

# Protokoll branschrådsmöte mejeri, onsdag 29 januari 2020 kl. 8.30 – 14.45, Ådala Gård, Skåne

## Närvarande:

Tin Gumuns, Karl-Tövåsens Fäbod & Gårdsmejeri - *adjungerad*  
Caroline Nielsen, Strömmens Gårdsmejeri - *ny*  
Pär Hellström, Svedjan Ost - *adjungerad*  
Ann Klensmeden, Åsbergets Gårdsmejeri - *ny*  
Daniel Lund, Rössbo Övra mejeri  
Malin Kumberg, Ådala Gård  
Birgitta Sundin, Eldrimner (ordförande)  
Sofia Ågren, Eldrimner (sekreterare)

## Inledning & presentation

Välkommen nya branschrådsmedlemmarna Ann Klensmeden, Åsbergets Gårdsmejeri och Caroline Nielsen, Strömmens Gårdsmejeri!

### Vad har hänt hos branschrådsmedlemmarna sedan sist?

#### Daniel Lund, Rössbo Övra Mejeri

Har drivit mejeri utanför Kalmar i 7 år nu med mjölkfår, men har detta år avvecklat det pga. omställningar i livet. Köper nu in komjölk och arbetar i tidningsbranschen på ca halvtid. Daniels fru Emelie jobbar heltid och på detta sätt är det lättare att hålla sig inom samhällets skyddsnät då behov av vabb finns. 2019 var bästa året för mejeriet hittills: tjänade pengar och det var roligt. Daniel tog sig tiden att gå igenom fakturor etcetera ordentligt och tjänade pengar på det. Förra vintern beslöt de sig för att fokusera mer av sin produktion på stekost, vilket stämde med fjolårets boom. Det hade stor effekt på kassaflödet. Ystar på 500 L åt gången. Ystade 4 ton ost 2018 och 2 ton ost 2019. Det gör stor skillnad att inte mjölka. Planen är fokus på stekost till sommaren. Annat på komjölk också för att ha ett lite bredare sortiment.

#### Ann Klensmeden, Åsbergets Gårdsmejeri

Ann startade Åsbergets Gårdmejeri utanför Bräcke -83/-84. Det har byggts ut flertalet gånger genom åren och idag har hon plats för 100, med idag 80 mjölkande lantrasgetter. Getterna mjölkas en gång om dagen genom hela laktationen och de använder ett system där getterna mjölkar två laktationer på en killning. Ann köper även in get- och komjölk och säljer nästan inget till grossist utan det allra mesta säljs på marknader runt om i Sverige. Största produkten är mese, även Vålåloffen är populär. 2019 gjorde Åsbergets Gårdsmejeri 380 marknadsdagar, varav Ann gjorde 111. Ann fyller 65 snart, vilket innebär att hon gör samma som alltid fast lite långsammare, hon njuter! Hon funderar på att installera solkraft på gården. Kanske också börja köpa in mer mjölk istället för egenproduktion för att sakta ner.

#### Malin Kumberg, Ådala Gård

Malin har drivit mejeriet sedan 2012 och köper in mjölk från en närliggande ekologisk gård med kor. Året 2019 var bra. Serveringen skalades ner, då det tog för mycket tid och har blivit svårt att hantera tillsammans med ostförsäljningen. På så vis minskade omsättningen, men vinsten ökade. Malin har hållit en del kurser (ej i ost) och det blir mer sådant i år; "det är kul och att sälja tjänster är bra att fylla ut sin verksamhet med". Hon har ej kapacitet att öka ostproduktionen. Produktionen tappade fart en period under året. Några av hennes ostar hade "blåsts upp" av gasbildning och hon trodde det

kunde vara pga. fager. Men många andra mejerister hade fått samma problem med exakt samma kultur och sannolikt var det just denna batch av kultur som orsakat problemet, typ balansen (felblandning).

Jättebra år i övrigt, intressanta studiebesök och kurser som kunde omvandlas till nya ostar. Har ej gjort mycket eldost, då Nablus mejeri ligger nära och producerar mycket, så det är svårt att konkurrera med dem. Lärde sig mycket på kursen med Ivan Larcher i januari. Det ger självförtroende att lära sig mer och det blir mycket roligare att göra ost. Hittar också lösningar för att göra jobbet mindre tungt.

#### Caroline Nielsen, Strömmens Gårdsmejeri

Caroline har tagit över Strömmens Gårdsmejeri tillsammans med sin sambo. De ystar och säljer mycket blåmögelost just nu, mjölkar fåren i två veckor till, sedan blir det ystning på inköpt komjolk. De har planer på att bygga ut fårhuset, som är gammalt och ej så rationellt. Besökt Oviken Ost för inspiration och sökt investeringsstöd. Tankar om metoder för utfodring, för att förenkla arbetet. Gården har 65 mjölkande får nu, och målet är att ha upp mot 110–120 stycken.

#### Pär Hellström, Svedjan Ost

Mycket fokus på besöksnäring senaste året. 2018 hade Svedjan café på prov och då det gick ganska bra har de nu byggt café som drivs med sonen Alfred. 40 % av omsättningen i somras var ost och de bygger en större parkering, då 20 bilplatser inte räckte.

Det har gått lättare att sälja ost; positiva vindar blåser för svensk hantverksost. Stekost går också bra. De säljer mest till grossist och nu även i REKO-ring. Dottern Matilda blir mer och mer delaktig, bor i eget hus på gården med killen och har skaffat några hönor och grisar. Köttet från ullsvinen har sålt bra och är gott!

”Ju mer ost jag gör, ju mindre kan jag och ju mer spännande blir det.” Tror på 2020–21. Har haft några franska agronomstudenter som praktikanter under sommaren; kul!

#### Tin Gumuns, Karl-Tövåsens Fäbod och Gårdsmejeri

Från och med i fjol är Tin tillbaka på fäboden numera helt i hennes ägo. Var där med endast 5 mjölkande kor, så väldigt liten produktion. Sonen Jerk och hans sambo Anna har tagit över Tins lagård med 8 kor som ska kalva i vår. Tin ska framöver driva fäboden tillsammans med dem i någon form. Hoppas på fler ostar i lager till nästa sommar. Resten av året frilansar hon som mjölkerska och mejerska. Att få mjölka kor har varit viktigt!

## **Förra årets protokoll**

Inga kommentarer.

## **Aktivitetsutbud 2019**

Snabb genomgång av kursstatistik och kurser 2019. Se bilaga 1 och 2.

## Aktivitetsutbud 2020

### Specialkurs hösten 2020

Eldrimner har utrymme för en specialkurs till hösten, sannolikt i oktober. Vad efterfrågas? Paul Thomas finns det stor efterfrågan på för engelska ostar (gärna cheddar). Många som gått för honom vill gå igen. Kanske i kombination med Martin Ragnar och svensk ostkultur? Paul Thomas har tidigare erbjudit Eldrimner undervisning i rationalisering i mejeriet. Branschrådet ser ett värde i dessa teman för en 4–5-dagarskurs. Viktigt är att kursen i rationalisering då kan appliceras på alla ostsorтер. Utvecklingssamtal där det handlar om att förmedla utvecklingspotential i ostarna lyftes som väldigt viktigt och bra. Kanske detta också kan göras med Paul?

Kurs där man får hjälp att hitta en sin egen profil på osten, för utveckling och förbättring. Det är väldigt utvecklande att ha ost”hacks”: träffas och smaka ostar tillsammans. Skulle kunna göras i den formen. Och/eller bjuda in någon som är kunnig i sensorik och sitta med kollegor och prova ostar tillsammans skulle vara givande.

### YH

Till hösten 2020 planeras två kurser som också ingår i Starta eget och YH-utbildningarna: 4 dagars nybörjarkurs med Annika Schrewelius och 5 dagars grundkurs i ystning med Michel Lepage, som inte kunnat komma och hålla kurs på Eldrimner under flera år av olika anledningar.

Praktikvärdar för YH-studenterna skulle gärna se att de studerande kunde få jobba mer praktiskt, framförallt i början av sin utbildning. Det är många som är osäkra på vissa moment vid de första praktikperioderna. Eldrimner har en plan på att utveckla nybörjarnivån för Yh under våren. Vi ändrar om i innehållet så mer möjlighet finns för de studerande att prova olika steg i ystningen praktisk samt att bättre lära känna och känna sig trygg med mejeritrustningen. Vi bör också tydligare understryka att det är övningsystningar vi gör på kurs; att det är ok att prova och misslyckas med de ostarna. Man skulle också kunna visa på film hur brytningar ser ut och där prata om vad man ska tänka på, så får studenterna själva hantera ystningarna under kursen. Praktikvärdarna vill ju ta hand om de studerande som också gärna vill ysta, men det görs mycket annat i ett mejeri än att bara ysta vilket är bra för dem att förstå.

**Förslag:** försök anpassa kurserna så att de är mer förberedande för praktiken. Hygienbiten har varit jättebra och de studerande har varit duktiga också på att tänka kring den egna framtida verksamheten. Svårare att få återkommande praktikvärdar när vissa Yh-studerande inte haft rätt nivå.

Önskemål om utbildning för praktikvärdar för att få mer kunskap om sin roll, samt lite pedagogik. En del studerande förväntar sig också korta arbetsdagar, där man slutar kl. 16. Vad står om arbetstider i beskrivningarna för LIA? Uppmuntra alla att ta till vara på tiden på praktikplatserna.

Det finns behov hos mejerister att lära sig mer om hur de kan utforma sin HACCP.

Kanske kan vi använda webb-material som är framtaget till Starta Eget-utbildningen och utveckla det så det täcker HACCP? Även bra med specifik undervisning för mejeri som inkluderar branschriktlinjerna. Riskanalysen borde finnas som Excel-mall som man kan fylla i.

Starta Eget-utbildningen i sin nya form, med en större del på distans, startades hösten 2019 och föll väl ut. Undervisningsfilmerna fungerade bra och dessa planeras att användas i andra sammanhang. Filmerna från mathantverkare blev också bra, där fick man rundvisningar i verksamheter på olika teman, till exempel hygien och byggnader. Vi har redan nu börjat få in många anmälningar till höstens utbildning.

Det blir fäbodkurs med Tin på Karl-Tövåsen även kommande sommar. Kursen blir då 2 dagar istället för 3, då det passar bättre in i den övriga verksamheten.

En 4-dagars nybörjarkurs med Eldrimnerpersonal är planerad i mars, med syftet att anordna fler kurser på nybörjarnivå och "utbilda" fler av Eldrimners personal. Annika håller kursen, Sofia och Birgitta finns med som stöd och för att lära. Tanken är att deltagarna ska få jobba mer praktiskt och då i grupp. Test också för höstkursen för Yh/Starta Eget.

Det blir ingen studieresa i år. Våren 2019 anordnade Eldrimner en studieresa till Spanien.

Malin Kumberg har pratat med Sveriges Gårdsmejerister om att ordna resa till Valtelina-dalen med tema ost, fäbodar och ostbutiker.

Vad efterfrågas för studieresor kommande år? Tidpunkt på året?

Folk vill ha inspiration som kan överföras till sin verksamhet, hitta mejerier som kan passa för svenska mejerister.

**Förslag studieresa:** Mejeriskolan i Schweiz kan vara ett intressant besök. Tröndersk matfestival, under sommaren i Trondheim. I samband med en sådan resa kanske ett besök till Rörås mat samt 2–3 mejerier. Marknadsdelen skulle nog passa även andra, ej bara mejerister. Kanske samarbete med eller inom projektet Korta livsmedelskedjor. Kanske sedan dela upp sig i branscher. Ev. passa på att besöka Stavangers mejeri?

Behov finns för kurs i mesekokning. Ett tecken på att det behövs är att vi haft för få i SM för att få till en tävlande klass. Vi behöver stödja den produkten, både på get- och kovassle. Det finns en efterfrågan på mese från restauranger och det kan vara värdefullt rent ekonomiskt för mejerister att göra mese på sin vassle, till exempel efter en stekostystning när man ändå är uppe i höga temperaturer. Mese har potential att bli en stor produkt, kanske kunde man göra en kampanj, tillsammans med de svenska klassiska ostarna? SGM har projektpengar, kanske samordna. Pascal Baudonnel har hållit en dagskurs teoretisk om mese. En kurs skulle gärna också innefatta tekniken, utrustning, praktiskt, ventilation. Anna-Karin på Gide get kanske kunde hålla den delen?

Science of Artisan Cheese, som anordnas vartannat år i Storbritannien krockar med Nordiska mästerskapen i mathantverk (NM) i år. Därmed blir det ingen samordning av resa dit från Eldrimner.

Malin har kontakt med en italiensk kvinna, Maria, som är sommelier och som också väldigt duktig på ostar och även olivolja. Hon hittar potential i ostar, duktig på att analysera problemostar, skicklig ystningstekniskt också. Hon har säkert även kollegor som kan hålla kurser. Kan vara bra till Særimner, typ workshop, typ provning med dryck och ost ihop. Kanske för både mejerister och osthandlarna. Att lära sig ostprovning, som en säljbar tjänst för mejerister.

Mer fokus på ekonomi och hållbarhet behövs, men hur och var? Kanske som seminarium på Særimner där olika mathantverkare får berätta om sina lösningar (t.ex. Svedjan osts lösning med att använda bergvärmepump också för kylning av lager). Bjuda in exempelvis forskare från RISE som kan prata om energiåtervinning inom mejeri och andra tekniska lösningar. Belys värdet av vassle och inte bara som en belastning även om den tillförs i gödselhanteringen. Hur kommunicera hållbarhet i samband med mathantverk?

### **Allmän efterfrågan, kurser**

Kristina Åkermo är en stor resurs, skulle kunna användas mer. Kristina är kunnig som mejerist och veterinär och inom mjölk kvalitet. Hon har kunskap i företagande och att skapa produkter som kan sälja. Har ett behagligt lugn.

Bra också med olika lärare, alla bidrar med sitt perspektiv.

Vad skiljer kursen för garvade ystare och fördjupningskursen i blåmögelost? Att anmäla sin erfarenhet vid anmälningstillfället är bra. Eldrimner bör arbeta fram ett tydligare nivåsystem för kurser.

Kursen i svensk ostkultur våren 2018 som Pär Hellström (och Martin Ragnar) hade var jättebra. Man ystade tillsammans, Pär ställde frågor till gruppen och man fick tänka till.

Det finns lärarresurser i de mer garvade ystarna? Rådet föreslår Pär som kurslärare, som kan tänka sig det men om några år.

Vem ersätter Ivan Larcher nu när han flyttar till Australien? Det är osäkert hur länge Ivan blir kvar i Australien, men är tillgänglig för oss tidigast om ett år. För lärare och experter som anlitas för en större summa, detsamma som fler gånger per år måste Eldrimner upphandla.

## Rekrytering av ny verksamhetschef

14 ansökningar inne 19/1. Rekryteringsprocess under våren där Länsstyrelsens HR-chef, länsråd och landshövding beslutar om verksamhetschef. De gör ett urval, väljer ut 3–4 personer för intervjuer. Eldrimner har en rekryteringsgrupp som får träffa de intervjuade tillsammans med fackliga representanter.

## Særimner och SM 2019

Högbo Bruk var ett perfekt ställe för SM och Særimner. Kanske kunde vi vara där igen? Tankar om vad som skulle kunna förbättras i sådana fall? Från Eldrimners håll var det röntigt med anmälningssystem till mat, middag etc. då både Eldrimner och Högbo tog in anmälningar.

Workshopen för osthandlare i ystning var uppskattad. Många förstod värdet i att lära sig ystning.

I materialet för Særimner efterfrågas att det framgår mer tydligt med vilket språk som föreläsningen ges på: om det är på annat språk och om det tolkas.

## NM 2020

Det blir ett nordiskt mästerskap eftersom det anordnas i samband med Slow Foods Terra Madre Nordic. Plan finns att anpassa klasserna efter de nordiska ländernas behov. Tävlingen blir fredagen den 21 augusti, prisutdelning lördagen den 22 augusti.

**Förslag** på mejeriaktivitet lördagen den 22/8: Smörkärning med Tin och Knis-Anna på fäbodvis. Om möjligt även med mesekokning på öppen eld/gas, fråga Kittelberget som är van detta.

## SM/Certifierings-frågor

### Nya mejerister till tävlingsrådet

Malin Kumberg, Ådala Gård, idag även branschrådsmedlem och Anna Kälvebrand, Ostmakeriet, medlem i Eldrimners styrgrupp är för i år nya i tävlingsrådet.

### Regler kring medaljer

En fråga rörde hur det kunde bli en delad guldmedalj i en klass som inte är stor nog för en silverplacering. Reglerna säger att när två produkter hamnar på samma slutpoäng och samma smakpoäng blir det en delad placering, det finns inte något sätt eller någon anledning att skilja dem åt. Tydlighet från Eldrimner sida efterlystes.

På till exempel ostfestivalen har man medaljer utefter poäng, så att flera medaljer kan delas ut. Det systemet har diskuterats i tävlingsrådet många gånger under årens lopp, varje gång har rådet kommit fram till att det nuvarande systemet ska gälla. För att ha ett poängsystem som skiljer ut guld-silver-brons-nivåerna krävs tydligare standards för de olika klasserna. I rådande system är det också svårt med fixa poänggränser för topplaceringarna då bedömningarna sker i lekmanjurys och ribban kan därmed ligga på lite olika poäng. Frågan får lyftas i tävlingsrådet.

**Förslag:** ta fram standards för en till ett par klasser per år.

Om syftet med tävlingen är att lyfta mathantverket varför inte dela ut silver och brons i klasser med få tävlande, var en annan fråga som lyftes under denna punkt. Förklaringen löd att det innebär en risk att produkter med för låg poäng och en kvalitet som inte motsvaras av placeringen släpps ut.

### **Fler tävlande?**

Flera i branschrådet upplever att det är för som få som tävlar inom mejeri. De tror att det kan ha ett samband att tävlingsdeltagare tidigare haft dåliga upplevelser av tävlingen, exempelvis av jurybedömningarna och detta bör Eldrimner arbeta på och förbättra där det går. Branschrådet är dock inte helt eniga i denna fråga: som tävlande ska man se det som en kul grej och inte ta omdömena för hårt. *(En faktakoll visar att det är flest tävlingsdeltagare inom mejeri, men då kategorin har flest klasser kan det upplevas som få i vissa klasser. Eldrimners komm.)*

**Förslag:** inför en rabatt för varje klass man tävlar i.

### **Problematik kring jurybedömningar**

Det kan vara svårt med bedömning när det inte finns en standard, typ per klass. En standard skulle kunna fungera för till exempel stekost, men i flera andra klasser finns för stor variation mellan produkterna. Ett förslag som kom upp var att arbeta med en standard för en till två klasser per år för att uppnå en modell som liknar andra produktbedömningar med utmärkelser där placeringarna hör ihop med en viss fast poängskala. Denna fråga har varit uppe till diskussion många gånger i tävlingsrådet och frågan hänskjuts till tävlingsrådet även denna gång.

Många mathantverkare upplever inte att de fått konstruktiv kritik i sina bedömningar, vilket kan krävas av tävlingen. Viktigt också att vara tydlig med att vissa kommentarer i bedömningarna inte ska påverka poängsättningen, till exempel lokala/icke lokala kryddor i bedömningen.

SM är en kombination av bedömning och tävling och har fler syften – förutom att bidra till produktkvalitet och ökad försäljning göra mathantverket känt genom att nå många personer i lekmanjury-grupperna samt medialt – vilket innebär att varje del inte blir optimal.

I samband med frågan om vilken information som ska gå till jurygrupperna (om pastöriserad/icke pastöriserad eller annan info) diskuterades om möjlighet att efter bedömningar ge ordföranden kompletterande information om produkten för att hen då ska kunna göra en bättre konstruktiv bedömning i efterhand. I nuläget är bedömningsseminariet väldigt konstruktivt; deltar man där förstår man också bedömningarna bättre, man får helheten och förståelsen.

Eldrimner har pratat om att göra bedömningsseminariet tillgängligt på webben, och att sätta en mer "obligatorisk" stämpel på det.

Ett annat alternativ skulle vara att ta bort kommentarerna i bedömningarna och bara behålla poängen. Det är lätt att missförstå den skrivna texten och det krävs mycket tid och utrymme från juryn för varje produkt, vilket innebär ett tungt arbete för jurygrupperna, tid skulle kunna sparas om man inte hade skriftliga bedömningar. **Förslag:** Filma ordföranden efter varje klass är klar.

Eldrimner har planer på att utöka antalet jurygrupper, så att varje grupp har färre produkter att bedöma. **Idé:** Utvecklingssamtal för sin ost, i samband med detta.

### **Vilka värden ser branschrådsmedlemmarna med tävlingen?**

Att man skärper upp sig och ser till att man håller hög nivå. Marknadsföringsvärdet i att berätta för kunden att man ska tävla, medaljer är inte lika intressant, det är ok för kunder om man inte vann.

Folk har egna åsikter om produkten, kunderna är ok med att de kanske inte håller med juryn. Stora värdet är media och folk som ser diplom i mejeriet blir imponerade.

En annan branschmedlem tycker att det är ovärderligt med medaljer: att någon annan har talat om att det är en bra produkt, oavsett vilken medalj. Stort värde i att kunna säga "jag är bäst".

Återförsäljare intresserar sig för guldvinnarna, då har de något att berätta om produkten. Det är här väldigt viktigt att bara använda medaljen på produkten om den är i klass med den som faktiskt vann. Tävlingen är viktig och bra, men förpliktigar en kompetent jury.

### **Om SM, öppna SM och NM**

Branschrådet ifrågasätter värdet i att hålla ett öppet SM, speciellt nu när det planeras ett NM. NM bör innebära att det inte blir ett öppna SM utan snarare ett renodlat SM. När till exempel ett danskt företag vinner medaljer över ett svenskt är det synd: Eldrimner är ju centrum för att lyfta mathantverk i Sverige. Och för exempelvis en norrmän som vinner öppna SM, vilket värde har det att säga att man är "bäst i Sverige"?

### **Hjälp med märkning i samband med tävlingen**

Branschrådsmedlemmarna ser att många mathantverkare inte har korrekt märkning på sina produkter. I samband med tävlingen skickas också alla etiketter in och här kunde möjligheten finnas till hjälp med märkning för de som märkt fel, med återkoppling till producenten. Eldrimner kan även hänvisa på hemsidan om märkning.

### **Vinnarost med otillåten ingrediens – ny rutin i tävlingen.**

Efter 2019 års SM fick Eldrimner ett tips om att en vinnande mejeriprodukt innehöll en för tävlingen otillåten ingrediens. Producenten hade i sin anmälan endast angivit tillåtna ingredienser, men använde sedan sin guldmedalj på produkter med otillåten ingrediens på etiketten. Efter kontakt med producenten har det klargjorts att den tävlande produkten endast innehöll tillåtna ingredienser och producenten bara får använda guldmedaljen på motsvarande produkt. För att undvika liknande problem i framtiden planerar Eldrimner att ändra i anmälningssystemet: varje tävlande måste skicka in etiketten för varje produkt, antingen som bild eller själva etiketten.

Utgångspunkten för tävlingen är att de tävlande tar ansvar, läser och följer reglerna. Det kan naturligtvis fallera och då får Eldrimner agera från fall till fall.

### **Nya klasser i tävlingen?**

Eldrimner och branschrådet är positiva till att lyfta svensk ostkultur i SM genom att införa en tävlingsklass för svensk ost. Men hur skulle den klassen definieras? Förslagsvis med ord som: Grynpiig, pressad, ystad med enbart mesofil syrningskultur. Frågan är ändå: vad är svensk hårdost?

**Förslag:** dela upp klassen Syrade ostar i Klassiska syrade ostar och Övriga syrade ostar, eventuellt även i ostar gjorda på getmjölk.

### **Frågan om produktinformation till jurygrupperna**

De aktuella frågorna här handlar om produkter får en orättvis bedömning om jurygrupperna får information om produkten är pastöriserad eller inte och om jurygruppen får veta lagringstid på produkten.

Vad som ska finnas med i informationen till jurygrupperna står i tävlingsreglerna. Detta har utvecklats genom åren, till stor del på förfrågan från jurygrupperna för att de ska kunna ge så korrekta bedömningar och råd till producenten som möjligt. Gällande tillverkningsdag handlar det också om krav på att klisteretiketter enbart får följa produkter i samma mognadsgrad. Detta gäller framför allt långlagrade ostar.

Dessa informationskrav har inte varit skullkrav, har man inte bidragit med informationen har man fortfarande fått tävla med risken att få en mindre korrekt bedömning.

Branschrådet anser att information om lagringstid och pastörisering är sådant som kan ge förutfattade meningar om produktens kvalitet *innan* man smakat på produkten. Detta gäller speciellt när vi har jurymedlemmar som inte är kunniga inom mejeri och ost. Produkterna bör därför bedömas utan denna information. Den enda informationen som bör gå till jurygrupperna är mjölkslag och eventuellt information om lagringsslag som använts. Däremot kan juryn få kompletterande information efteråt, om det behövs för att ge en konstruktiv bedömning till producenten.

En fråga återstår: Om tävlingsrådet beslutar att exkludera tillverkningsdag som information – ska det gälla alla klasser, till exempel även fermenterade mjölkprodukter?

En annan fråga som lämnades öppen är: Bör man ytterligare definiera beskrivningen av vilka produkter som får säljas med klisteretikett; för att säkerställa att de som säljs är likvärdiga i mognadsgrad (och smak) med de tävlande produkterna?

### **Stor kostnad att lämna in hel ost till tävlingen**

Idag ser regelverket ut så att mejeristen måste lämna in en hel ost för att få tävla med den, detta eftersom osten också bedöms utifrån utseende och då måste jurygruppen se hur hela osten ser ut. Det blir väldigt dyrt för många att skicka en hel ost. Om man inte har möjlighet att få tillbaka, förlorar man kostnaden för hela osten, detta utöver själva tävlingsavgiften och leveransavgifter. Det är oavsett tveksamt om en mejerist vill sälja en ost som stått framme i flera timmar under bedömningen. Om vi kunde justera dessa regler skulle vi kunna få fler som tävlade. Idag är det något som kan hindra vissa från att tävla.

**Förslag:** tillåt tävlingsdeltagare att skicka in en bit av stora ostar – vad definierar en stor ost? – med förutsättning att man följer regler kring hur en sådan bit ska se ut? För World Cheese Awards tillåter man till exempel en bit på max 2 kilo för tävlingen. Kan vi ha regler kring minimi-yta av kant i förhållande till ost?

### **Kalciumklorid**

Varför får man i tävling och certifiering inte använda kalciumklorid som tillsats när det är så många som köper in mjölk och behöver göra det av ekonomiska skäl?

Grunden för tävlingen och certifieringen är e-nummernyckeln. Det är kopplat till målsättningen att ha "renare" produkter och man kan framställa fram en bra produkt hantverksmässigt. Certifiering och SM ska vara så renodlat det går: För konsumenten och branschen ska det vara tydligt. Men det finns utrymme för att göra undantag.

Branschrådet anser att verkligheten inte ser perfekt ut och undrar hur Eldrimner gör bedömningen i detta fall? Branschrådet ger en liknelse: är det mer värt att pumpa mjölken eller att bära mjölken själv i kannor? Vi bör tänka utifrån mejeristernas olika förutsättningar. Om det är ok med pastörisering, borde vi kanske godkänna kalciumklorid? Alla kan inte ordna så mjölken är under 24 timmar gammal. Det handlar ju också för mathantverkaren att få ekonomi och det här är väldigt viktigt.

Inom fiskbranschen känns det som att det inte finns samma höga krav som inom mejeri. Där tillåts till exempel rökning av fisk i automatiserade rökskåp, och inte bara enligt traditionella metoder för rökning. Inom fisk har man som målsättning att skärpa reglerna men att branschen inte är redo för det än. Samma princip gäller nitrit inom chark, där planeras en åtstramning av reglerna eftersom. Om det gäller skarpare krav för mejeri än för de andra branscherna, är det motiverat?

Dessa regler har också utvecklats utifrån att särskilja mathantverk från industriproduktion så att tävling och certifiering inte riskerar att omfatta industri-produkter. Reglerna om kalciumklorid utestänger industrin och håller oss borta från gråzonerna.

Som företagare gör man alltid val utifrån sitt företag och sin situation. Det går att göra ost utan kalciumklorid och man behöver inte tävla eller certifiera sin produkt. Man kan tycka att "alla ska få vara med" eller se det här med certifiering och tävling som ett premierande av det allra renaste mathantverket, "top of the top".

Hur skulle scenariot se ut om vi tillåter kalciumklorid? Risken kan vara att fler tillsatser ifrågasätts och reglerna utarmas på bekostnad av mathantverket. Kanske skulle Eldrimner kunna prova att lätta på reglerna och sedan utvärdera?

Hur många är det som faktiskt använder kalciumklorid idag? Kalciumklorid kanske inte ses som en genväg utan ett måste för vissa att orka med sin verksamhet. En tillsats kan ge 2 kilo på en ystning om 1000 liter mjölk och ger ett bättre koagel. Men ett mejeri ansågs inte heller stå och falla med detta. Andra kanske tillsätter kalciumklorid av ren vana/tradition, utan att ifrågasätta.

### **Information om coating**

Kemikalia planerar att ta in en ny sorts ost-coating från Holland som ska vara ekologisk och växtbaserad. Eldrimner har bett dem skicka produktbladet när de fått in det.

### **Riktlinjer om gethälsa inom certifiering/SM**

En fråga har inkommit som grundar sig i arbetet att motverka sjukdomen CAE i getbesättningar i Sverige. Frågan gäller om det skulle gå att införa regler kring CAE-fria besättningar för deltagande i tävling/certifiering vilket skulle kunna vara ett stort stöd i detta arbete.

Det generella ställningstagandet gäller om djurhälsa ska inkluderas i certifiering/tävling eller ej? Rådet anser att det är ett för stort område och ansvar för administreringen av certifiering/SM och bör skötas inom näringen istället. Branschansvariga meddelar frågeställaren.

### **Certifiering av dryckesmjölk**

Frågan gäller om hanteringen av dryckesmjölk (pastöriserad eller inte) är hantverksmässig och om dryckesmjölk kan bli certifierad. Rådet är överens om att det är stor skillnad i kvalitet och egenskaper i dryckesmjölk mellan olika mjölgårdar, men var är hantverksmomentet? Vad skulle definiera "hantverksmjölk"? Att mjölken kommer från ett mjölkningstillfälle? Från den egna gården? Liten produktion? Och vad kan räknas som en liten produktionslinje? Har mjölkningssystem betydelse? Rådet ser inte att detta passar in i det som Eldrimner arbetar med, förädling; handen tillför inte någonting om det bara är mjölk. Gruppen lutar mot att inte godta mjölk i certifieringssystemet och jämför det med att man skulle certifiera/tävla med en morot. Dock gärna dryckesmjölkprovningar i olika former i Eldrimnersammanhang.

## **Krångellistan**

Ska föras fram till Jordbruksverket, efter initiativ på Særimner-seminariet Livsmedelsstrategin och mathantverket (2019), men även kunna användas i andra sammanhang.

### **Förslag på krängel:**

#### **Mjölkprovtagning**

Krav på provtagning utanför större mejeriers mjölkkontroll – kravet på obruten kylkedja gör det svårt/omöjligt för vissa på grund av det geografiska läget och den försämrade postgången (från 1 dag till 2 dagars leveranstid). Lagkravet enligt mjölkdirektivet kräver att mjölken testas 2 gånger/månad

för antal bakterier (totalantal). Provtagningen kostar cirka 1000 kronor per gång = cirka 2000 kronor per månad = 25 000 kronor per år för 10 månaders laktation. Detta är en orimlig kostnad, speciellt för mindre mjölkgårdar. Dessutom är det omöjligt att veta om provet hållits kylt under hela transporten. Totalantal bakterier är ganska ointressant, en säker mjölk kan ha många bakterier om de flesta är önskvärda. Provtagning på patogener är viktigare.

Totalt för den enskilde företagaren blir det väldigt mycket provtagningar: från SLV, IP, Anticimex, KRAV. Det borde kunna samordnas. Mjölkdirektivet styr men passar inte glesbygd. Detta problem ska väl egentligen tas till EU-nivå...

Anna Catharina Berge och Ton Baars har jobbat med ett utbildningspaket i Storbritannien, för ett egenkontrollsystem för opastöriserad dryckesmjölk, kanske kunde det appliceras här? Fäbodnäringen har fått undantag för provtagning – på grund av geografisk otillgänglighet och därmed icke möjligt att bibehålla obruten kylkedja – och till det togs ett annat europeiskt fall som stöd. Kanske kan frågan arbetas vidare med genom FACE-Network?

### **Kontroller såsom IP**

Dubbel kontroll med krav på IP-nr – en offentlig tillsyn borde vara giltig och räcka. Alla kontrollanter och system kostar tid och pengar. De lägger sig också i varandras kontroller, och då krävs det dubbel bokföring för att bevisa sig. Det finns även ett antal olika företag som kontrollerar ekologisk produktion. Säljer man till fler än 5 Ica-butiker ställs nya krav på provtagning från dem. Varför duger inte Livsmedelsverkets tillsyn för IP-sigill? Livsmedelsverket borde sätta ner foten.

### **Rapportera mängd såld opastöriserad mjölk till Länsstyrelsen**

Detta är inte en lagstadgad regel och innebär onödig administration och krångel, varifrån kommer detta? Kan ha samband med Livsmedelsverkets utvärdering av den nya lagen vilket de tog upp senast på Særimner.

### **Transporter**

Näringen behöver tillgång till fungerande och snabba kyltransporter. De vanliga fraktföretagen kan inte leverera direkt, vilket inte fungerar för en mejeriverksamhet. De tillämpar också minimimängd så man får alltid betala för denna mängd. Många av grossisterna vill inte gärna leverera för små mängder. Under julhandeln kan det bli extra svårt, då kan det behövas många olika bolag för att lösa sina transporter. Bussgods kör knappt längre, bara någon enstaka linje.

I norra Norrland finns Lean Cargo som ägs av Norrmejerier och Nyhléns Hugosons. Kunden betalar då 100 kronor i frakt, och backarna i systemet kostar 40 kronor/styck vilka kan diskas i mejeriet.

### **Kontanthering**

Det har skett en drastisk minskning av kontantanvändning de senaste åren, men på vissa marknader uppmanar man folk att ta ut kontanter. Då måste det finnas bättre möjlighet att sätta in dem på banken också. Fördelen med kontanter är att man slipper avgifter med exempelvis Swish och bankkort. Swish är ej smidigt för bokföringen, men det kanske utvecklas (problematiken måste presenteras först).

### **Fäbod**

Jordbruksverket utreder regler om att eventuella inte få ha djur uppbundna nattetid under betessäsong. Detta gäller alla uppbundna djur, och till att börja med, sommartid. För fäbodbrukare blir det mycket svårt då de behöver förbygga rovdjursattacker, periodvis skydda djuren mot knott och mygg ur djurhälsosynpunkt (hästnäringen tar in djuren av den anledningen) och använder traditionella uppbundna ladugårdar som hör fäboden till. Det blir väldigt svårt för lantbrukare att rent praktiskt lösa ett sådant förbud, även för tjurar, som kan var väldigt svåra att hantera annars, och behövs för att inseminera kor för dem som bor avlögset.

## Lokaler & utrustning

Eldrimners mejeri har köpt in en fotospektrometer (SCIO). Vid inköp kunde man välja att köpa en för privat bruk och en för företag. Ville man köpa för företag var kostnaden väldigt mycket större, då får man ett mätinstrument anpassad efter företagets behov och med en extra årlig servicekostnad. Då mätinstrumentet är nytt och inte har utvecklats för exempelvis hantverksost vill inte företaget göras ansvarigt för eventuella felmätningar. Ivan Larcher har dock använt den mycket och har erfarenheten att den mäter tillräckligt korrekt för att vara användbar i mejeriet. Eldrimners spektrometer har använts lite och kan användas mer. Möjlighet finns att skicka ostprover till Eldrimner, så kan vi testa bitar gratis. I dessa fall måste man först kontakta oss, så vi vet vad som kommer och kan se till att vi är tillgängliga för mätning. Detta görs på prov, men ännu ingen mejerist som har nappat på erbjudandet.

Eldrimner har också köpt in en liten tvättmaskin till mejeriet för dukar och mejerikläder. En smörkärna är inköpt, då den gamla hade trasiga delar.

Behov framöver: då lokalerna är 25 år gamla finns generellt ett renoveringsbehov, framförallt av ostlagren (problem med kylsystem och befuktning). Renoveringsbehoven kommer att sammanställas och presenteras för hyresvärden.

## Mejeriboken för mathantverkare

Utgiven juli 2019, cirka 370 exemplar av 500 tryckta sålda hittills.

## Avtackning och förslag på nya branschrådsmedlemmar

De adjungerade medlemmarna Tin och Pär avtackas och branschrådet ger förslag på nya medlemmar:

Knis Anna Ersdotter Björklöf som representant för fäbodnäringen.

Agnes Otterbech, Mathantverkshuset i Vuollerim samt Ida Oderstål, Lapplandssmör (egen komjölk, geografiskt gärna i norr).

## Övriga frågor

### Ostfestivalen

Sofia planerar som vanligt att finnas på Ostfestivalen i Stockholm den 14–16 februari. Hon kommer att få en liten plats i LRF:s monter. Där kommer hon att finnas när hon kan och Eldrimnermaterial (broschyrer) kommer att finnas tillgängligt. Johan Rudh, som driver Ostpodden kommer att hålla en intervju/livepodd med Sofia på scen under lördagen.

### Gesällbrev/kompetensbevis för hantverksmejerister

Inom Sveriges Gårdsmejerister har behovet av något typ av kompetensbevis för hantverksmejerister diskuterats. Ett sådant skulle vara av stor vikt för att höja statusen för yrket, som bevis för att man har den kunskap som behövs, höja kunskapsnivån i branschen och som en signal till branschen om vilken kunskapsnivå som förväntas. Inom andra branscher finns detta, så borde finnas för mejeri. Vilken form det skulle göras i kan diskuteras, men sannolikt inte direkt kopplat till specifika kurser med undantag för godkänd genomgången Yh-utbildning på Eldrimner – ger en gedigen kunskapsgrund – kunskapen kan man få på olika håll. Ett prov eller flera, praktiskt prov. Men

ELdrimenr yh-Osthandlare skulle också kunna ta provet. Kanske sensorik, avgöra produktkvalitet, mjölkqualität, HACCP, egenkontroll.

## Bilaga 1 Kursstatistik

### Kursstatistik 2016

#### Mejeri

	<i>Antal deltagare</i>	<i>Antal kursdagar</i>	<i>Antal kurser</i>	<i>Kursplats</i>	
				<i>Eldrimner</i>	<i>Landet</i>
Nybörjare	59	15	6	1	5
Grund	34	14	4	3	1
Fördjupning	46	18	8	6	2
	139	47	18	10	8

### Kursstatistik 2017

#### Mejeri

	<i>Antal deltagare</i>	<i>Antal kursdagar</i>	<i>Antal kurser</i>	<i>Kursplats</i>	
				<i>Eldrimner</i>	<i>Landet</i>
Studieresa	16	5	1	0	1
Nybörjare	69	19	8	1	7
Grund	19	10	2	2	0
Fördjupning	50	12	5	5	0
	154	46	16	8	8

### Kursstatistik 2018

#### Mejeri

	<i>Antal deltagare</i>	<i>Antal kursdagar</i>	<i>Antal kurser</i>	<i>Kursplats</i>	
				<i>Eldrimner</i>	<i>Landet</i>
(Studieresa	1	5	1	0	1)
Nybörjare	47	16	7	1	6
Grund	11	5	1	1	0
Fördjupning	46	19	6	6	0
	95	45	15	8	7

### Kursstatistik 2019

#### Mejeri

	<i>Antal deltagare</i>	<i>Antal kursdagar</i>	<i>Antal kurser</i>	<i>Kursplats</i>	
				<i>Eldrimner</i>	<i>Landet</i>
Studieresa	18	5	1	0	1
Nybörjare	67	20	9	1	8
Grund	10	5	1	1	0
Fördjupning	35	16	6	6	0
	130	46	17	8	9

## Bilaga 2. Mejerikurser 2019 \*

Namn	Plats	Start	Sista	Engagemang
Extra Nybörjarkurs ystning på Råven & Osten, 21-22 november	Råven & Osten, Lida, Järnforsen, Småland	2019-11-21	2019-10-27	6 av 6
Kurs i ystning för fäbodbrukare, 19-20 november	Eldrimner, Ås, Jämtland	2019-11-19	2019-11-11	8 av 14
Nybörjarkurs ystning på Råven & Osten, 18-19 november	Råven & Osten, Lida, Järnforsen, Småland	2019-11-18	2019-10-27	6 (3) av 6
Grundkurs ystning, 4-8 november	Eldrimner, Ås, Jämtland	2019-11-04	2019-10-13	7 av 7
Nybörjarkurs ystning på Hansjö Mejeri, 28-29 oktober	Hansjö Mejeri, Orsa, Dalarna	2019-10-28	2019-10-06	10 (2) av 10
Nybörjarkurs ystning på Skogsbackens Ost, 21-22 oktober	Skogsbackens Ost, Uppland	2019-10-21	2019-09-29	7 (10) av 7
Nybörjarkurs ystning, 17-20 september	Eldrimner, Ås, Jämtland	2019-09-17	2019-08-18	5 (6) av 5
Studieresa till Alperna med fäbodbruk i fokus, 2-6 september	Schweiz och Tyskland	2019-09-02	2019-06-28	16 (7) av 16
Ystningskurs med inriktning fäbodprodukter, 19-21 augusti	Karl-Tövåsens Fäbod, Rättvik, Dalarna	2019-08-19	2019-07-24	4 (4) av 4
Nybörjarkurs ystning på Hansjö Mejeri, 15-16 april	Hansjö Mejeri, Orsa, Dalarna	2019-04-15	2019-03-24	9 av 10
Specialkurs ystning på fårmjolk, 4-5 april	Eldrimner, Ås, Jämtland	2019-04-04	2019-03-17	2 av 8
Ystning fördjupningskurs Mjölkkvalitet och mjölkanalyser, 1-3 april	Eldrimner, Ås, Jämtland	2019-04-01	2019-03-17	7 av 8
Nybörjarkurs ystning på Råven & Osten, 25-26 mars	Råven & Osten, Lida, Järnforsen, Småland	2019-03-25	2019-03-04	6 (2) av 6
Extra Nybörjarkurs ystning på Skogsbackens Ost, 28 februari - 1 mars	Skogsbackens Ost, Uppland	2019-02-28	2019-02-10	7 av 7
Nybörjarkurs ystning på Skogsbackens Ost, 25-26 februari	Skogsbackens Ost, Uppland	2019-02-25	2019-02-10	7 (7) av 7
Studieresa ostresa Spanien, 25 februari – 1 mars	Asturien, Spanien	2019-02-25	2018-12-21	18 av 18
Specialkurs i Smör, halvfet pressad ost, syrade mjölkprodukter, 21-22 februari	Eldrimner, Ås, Jämtland	2019-02-21	2019-01-27	8 (2) av 8
Specialkurs ystning på getmjolk, 18-20 februari	Eldrimner, Ås, Jämtland	2019-02-18	2019-01-27	6 av 8
Ystning fördjupningskurs Ostlagring, 4-6 februari	Eldrimner, Ås, Jämtland	2019-02-04	2019-01-13	8 (4) av 8

\*inkl. kurser/resor i fäbodprojektet, exkl. starta eget (3-4st) & YH (4st)