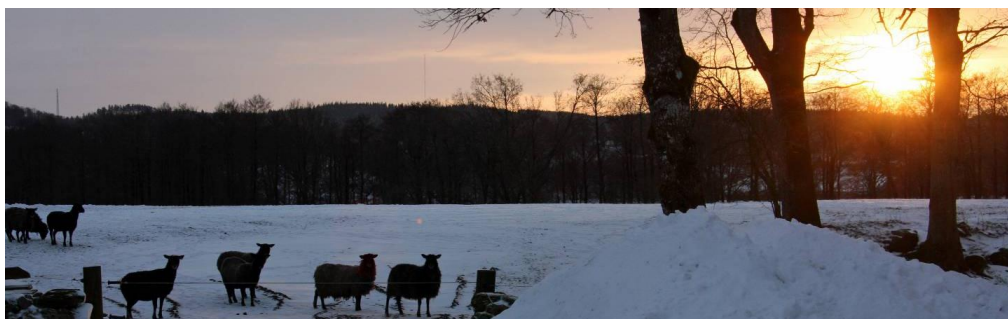


Foto: Eldrimner, Christina Hedin

4.5 Seminarium i Sverige 2010

4.5.1 Summering och rapportering

Projektets tredje nordiska gårdsslaktseminarium hölls vid Öströö Fårfarm i Sverige 7-8 januari 2010. Deltagarna var från Finland, Norge och Sverige. Eftersom projektet därefter skulle avslutas var ett av målen med seminariet att hitta vägar till positiv utveckling för små slakterier och möjliga samarbeten också efter projektet slut. En fullständig redogörelse av seminariet redovisades i Seminarierapporten (Karlsson, 2010)

Projektledarna för respektive land, som också utgjort ledningsgruppen, inledde med en kort bakgrund till projektet och summering av de aktiviteter som utförts i Slaughtering at farm in Nordic Countries. Aktiviteterna som utfört under projektets sista år redovisades med egna föredrag under seminariet, se nedan. Den finska handboken om ABP som presenterats 2009 fanns nu även att ta del av i tryckt version.

Den Norske projektledaren Jens Eide presenterade tyvärr en dystert bild för utvecklingen i Norge. Optimismen hade varit stor vid projektets start med stort intresse hos både konsumenter och politiker för korttransporterad mat, regional mångfald och landsbygdsutveckling. Allt, inklusive samarbetet genom Ny nordisk mat, hade talat för en positiv utveckling för småskalig produktion och små slakterier i Norge. Tyvärr hade det inte blivit så och det hade blivit ganska få norska deltagarna på Seminariet.

Efterfrågan på produkterna och muntlig välvilja från politiker fanns. Under 2008 hade ändå flera norsk slakterier lagt ner beroende på näringsstruktur, aktörerna själva och den politiska bilden i Norge. Slakteriföretaget Nortura hade trots 80% av marknaden dålig ekonomi. Kostnadsargument hade lett till nedläggningar med längre transporter och nya kostnader som följd. Norsk slakterinäring har, till skillnad från fisk och vattenbrukssidan varit dåliga på att framhäva sig menade Jens, vilket också var förklaringen till att Norge hållit en låg profil gentemot EU gällande nya ABP-förordningen och komposteringsfrågan.

Det beskrivna läget tycktes även ha drabba intresset för projektet i Norge. Utsändning av information och kontakter inte hade lett till några nya Norska medverkande eller några aktiviteter efter seminariet i Norge i början av 2009. Däremot hade Jens deltagit i NICE:s arrangemang "Kjøtt og ost fra gamle kjøttfaser" vid Dansk Landbruksmuseum i Danmark. Det gav dock inga nya idéer eller infallsvinklar till vårt projekt då vi redan jobbat ingående med de grundläggande frågeställningarna.

4.5.2 Levandedjursbesiktning

Huvudtemat för seminariets första dag var levandedjursbesiktning eller ante mortem, temat inleddes med två föredrag.

Finska Jord- och skogsbruksministeriets arbete för förbättrade förutsättningar

Veil-Mikko Niemi, vice avdelningschef vid Finska Jord- och Skogsbruksministeriet, presenterade en bild av nuläget för Finlands småskaliga slakterinäring och berättade om det arbetet som pågick vid jord- och skogsbruksministeriet för att förbättra förutsättningar för näringen.

Bakåt i tiden sett har antalet slakterier med över 20 anställda minskat något i Finland, medan de små med under 20 anställda har ökat något. 2008-2009 minskade dock även de små med ca 8 % och bedömning var att den utvecklingen kommer att fortsätta. Totalt har Finland ca 20 stora 60 små slakterier inklusive fjäderfä. Nedgången antogs bero på införandet av nya regler 2006 då alla inte kunde leva upp till de nya EU-kraven trots tre års övergångstid. Bland

dem som lades ner fanns även vissa som inte heller kunnat leva upp till de gamla nationella kraven. Ett problem i Finland är skillnader i tillsynskrav och regeltillämpning mellan olika kommuner.

Jord och skogsbruksministeriet har undersökt vad som är de viktigaste problemen för företagare inom småskalig livsmedelsproduktion. Branschrepresentanter har då presenterat problem som ofta visat sig varit kända sedan tidigare. Problemet med att olika kommuner ställer olika krav har det jobbat med och ett förbättringsförslag lades fram 2009. Störst utredning gjordes om slakterier som har höga kostnader för kontroller. Ett viktigt problem är att det ofta är svårt att få besiktningspersonen, alltså kommunens veterinär, till platsen och de har heller inga assistenter att ta hjälp av. De små slakterierna står för 2 % av Finlands totala slaktvolym, men sett till enbart lamm slaktas 75 % av dem på de små slakterierna.

Även kostnader för kontrollerna hade undersökts. Som högst betalades 70 €/djurenhet men i normalfallet var avgifterna 20-30 €/djurenhet. Avgiften regleras av de enskilda kommunerna där vissa tar betalt per timme och andra per djur. Att kostnaderna blir höga beror bland annat på att två veterinärbesök krävs för köttkontrollen. Därtill kom höga resekostnader p.g.a. stora avstånd. Vissa kommuner justerar kostnaderna genom utjämning mellan slakterier medan andra tillämpade faktiska kostnader.

Veil-Mikkos bedömningar var att jämfört med Sverige har Finska slakterier ungefär dubbelt så höga avgifter medan Norge ligger på ungefär halva den svenska nivån. Räknat per slaktenhet har Finska små slakterier ca.10 gånger så höga avgifter som de stora slakterierna.

Jord- och skogsbruksministeriet jobbar nu vidare utifrån utredningen och har prioriterat fyra punkter, arbetet beräknas bli klart under våren 2010;

- mer besiktningspersonal,
- göra det möjligt att deltidsanställa besiktningsassistenter
- överväga om kontrollen av små slakterier ska flyttas till staten alternativt ta fram en förbättrad mall för kommunerna att jobba efter
- minska de största kostnaderna och tittar på den svenska modellen med subventionering av besiktningsavgifter

För Finland innebar införandet av EU:s livsmedelsförordning 854 en förändring genom att slakterierna nu kan göra mer jobb själva genom egenkontroll i vissa moment. Det kräver dock utbildad personal i form av slakterianställda veterinärassistenter och problemet är att det saknas utbildningsmöjligheter. Ett exempel på möjlig egenkontroll är besiktning av inre organ (tarm) för fjäderfä som kan delegeras till slakteripersonal, men det kräver som sagt möjlighet till utbildning. Det finns inga veterinärassistenter i dag men det kan vara ett alternativ för lite större småslakterier.

Veil-Mikko menade att köttkontrollen behöver bli mera riskbaserad och avslutad med att ställa två frågor som han ansåg avgörande för utveckling inom småskaliga slakterier;

- Vad anser politikerna om detta? Mycket diskussioner pågår men hur ställer sig politikerna om det föreslås satsningar på subventionering som beräknas kosta 500-1miljon €/år?
- Finns intresset för gårdsslakterier, mathantverk, hög kvalitet o.s.v.? Antalet små slakterier i Finland tycks ha minskat från 80-90st för fem år sedan. Samtidigt har några nya små slakterier startats varje år. Veil-Mikko kunde dock inte utvärdera dessa siffror för tillfället eftersom det inte undersökts tillräckligt.

Utredning av levandedjursbesiktningens resultat i Sverige

Annigun Wedin hade för projektets räkning påbörjat en utredning levandedjursbesiktningen i Sverige för att undersöka vilka anmärkningar som görs och i vilken omfattning. Avsikten var att ta fram en samlad bild av besiktningens resultat, vilket inte funnits tidigare. Projektet hade tidigare visat att det råder delade meningar om i vilken omfattning levandedjursbesiktningen faktiskt fångar upp problem och bristen på fakta hade gjort det svårt att diskutera möjliga förbättringar. Arbetet skulle slutföras under januari 2010.

Första steget i utredningen var att kartlägga hur många djur av respektive djurslag som avvisas från slakterier till följd av levandedjursbesiktningen. Svenska Livsmedelsverket (SLV) hade meddelat att någon sådan statistik inte finns hos dem utan måste hämtas från varje enskilt slakteri. Undersökningen bygger på blanketten ”beslut om avvisning” och har tittat på anmärkningar och avvisningar. Avvisning innebär att djuret inte gått in i livsmedelskedjan. Uppgifter lämnades av ungefär hälften av både de stora och de små slakterierna. Skillnaden i slaktvolym var påtagligt, från drygt en miljon svin till 30 nöt per år.

Utredningen är nu genomförd och redovisad i rapporten *Levandedjursbesiktning i Sverige 2008-2009*. Där framkommer att det varit mycket svårt att ta fram en samlad bild över den levandedjursbesiktning som genomförs i Sverige trots att alla medverkande varit hjälpsamma. Svårigheten ligger i att det varken finns samlad statistik eller görs någon uppföljning. Det visade sig också att dokument och hemsidor med uppgifter om godkända slakterier och slaktstatistik hos SLV och Jordbruksverket inte stämmer överrens.

Trots svårigheter visar undersökningen att de det handlar om ytterst få djur som avvisas i samband med ante mortem-kontrollen, både vid små och stora slakterier. Totalt sett handlar det om tusendels promille och blir inte meningsfullt att beräkna. För de små slakterierna gjordes totalt fem avvisningar 2008-2009, varav två hästar p.g.a. okänd identitet. De låga talen gör att varje enskilt fall får stor betydelse för den årliga variationen. Hos de flesta stora slakterier handlar det också om enstaka fall, men fem av dem har haft mellan 20 och 60 avvisningar under de två undersökta åren.

Även fördelningen mellan olika typer av anmärkningar har undersökts per djurslag. Anmärkningarna är tämligen jämt fördelade. För nöt var den vanligaste anmärkning mager/nedsatt allmäntillstånd, för svin bölder och för får benproblem.

Vid sin presentation frågade sig Annigun vad det skulle innebära om man betraktar resultaten som snittvärden för alla slakterier, hur många veterinärbesök skulle då krävas innan en avvisning uppstår vid ett litet slakteri? Den stora frågan som infunnit sig under arbete var om kostnaderna för denna omfattande kontrollverksamhet står i proportion till risk och om levandedjursbesiktningen skulle kunna göras mera kostnadseffektiv? Under det nordiska gårdsslaktprojektet har det ofta framförts från slakteriföretagare att ante mortem-kontrollen leder till otroligt få anmärkningar och den uppfattningen visade sig alltså ha stöd i statistiken.

Därpå följde en diskussion på ämnet som öppnades med frågan vad veterinärer kan se i levandedjursbesiktningen som inte visar sig vid besiktningen av kroppar och organ? SLVs Torbjörn Axelsson gjorde jämförelsen med en patolog och en kliniker. Patologen kan göra gissningar utifrån organ medan en kliniker ser symptom. Kombinationen av de båda är betydligt säkrare. Det görs mer anmärkningar i post mortem men lokala sjukliga förändringar leder oftast inte till kassation. Syftet med levandedjursbesiktningen är djurskyddskontroll, att upptäcka epizootiska sjukdomar och att avgöra om djuret duger som säkert livsmedel.

Seminariets medverkande slakteriföretagare svarade på frågan om de haft några anmärkningar eller avvisningar vid levandedjursbesiktningen. De övergripande svaren blev att den som slaktar egna djur ser om de är friska och att bönder inte skickar sjuka djur till

slakt. I gruppen hade, under alla aktiva år av slakt, det bara förekommit tre fall av avvísningar. Vid ett slakteri hade ett annars friskt djur ansetts litet för sin ålder. Hos en annan hade en häst varit för mager. Det tredje fallet gällde feber vilket slakteripersonalen hade upptäckt, inte veterinären. Enligt lag får varken bonde, transportör eller slakteri skicka, transportera eller ta emot sjuka djur. Hur kan då sjuka djur ens komma till ett slakteri? Nödslakten är bortagen och sjuka djur ska avlivas för att tas omhand av kadaverbilen.

Veilo-Mikko Niemi, Finska Jord- och Skogsbruksministeriet, menade att det är viktigt att detta undersöks, men man måste komma ihåg att köttbesiktningen är en helhet. En frågeställning bör vara vad som är alternativet. Det finns inte särskilt mycket handlingsutrymme gentemot EU.

(Kommentar: Köttkontroll = ante mortem och post mortem sammantaget. /TK)

Inger Andersson, GD vid SLV framförde att det är viktigt att undersökningen görs så att det går att göra en riktig och relevant analys. Variationen mellan olika slakterier kan man bara spekulera i, det kan t.ex. ha att göra med gårdarnas besättningsstorlek och skillnader i veterinärernas bedömning. Anna-Maija Grönlund påpekade att EU-kommissionen har bett EFSA utreda köttkontrollen på det stora hela och mycket information kommer säkert med EFSA:s rapport.

4.5.3 Andra frågor till Livsmedelsverket

Det fanns intresse bland deltagarna att ta upp flera andra frågor med SLV;

Viltkött

Ett förtydligande önskades kring vilka besiktningskrav som gäller för viltkött. Torbjörn Axelsson, SLV berättade att allt vilt utom björn och viltsvin, vilka kan vara trikinbärare, får avhudas, stycka och sälja direkt till konsumenter utan besiktning när godkänd livsmedelslokal används, t.ex. i en restaurang. För livsmedelslokal finns inget besiktningskrav men generella krav gäller som att lokalen ska vara lätt att hålla ren, krav på handfat o.s.v. Torbjörn kunde inte bedöma om det går bra att göra på samma sätt med vilt i ett godkänt slakteri. Per Nilsson, regelexpert, menade att en sådan viltkötthantering då ska ingå i godkännandet från kommunen även om godkännandet har ersatts av anmälningsplikt. Hans bedömning var att detta handlar om en så kallad betydande ändring som då ska anmälas till kommunen.

(Kommentar: En Livsmedelslokal har dock anmälningsplikt och för ej besiktat vilt finns volymgränser. Detta beskrivs i Livsmedelsverkets Vägledning Jägarens direkta leveranser av små mängder kött och vilt, se t.ex. <http://www.eldrimner.com/1571.chark.html> /TK)

Malningsavgifter

Åke Karlsson har byggt ett mycket enkelt nötslakteri som presenterades vid den nordiska konferensen för ett år sedan. (Hedin, Karlsson, 2009) Han konstaterade att det nu går att bygga ett gårdsslakteri, men att det finns kvar problem att lösa. Ett är avgifterna för malning av kött som är orimliga. Med hans lilla volym blir kostnaderna för årlig kontrollavgift och obligatoriska provtagningar 14 kr/kg färs vilket är orimligt. Inger Andersson SLV svarade att i Sverige är grundregeln att alla kontroller ska betalas av företagaren och malning inte omfattas av de subventionerna till små slakterier. Hon uppmuntrade näringen att anhålla om att malning och charkförädling ska ingå i subventionssystemet så kommer SLV också göra sin del.

Utebliven levandedjursbesiktning

Vid ett slakteri uppstod vid ett tillfälle ett missförstånd med veterinären som ledde till att 35 lamm inte blivit levandedjursbesikade före slakt. När det upptäcktes efter slakt fick alla lammen kasseras. Vid ett annat liknande fall hade 10 ungtjurar kasserats. Åke Karlsson pekade på det oetiska i att kasta fint kött och efterlyste någon form av smidighet från

kontrollmyndigheten. Inger Andersson konstaterade att regelverket finns och inte kan kringgå. Domstol har prövat det aktuella fallet men inte sett något annan lösning.

Subventionsstopp

Ett tredje problem som Åke Karlsson lyfte var att de Svenska subventioner av köttkontrollen bara är beslutade för utgången av 2010. Med subventionerna gäller EU:s lägstanivå 5€/djurenhet (1 fullstort nöt, 10 lamm o.s.v.) vilket inkluderar veterinäres resor, levandedjursbesiktning, kött, organ. Kostnaden gäller upp till 100 djurenheter, därefter det dubbla upp till 1000, sedan betalas den faktiska kostnaden. Det är nödvändigt att besluta om fortsättningen för subventionerna. Särskilt i detta läge när termer som, närproducerat, mathantverk, matkvalitet och liknande har medvind.

(Kommentar: Förlängning av subventionen från 2011 har senare beslutats. /TK)

Egenkontroll inom köttkontrollen

Bodil Cornell frågade om SLV ser några vägar mot mer egenkontroll i köttkontrollen. Inger Andersson sa att SLV vill ha modernisering av köttkontrollen och gå mot samma syn på kött som alla andra livsmedel. Det är svårt att få samsyn i EU men 9 medlemsstater träffas inofficiellt för att jobba för detta. Förenklningar måste komma men på lång sikt och arbetet handlar framför allt om inställning. Projektgruppens intressen är gemensamma med de stora slakterierna. Jens Eide menade att även norska Mattillsynet är inne på samma spår och vill skapa mer kommunikation mellan dem som jobbar med tillsyn. Veli-Mikko Niemi påpekade att samma inställning är viktigt för all livsmedelsövervakning, enligt EU-lagstiftning har företagarna hela ansvaret men kött är undantaget. Mer riskbaserad kontroll är önskvärt men kontrollen kan inte försvinna helt. Olika matprojekt ger konsumenterna stora förhoppningar om hög kvalitet, men det kommer då och då skandaler. Kontroll behövs för att motverka svarta får och kontrollen behöver organiseras bättre. Jens menade att mycket av detta är kärnan i Ny Nordisk Mat, det krävs säkra livsmedel liksom internordisk dialog, det är viktigare än subventioner och det är viktigt att se till helheten.

Avlivning i djurstall eller hage

Åke Karlsson berättade att vid en studieresa till små slakterier i Österrike och Tyskland 2006 som Eldrimner arrangerat, deltog två representanter från SLV. Ekologiska uppfödare i Österrike kan avliva i ladugård eller hage med hänvisning till vikten av minimal stress och myndigheterna hänvisade till EU-s regelverk för ekologisk produktion. (Se även *Reserapport Studieresa kring småskalig slakt och chark Tyska Bayern och Österrikiska Kärnten 11-14/9 2006*, 2006, T. Karlsson). SLV gjorde inte samma regeltolkning men ansökte senare hos EU om någon form av undantag som skulle möjliggöra detta även i Sverige. Åke undrade hur det har gått med det? Inger Andersson visste inte men ombad Torbjörn Axelsson att undersöka det.

Gruppdiskussioner levandedjursbesiktning

I strävan att hitta kreativa lösningar och vägar framåt inom området levandedjursbesiktning eller ante mortem besiktning, hölls gruppvisa diskussioner. Som stöd fanns ett antal förberedda frågor men det stod grupperna kunde även diskutera fritt. Diskussionerna redovisades inför alla konferensdeltagare:

1. Kan man göra levandedjursbesiktningen mer kostnadseffektiv?

Det fanns enighet kring att kostnadseffektivisering och mera riskbaserat arbetssätt är möjlig. En väg kunde vara effektivare veterinärbete. Många förespråkade mera egenkontroll eller möjlighet till delegering genom utbildning av slakteripersonal och en checklista för egenkontroll som myndigheten sedan kan granska. Slakteriet kan utse en levandedjursbesiktningsansvarig och t.ex. BSE ska kunna upptäckas. En fördel vore att slippa vänta på veterinären. Myndigheten kan då komma och inspektera om de vill.

En tanke med EFSA:s påbörjade utredning av hela köttkontrollsystemet är att gå mot ett mera riskbaserat system och det framfördes kunna leda till förenklingar, t.ex. att snittmoment tas bort för TBC-fria gårdar. Kanske kan mer av "Food chain information" vägas in i köttkontrollen så att bakgrundsinformation som medicinering och sjukdomsbild på gården vägs in.

Det framfördes också att kostnadseffektivisering av levandedjursbesiktningen inte är helt enkelt. I Finland funderar man på en centralisering men det behöver inte betyda att det bli billigare. Bra vore satsning på utbildning av besiktningsassistenter.

2. Blir det någon skillnad för näringen om staten subventionerar besiktningen?

Subventioner ger stor skillnad för företagen och är bra om det betyder att fler slakterier kan startas. Det sades också vara en förutsättning för effektiv verksamhet. Det gynnar frihandel och skulle kunna göras EU-baserade så det blev lika för alla medlemsstater. Samtidigt sades att subventioner ger bra nytta men kanske inte mer kostnadseffektivitet eftersom företagarna inte blir lika måna om att få en bra kontroll. I stället för "subvention", som kan låta negativt, kan man tala om EU:s miniminivå. De sades också att gårdsslakt har fördelar, men utgör en liten andel av den totala volymen, så man kan fråga sig det ska prioriteras?

3. Inom många andra områden inom livsmedel har systemet med egenkontroll utvecklats. Kan besiktningen innan slakten göras så att ansvaret mer ligger hos företagaren? Kan detta ske med egenkontroll eller genom delegation?

Ingen ville avskaffa besiktningarna eller tumma på konsumentssäkerheten. Frågan var snarare vem som ska utföra vad, särskilt vid gårdsslakt. Deltagarna såg olika möjligheter att uppnå konsumentssäkerhet. En fråga som väcktes var om kostnaderna för dagens kontroll kan försvaras av de få fallen av avvísningar?

Djuren bedöms tre gånger av uppfödare, transportör och mottagare och i flera frågade sig om besiktning av just veterinär är nödvändig? En egenkontrollsvariant kan utvecklas. Det framfördes också att tillsynen borde utgå mer från verksamheterna så att de som visar bra resultat kunde få längre intervall mellan kontrollerna. Ett argument för att slakterierna ska ges ett större ansvar är att man som mottagare spenderar mer tid med djuren än en veterinär som bara tittar in snabbt. På ett gårdsslakteri som slaktar sina egna djur känner slaktaren djuren väldigt väl.

Angående möjligheten till delegation nämndes dagens möjlighet till läkemedelsdelegation från veterinär till djurägare t.ex. för bedövningsmedel. Besiktningsdelegation föreslogs kunna utformas på liknande sätt. En annan parallell drogs till den svenska utbildningen för Viltbesiktningsman, en liknande utbildning kunde skapas för tamdjursslakterier. Egenkontroll kräver utbildning men den ska inte behöva vara 400 timmar som idag och därmed i det princip omöjlig att genomföra för ett litet slakteri. Med en anpassad, bra utbildning kunde problemet lösas genom att slakteriföretagaren då att säga bli sin egen veterinärassistent.

4. Är väntetiden på veterinären acceptabel?

I Norge upplevs inga större problem med väntetider. I Finland råder veterinärbrist och ett slakteri hade haft 45 olika veterinärer de senaste fem åren. De kommunala veterinärerna är även praktiserande och måste göra uttryckningar. I Sverige fungerar det om veterinären finns nära till hands, annars kan det vara problem med tid och avstånd. Problematiken med långa avstånd är speciellt vanlig i de norra delarna av Finland och Sverige. En förutsättning för att kunna jobba med varmköttsförädling är att slippa väntan på veterinär för kontrollen efter slakt.

5. Vad kan en veterinär se på levandedjursbesiktningen som han/hon inte kan se på köttbesiktningen? Måste man vara veterinär för att se detta? Vad fokuserar veterinären att titta på?

Många företagare upplevde att veterinärer sällan kan svara på vad de kan upptäcka vid levandedjursbesiktningen. En grupp trodde att det som bedöms vid levandedjursbesiktningen är att djuren kan gå och stå, att de ej är smutsiga och att de har ID-märke. Inget av detta behövs veterinärutbildning för att kunna se.

Deltagande veterinärer menade att vid levandedjursbesiktningen söker man djursjukdomar vilket kräver veterinärkompetens. Det handlar om djurens välbefinnande och att undvika jäv. En veterinär kan bedöma djurskydd och djursjukdomar. Veterinären tittar inte på varje enskilt djur men de som sticker ut. Det är viktigt att hitta de svarta fåren, som de illegala slakterier som avslöjats i Danmark. O andra sidan får ingen offentlig kontroll insyn i illegal verksamhet. Många hade ändå svårt att se meningen i en kontroll där man bara tittar in ett kort ögonblick till djuren.

Enligt en veterinär kunde det finnas bättre möjlighet till egenkontroll vid besiktningen efter slakt, post mortem. Bölder o.dyl. som kan hittas där är ofta inte en risk- eller hälsofråga utan det handlar mer om kvalitetsfel. Det kunde tala för egenkontroll inom post mortem. Sådana anmärkningar ger mera indikationer om kvaliteter på gården djuren kommer ifrån.

Trots olika uppfattningar mellan veterinärer och slakteriföretagare fanns på flera områden enighet kring att köttkontrollen kan utvecklas mot mera egenkontroll och mera riskbaserad utformning. En fråga som ställdes var om det stämmer att dagens utformning av köttkontrollen bygger på att man söker efter TBC, en sjukdom som inte längre är ett bekymmer i våra länders djurbesättningar? Svaret från veterinärhåll var att detta stämmer och det sades också att det styvmoderliga utförandet och det totalt sett väldigt få anmärkningarna vid levandedjursbesiktningarna talar för att en annan modell borde vara möjlig.

6. Är frågan med levandedjursbesiktning så viktig att vi skall driva frågan vidare även efter projektet? I så fall hur? Skall länderna samarbeta?

Frågan om levandedjursbesiktning ansågs speciellt viktig nu när EU:s regler ska ses över och ett fortsatt samarbete mellan projektets länder vore bra för att ge mer kraft bakom synpunkterna.

4.5.4 Slaktavfall – animaliska biprodukter (ABP)

Temat för seminariets andra dag var frågor kring slaktavfall eller animaliska biprodukter (ABP). Temat inleddes med två föredrag som följdes av gruppdiskussioner med redovisningar.

Regelverk för animaliska biprodukter

Susanne Liljenström, från Svenska Jordbruksverket (SJV), Avdelningen för djurskydd och hälsa, Enheten för foder och djurprodukter, där de bl.a. arbetar med frågor kring ABP. Susanne inledde med ett föredrag om regelverket kring ABP som till största delen är gemensamt för projektländerna.

ABP definieras av EU förordningen 1774:2002, artiklarna 4-6, som brukar benämnas ABP-förordningen eller biproduktsförordningen. ABP är uteslutande kroppar, djurdelar och produkter med animaliskt ursprung som inte är avsedda som livsmedel.

Genom att fem olika lagar och tre olika ansvariga myndigheter påverkar ABP finns en stor komplexitet på området;

- Avfallslagstiftning, Naturvårdsverket

- TCE-lagstiftningen, om sjukdommar som BSE och scrapie, Jordbruksverket
- Livsmedelslagstiftningen, Livsmedelsverket
- ABP-lagstiftningen, Jordbruksverket
- Foderlagstiftning, Jordbruksverket

ABP-lagstiftningen i sin tur består av EU:s grundförordning, tilläggsförordningar och ändringar. Dessutom finns kompletterande nationell lagstiftning och föreskrifter. EU-förordningarna reglerar i vilka fall en medlemsstat kan ta egna beslut eller medge undantag.

TSE-lagstiftningen reglerar hur man ska agera vid upptäckt av vissa sjukdomar. Här fastställs även vad som är specificerat riskmaterial, d.v.s. de olika kategorierna 1 till 3. ABP-förordningen reglerar hur dessa ska omhändertas. Indelningen i de tre kategorierna utgår både från risk och etisk bedömning. Kategori 2 innehåller naturgödsel och det som inte faller under någon av de andra kategorierna. I Sverige finns ingen anläggning som bearbetar kategori 2, utan i praktiken blandas den med 1 vilket leder till att allt samman blir kategori 1 och måste destrueras.

Den nya ABP-lagstiftningen är på gång och kommer att innehålla två förordningar. Artiklarna som utgör grunden är klara och finns i en Parlaments- och rådsförordning. Det är för dessa förordningar som projektet samarbetat med remissvar.

Definitioner, avgränsningar o.dyl kommer att finnas i en separat kommissionsförordning med bilagor, och ett förslag på engelska finns ute. Det har lämnats mycket synpunkter och SJV kunde inte alls bedöma hur det slutgiltigt skulle se ut. I förslaget lämnas en viss öppning för medlemsstaterna att besluta om omhändertagande av ABP på gårdar. Nedgrävning i avlägsna områden finns kvar och eventuellt kan det bli expansion av vad som anses vara avlägsna områden.

Därpå följde frågor och diskussion på ämnet: För den i projektet omdiskuterade paragrafen 19 d, se ovan, kunde Susanne inte säga mer än att besked kommer i kommissionsförordningen. Gällande storleken för små volymer som kan ge möjligheter till undantag ansåg hon att 5-10 ton/år inte var något problem men bedömningar alltid görs för enskilda fall. Gällande nedgrävning är det kommunerna som har tillsyn och Jordbruksverket för diskussioner med dem. Susann menade att SJV vet vad de små slakterierna tycker och påverkade föreskriftsarbetet. Något som kunde bli ett problemområde med ändrat regelverket var ren där allt dittills kunnat grävas ner i undantagna områden. Några aspekter på regelförändring som Susanne framförde var likabehandling, smittskyddstänkande och att avvakta förordning för att kunna skriva föreskrifter.

Komposteringsförsök i Finland

Redan vid detta Nordiska gårdsslaktsprojekts start pekades möjligheten att kompostera slaktavfall i anslutning till små slakterier ut som en önskvärd lösning. Detta har diskuterats i en rad sammanhang och argument som ekonomi, minskade transporter, minskad miljöbelastning och kretsloppstänkande har lyfts fram. Därför har projektet satsat på att genomföra ett sådant försök i Finland där det fanns goda förutsättningar för det vid slakteriet i Vuorenmaa. Slakteriet drivs av projektmedverkande Juha Vuorenmaas och ansvarig forskare har varit Marja Lehto från forskningscentralen för Jordbruk och livsmedelsekonomi. Komposteringsförsöket har en arbetsgrupp med deltagare från Evira, alltså myndigheten för livsmedelssäkerhet och från Jord- och skogsbruksministeriet. Även detta projekts ledare för Finland, Heidi Valtari från Temagruppen Matfinland, Åbo universitet finns med i arbetsgruppen.

Marja Lehto och Juha Vuorenmaa presenterade vad som hittills framkommit i det ännu inte avslutade försöket. Efter att denna konferens genomförts har en rapport om

komposteringsförsöket *Komposteringsexperiment av småslakteribiprodukter vid slakteriet Vuorenmaa 2009-2010* färdigställdes på Finska och Svenska. (2010, M. Lehto)

Det som hade utförts var en enkelt utformad kompostering av kategori 3 material med försök under sommar och vintertid. Materialet hade malts till <12mm partikelstorlek och försök hade utförts både med och utan föregående hygienisering. Därefter blandades halm in. Komposteringen utfördes på en vanlig släpvagn som försetts med väggar och delats i två fack. Under den kalla årstiden isolerades vagnen med frigolitskivor. Omrörning gjordes sedan varje vecka.

Analysen gjordes vid tre tidpunkter;

- Råmaterial: *Escherichia coli*, sulfitreducerande *klostridier* och *salmonella*
- Efter en månad i komposteringsfas *E.coli*, *klostridier*
- Efter tre månader på efterkompost: *E.coli*, *klostridier*, *salmonella*

En svårighet låg i att blanda materialet tillräckligt. Försöket hade utformats utifrån att använda utrustning som redan fanns tillgänglig. Med bättre möjligheter till omblandning hade temperaturutvecklingen också blivit bättre. Efterkompostering utfördes i högar.

Resultaten av temperaturmätningarna visade att försöket inte klarat regelverkets temperaturkrav i alla mätpunkter, men att de uppfyllts i vissa mätpunkter. Temperaturen skulle ha blivit högre med bättre möjligheter till omrörning. När det gäller kraven på bakterieförekomst uppfylldes de i sommarkomposten, medan vinterkomposten hade för höga förekomster av *E.coli*-bakterier och *klostridier*. Det kunde bero på för liten omrörning menade Marja. *Salmonella* förekom inte i någon del av försöket.

Härpå följde frågor och diskussion: Susanne Liljenström menade att det finns möjligheter till kompostering med dagens lagstiftning där kravet för hygienisering är 70°C under en timme. Det finns även möjlighet att validera nya metoder. SVA har gjort en hel del försök med kompostering av naturgödsel som planterats med *salmonella*. Det presenterade försöket följer inte kraven eftersom man inte testat förmågan att bryta ner *salmonella*. En metod som är validerad i ett land kan användas i andra medlemsstater. Stallgödselkompostering är överförbart på slaktavfall menade Susanne. Finsk erfarenhet från kompostframställning för champinjonodling visade med optimerade förhållanden går enkelt att komma upp i 70°C under en timme i ett riktigt utformat skåp

Stig Eriksson berättade om det komposteringsförsök som genomförts vid hans slakteri, se vidare rapport (2008, A. Norén). Med de förutsättningarna blev slutsatsen att det krävs minst 1000 slaktade djurenheter/år samt att gasen kan nyttjas för energiändamål i den egna anläggningen för att få ekonomi i kompostering.

Gruppdiskussioner om slaktavfall/ABP

I strävan att hitta kreativa lösningar och vägar framåt inom området slaktavfall/animaliska biprodukter hölls gruppvisa diskussioner. Som stöd för diskussionen fanns ett antal förberedda frågor men det var öppet för fri diskussion. Grupperna redovisade sedan inför alla konferensdeltagare. Som stöd för diskussionen hade varje grupp även tillgång till artikel 19.1 ur den nya ABP-förordningen, se ovan. Artikeln och i synnerhet (d) har återkommande diskuterats i projektet med förhoppningen att den ska innebära lättnader när det gäller omhändertagande av animaliska biprodukter.

Frågeställningar för grupparbetet om avfall

1. Kan det Finska försöket exporteras till Norge och Sverige, eller finns det fler metoder?

Bland seminariedeltagarna fanns en stor samlad erfarenhet av komposteringsförsök. Torill Malmström, Norge, som medverkat i försök med kalk, vid Stig Erikssons gårdsslakteri i Sverige hade utförts både fullskalig kompostering av slaktavfall och senare låtit försök göras för samma metod (2008, A. Norén et al.). Vid Marja Lehtos slakteri i Finland pågick det ovan redovisade försöket. Den praktiska erfarenheten var att slaktavfall bryts ner snabbt och effektivt vid kompostering.

Projektets komposteringsförsök i Finland ansågs bra utformat och att man börjat i rätt ände; enkelt, konkret, gårdsbaserat och genom att använda tillgänglig utrustning vid ett gårdsslakteri. Området är ändå utforskat och även om det gjorts försök ansågs projektets försök nödvändigt. Det föreslogs att resultat av olika försök kan sammanställas och ansågs viktigt att ta tillvara praktiska erfarenheter från det Finska försöket. Samarbete och erfarenhetsutbyte mellan länder och berörda myndigheter ansågs bra. Kostnader var ett område som behöver belysas för att hitta en metod med minimal arbetsbelastning till lägsta möjliga kostnader.

Det diskuterades att utveckla försöket i Finland genom att tillsätta Salmonella och undersöka nedbrytning, men naturligtvis kan sådana försök inte genomföras på en gård. Det avgörande ansågs vara att få ner e-coli nivån. Vid försöket på Stig Eriksson slakteri hade hygieniseringskriterierna 70°C under en timme använts, men ej uppnåts, och det framfördes att det övergripande synsättet måste vara att riskperspektiv i stället för vissa exakta gränsvärden. Susanne Liljenström, SJV framförelse att i Sverige har även 50°C under 10 timmar validerats och godkänts för hygienisering av gödsel vilket därmed kan tillämpas även för ABP. Hon påpekade att detta inte regleras i lagstiftning att utan varje anläggning godkänns för sig.

2. Är det praktiska, regelmässiga eller ekonomiska saker som behöver ändras för att allt slaktavfallet inte skall skickas iväg?

Här framkom att det finns hinder på alla tre områdena och att det gäller att hitta tillräckligt små anläggningar som kan godkännas och som små slakterier har råd med. Grunden borde vara att skicka iväg så lite som möjligt vilket skulle kräva regeländringar, t.ex. att tarpaket flyttas från kategori 2 till 3. Några menade att om 19d tillämpas så att kompostering möjliggörs måste lagen ändras. En möjlighet till minskade kostnader och eventuellt ökade intäkter kunde vara att producera djurfoder eller andra ”nya” produkter. Susann Liljenström inflikade att det finns ett förslag till ändring av kategorierna. Förordningen är dock fastställd och svårförändrad. Tarminnehåll är kategori 2 men magarna är kategori 3. Blandas det blir allt samman automatiskt kategori 2. Problemet är uppmärksammat och det jobbas på en lösning för biogasmottagning som i nuläget bara får nyttja kategori 2.

(Kommentar: Genom projektet samarbete kring remissvar för den nya ABP-förordningen under 2008 framfördes även synpunkten om tarpaket till ansvariga myndigheter i alla projektländerna/TK)

3. Har det framkommit några nya möjligheter med den nya ABP förordningen? På vilket sätt skulle 19d vara en möjlighet?

Det konstaterades att paragrafen inte namnger några andra metoder än nedgrävning och förbränning men alla nya alternativ och försök välkomnas liksom mera samverkan mellan tjänstemän och företagare. De tidigare förhoppningarna på nya öppningar och möjligheter till anpassning efter lokala förhållanden fanns kvar.

Christina Hedin läste upp ett e-post meddelande från Stig Widell, SJV angående 19d:

"När det gäller artikel 19d försökte Sverige få gehör att även bränning eller nedgrävning skulle kunna vara ett alternativ men vi fick inget gehör för detta. Det intressanta var att när vi i SE tänker på småskalig slakt, när det gäller 19d så tänker andra medlemsländer tex Frankrike på butcher shops i Paris innerstad. Och då är ju inte nedgrävning och bränning ett bra alternativ. Tanken är att artikel 19d ska kunna tillämpas vid småskalighet där man i KOM-förordningen kommer att fastställa en max-gräns per vecka för att 19d ska kunna tillämpas. Även om inte nedgrävning/ bränning är tillåtet så står det "på annat sätt" vilket innebär att en kompostering som inte behöver vara godkänd enligt ABP-lagstiftningen kan tillämpas. D.v.s. man kan följa Naturvårdsverkets rekommendationer för kompostering i detta fallet".

Ett resonemang fördes även där slaktavfall jämfördes med styckningsrester från butiker. Sådant material räknas ej som före detta livsmedel menade Susanne Liljenström, men kan samköras med det. Detta material går som vanliga sopar. Christina refererade till e-post från Stig Widell som skrivit:

"Om styckning görs i butik eller särskild styckningsanläggning saknar betydelse. Styckningsrester får gå till en förbränningsanläggning som enligt beslut från Länsstyrelsen får ta emot sådant material."

Susanne Liljenström kompletterade med att de avfallsanläggningar som har miljötillstånd för förbränning kan ta emot slaktavfall, men Jordbruksverket kan ha synpunkter på hygien och hantering. Det finns slakterier som skickar till avfallsförbränning i dag. Det svåra är att samordna med sopor.

4. Skall vi arbeta vidare med avfallsfrågan? Är den så viktig att vi skall arbeta även efter projektets slut? På vilket sätt skall vi i så fall arbeta vidare?

Samarbete mellan länderna och yrkesgrupperna kring avfallsfrågor och nya ABC-förordningarna ansågs viktigt liksom samverkan och kunskapsutbyte i andra frågor som livsmedelshygien, småskalig livsmedelsproduktion och EU-lagstiftning. Kunskapsutbyte behövs för att kunna först vad sker på var och ens område. Heidi Valtari påtalade vikten av att fortsätta träffas i den nordiska konstellationen och att Finland saknar en förening för små slakterier vilket skulle behövas. Temagruppen Mat-Finland har representant från varje landskaps i en utvecklingsorganisation för livsmedel men en köttföretagarförening skulle ändå behövs. Det regionala arbetet drivs som EU-projekt.

Rune Wikström inflikade att slakt av ett litet fåtal antal djur borde kunna göras lagligt på liknande sätt som hemsakt eller viltsakt och då borde nedgrävning accepteras generellt med så få djur som det skulle handla om.

Det trycktes åter igen på att avfall måste diskuteras baserat på risk. Stig Eriksson sa att små slakterier borde kunna anamma den metod som var godkänd vid hans slakteri under hela 90-talet, nämligen öppen kompostering tillsammans med dynga på betongplatta och regelbunden omrörning med framlastare. Eventuell Salmonella och e-coli elimineras vid spridning på åkern och Stig frågade sig var risken skulle ligga. Metoden finns beskriven i rapport från Jordbrukstekniska Institutet JTI (Norén et al. 2008). Susanne Liljenström höll inte med om att Salmonella försvinner på det viset. På frågan om den kan valideras svarade Susanne att riskvärdering kan göras genom möjligheten för en medlemsstat att godkänna en validerad metod. Vid validering används salmonella och e-coli som indikatorbakterier. För en validerad metod behöver man ej begära undantag och får också en säkrare metod.

Om förbränning av slaktbiprodukter berättade Susanne att pannan var godkänd enligt miljölagstiftningen. Det görs i av länsstyrelsen om pannan inte är allt för stor. Det finns stora krav t.ex. på rökgaser. Jordbruksverket har tillsyn av vissa delar av förbränningsanläggningar som hygien och journalföring.

4.5.5 Konferenssummering – vad tar vi med oss för framtiden?

Bodil Cornell summerade konferensdagarna och kunde konstatera att det varit positivt med detta utbyte och att det vore värdefullt att kunna fortsätta träffas. Hon efterlyste förslag på möjliga resurser för det och andra synpunkter på projektet.

Veli-Mikko Niemi från Finska jord- och skogsbruksministeriet menade att det som myndighet varit mycket intressant att delta i detta projekt och det blir intressant att följa vad som händer framöver med EU-lagstiftningen kring kött. Ett diskussionsämne för ett kommande seminarium kunde vara möjligheter att lätta på köttbesiktningsbestämmelser för små slakterier. Torill Malmström, Norge, uttryckte att medverkan varit inspirerande och hon hoppades på en fortsättning så vi kunde fortsätta att ”lägga sten på sten”.

Åke Karlsson menade att en målsättning är att få med mer politiker eftersom det alltid finns ett politiskt ansvar bakom den rådande verkligheten. Tobias Karlsson höll med och refererade till den debatt politikerdebatt om projektets huvudfrågor som arrangerats i Sverige 2008. Då hade ansvariga politiker från alla partier i riksdagens Miljö- och jordbruksutskott deltagit. De hade överträffat varandra i att förfasas t.ex. över det invecklade regelverket kring ABP är. Frågan var hur man bäst ska få politikerna att också agera. Satu Salmela föreslog att sådana debatter arrangeras med andra länders politiker, antingen i varje land alla tillsammans. Rune Wikström framförde att ett uppföljande möte vore positivt. Bodil påpekade att precis som i allt förändringsarbete gäller det att uppvakta om och om igen. Jouko Peltola framförde att alla Ny Nordisk Mat:s möten innehåller seminarier och att vi där kunde presentera hur bra detta projekt har varit.

Information 2010

En detaljerad rapport från Seminariet i Norge (Karlsson, 2010) sammanställdes och spreds till all medverkande i projektet samt publicerades på Eldrimners hemsida. Utredningen av det rapporterade utfallet gällande anmärkningar och avvísningar till följd av levandedjursbesiktningen vid Svenska slakterier (Wedin, 2010) färdigställdes och spreds till alla medverkande i projektet samt publicerades på Eldrimners hemsida.

4.6 Studiebesök på små slakterier

Vid alla de nordiska seminarierna har deltagarna gjort studiebesök på små slakterier. Det har varit ett givande sätt ut öka erfarenhetsutbyte för alla deltagande alla yrkesgrupper och deltagarländer. Studiebesöken finns refererade i de fullständiga rapporterna från respektive seminarium och följande studiebesök har gjorts i projektet:

Lallin Lammas AB i Köyliö, Finland, får och get (Wirén, 2008)

Gjørvi Gård, Norge, hjort (Hedin, Karlsson, 2009)

Berg Gård, Norge, får och gris (Hedin, Karlsson, 2009)

Öströ Fårfarm, Sverige, får och nöt (Karlsson, 2010)

Krokeks gårdsslakteri som slaktar nöt och vilt har inte besökts inom projektet men presenterades med ett föredrag vid den Nordiska konferensen 2009. Detta redovisas också i Seminarierapporten (Hedin, Karlsson, 2009)

5 Diskussion

5.1 Utvecklingen för små slakterier

Ett övergripande och högt satt mål för projektet är att antalet slakterier i Norden ska öka. I projektet har begrepp som små-, småskaliga- och gårdsslakterier ofta använts. Dock finns ingen vedertagen definition för vad som är ett litet slakteri, vilket beskrivs ovan. Detta gäller både i projektländerna och EU:s regelverk där inga skillnader görs för små och stora slakterier. I tidigare EU-regelverk fanns en avgränsning för små slakterier vid en slaktvolym på 20 djurenheter per vecka med dispensmöjlighet för upp till 30 djurenheter per vecka. I den svenska avgiftssubventioneringen med syfte att gynna små slakterier, dras två gränser med störst avgiftsnedsättning för upp till 100 djurenheter per år och en lägre nedsättning för slaktvolymen upp till 500 eller 1000 djurenheter per år, beroende på vilket år som avses. 1000 djurenheter per år motsvarar ungefär EU:s tidigare definition på 20 djurenheter per vecka. Det är också slakterier upp till ungefär den storleksordning som avses i detta projekt.

Vid projektets start redovisade Livsmedelsverket i Sverige alla godkända tamdjursslakterier på två listor. En för de mindre och en för de större anläggningarna. Indelningen gjordes utifrån slaktvolym i förhållande till varandra men utan definierade volymgränser. För detta projekt har utgångspunkten varit att söka lösningar som fungerar för de minsta tänkbara slakterierna eftersom det alltid är lättare att skala upp en lösning eller arbetssätt vid större volym än att försöka tillämpa metoder som utvecklats för stora slakterier vid de minsta. En annan måttstock på storlek som används är antalet anställda. Med det synsättet är det minsta tänkbara slakteriet ett där en person arbetar och troligtvis då inte heltid.

För Finland anges ovan att antalet tamboskapsslakterier med över 20 anställda har minskat något under projektperioden, medan de små med under 20 anställda har ökat något. 2008-2009 minskade dock även de små med ca 8 % och det antas att den utvecklingen kan komma att fortsätta. I början av 2010 hade Finland ca 20 stora och ca 60 små slakterier. Alla små slakterier har inte klarat de nya kraven i EU:s hygienpaket utan några har lagts ner när investeringsbehovet blivit för stort. Samtidigt som totala antalet små slakterier i Finland har minskat något under projektiden har några nya startats varje år. Förhoppningen är naturligtvis att antalet befintliga slakterier stabiliseras och att det fortsätter startas nya så att utvecklingen vänder uppåt. Finland har planer på att eventuellt införa avgiftssänkningar för små slakterier på ett liknande sätt som i Sverige. Sett till den svenska utvecklingen skulle det kunna få mycket positiv effekt.

I början av 2010 hade Norge totalt 52 tamboskapsslakterier och antalet har gått ner något under de senaste tre åren. Samtidigt har åtminstone ett nytt slakteri varit under uppstart. Uppfödningen utvecklas mot färre, större och mer specialiserade enheter. De privata slakterierna, där också de mindre slakterierna finns, ökar dock sin marknadsandel. Det sker en klar förskjutning över till de små slakterierna som slaktar under 1000 ton per år. Dessa har stått för den största tillväxten och tagit betydande marknadsandelar. De stora medlemsslakterierna har minskat till antalet och där finns en klar trend mot rena produktionslinjer för antingen storboskap eller svin. Norges totala slaktvolym har också minskat, mest för storboskap med 3 % från 2008 till 2009, samtidigt som svin minskade med 2 % och får med 1 %. Utvecklingen mot färre och större specialiserade slakterier leder alltså till den problematik som är bakgrunden till detta projekt; längre transporter, lägre kvalitet och sämre förutsättningar för kvalitetsinriktad charkförädling. En annan följd är minskad flexibilitet i förhållande till de enskilda uppfödarna vilket t.ex. försämrar möjligheterna till vidareförädling av det egna köttet. Begrepp som "kortreist mat" och "närproducerat" urvattnas när de stora slakterierna blir allt färre och större. Norska uppfödare har fått en

ökad medvetenhet om problematiken, börjat ifrågasätta utvecklingen och reagera, vilket är positivt. Följden av det är att det nu sker en tillväxt bland de mindre slakterierna, vilket också ger förutsättningar för nyetableringar av mindre slakterier framöver.

I Sverige fanns totalt 60 godkända tamboskapsslakterier vid projektets start i slutet av 2007. 35 av dem var små med en årlig slaktvolym under 1000 djurenheter per år. Under projektets gång har Livsmedelsverkets förteckningar över godkända anläggningar slagits samman och omarbetats (Livsmedelsverket, 2011). Det försvårar en jämförelse av totala antalet och livsmedelsverket håller på att sammanställa uppgifter över utvecklingen för 2006-2010. Sett till uppgifter över antalet nya slakterier som startas under perioden är det tydligt att det startats allt fler under sista åren. 2006 godkändes 3 nya slakterier, 2007 2 nya, 2008 3 nya, 2009 6 nya (Ohlsson, 2010) och 2010 godkändes 14 nya slakterier i Sverige (Hällegård, 2011). Totalt alltså 28 nya slakterier under 2006-2010 vilket är många i jämförelse med de 60 som fanns 2007.

De nyetableringar som gjorts har varit små slakterier med undantaget Jämtlandsgården som kan betraktas som ett mellanstort svenskt slakteri, men betydligt mindre än de riktigt stora. Under perioden har också slakterier lags ner och mest uppmärksammat var stängningen av det mycket stora slakteriet för nöt och gris i Skara. Utvecklingen mot att de största slakterierna blir färre med större volymer och specialiserade på ett djurslag kan jämföras med det som beskrivs för Norge ovan.

En viktig förklaring till de många nyetableringarna av små slakterier är naturligtvis de avgiftssänkningar för köttkontroll som beskrivits ovan. Ett problem som uppmärksammats i projektet är dock tidsbegränsningen med politisk omprövning av stödet för varje budgetperiod. För näringen och de enskilda slakterierna blir det orimligt om det först skapas förutsättningar för nyetableringar om stödet sedan skulle upphöra. Det kan då leda till att många tvingas lägga ner. En annan positiv faktor för utvecklingen är att små slakterier för upp till 1500 djurenheter per år sluppit betala godkännandeavgiften på 36 000 SEK senaste åren. En tredje viktig orsak är ökad medvetenhet hos konsumenter som gett större efterfrågan på närproducerat småskaligt slaktat kött. Projektet i sig har också bidragit till att sprida kunskap om möjligheterna till att driva slakt i liten skala bland lantbruksföretag. Möjligheten till tillväxt och landsbygdsutveckling inom detta område är stora genom att många nya små företag kan startas.

5.2 Levandedjursbesiktning

Regelverk och tillämpningen när det gäller köttkontroll och levandedjursbesiktning, eller post motrem-kontroll, har inte förändrats under projektets gång. Att skapa förändring har visat sig svårare än vi trodde när projektet startade. De otaliga diskussioner som förts mellan de medverkande i projektet, alltså små slakteriföretagare, myndighetspersoner, olika experter och konsulter på området, har allt som oftast stannat vid en och samma sak. Nämligen att ansvariga myndigheter menar att regelverket gör det omöjligt att genomföra några förändringar utan att regelverket först ändras. Den förändring som näringen efterfrågar och som är ett mål för projektet, är alltså införande av någon form av egenkontroll inom levandedjursbesiktningen så att behovet av veterinärkontroller kan minska. Som det beskrivs ovan är skälen till det effektivisering som att slippa väntetider, minskade kostnader och inte minst för att som producent utöva större del av det ansvar som redan åläggs slakterierna när det gäller att producera säkra livsmedel.

En svårighet för förändring är att det upplevs att ansvariga nationella myndigheter har ensamrätt på tolkning och utformning av tillämpning av regelverken. Samtidigt finns andra EU-länder som väljer en annan tillämpning av EU:s regelverk och tillåter i praktiken t.ex. att gårdsslakterier själva står för levandedjursbesiktningen i samverkan med sin veterinär.

Ansvariga myndigheter i Tyskland och Österrike är fullt medvetna om vad förordningarna säger på detta område men väljer denna tillämpning. För levandedjursbesiktningen handlar alltså skillnaden mellan olika länder inte om regelverk utan om tolkning och tillämpning.

Även om det är lång väg kvar till förändrad regeltillämpning i projektländerna har det på ett sätt ändå märkts en förändring i attityd genom projektet. I diskussionerna om förändringar och egenkontroll i levandedjursbesiktning upplevdes inledningsvis att de flesta myndighetsrepresentanter inte såg några möjligheter alls till förändringar. Under projektets gång har viljan att diskutera möjligheter till förändring ökat och framförandet av olika hinder för förändringar dämpats. Projektet har bidragit till ökad förståelse för de förändringar som eftersträvas och bättre dialog mellan de olika involverade yrkesgrupperna.

Myndighetspersoner och veterinärer har ofta hävdat vikten av endast veterinärer kan bedöma djurens hälsa före slakt. Slakteriföretagare har svårt att se vad veterinärer skulle kunna upptäcka som de inte kan se själva. Det har framkommit många exempel på att levandedjursbesiktningar utförs styvmoderligt. I projektets utredning framkom att resultaten av levandedjursbesiktningen varken samordnas eller följs upp samt att de leder till få anmärkningar. Mot den bakgrunden blir det svårt att se hur ante mortem kan anses så viktigt att det omöjligt skulle kunna genomföras med någon form av egenkontroll, åtminstone till viss del.

Det ska också sägas att ansvariga myndigheter och departement också önskar förenklingar av köttkontrollen och en utveckling mot mera egenkontroll också för köttbranschen, precis som redan skett på övriga livsmedelsområden. Från Livsmedelsverket har nämnts ett informellt samarbete med flera EU-länder. Hos Finska Jord- och skogsbruksministeriet finns en arbetsgrupp för utveckling av köttkontrollen. Tydligt är dock att förändring tar väldigt lång tid, inte minst på detta område. De svenska riktade avgiftssänkningarna för köttkontroll vid små slaktvolym har haft stor effekt för nyetableringar av små slakterier. Det visar också att förbättrade villkor har stor effekt för näringen.

I Norge kostar köttkontrollen max 1 NOK per kg kött och upplevs inte som ett ekonomiskt problem. I Finland, där små slakterier kontrolleras av kommunerna, varierar kostnaden stort och de små betalar upp till 10 ggr så mycket per slaktenhet jämfört med stora slakterier. För att uppnå en positiv utveckling för små slakterier måste de olika avgifter som verksamheten ska bära utformas så att de står i proportion till slaktvolym, alltså som kostnad per djurenhet, per kilo kött, eller på liknande sätt. Andra utformningar av avgifter leder till att små slakterier missgynnas.



Foto: Eldrimner, Christina Hedin

5.3 Slaktavfall

Att vi i detta projekt oftast använt begreppet slaktavfall, trots att den formella benämningen är animaliska biprodukter (ABP) har sin förklaring. För små slakterier utgör avfallet ett kostsamt problem att lösa snarare än en resurs som slaktavfall skulle kunna vara. Precis som när det gäller förändringar inom köttkontrollen har de utvecklingsförslag som framkommit genom projektet ofta inneburit att det skulle krävas förändringar i regelverket.

Under projektets gång har EU arbetat fram en ny ABP-förordning och projektdeltagarna har haft stora förhoppningar på att det ska medföra förenklingar. Det är dock för tidigt att veta vad det nya regelverket kommer att innebära. Samarbetet i projektet kring remissvar för de nya förordningarna har varit värdefullt och visat att de förändringar av regelverket som näringen efterfrågar är gemensamma för våra länder. Att synpunkter som framförs från flera länder väger tyngre hos både EU och nationella myndigheter var också en grundtanke med projektet.

Projektets arbete kring slaktavfall har drivits i riktning mot projektets mål, att hitta lösningar för lokalt omhändertagande av slaktavfall som är enkla, billiga och praktiskt genomförbara vid små slakterier, i första hand genom kompostering. Projektets komposteringsförsök av kategori tre trematerial vid ett slakteri i Finland har syftat till att visa att kompostering på ett säkert sätt med enkel utrustning är möjlig.

Behandlingen av animaliska biprodukter är starkt reglerad av flera komplexa regelverk och med flera olika ansvariga myndigheter inblandade. Ett problem är bristen på överskådlig och tydlig information till slakterierna om vad som gäller. I Finland upplevdes problemet så stort att det i projektet utarbetades en förklarande handbok som spreds till alla slakterier. I Sverige har behovet om bättre information framstått som större och större under projektets gång och behovet av tydlig och lättillgänglig information från Jordbruksverket upplevs nu som stort där också. I försöket undersöktes också möjligheterna att använda slutprodukten som jordförbättringsmedel vid gården, vilket skulle innebära ett lokalt resurseffektivt kretslopp som vi strävat efter.

I brist på godkända bra metoder för behandling av slaktavfall vid slakterierna finns oftast bara ett alternativ, att skicka materialet till destruktion. Finland, Norge och Sverige har bara en aktör vardera och det i praktiken råder monopolsituationer. Det bidrar till att kostnaderna för slaktavfallet blir höga vid små slakterier, räknat per kilo kött eller per slaktat djur. Med ändrade regler, t.ex. kravet på hygienisering före kompostering eller rötning, skulle slaktavfallet kunna bli en värdefull resurs i stället för ett problem. I projektet har egen biogasproduktion vid små slakterier ansetts medföra stora investeringar. I takt med att biogasanläggningar nu byggs ut på många håll, i kombination och eventuella förändringar i regelverket, kan nya möjligheter öppnas inom biogas. Att hitta olika lösningar som kan passa för olika slakterier är en viktig väg att komma ur dagens situation där de flesta inte har något annat alternativ än att vända sig till ett stort destruktionsföretag. Långa avstånd till få stora anläggningar medför problematik.

Vikten av att involvera ansvariga politiker i förändringsarbetet har visat sig tydligt. Dels för att det är politiska beslut som leder till de regelverk som myndigheter sedan tolkar. Det har också visat sig att ansvariga politiker har mycket liten kunskap om de förutsättningar och regler som gäller för små slakterier. Politiker som involverats i projektet har till och med förfasats när verkligheten beskrivs för dem. Det gäller dessutom att fortsätta uppvakta politiker för att de ska gå från ord till handling. Vikten av att involvera ansvariga politiker mer än vad som kunnat göras i projektet kommer leda till arrangemanget av ytterligare ett

nordiskt seminarium efter projektets slut. Där kommer projektets alla yrkesgrupper medverka, men politiker kommer att vara huvudmålgruppen.

5.4 Utbildningsbehov

Genom hela projektet har det råddit enighet om att projektets båda huvudinriktningar, som beskrivs ovan, är de frågor som ska prioriteras för att skapa förbättrade förutsättningar och utveckling inom småskalig slakt. Det har också framkommit andra viktiga utvecklingsbehov. Utveckling av slakt måste alltid ses i ett större sammanhang, nämligen hela kedjan från levande djur till färdig produkt och helhetssynen behövs också när det gäller regelverk, total avgiftsbörda o.s.v. Anpassad utbildning för slakt och charkföretagare är ett område där det finns stora brister. Dels är utbildningsbehovet stort när det gäller själva hantverket, som att slakta, stycka eller förädla charkprodukter. Vid Eldrimner erbjuds idag några olika kurser inom hantverksmässig charkförädling. De blir fullteknade lång i förväg och många som önskat plats kan inte ges möjlighet. Förfrågningar kommer regelbundet också både från Finland och Norge eftersom det saknas möjlighet till utbildning med hantverksinriktning där.

Införande av större grad av egenkontroll inom köttkontrollen skulle också innebära ytterligare utbildningsbehov. De utbildningar till besiktningsassistent som finns idag är inte anpassade för små slakterier. Nya metoder för omhändertagande av slaktbiprodukter lokalt kan också innebära nya utbildningsbehov. I Finland har Undervisningsministeriet börjat arbeta med utbildningsfrågan. Att göra detta till en utbildningsfråga i stället för en fråga för departement och myndigheter inom lantbruk eller livsmedel är en ny väg att gå som förhoppningsvis kan bli framgångsrik. Utbildning hänger även samman med information och här finns behov av förbättringar. Ett exempel som tas upp ovan är behovet i Sverige av samlad, bra och tydlig information från myndigheter gällande omhändertagande av slaktavfall.

5.5 Fortsatt utvecklingsarbete

Småskaliga slakterier i Norden är en bransch i tidig utveckling som fortfarande har stora utmaningar framför sig. Lantbrukarnas intresse för små slakterier och kvalitetsinriktad hantverksmässig charkförädling var stort vid projektets början och tycks öka. I alla projektländerna stiger konsumenternas intresse för lokalt producerade och förädlade kvalitetsprodukter. Med förbättrade förutsättningar finns enorma utvecklingsmöjligheter men det behövs också resurser för att driva igenom de förändringar som krävs. Förändring kan ta lång tid så är det också för projektets arbetsområden.

Från Norge har ingen branschorganisation eller motsvarande varit projektdeltagare utan medverkan har skett som enskilda företagare. Det kan vara en förklaring till att projektaktiviteten mellan de nordiska seminarierna varit lägre i Norge än i Finland och Sverige. För fortsatt samarbete borde möjligheterna att hitta en bredare form för samverkan inom Norge undersökas, t.ex. genom någon organisation.

Projektet har lagt en plattform för fortsatt utveckling och alla deltagarländerna står inför samma eller liknande utmaningar. Att samarbeta över nationsgränser och mellan yrkesgrupper har varit mycket positivt. Det finns behov av fortsatt utbyte och samarbete. Projektets ursprungliga idé att förändringsarbete kräver brett samarbete och förankring hos de olika yrkesgrupperna har stärkts under projektet. Det har också blivit allt tydligare att ansvariga politiker måste involveras mer och det är något att ta med sig inför kommande utvecklingsarbeten. Utveckling kräver politisk vilja i alla delar. Det är positivt att projektet har öppnat för större förståelse mellan de olika aktörerna. Tjänstemän, företagare och övriga har i vissa delar börjat närmat sig varandra t.ex. i uppfattning om vilka förbättringsmöjligheter som finns. Samtidigt är det tydligt att tjänstemän kan ha svårt att se möjligheter till förändring utan tycks låsta till att endast bevaka rådande regelverk och

tolkningar. En möjlig väg framåt kan vara att öka tjänstemännens kunskaper om förutsättningar och verksamhet hos de små företag som det handlar om här. För att uppnå förbättrade förutsättningar för små slakterier krävs fortsatt dialog, helhetssyn och gemensamma mål.

I Norden finns bra grundförutsättningar för att producera bra köttråvara som kan förädlas till kött- och charkprodukter med högsta kvalitet, smak och identitet genom mathantverk. Förbättringar på de områden som projektet pekat ut står sig fortsatt som de viktigaste för att utveckla små slakterier. De etablerade världsköken står som förebild för Ny Nordisk mat. En viktig gemensam nämnare för dem är att de finns i länder och områden med ett blomstrande mathantverk som bygger på tradition och skapar innovation. Där är mathantverket en drivkraft för hela livsmedelsnäringen, så väl gastronomi som livsmedelsindustri. För en sådan utveckling i Norden behövs fler små slakterier.

6. Deltagare

Nedan redovisas samtliga som medverkat i projektet. Samtliga har medverkat vid något av de tre Nordiska Gårdsslaktseminarierna, de flesta vid alla tre. Många har även medverkat i genomförandet av olika projektaktiviteter.

Namn Organisation	Land	E-post	Telefon
Anneli Andersson Åkes slakt & styckning AB, slakteriföretagare	SE	akes.slakt@telia.com	+46 240 65 04 84
Inger Andersson Livsmedelsverket, generaldirektör	SE	inger.andersson@slv.se	+46 18 17 55 00
Terje Augdal Norsk protein	NO	terje.augdal@norskprotein.no	+47 740 64 582
Kjell Albert Aurstad Mattilsynet	NO	Kjell.Albert.Aurstad@mattilsynet.no	+47 951 370 09
Torbjörn Axelsson Livsmedelsverket, veterinärinspektör	SE	Torbjorn.axelsson@slv.se	+46 18 17 55 00
Tomas Bergström Jasiri Gård, slakteri- och charkföretagare	SE	tomas@jasiri.se	+46 70 254 63 77
Svein Bergfjord Berg Gård, slakteri- och charkföretagare	NO	info@berg-gaard.no	+47 971 314 05
Bodil Cornell Eldrimner, verksamhetsled., projektstyrgrupp	SE	bodil@eldrimner.com	+46 63-14 60 65
Jens Eide Mattilsynet, slakt- & charkföretagare, projektstyrgrupp	NO	jenseide@online.no	+47 906 084 58
Stig Ericsson, slakteriföretagare Sveriges Småskal. kontrollslakteriers Förening	SE	stig.ericsson@enkoping.mail.telia.com	+46 171 41 10 69
Jan-Erik Eriksson Svenska Livsmedelsverket, rådgivare	SE	jan-erik.eriksson@slv.se	+46 18-17 55 71
Anna-Majja Grönlund Jord- & skogsbruksministeriet, veterinärinspektör	FIN	anna-majja.gronlund@mmm.fi	+358 9 1605 3171
Maaria Hackzell Jord- & skogsbruksministeriet, överinspektör	FIN	maaria.hackzell@mmm.fi	+358 9 1605 2374
Harri Hahtola Slakteriet Hahtola, slakteriföretagare	FIN	harri.hahtola@netikka.fi	+ 358 6 472 5132
Jonas Harald Dynamo/Concordia, företagsrådgivare	FIN	jonas@dynamohouse.fi	+358 50 548 3400
Ulf Harvold Mattilsynet	NO	Ulf.harvold@mattilsynet.no	+47 232 165 62
Timo Hautanen Tolk finska	SE	timo_hautanen@hotmail.com	
Christina Hedin Eldrimner, projektstyrgrupp	SE	christina@eldrimner.com	+46 63-14 60 33
Leena Heinola Uleåborgs universitet Kajanaland	FIN	leena.heinola@oulu.fi	+358 8 6332 1317
Heidi Hiitö Veterinärmedicin studerande för Kirsi Sario	FIN		
Marjut Härmäläinen Jord- och skogsbruksministeriet, överinspektör	FIN	marjut.hamalainen@mmm.fi	+358 9 1605 2298
Marko Jori Pyhäjärvi institutet, ansv. livsmedelbranschen	FIN	marko.jori@pyhajarvi-instituutti.fi	+358 50 380 1621
Arni Jósteinsson Bændasamtök Íslands, projektstyrgrupp -07/08	IS	aj@bondi.is	+354 563-0300
Kristian Karlsson Öströo Fårfarm, slakteri- och charkföretagare	S	info@ostroofarfarm.com	+46 340 45036
Tobias Karlsson Eldrimner, slakt- & charkutveck, proj. styrgrupp	SE	tobias@eldrimner.com	+46 63 14 61 07
Åke Karlsson Förb. Sveriges Småbrukare, slakteriföretagare	SE	krokeksgard@telia.com	+46 11 39 16 74
Paulo Kisekka Svenska Livsmedelsverket, rådgivare	SE	Paulo.kisekka@slv.se	+46 18 17 56 53
Mariell Launch Jasiri Gård, slakteri- och charkföretagare	SE	marielle@jasiri.se	+46 582 440 33
Marjo Laur Tolk Finska	FIN		

Forts.

Namn Organisation	Land	E-post	Telefon
Marja Lehto Forskningscent. jordbruk & livsmedelsekonomi	FIN	marja.lehto@mtt.fi	+358 9 2242 5231
Susanne Liljenström Svenska Jordbruksverket	SE	susanne.liljenstrom@sjv.se	+46 36 15 50 00
Jenny Lundström LRF	SE	jenny.lundstrom@svdhv.org	+46 18 16 75 07
Toril Malmström Mobile Slakterier, slakteriföretagare	NO	torill@dyreetikk.no	+47 926 579 87
Katja Mahal MaaHAL-information	FIN	katja.mahal@gmail.com	+358 2 230 1198
Veli-Mikko Niemi Jord- och skogsbruksministeriet, vice avd. chef	FIN	veli-mikko.niemi@mmm.fi	+358 9 1605 2211
Per Nilsson Profox, rådgivare livsmedelslagstiftning	SE	per.nilsson@profox.se	+46 70 492 75 95
Rauni Niskanen Svenska Livsmedelsverket	SE	rauni.niskanen@slv.se	+46 18-17 55 00
Jouko Peltola, Ftg. omb. man Mellersta-Österbotten KOSEK	FIN	jouko.peltola@kosek.fi	+358 44 0266007
Susanna Pesonen LST västra Finlands län, länsveterinär	FIN	susanna.pesonen@laaninhallitus.fi	+358 2 071 874 2136
Vuokko Puurula Centralförb. för lant- & skogsbruksproducenter	FIN	vuokko.puurula@mtk.fi	+358 40 505 9007
Marjatta Rahkio Köttindustrins forskningscental, gruppchef	FIN	marjatta.rahkio@ltk.fi	+358 40 564 0516
Martti Rantala Slakteriföretagare	FIN	ketsunteurastamo@luukku.com	+358 40 364 9859
Johanna Reinikainen Åbo universitet, Ölounafood, planerare	SE	johanna.reinikainen@utu.fi	+358 2 333 6417
Pirjo Salminen Jord- och skogsbruksministeriet, överinspektör	FIN	pirjo.salminen@mmm.fi	+358 9 1605 2478
Satu Salmela Evira Livsmedelverket, överinspektör	FIN	satu.salmela@evira.fi	+358 20 772 4273
Kirsi Sario Länsstyrelsen i S. Finlands län, länsveterinär	FIN	kirsi.sario@laaninhallitus.fi	+358 40 722 9174
Lene Scobie Norsk Gardsmat og Bygdeturisme	NO	lene@nbg-nett.no	+47 977 544 10
Jani Soini LST i västra Finlands län, länsveterinär	FIN	jani.soini@laaninhallitus.fi	+358 2 071 874 23 70
Merja Tomiainen Evira, överinspektör	FIN	merja.tomiainen@evira.fi	+358 2 0772 5242
Heidi Valtari Åbo universitet Mat-Finland, projektstyrgrupp	FIN	heidi.valtari@utu.fi	+358 2 333 6416
Juha-Pekka Vuorenmaa Slakteriet Vuorenmaa, slakteriföretagare	FIN	juha.vuorenmaa@ulvilalainen.com	+358 400 729 384
Annigun Wedin Svalgården Ute & Inne, utredare för projektet	SE	annigun.wedin@oland.se	+46 70 694 64 46
Rune Wikström Wikströms fisk, företagare, riksdagsledamot	SE	rune.wikstrom@riksdagen.se	+46 08 786 46 86
Linda Wirén Eldrimner, projektdeltagare, projektstyrgrupp	SE	linda@eldrimner.com	+46 63 14 73 91



Seminariedeltagare Norge 2009

7. Källor

Cornell. B., Karlsson. T. (2006), *Nordiskt seminarium kring gårdsnära slakt inom småskalig livsmedelsförädling*. Nordiska ministerrådet, Köpenhamn. www.eldrimner.com/13068.gardsslakt

Council of the European Union. (2009) 8910/09 *Interinstitutional File 20085/0110 (COD Note from: General Secretariat to: Permanent Representatives Committee/ Council CODEC 592 AGRILEG 49 e 2008/0110 (COD), 10637/08*

Förslag från: Europeiska kommissionen av den: 11 juni 2008 Ärende: Förslag om Europaparlamentets och rådets förordning om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel.

Hedin. C. (2008) *Slaughtering at farm in Nordic countries*. Informationsblad på Svenska och Finska, www.eldrimner.com/13068.gardsslakt

Hedin. C. (2009). *Yttrande över Förslag, SANCO/2827/2008 rev.2 om en ny EU-förordning rörande införlivandebestämmelser om animaliska biprodukter ej avsedda att användas som livsmedel (ABP)*.

Hedin. C., Karlsson. T. (2009) *Seminarierapport 8 – 9 januari 2009 Jägvolden, Inderøy, Norge*. www.eldrimner.com/13068.gardsslakt

Hedin. C., Valtari. H., Eide. J., Jósteinsson. Á., (2008) *Remissvar Dnr 38-8417/08 Yttrande över Förslag, KOM (2008) 345 slutlig, om en ny EU-förordning rörande animaliska biprodukter ej avsedda att användas som livsmedel (ABP)*.

Hällegård. N. (2011) e-postkommunikation 2011-01-10, Livsmedelsverket enheten för kötttillsyn

Karlsson. T. (2006) *Reserapport Studieresa kring småskalig slakt och chark Tyska Bayern och Österrikiska Kärnten 11-14/9 2006*. www.eldrimner.com/core/files/2484.Reserapport_Osterrike_Tyskland_96.pdf

Karlsson. T. (2007) *Gårdsslakt så in i Norden*. Eldrimners Nyhetsblad #2 2007

Karlsson. T. (2008) *Ny förordning om animaliska biprodukter på gång*. Eldrimners Nyhetsblad #2 2008, www.eldrimner.com/13068.gardsslakt

Karlsson. T. (2009) *Stort intresse för gårdsslakt på Elmia*. Eldrimners Nyhetsblad #1 2009 www.eldrimner.com/13068.gardsslakt

Karlsson. T. (2010) *Seminarierapport 7 – 8 januari 2010 Öströö, Sverige*. www.eldrimner.com/13068.gardsslakt.html

Lehto. M (2008) *Opas pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä on ilmestynyt*. (Handbok på Finska om slaktavfall), www.eldrimner.com/13068.gardsslakt

Lehto. M. (2010) *Komposteringsexperiment av småslakteribiprodukter vid slakteriet Vuorenmaa 2009-2010*. www.eldrimner.com/13068.gardsslakt

Livsmedelsverket (2011) *List of Approved Swedish Establishments according to Regulation (EC) No 853/2004 Section I Slaughterhouses and cutting plants for domestic ungulates* *Sektion I Slakterier och styckningsanläggningar (tama hov- och klövdjur)*
<http://www.slv.se/sv/grupp2/Livsmedelsforetag/Livsmedelsanlaggningar/EU-godkanda-anlaggningar/Sektion-1/>

Nordic Innovation. (200X) *New Nordic Food Innovation in food tourism and experience*.
www.nordicinnovation.net/focus.cfm?id=1-4416-13 eller
www.eldrimner.com/13068.gardsslakt eller

Norén. A., Edström. M., Nordberg. U., Palm. O. Ringmar. A. (2008) *RKA 43 Lokal behandling av slakterianfall från småskalig slakt*. <http://www.jti.se/uploads/jti/RKA-43-AN.pdf>

Ohlsson. J. (2010) *Allt fler små slakterier*. ATL Lantbrukets Affärstidning 2010-02-22,
www.atl.nu, artikeln finns sparad på www.eldrimner.com/13068.gardsslakt

Rosborg : C. (2008) *Slaktbiprodukter problem eller möjligheter*. Eldrimners Nyhetsblad #4 2008,
www.eldrimner.com/13068.gardsslakt

Runsten Norlander. H. (2008) *Förslag på förändringar i slaktavfallets kategorier*.
www.eldrimner.com/13068.gardsslakt

Valtari. H. (2008a) *Tilateurastustoimintaa kehitetään yhteisöpoljoismaisain voimin*. Ruoka Suomi #1 2008 (Temagruppern Mat-Finland Nyhetsbrev)

Valtari. H. (2008b) *Valmisteilla oleva sivutuoteasetuksen uudistus uhkaa supistaa syrjäisiä alueita*. Ruoka Suomi #4 2008 (Temagruppern Mat-Finland Nyhetsbrev)

Wedin. A. (2010) *Levandedjursbesiktning i Sverige 2008-2009*.
www.eldrimner.com/13068.gardsslakt

Wirén. L. (2007) *Projektet som ska ge fler småskaliga slakterier i Norden*. Eldrimners Nyhetsblad #4 2007

Wirén. L. (2008) *Seminarium i Åbo 10-11 januari 2008 Slaughtering at farm in Nordic countries levandedjursbesiktning och biproduktsshantering inom småskalig slakt i Norden*.
www.eldrimner.com/13068.gardsslakt

På web-adressen **www.eldrimner.com/13068.gardsslakt** finns samtliga dokument som producerats i projekt tillgängliga.