

# Branschrådsmöte Gårdsslakt och Chark, Skype

14 och 15 februari 2022, 13:00-16:00

*Närvarande 14 och 15 februari: Leif Jonsson, Elsa Lund Magnussen, Erika Olsson, David Lindegren och Per Jonsson / Helena Vestin, förhinder: Adam Arnesson*

*Från Eldrimner: Katrin Schiffer, Tobias Karlsson (branschansvariga)*

## PROTOKOLL

### MÅNDAG 14/2

Vi hälsar alla välkommen, speciellt branschrådets nya medlemmarna David, Helena och Per! Kort presentation av alla och några ord kring hur det senaste året varit.

Överlag ett bra år dock något mindre strålande försäljningsmässigt jämfört med 2020. Lite förskjutningar såsom mindre REKO men mera restaurang. I princip alla märker tydligt av prisökningar för slaktavfall, förbrukningsmaterial, energi mm.

### GÅRDSSLAKTFRÅGOR

Värderas högt av nye chefen Olle Karlsson. Katrin hinner ändå inte med, jobbar 75%, tacksam för all hjälp från branschrådet.

### Avgiftsremisserna 2021

3 remisser som hade med avgifterna att göra skickades ut av SLV under 2021, särskilt den första lång, svårbegriplig och skrivit i negativ ton mot småskalighet, varken avgiftsreferensgruppens önskan (grundavgift och belopp per djur istället för timtaxa) eller Eldrimners remissvar verkar fått gehör än, arbetsgrupp för ställningstagande från Eldrimner behövs, BR med på det.

Än så länge har ingen märkt av något av det nya avgiftssystemet eftersom det numera debiteras i efterhand och ingen av BR vet exakt vad fakturorna komma landa (regeringsuppdragets krav på transparens?!). Oro vad det mynnar i gällande nya veterinärer som behöver längre tid än de rutinerade veterinärerna och tiden tickar i väg (timtaxa!).

Problem med planeringen ett år i förväg uppstår senast när det blir oförutsedda ändringar, ex pga sjukdom, olyckligt att nedsättningen av avgifterna kopplas till ett följsamhetskriterium som är svårt att uppfylla.

### Kurser 2021

Katrin tackar för framgångsrik lammslaktkurs som igen genomfördes av Elsa på Lindås Lamm, kursen fick många positiva kommentarer i efterhand, men viktigt att skärpa förhållningsreglerna för deltagarna framöver så att kursen inte leder till förhöjd bakteriebelastning och extra provtagning som sist.

### Småskaliga slaktveckor

6 dagar under två veckor med olika ämnen, kunde bokas helt som paket eller enstaka dagar, riktad till de som funderar på att starta eget slakteri, några av BR med som deltagare resp. föreläsare, stor efterfråga, mycket bra respons, kommer bygga vidare på erfarenheterna. 2022 pågående kurs med Thorsten Laxvik om att starta slakteri också men fokus på att skriva en förstudie till sitt projekt.

## **Studieresor småskalig slakt 2022**

9-11 maj söderut, 3-5 okt norrut, inom Sverige. Del av RISE-projektet kring nytgåva av idéhandboken för småskalig slakt. Till de som funderar på att starta ett eget slakteri, BR-medlemmar som har eget slakteri tillfrågat om det finns möjlighet för eventuella studiebesök med resegruppen, kan funka för flera, ytterligare förslag på bra ställen efterfrågades och togs gärna emot.

## **Möten där Eldrimner representerade småskaliga slaktbranschen (SLV, SCAW)**

SLVs samrådsgrupperna till för att i ett tidigt skede kunna påverka EU-lagstiftningsförändringar.

Samrådsgrupp hygien: Katrin representant hittills, 853:ans ändring (slakt på härkomstgård) var aktuellt, Ida Lundström tar nu över, hör av sig vid relevanta frågor för slakt/charkbranschen

Samrådsgrupp märkning: Catrin Heikefelt representant, Tobias kommer med ett uppdrag av henne imorgon.

Branschmötena av SLV, 1-2 ggr per termin, nästa 4 maj, då är dock VP-dagar, Helena kan tänka sig delta.

Tack till Elsa, Helena, Per som representerade Eldrimner på olika möten.

Även på förra SCAW mötet som hölls årligen av SCAW och KRAV för i första hand djurskyddsansvariga på slakterier, lite nytt från forskningen brukar också berättas där.

Katrin föreslår utöver de gemensamma så kallade branschmötena där företrädare av storskaliga slakten är med egen mötestid/dialogmöten med SLV som rör enbart frågor som är relevanta för småskalig slakt, med branschrådsrepresentanter, där det identifieras ämnen som sedan tas upp i separata möten så som avgiftssystemet. BR positivt till det.

## **RISE-samarbete: Branschriktlinjer småskalig slakt (tamboskap)/Idéhandbok småskalig slakt - update**

Katrin berättar Eldrimner är med i båda projekt och att arbetet med båda pågår, visst uppehåll fanns dock, för olika anledningar.

## **Branschriktlinjer slakt av fjäderfä och kanin – Lokalproducerat i Väst**

Utkastet som LpiV tog fram ledde till diskussioner kring vart köttet från 852-anläggningarna får säljas, många företagare men även kommunens kontrollanter verkar missat det som gäller sen en tid tillbaka. Eldrimner positivt till att branschriktlinjer tas fram, ska vara till nytta och ett verktyg för båda kontrollanter och företagare. Alltid bra att reda ut vad som gäller för att sedan kunna försöka påverka och ändra. Cecilia Faktus från LpiV håller Katrin uppdaterade.

## **SLU projekt om kulgevärsmetoden avslutat**

Vetenskapliga artikeln om projektet nyss accepterats av journal Animals, Katrin hade tackat nej till att vara förstaförfattare för att ha mera tid åt Eldrimnerjobbet, hoppas på att resultaten kring att en enkel transportlösning är ingen fara för slaktkroppshygienen bidrar till enkla lösningar i aktuella

tillämpningsfrågan. Vi tittar på en kort film som togs under forskningsprojektet på Bona gård, Munsön.

### **Slakt på härkomstgård nuläge**

Katrin berättar om det stora mediala intresset, om SLV workshopar i mars och relaterade enkäten som skickades ut av SLV och ber BR om input kring tillämpningen. Lyfts som väldigt viktigt av BR att skytten kan vara en annan person än just slaktaren och att transporten ska kunna utföras av bonden, annars svårt att få ihop för ett legoslakteri. Överenskommelser för det och annat används i Tyskland, kan vara praktiskt.

Katrin berättar om föreläsningar på SLVs Nordic Seminar on the Future of Meat Control and Animal Welfare Inspections, Ekologiska Lantbrukarna Sörmland och MatLust.

Viktigt att tydliggöra att det stora nya är alltså att döda djur nu får tas in i ett slakteri och att bedövning/avblodning får ske på härkomstgården. Bedövningssättet ej innehåll av förordningsändringen, så länge gäller L22:an, behöver ändras i vissa punkter, Katrin och många andra hoppas kulgevärsmetoden blir tillåten och det hela tillämpas så smidigt som möjligt. Många öppna frågor kvarstår men Katrin är än så länge försiktigt optimistiskt att tillämpningen kommer bli bra.

Det går jättebra att hänvisa den som är intresserade till

[https://www.eldrimner.com/bransch/53621.slakt\\_pa\\_harkomstgard.html](https://www.eldrimner.com/bransch/53621.slakt_pa_harkomstgard.html) eller även till Katrin direkt.

Fråga: Vem ansvarar för standardrutiner? K: Slakteriet ytterst ansvarig.

Det nämns att en sorts vägledning skulle vara värdefullt för att inte var och en ska behöva tänka ut själv och Katrin berättar att första planer på en sådan skulle finnas.

## **TISDAG 15/2**

### **CHARKUTERIFRÅGOR mm**

#### **Ny riskklassningsmodell**

SLV:s arbete med att ta fram en ny riskklassningsmodell för avgiftssättning fortsätter och har hittills lett till att Eldrimner framfört synpunkter till SLV vid möten och remissvar. Tobias har bevakat och gett synpunkter med inriktning på charkuteri. Den största frågan hittills är att modellen slår hårt mot verksamheter som har många olika aktiviteter, vilket ju är typiskt för Mathantverk. Info om senaste remissvaret finns på eldrimners webb och skickas även till BR.

Kopplingen till handelns krav på ytterligare kontroller och certifieringar diskuterades. Genom att man nu får sälja till 15 ICA butiker utan att ha IP-livsmedel är t.ex frågan om det är någon nytta med den ytterligare kontrollen genom IP-certifiering? Att sådant krävs av handeln då den offentliga kontrollen inte verkar anses tillräcklig är illa. Det är rena teoretiker som kommer, och verkar orimligt att det skulle vara bättre än SLV:s kontroller?

#### **Kurser, utvecklingstankar, input**

Det är alltid roligt och intressant att göra spännande korvar osv. men risk att det fokuset blir för stort.

Behövs även goda hygien- och städrutiner, beräkningar, prissättningen, produktkalkyl, övergripande kostnader, förpackning, HACCP på varje produkt och annat runt själva charkuteriförädlingen i grundutbildningen. Inte minst för dem som kommit en bit på vägen är kalkyler o.dyl värdefullt och att hitta datorstöd för sådant. Här kan möjligtvis Davi som jobbat mycket med det bli en resurs. Vanlig fråga vid olika slags kontroller är vilka livsmedelshygienkurser man gått? Inför slaktkurser kunde hygienutbildning vara bra, helst anpassad till slakt, styck chark. Att använda egna djur eller inköpt kött ger olika förutsättningar på flera sätt.

Gärna kurser hos företagare och behöver inte vara bara nybörjarkurser utan även "expertkurser". Ett förslag är att använda ett upplägg som är vanligt för lantbrukare genom regionala erfarenhetsutbyten där man träffas för att diskutera ett speciellt ämne. En samtalsledare/coach kan leda men kunskapen kommer företagarna själva med. Gärna över större områden än bara egna länet. Ett möjligt upplägg för Eldrimners olika träffar i landet.

Utifrån Eldrimners nuvarande kursutbud (som ju innehåller en hel del av ovanstående men allt rymms inte i någon enskild kurs /TK) håller rådet med om att det kan snarare vara ytterligare kurser på "mellannivå" som kan tillföras medan de nuvarande kurserna på "grund-" och "fördjupningsnivåerna" egentligen är mera avancerade än namnen säger och att de kan döpas om. Man ser även gärna specialiserade kurser för t.ex rena lammkorvar eller viltkorvar. Nuvarande kursindelning utgår snarare från förädlingsmetoder, som är gemensamma oavsett djurslag, än just djurslag.

De webbaserade branschövergripande kurser som redan finns kan gärna lyftas mera.

## Översyn av EU-lagstiftningen om livsmedelsinformation till konsumenterna

EU genomför just nu ett offentligt samråd där alla som vill kan lämna synpunkter via ett frågeformulär, "have your say". Eldrimner samlar synpunkter från alla branscher och lämnar ett sammantaget svar utifrån det. BR:s synpunkter passade i vissa fall väl in mot frågeformuleringarna, i andra fall inte alls. De kommer då framföras som fritextsvar.

### *Näringsinformation på framsidan av förpackningar*

Ett sätt att ta fram näringsvärdesdeklaration (krav vid försäljning i annan butik) som framfördes, är att beräkna själva med hjälp av Eldrimners mall utifrån SLV:s tabellvärden. Eftersom grunden är tabellvärden blir det inte exakt, men det uppfyller regelverket.

BR anser att näringsvärdesprofiler på förpackningars framsida inte ska göras obligatoriskt. Det rådande undantaget från näringsdeklaration vid direktförsäljning, lokalt och begränsat, ska vara kvar och då innebära att framsidesmärkning inte heller blir obligatorisk.

Synpunkter:

- Mathantverksprodukter väljs och köps inte av konsumenter utifrån näringsvärdesparametrar utan andra värden och mervärden.
- Vill hålla förpackningar så rena som möjlig, signalerar annars att det kan vara en industriprodukt, vilken som helst.

- Ser inte att det leder till förbättrad folkhälsa, informationen ger ändå inte en riktig bild. Hur skulle det t.ex. framgå om det rör sig om hälsosammare fett från betesdjur i stället för ohälsosammare fett från intensiv uppfödning? Hellre då en röd varning på framsidan av produkter med e-nummer(!)
- För konsumenter som vill ha en verklig bild finns bättre mera heltäckande information t.ex. på internet.
- För folkhälsan skulle en sockerskatt ha bättre effekt.
- Skulle det bli tvingande, hellre möjlighet att informera via skylt, inte på produkten.
- Förslagen för utformning av näringsvärdesprofil är "superfula" (liknar energimärkningen A-E) och något av dem vill man absolut inte ha det på sin produkt.

### *Datummärkning*

Rådets synpunkter både allmänt och utifrån frågeformulärets formuleringar:

BR anser att "Bäst Före" är en dålig formulering där konsumenter felaktigt ofta uppfattar att ett livsmedel blir otjänligt på det datumet, vilket bidrar till matsvinn och motverkar konsumenternas förmåga att fatta egna beslut. I valet mellan en utformning i stil med "Minst hållbar till" och "Bäst före" ses den första som ett bättre alternativ.

Märkningen "sista förbrukningsdag" för känsliga produkter (färs mm) ansågs befogad. Idag finns en förteckning över vilka produkter som ska märkas så och det framfördes att det även fortsättningsvis vore bra med vägledning kring vilka produkter som ska märkas så.

BR ansåg att för produkter som idag inte behöver datummärkas (t.ex. hela frukter och grönsaker) är det bättre att bäst före datum inte anges ens frivilligt.

### *Ursprungsmärkning*

BR tror att konsumenter har intresse av och tycker de har rätt till att känna till ursprung för köttvaror i kött men till skillnad från idag, även i charkuteriprodukter och andra förädlade produkter med kött som ingrediens. Flera skäl ses till det och råder menar att det kommare ha betydelse för konsumenternas val. Sensoriska egenskaper, vilja att stödja viss region genom köp, miljömässiga och djuretiska egenskaper ses som viktiga. Det ska då gälla både förpackade och oförpackade produkter och vara obligatoriskt på samma sätt i hela EU. För kött anses det särskilt motiverat och rådet anser att det ska utökas att gälla även kanin. Redovisningen ska vara åtminstone på landsnivå, men region kan också vara motiverat. För vilt som rör sig finns utmaningar men även här är det motiverat. Ett exempel som framfördes är lax som skjutsas runt i världen men säljs som Norsk.

## **Produkttävlingar, Certifierat mathantverk, arrangemang kring Nordiskt mästerskap**

### **Certifierat mathantverk och SM i mathantverk Regler och undantag.**

Branschrådet anser utifrån dagens utformning och rådande undantag att regleringarna för SM i mathantverk och Certifierat Mathantverk ska fortsätta på samma sätt och undantagen för reducerad mängd nitrit i vissa undantagna produkter ska förlängas två år. Inga förslag på förändringar.

Frågan ställdes om man får använda Västerbottenost i Certifierat Mathantverk och SM? Svaret är nej.

*Förklaring: Skrivningen för Certifierat Mathantverk är "Ost som tillsätts i korv ska vara svensk och hantverksmässigt tillverkad." Innebörden är att för att uppfylla "hantverksmässig tillverkning" ska osten uppfylla kriterierna för certifieringen, men det krävs inte att osten faktiskt är certifierad. Kriterierna för ost är: "För mejeriprodukter tillåts inte standardiserad mjölkråvara; standardisering av fett- och proteinhalt...." <https://www.eldrimner.com/certifiering/32581.kriterier.html>*

### **Styckdetaljer/kött Certifierat Mathantverk kriterierier.**

Rådet vill behålla nuvarande kriterier där styckdetaljer kan certifieras även när slakten sker på annans slakteri men det slakteriet då inte vara större än att årliga slaktvolymen är max 200 ton.

Här följde en diskussion kring möjliga kvalitetskriterier för kött och kött som charkuteriråvara. Man såg att kriterierna från Exceptionell råvara: kön, ras, ålder och utfodring är de allra viktigaste och att det kan vara användbart även i Eldrimnersammanhang. För tävlingssammanhang sades dock att sådan information inte ska förmedlas till juryn eftersom det riskerar att påverka bedömning av själva charkuteriprodukten. Man vill fortsatt ha en tävling där produkter bedöms och inte riskerat att det blir en tävling i att uppfylla juryns kriterier för vad som kan anses bäst på andra sätt.

Gällande slakt och köttkvalitet diskuterades att djur ofta kommer till slakt när det är praktiskt för uppfödaren, inte när de är slaktmogna, vilket bör vara ett lägsta krav. I Skåne har man kommit mycket till rätta med det problemet för lamm/får genom utbildningsinsatser.

### **Nordiskt mästerskap. Klasser, regler, ursprung köttråvara.**

Nordiska mästerskapen kommer genomföras som en "egen" tävling, inte som ett uppskalat SM för fler länder. Det ger möjlighet att göra saker annorlunda och ett mål är färre men välfyllda tävlingsklasser, fem per bransch.

Förslag på NAFA-klasser utifrån nuvarande SM-klasser, som rådet ställde sig bakom:

- Värmebehandlad korv (Upphättning i ugn för juryn)
- Värmebehandlat kött
- Lufttorkad korv (inkl. kallrökt)
- Lufttorkat kött (inkl. kallrökt)
- Nordiska traditionella regionala charkuterispecialiter

*EX Småländska Isterband, Souvas och Gourpi från Ssapmi, Skånsk blodkorv, Pölsa*

Kriterie att förädlingen görs i regionen som anför.

Det skulle innebära paus för Färskkorv vilket rådet tycker är ok liksom paus för blod/lever/sylta/övrigt men att sådana produkter kan tävla som regional nordisk specialitet när övriga kriterier stämmer.

- Önskemålet är att vi så långt det går använder nuvarande SM/Cert-regler och samma undantag kring nitrit men att det behöver stämmas av med övriga länder eftersom vi inte vet läget där och tittar vidare på vad det skulle innebära för den blandade klassen.
- Rådet tyckte vidare att kravet på köttråvaran kan vara Inhemsk (från egna landet), eller från Nordiskt grannland förutsatt att det då medför kortare transport av djur eller kött.

Förtydligande kring kallrökta produkter att de ingår i de lufttorkade klasserna oavsett kallrökning eller ej. Samma huvudsakliga konservering genom sänkt vatteninnehåll /aW-värde.

### **Kringarrangemanget, önskemål, förslag, vilja att medverka?**

Davids erfarenheter från marknadsevent är att det är allra viktigaste för besökare är att få se mathantverket hända, tom viktigare än att få smaka. På Bjärehalvöns marknader har de haft olika tält där man köpt en biljett för att komma in och se tillverkning av öl, kombucha, styckning av lamm, charkuterier osv. Mathantverkaren har gjort och berättat. Så att man kan se skillnaden mot industriellt.

Dessa olika produkter har sedan hamnat hos en kock på en scen och där satts samman till en måltid.

Fler idéer; koka pölsa på plats, ha med någon matguru från varje land. Förslag om seminarie för mathantverkarna om "nya" innovativa smaksättare, torkade blad, nordiska kryddor, granskott, någon som vet mkt om sånt. Seminarium om charktradition i de olika nordiska länderna, någon kunnig från varje land.

Ständigt återkommande önskemål från branschen att ha kommande Saerimner/SM vid annan tid på året, vår bransch kan inte komma loss och delta som det legat hittills. Februari/mars vore det bästa.

### **Övrigt**

#### **Saerimner 2021.; deltagandet/datum, seminarier, Krångelseminariet**

Synd men förståeligt att få från BR och hela branschen med på Saerimner, annat datum för Saerimner önskas sen länge, februari/mars vore bäst.

Det berättas om branschspecifika seminarierna och krångelseminariet. Den totala krångelbördan var huvudämnet då. Där uppstått många konstruktiva diskussioner och även förslag av politikerna som att anslaget för Eldrimner skulle femdubblas. Det nämndes även att Livsmedelsverket skulle behöva höjt anslag. Eiríkur Einarsson, områdeschef kontroll på SLV sa *Vi har varit ovana vid småskalighet och vi behöver lära oss ta hänsyn till det.* Bra input i många frågor av en engagerad SLV-kollega, Maria Florin.

Vi behöver följa upp kring minskad köttfärsprovtagning när det visat sig hur det blir framöver, översyn kring årsskiftet lovades av Eiríkur under seminariet.

Uppföljning även kring salmonellaprovtagning.

### **Nya och gamla krängel**



Allmänna krångelbördan största bekymmer

### **Mathantverksdagar, vad kan de innehålla i framtiden?**

(Tidigare inspirationsföreläsare, goda exempel och årligt Tema som tidigare varit: upphandling, direktförsäljning, mathantverkets råvaror)

Lite svårt att få producenter till mathantverksdagar i Värmland (Elsa) kan vara bra att vända sig till de, bra med större region, ex tillsammans med Örebro

Regelkrångel kan vara intressant att höra hur andra hanterar vissa frågor.

David bra med mathantverksdag på Bjärhus, med fokus på en speciell bransch vore mera pushande



**ELDRIMNER**  
Nationellt resurscentrum  
för mathantverk



Länsstyrelsen  
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för  
landsbygdsutveckling: Europa  
investerar i landsbygdsområden