



# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

## **Branschrådsmöte Gårdsslakt och Chark på Stora Gåsemora Gård, Fårö**

**TACK BERTIL FÖR INBJUDAN TILL FÅRÖ!**

**20 - 21 januari 2020**

***Deltagare:***

***Bertil Gabrielsson, Leif Jonsson, Leif Persson, Mats Hallquist, Elsa Lund Magnussen, Erika Olsson, Adam Arnesson, Katrin Schiffer (Eldrimner), Tobias Karlsson (Eldrimner)***

### **Protokoll enligt dagordning**

**möte måndag ca kl. 14:30 – 18:00**

Levande frågor från förra årets möte återkommer i dagens dagordning eller under "övrigt". Ingen "runda rund" eftersom det finns tillräckligt med tid att prata med varandra under båda dagarna.

### **Branschinfo Eldrimner**

#### **Særimner 2019**

Som flera gånger förut, få deltagare av vår bransch, slakt ännu färre än chark. Tidpunkten, mitten på oktober, är närmast omöjlig att komma ifrån för de flesta i denna bransch. Ska fler från slakt- och charkbranschen kunna delta är januari bästa tiden, det tror BR (branschrådet) egentligen vore bästa tidpunkt på året för alla branscher.

Inspirerade av föreläsningen om bakterier/EHEC i lufttorkad korv kommer Leif P göra ett studiebesök hos en större producent i Skåne som lufttorkar/kallröker och använder högt lufttryck före packning som en extra bakteriehämmande åtgärd. Leif kommer att rapportera.

Paneldiskussionen om kött och klimat uppskattades av de få i BR som kunde delta. Branschträffen delades upp i slakt/chark, få deltagare på slakt, fler på charkuteri. Sven och Jürgen följde med som experter/rådgivare i respektive grupp. Mycket givande i slaktgruppen, inte alla som kom till tals i charkgruppen.

#### **Kurser 2020**

Alla vårens kurser utom en charkkurs är väl bokade, de flesta fullbokade med reservplatser. Blandningen av utbudet mellan slakt/styck/chark verkar vara framgångsrikt, likaså tidig annonsering och mera riktad marknadsföring. Två nya kurser, styckning på Görvik och kaninslakt på Lisasgården.

Gällande kursen om värmebehandlade produkter som trots flera namnbyten under senaste åren är fortfarande svårt att fylla tror BR på att trycka i marknadsföringen på uttryck som "storsäljarna",





# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

”omsättningshastighet”, ”kassako”, ”kassaflöde”, ”ta vara på hela djuret”. Även att titta mot namnen på svenska storsäljarprodukter. Möjligen för ”tyskt” inriktning.

Framöver planeras att börja med ”garvade charkuterier” kurser, motsvarande som i mejeribranschen. Sådana ”Masterklass-kurser” sågs som positivt och att utbytet mellan deltagarna skulle kunna utvecklas på en sådan kurs. En person som håller ihop det hela och leder behövs. Innehållet kan utgå från ett antal produkter och hur de kan förbättras. Det bör riktas in på storsäljarprodukter som på så vis kan spetsas till ytterligare. Ekonomiska inslag får också finnas med. Borde inte genomföras på Eldrimner utan hos något företag där det går att fördjupa sig inom ämnet. Skulle kunna utgå från något så enkelt som färskkorv och att deltagarna jobba tillsammans. BA (branschansvariga) pratar även med Jürgen om det vid nästa kurstillfälle.

## Charkbok

Pågå, lägesrapport gavs. BR föreslog författaren att inkvartera sig i kvarnrummet på Stora Gåsemora Gård.

## SLV-projekt Effektivisering av köttkontrollen

Många små delprojekt pågår, BR medlemmar är inblandade i vissa delar sedan tidigare och även framöver. Ökad framförhållning vid slaktanmälan som Elsa och Tobias jobbat med börjar gälla nu från årsskiftet, det kommer visa sig hur det fungerar i praktiken.

Elsa och Katrin kommer i samband med framtagningen av de uppdaterade branschriktlinjerna för småskalig slakt (RISE projekt) vara med i det nya delprojektet ”Utveckla handläggningsrutinerna för granskning av branschriktlinjer och göra branschriktlinjerna mer kända hos företagen och inom kontrollen”.

Leif, Mats och Elsa kan tänka sig ställa upp för kommande projektet om en ny avgiftsmodell.

Ytterligare delprojekt handlar bland annat om digitalisering av köttkontrollen, användning av gemensamma veterinära resurser SLV + SJV (distriktsveterinärerna) och förbättring av kommunikation mellan små företagare och SLV-inspektörerna.

I avsaknad av en egen branschorganisation vore öronmärkta projektmedel (från SJV?) en bra lösning för att kunna ersätta de företagare som lägger ideell tid för att hjälpa kollegor i hela branschen. Hittills kompenserar Eldrimner BR-medlemmarna med det vanliga dagsarvodet och delvis står SLV för reskostnader. Behovet av mera omfattande ersättning framfördes till SLV via BA.

## Aktuellt om kulgevärsmetod

Katrin berättade att...

- ... många nötbönder hörde av sig till henne i samband med att Hälsingestintan gick i konkurs och undrade när man skulle få skjuta sina djur hemma på gården...



# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

- ... hon är lånat ut med 15% av sin arbetstid till SLU, Skara, institutionen för husdjurens miljö och hälsa, för att jobba i ett litet svenskt kulgevärsforskningsprojekt. Projektet syftar till att kunna bidra till en ändring inom EU-förordning 853:an om hygien vid slakt, vilken sätter stopp för kulgevärsmetoden idag genom att tillåta enbart levande djur att komma in i ett slakteri.  
*Uppdaterat: 35% av sin arbetstid under 2020*
- Eldrimner fick lämna remissvar veckan före mötet om ett diskussionsunderlag som EU-kommissionen har tagit fram för en fortsatt diskussion om eventuella ändringar inom 853:an gällande gårdsslakt ("Slaughter on the farm other than emergency slaughter"). Kan bli en öppning för kulgevärsmetoden! Punkter som Eldrimner har tillfört rör bland annat en tillämpning till fler djurslag (som gris) än enbart nöt och videoinspelningar istället för fysisk närvaro av en officiell veterinär.
- ...Sven Lindauer medverkade i ett tyskt projekt om så kallat "del-mobil slakt" där ett nötdjur går in i en liten fålla som står i sitt hage eller vid stallet och där det bultas. Sedan vinchas djuret in i en specialbyggd vagn för avblodning och transport till slakteriet. Lämplig metod för nöt som är vana vid hantering av människor.

## Allmänt Eldrimner

### Krångellista

Idén om att samla krångel och problem till en lista hos Eldrimner väcktes under Særimner under diskussionen om mathantverkets plats i livsmedelsstrategin. Den ska sedan överlämnas till berörda myndigheter/riksdagledamötena, via Kristina Yngwe (ordförande miljö- och jordbruksutskott) och Christina Nordin (generaldirektör SJV). De medverkade på Særimner och var mycket positiva till arbetssättet för att sedan eventuell kunna vidta åtgärder. BR har i uppdrag att funderar vidare på vilka problem som bör prioriteras, några saker som lyftes direkt:

- Att bonden inte längre får lasta sina egna djur som hen känner på en vagn att transportera dem 30m till gårdsslakteriet utan att det krävs ett kompetensbevis för det (Mats). Hur klarar renägare detta där ofta barnen brukar hjälpa till??
- Återkommande problem inom branschen med många olika exempel beror på att olika rutiner och bedömningar görs av olika inspektörer. Vilka prover som ska tas, besiktning, revisioner osv. Mycket upplevs hanteras väldigt olika av olika officiella veterinärer. När en felbedömning gjorts av en veterinär är det fortfarande oklart hur det ska tas vidare eller överklagas. SLV:s jurister som avgör lyssnar endast på verkets anställda, inte på företagen. (Alla)





# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

- Krångligt och för företagaren tidsmässigt ohållbart att länsstyrelsen och SLV och ibland certifieringsorgan kontrollerar samma saker; till exempel bultpistolen, HACCP för första skedet. (Leif, Elsa, Mats m.fl.)
- Skatteverket jagar småföretagare som inte erbjuder kvitton och förelägger vite eftersom kunder betalat med swish. Detta trots att aktuell försäljning listas automatiskt i företags-swish och syns tydligt i bokföringen. (Elsa) När man inte har godkännande inom livsmedelstillstånd för mobilförsäljning får man inte göra det utan bara hemma på gården. Kommunen ger tillstånd.
- Flourhalten gör vattnet "otjänligt" och det får inte ens användas i skållkaret. Krav på dricksvattenkvalitet i skållkar är ett mysterium med tanke på vad som sker där. Men mineralvatten på flaska har högre flourhalt. Fler vattenexempel togs upp. För hög kloridhalt, men samtidigt tillsätts mycket NaCl i produkterna. (Leif J, Bertil).
- Tänk på att vid krav på utökat vattenprovtagning finns visst förhandlingsutrymme kring vad vattnet får innehålla. Tillsynen ligger hos SLV, inte hos kommunen längre. Alla behöver göra en riskanalys som förklarar alla åtgärder. Bjärhus kunde förhandla bort krav på bekämpningsmedelsanalys (vilket är väldigt dyrt) genom att visa på ekologisk odling sedan 25 år. Olika tolkningar även på detta område. Även olika krav på vatten i restaurang jämfört med hotellrummen, vid samma anläggning. Får gästerna bara dricka i restaurangen? Väldigt dyrt med påtvingade vattenprovtagningar, 10000-tals kronor per år kan det bli.

## Mathantverk Nordic

Upplägget var vid mötestidpunkten inte spikat men bygger på att samordna Eldrimners Nordiska Mästerskap i Mathantverk, mathantverksmarknad, mathantverksevents för besökare samt Terra Madre Nordic (Slowfood) och Food Stock (matfestival) för att öka attraktionskraften och antal besökare, Fjäderholmarna, Stockholm den 21–23 augusti. Riktat till allmänheten.

BR var positiva till idén och såg samtidigt några utmaningar. Främst då begränsningar i antal möjliga besökare på grund av färja och utrymme. Framförhållningen: det är redan planerat ett flertal marknader i Sörmland under augusti och mathantverkare där har redan börjat boka in sig på dem. Att ge plats på marknaden för tävlande företag kan underlätta och sågs som ett bra urvalskriterium.





# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

## Slaktrelaterade diskussionspunkter

### Branschriktlinjer Småskalig slakt/RISE/nytt SLV-projekt

Uppdateringen av branschriktlinjer för slakt pågår i samband med ett RISE-projekt där Eldrimner är med. SLV har inom stora effektiviseringsprojektet skapat ett nytt delprojekt "Utveckla handläggningsrutinerna för granskning av branschriktlinjer och göra branschriktlinjerna mer kända hos företagaren och inom kontrollen". Cathrine Domeij, SLV, leder projektet. Från Eldrimners sida är Katrin och Elsa med.

### Nytt RISE ansökan gällande Handbok Småskalig slakt; studieresa/resor slakt

RISE har skrivit en ansökan till SJV om uppdatering av handboken om småskalig slakt och ville ha med Eldrimner i ansökan. I samband med detta kommer Eldrimner bland annat anordna en eller flera studieresor inrikes. Förslag på slakterier som kan hälsas på under resan tas gärna emot av Katrin. Antingen en anläggning som i sin helhet verkar vara föredömlig eller som har någon liten detalj som är extra bra. Kan exempelvis vara en speciell bultpistol som funkar bra för grisar eller drivgången för kor eller sättet att förvara rena knivar.

### Nätverksbildning

Katrins förhoppningar om att kunna jobba med att samla och knyta mera kontakter med de små slakterierna sågs som väldigt positivt och viktigt av BR. De försök som gjordes sista två år att hjälpa SSKS-föreningen att bli mera aktiv har inte gett några märkbara resultat enligt BR. Eldrimner/BR samarbetar gärna fortsatt med SSKS men ser att det behövs ytterligare insatser för att skapa nätverk och stärkande aktiviteter inom branschen. Katrin kommer försöka sätta ihop en "småskalig slakt vecka" som uppstart.

### Möte BR-medlemmar/övriga berörda småföretagare med SLV

BR är positiv till Katrins förslag att ordna egna regelbundna möten med SLV motsvarande befintliga "SLV branschmöten" men med fokus på de små slakteriernas utmaningar. Tobias/BR-medlemmar hade sådana möten med SLV längre sen förut när det dök upp specifika aktuella problem.

## Övrigt

Förslag på möjliga framtida medlemmar i branschrådet efterfrågades. Det vi lider brist på är charkuterier, särskilt tjejer och yngre, så gärna den kombinationen. Ett par möjliga nämndes.





# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

## Certifiering och SM frågor, separat anteckning för de frågorna

Branschrådet ser regelverken som helt gemensamma för SM och Certifiering och diskussionerna fördes med den utgångspunkten utan uppdelning.

### 1) Skall klumpförebyggande medel i salt förbjudas?

**Diskussion:** Detta har varit upp för diskussion inom chark vid flera tillfällen senaste åren. Under ett år åtog sej rådsmedlemmar att försöka köpa in salt utan medlet och testa. Oklart i vilken omfattning de försöken egentligen gjordes men Leif P menar att hans leverantör inte kan leverera utan medlet och att nitritsalt över huvud taget inte existerar utan medlet. Till Eldrimners charkuteri har det även varit svårt att få tag på mindre förpackningar periodvis. Samtidigt har Tobias tidigare kontakter med Krav visat att certifieringsorgan för ekologiskt i vissa EU-änder inte accepterar medlet, så utbud måste finnas i de länderna.

Medlemsstaterna får själva tolka ur regelverket för ekologiskt om medlet ska accepteras för eko eller ej. Det varierar alltså i olika EU-länder. Krav följer den svenska tolkningen som har ändrats ibland.

Enligt carry over principen behöver medlet inte deklarerats i charkprodukter eftersom det inte har någon funktion i produkten. Just exemplet salt-chark beskrivs på SLV:s hemsida. Men det skulle i så fall kunna gälla många tillsatser som kan vara aktuell inom chark, oklart vad mer som kan omfattas av carry-over. (Socker i lufttorkat, citrat i blod annat?)

Diskussionerna handlar bara om möjligheter till inköp, inte om salt utan medlet skulle bli svårjobb, vilket förstås beror på att det testats så lite. Med de små mängderna i Eldrimners char har klumpning inte varit något problem.

**Branschrådets svar:** Utmaningen ligger i svårigheten att få tag i salt utan medlet i större förpackningar. Vi kan inte börja i änden att förbjuda det utan får leva med att acceptera tillsatsen, nitritsalt utan medlet är "omöjligt". Det blir ett moment 22; utan efterfrågan inget utbud. "Vi får leva med det eller börja i andra ändan", dvs att påverka leverantörerna.

### 2) Inom bageri står det definierat att kryddor och smaksättning kan vara från andra länder om det understiger 10 %. Skall den tolkningen även gälla andra branscher?

**Diskussion:** Detta skulle kunna gälla ost i chark, men där finns särskild regel som säger svensk hantverksost utan mängdbegränsning. Någon annan tillsats/smakgivare/krydda/dryck utöver köttråvaror tror vi inte är aktuellt att tillsätta över 10% i charkuterier

**Branschrådets svar:** Vi tror inte det kan bli aktuellt för chark. Om regeln införs branschöverskridande vore det inte ett problem.

### 3) Ska tillsats av citrat tillåtas när det kommer via köpt blod?

**Diskussion:** Små slakterier har inte tillstånd att ta vara på sitt blod och det är få stora som gör det. Inom rådet känner vi till ett enda litet slakteri och de har haft lov sedan 30 år och kunnat fortsätta därför. Krav på slutna utrustning och speciell kylangägning samt väldigt mycket



# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

myndighetskrångel gör det omöjligt med de små mängder blod som kan bli aktuellt använda i produkter hos mathantverkare.

Det är tydligen ett väldigt krångel med myndigheterna och mycket jobb om det nu skulle gå att få lov. Ska blod tas till vara verkar det finnas tre sätt att undvika att det koagulerar, vilket annars sker omedelbart efter tappningen och blodet blir omöjligt att använda.

- Vispa blodet fram till att det används. Ca 20% kommer ändå koagulera och blir användbart
- Tillsätta någon av natriumcitaterna (E331). Det görs i blod som går att köpa (Scan, Johan i Hallen, ytterligare någon sort som använts på Eldrimnerkurser är de som hittats)
- Erfarenhet från branschrådet: Häll 10-15% Saltlake med ca 10% saltkoncentration i kärlet där blodet ska tappas. Då undviks koagulering. Det saltets måste räknas in i receptet. Blod med denna behandling känner vi inte till någon stans där det går att köpa och heller ingen någon som har lov att göra så.

### **Innehåll enl. webbsidor:**

Johan i Hallen: Nötblod, tillsatt 3% natriumcitrat, antioxidationsmedel E331

Scan: Ingredienser: Nötblod, antioxidationsmedel E331

**Branschrådets svar:** Vi får lov att acceptera natriumcitrat i köpt blod tills vidare eftersom det inte går att köpa livsmedelsgodkänt blod utan och införa ett undantag. Annars kommer ingen kunna tävla hederligt.

Viktigt att det framgår att undantaget endast gäller citrat via blod. Citrat kan även användas som hackhjälpmedel motsvarande fosfat för att öva proteinlösning/vattenbindningsförmåga i värmebehandlade produkter.

### **Slv.se: E 331 – Natriumcitrat**

*Natriumsalter av citronsyra. Omfattar mononatriumcitrat, dinatriumcitrat och trinatriumcitrat. Citronsyrans salter kallas citrater och framställs från syran. Förekommer naturligt i många födoämnen, som frukter och bär, och bildas naturligt i människokroppen. Framställs biotekniskt genom att t ex melass eller glukos jäses med hjälp av jäst- och mögelsvampar. Surhetsreglerande medel, som även förstärker antioxidanternas verkan genom att binda metaller, t ex järn och koppar, som kan påskynda härskning och brunfärgning. Får användas utan mängdbegränsning till de flesta livsmedel, dock inte mer än vad som behövs.*

*E-nummer E 331*

*Typ Antioxidationsmedel*

## **4) Nitrit**

**Diskussion:** Begränsningarna för tillsatts av nitrit som infördes 2018 var ganska omfattande.

Rådet ser inte att det finns möjlighet att göra ytterligare begränsningar nu. I samtalet framkommer även att synen på nitritets förmåga att hämma bakterier, vid de mängder som accepteras här eller i konventionell tillverkning, skiljer sig åt en del. Vidare sett tycks synen på nitrit vara under förändring. Mitt (Tobias) intryck är att nitritets konserverande/bakteriehämmande effekt långsamt håller på att få allt mindre betydelse, både inom forskning och hos myndigheter, men industrin står enormt stark och enad, till exempel gentemot EU.







# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

**Branschrådets svar:** Förläng nuvarande undantag två år, gäller även askorbinsyra/askorbat.

## 5) Jurybedömning av värmebehandlad korv

**Diskussion:** Det har då och då inkommit synpunkter från tävlande i värmebehandlad korv att de hade önskat stekning/värmning av sin produkt och att de tror att de hade tjänat på det. Juryordförandenas inställning har varit att de kan bedöma rättvist oavsett värmning och att resultatet skulle blivit det samma. Ibland har stekning gjorts på juryn 's önskan, men då av samtliga korvar. Det är även en fråga om resurser i form av personal/utrustning/tid under bedömningen.

**Branschrådets svar:** Branschrådet tycker att juryn ska fortsätta med att först bedöma bidragen kalla och sedan även efter uppvärmning. Det skulle kunna ge juryn ytterligare information om hur bra hantverket är, främst avseende bindning. Korvar med ost i skulle tjäna på värmning eftersom osten är tänkt att smälta.

Produkter av Mortadellastil, som inte är tänkta att värmas, bedömas endast kalla. Antingen som en egen klass eller om genom att ha en blandning av kalla och värmda produkter inom klassen.

Rådet föreslår att alla bidrag som ska värmas görs på ett och samma förutbestämda sätt som de tävlande får veta vid anmälan. Då anger de om de även vill ha sin produkt värmd eller inte. Förslagsvis i en ugn som håller 80C och att de värms till 72C Kärntemp. Motivet till denna kanske väl kraftiga värmebehandling är att det är vad som krävs för korvar som serveras på korvmojar o.dyl. Isterband kan erbjudas samma slags värmebehandling. För färskkorv förespråkas fortsatt stekpanna eftersom kunderna gör så, men ugn är en möjlighet.

*Tidigare kommentar från okänd: Oavsett värmebehandling görs eller ej, låt tävlande ange vilken slags tillagning som rekommenderas/TK*

## 6) Insamling av uppgifter om slakteri och köttleverantör

**Diskussion:** Sedan ett par år samlas uppgifter in om vilket slakteri eller köttleverantör som kortvaran kommer ifrån. De lämnas inte till juryn. Syftet med det är att se vart mathantverkarna som helhet hämtar sin råvara. Förhoppningsvis blir tiden så småningom mogen för att enbart tillåta icke industriellt kött i tävlingen och certifierade produkter. För certifieringen finns kriterier för att kött som säljs som styckade detaljer ska komma från små slakterier. För Tävlingsprodukter och certifierade charkuterier accepteras vilken svensk köttråvara som helst. Förhoppningsvis kan dessa skillnaders tas bort i en framtid men då krävs att vi vet hur det ser ut med råvaran.

Branschrådet ser

**Branschrådets svar:** Råvarans ursprung är mycket viktig och detta borde tas längre. Fler uppgifter om köttråvaran borde lämnas vid tävlingsanmälan och även framgå för juryn. Detta pga. Den stora betydelsen både för produkter och mathantverkets principer om tydligt ursprung och hela förädlingskedjor. Juryn borde till exempel få uppgifter om ras, ålder, uppfödning, bedövnings/slaktmetod. Erika kommer skicka det formulär som används av Exceptionell råvara för att jämföra.







# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

Bakgrundsmaterial SM webb 2020–01:

## **BLODPRODUKTER OCH ÖVRIG INÄLVSMAT**

Produkter med blod och övrig inälvsmat som inte passar i någon annan klass, exempelvis pölsa och hackekorv tävlar här. Klassen kan slås samman med sylta och/eller leverprodukter vid få anmälda bidrag.

## **FÄRSKKORV**

En rå korv för stekning/grillning/kokning. Steks vid bedömningen. Kan istället kokas vid bedömningen, ange i så fall detta vid anmälan.

## **LUFTTORKAD KORV**

Kan vara med eller utan kallrökning, stabil produkt genom sänkt vatteninnehåll.

## **LUFTTORKAT KÖTT**

Hela köttbitar som konserverats genom torkning med så stor sänkning av vatteninnehållet att produkten är stabil och klarar mycket lång lagring, även utan kylförvaring. Kan vara med eller utan kallrökning. Max ett bidrag per företag

## **LEVERPRODUKTER**

Värmebehandlad pastej, paté eller korv med lever och för produkttypen karaktäristisk konsistens. Bredbar eller skivbar. Kan presenteras i form, på burk, som korv eller på annat sätt. Klassen kan slås samman med blodprodukter & övrig inälvsmat och/eller sylta vid få anmälda bidrag.

## **SYLTA**

Produkt av fördelat kött, fett och gelatin. Bindning kommer av naturligt hög bindevävsandel i råvarorna eller tillsatt gelatin. "Rullsyltor" och dylikt gjorda av hela bitar tävlar i klassen värmebehandlat kött. Klassen kan slås samman med blodprodukter och övrig inälvsmat och/eller leverprodukter vid få anmälda bidrag.

## **VÄRMEBEHANDLAD KORV**

Inklusive varmrökt. Bedöms kalla, utan tillagning, och ska därför kunna ätas utan uppvärmning. Isterband tävlar i denna klass och bedöms stekta.

## **VÄRMEBEHANDLAT KÖTT**

Hela köttbitar som saltats före värmebehandlingen, som kan ske till exempel genom varmrökning, i vatten eller med ånga.





# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

## ÖVRIG CHARKUTERI

Produkter som inte passar i någon annan charkklass. Produkterna ska säljas med en definierad hållbarhet och kunna bedömas utan tillagning så som kokning, stekning eller uppvärmning. Max ett bidrag per företag.

## Tävlingskriterier & undantag

Köttråvaran ska vara inhemsk. Ange leverantör/slakteri vid anmälan.

Tillsatta rökaromer, rökarompreparat, kondenserad och återskapad rök accepteras ej. Det ska finnas en glödrök på plats. Friktionsrök är tillåtet.

Till patéer och pastejer accepteras ansjovis där natriumbensoat är tillsatt, om det inte går att hitta utan tillsatsen.

Klasserna Blodprodukter och övrig inälvsmat, Pastej/paté/leverkorv samt Sylta kan komma att slås ihop vid för få anmälda tävlingsbidrag.

## Nitritsalt

Nitrit tillåts ej i klasserna: färskkorv, lufttorkat kött, souvas, leverprodukter eller i blodprodukter.

För övriga produktgrupper: lufttorkad korv, värmebehandlat kött, värmebehandlad korv, sylta samt övrig charkuteri finns ett tidsbegränsat undantag till 2020 som ger möjlighet att tillsätta nitrit (E250), men då endast i reducerad mängd. Max rekommenderad tillsatt mängd, räknad som ren natriumnitrit, är 80 mg/kg råvara totalt. Gränsvärdet är max 50 mg/kg restnitrit, alltså högsta tillåtna mängd i den färdiga produkten. Om nitrit används ges möjlighet att även tillsätta askorbinsyra eller askorbat, (E300-E302), med samma tidsbegränsning för det undantaget. Detta avser endast askorbinsyra/askorbat i kombination med nitrit och för produkterna ovan.

Tumregel: För att nitritsalt med 0,5% nitritinnehåll ska ge den tillsatta nitritmängden 80 mg/kg tillsätts 16g nitritsalt/kg råvara. Resterande saltmängd för receptet tillsätts som vanligt salt. För nitritsalt med annan koncentration än 0,5% finns hjälp att räkna här: [http://www.eldrimner.com/core/files/37/dra\\_ned\\_pa\\_nitritiet\\_rakna\\_ratt.pdf](http://www.eldrimner.com/core/files/37/dra_ned_pa_nitritiet_rakna_ratt.pdf)

## Grädde

Grädde som används i klassen Leverprodukter får ej innehålla karragenan.

## Gelatin

Tillsatt gelatin i klasserna Sylta samt klassen Leverprodukter är tillåtet.



# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

## **Ost**

Ost som tillsätts i korv ska vara svensk och hantverksmässigt tillverkad.

## **Anmälan**

Ange vilken tillagning som rekommenderas i de klasser där det är aktuellt

