

Branschrådsmöte Gårdsslakt och Chark, skype

4 februari 2021, 10:00-12:00 och 13:00-15:00

Deltagare: Bertil Gabrielsson, Leif Jonsson, Leif Persson, Mats Hallquist, Elsa Lund Magnussen, Erika Olsson, Adam Arnesson

Från Eldrimner: Katrin Schiffer, Tobias Karlsson (branschansvariga)

- 1) Välkommen, faktureringsinfo skickas ut, ersättning för hel dag gäller (2500kr), krävs inga nya konsultavtal för mötet i år

- 2) Runda runt: hur gick corona året 2020?

Bertil överlämnade sina lokaler till dottern och hennes pasta-restaurang vilken fungerar mycket väl. Adam och Leif P. varit sjuka men bra/bättre nu. Erika berättar att det beviljats projektmedel i Sörmland (org?) för att ordna en distansutbildning. Syftet är att överbrygga svårigheten att bygga relationer med kunder när varuutlämning ska vara snabb och säker. Deltagarna kommer lära sig att göra korta filmer med mobilen som kunderna sedan kan se genom att läsa av en QR-kod på produkten. Ett intressant upplägg för många mathantverkare och kontakt till Eldrimners kommunikationsavdelning förmedlas.

Alla har fått styra om i verksamheterna i samband med corona men överlag blev året bättre än något tidigare år hos alla. Slutsålda hos några med bokningar framåt, risk för djurbrist kommande tiden! Några citat: "märks att folk är hemma och lagar mat istället för att kaka nån annanstans, väljer noggrannare vad de äter", "gemene man fick upp ögonen", "fantastisk utveckling", "tomt i kylar och frysar / soprent på kött", "fler kunder än vad som kunde hanteras", ...

Katrin förklarar att hon inte hunnit med allt hon ville eftersom hon lånades ut till SLU till kulgevärprojektet med 35% 2020, våren 2021 bara 15%. Dragit ned arbetstiden totalt på 75%.

Tobias dras även fortsättningsvis mellan charkuteriboken och att det kommer hela tiden andra uppgifter som måste prioriteras, men har samtidigt varit kul att jobba mera med utbildningar osv.

- 3) Branschinfo:

- *Kursverksamhet 2020:* Under våren fick det mesta ställas in pga corona, en del kunde genomföras under januari-mars 2020, sedan började en del omvandlas till digitala varianter. YH övergick till distansundervisning med ändrat upplägg men fördelen att eleverna fick ta hand om lufttorkningsprodukter hemmavid. Gruppen följdes varandras torkning via mobilkameror osv. Inga chark-YH-elever 2020/2021 men ett gäng StartaEget elever kunde fullfölja. Niklas Sundström ny kurslärare och resurs, slakt/styck/chark-utbildad på Herrmannsdorfer. Håller i grundkurser och även fördjupningskurser för våren har planerats tillsammans med Tobias. Där ingår Branschrådets tidigare förslag på nytt upplägg för "värmebehandlade produkter" som döpts om till "Svenska charkuteriklassiker". Metoderna som lärs ut blir motsvarande men produktvalet



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Länstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

fokuserar på prinskorv, gräddleverpastej, isterband och andra klassiker. Oklart vad av vårens kurser som kan genomföras. Även styckningsfilmer inspelade/inspelas, tänkt för webbaserad kurs framöver och som komplement till befintliga kurser. Tack till alla som på olika sätt ställt upp för kursverksamhet!

- *Kursverksamhet 2021:* förutom grundkursen och två fördjupningskurser som lagts så sent som bara möjligt under vårterminen är inga fysiska kurser planerade. Katrin planerar på digital småskalig slakt vecka under våren. Olika webinarier planeras, även ett istället för den inställda röningsworkshopen vars ursprungsidé kom från förra mötet. Under höstterminen förhoppningsvis möjligt med fysiska kurser hos företagare och på Eldrimner och även med studieresor småskalig slakt! Stor efterfråga på grundkurs chark. Möjliga nya kurser framöver med Petter Bendelin, David Lindegren, Anders Åkerberg.
- *Skriveri:* Tobias bokprojekt pågår; RISE projekt om uppdatering av branschriktlinjer småskalig slakt pågår, Katrin hälsar till Cecilia att referensgruppen önskar titta på senaste version innan det går tillbaka till SLV, bra vore någon form av avstämning med SSKS också, Katrin hälsar även detta till Cecilia; projekt om ny utgåvan av Idéhandboken slakt påbörjat, Cilla Hagberg från RISE som håller i detta, Katrin med i projektgruppen.
- *SLV-projekt Modernisering av köttkontrollen:* Katrin och respektive BR-medlemmar berättar om olika delprojekt (digital bildöverföring, kommunikation, branschriktlinjer, avgifter). Nyhet avgiftsprojekt: Verkar bli en lösning med grundavgift och belopp per djur framöver (istället för timtaxa). Jättebra, får bara inte bli för högt! Fortsättningsvis timtaxa för stora.
- *SLV-projekt om nya riskklassningsmodellen för beräkning av tillsynsavgift:* oroväckande uppgifter ifrån första testberäkningarna, Adams gård som bygger på mångsidighet skulle exempelvis hamna på 24 istället för 4 kontrolltimmar, viktigt att försöka påverka nu när det förhandlas, ingen synkning med "kontroll"-avdelningen (Eiríkur Einarsson) inom SLV verkar det som. Bodil vill prata med Eiríkur hur det kan bli bättre samsyn mellan avdelningarna, mångsidighet får inte kvävas! Dessutom finns underliga inslag i modellutkastet. T.ex. att värmebehandlade produkter ger högsta möjliga riskpoäng. Antal anställda används som mått på hur stor spridning produkterna får till konsumenter vilket missgynnar mathantverkare.
- *SLV-samrådsgrupper:* för att på formaliserat sätt kunna påverka kommande EU-lagändringar. Två grupper hittills, ytterligare tänkbara, även en särskild rörande småskaliga livsmedelsproducenter.
 - *Samrådsgrupp märkning:* hanterar nu frågor som ursprungsmärkning och märkning med näringsprofil (Nyckelhålet är ett exempel på näringsprofil) Rådet håller med om att märkning med näringsprofil ska vara frivillig och att det inte är sådana värden mathantverkets kunder söker i första hand. Även positiva till att obligatorisk ursprungsmärkning av kött utökas även till charkuterier och även visar var charkuteriförädlingen sker.



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

- *Samrådsgrupp livsmedelshygien*: bl.a. presentation av EU-kommissionens have-your-say-sida där alla kan yttra sig till kommande ändringsförslag; anpassningar av EU-regelverk till nationell nivå planeras, ska skickas ut enkät snart vilka områden vi önskar ska tas upp framöver
 - *SJV verkar ha ny hemsida* <https://jordbruksverket.se/djur/djurtransportorer-och-slakterier> , gällande slakt finns lätt att hitta hänvisningar till exempelvis klassning, transportkompetensbevis, djurhanteringskompetensbevis. Elsa nämner nya regler kring klassning, Leif J. tycker det blivit mycket bättre nu.
 - *PAH uppföljning*: Bra slut efter en mångårig historia, Sverige får behålla sina gamla gränsvärden utan sänkning vilket är glädjande, tack till bl.a. Leif P. som hjälpte till här. Undantaget gäller all rökning med organiska bränslen, återstår för Sverige att införa de nya bestämmelserna.
 - *OBS ämnet utomhusrökning* behöver hanteras snarast, SLV håller på att bestämma saker som kan röra många småskaliga, Katrin började prata med Petter, SLV, om detta för längre sen, anteckningar av samtalet bifogas, och lämnade bollen till Aksel, kanske kan Tobias/Leif/andra stötta på? Kan vara brådskande.
- 4) Det senaste runt kulgevärsmetoden:
- Katrin berättar om *SLU-projektet*, några bilder syns i förra MATHANTVERKStidning. Projektgård var Bona Gård på Munsön i Mälaren, spannmålgård som några år sen började med nötuppfödning men som nu "samlar på" med djur, 200 idag, sen Hälsingestintan gick i konkurs, bonden Adam Giertha längtar efter att kulgevärsmetoden blir av. Utvärdering pågår, fokus i projektet på bedövningskvalité och slaktkroppshygien, gick bra.
- Gällande *EU-lagändringen* händer det mycket, senaste nyhet är att påtryckningar på EU-kommissionens have-your-say-sidan gav resultat, den slaktbox som nämndes förut för bedövningen togs faktiskt bort, det betyder att bedövning per distans borde fungera (tillfaller inte 853:an utan 1099, djurskyddsslaktförordningen). Man kommer få bedöva/avbloda upp till 3 nötar, 3 hästar eller 6 grisar per slakttillfälle. Ändringsförslaget genomgår *inga* fler omröstningar utan blir under våren översatt till respektive språk.
- Nu gäller det att göra det bästa utav otroliga chansen, viktigt att det blir en bra modell för Sverige, det är viktigare än tempot. Kommer kräva diskussioner med både SLV och SJV gällande utformningen i Sverige. Behövs lösningar för transportvagnen, för veterinär närvaro, levandedjursbesiktning, ammunition, skyttens utbildning, utformning på gården osv. Viktigast dock att det kommer bli möjligt som standardslaktmetod för den som vill, inte enbart i undantagsfall som det pratas om inom SLV.
- 5) SM/Certifiering
- *Mängd produkt tävlande behöver lämna in, särskilt för lufttorkad korv och kött*. Diskussion om hur det kan förtydligas. För en bra bedömning behöver juryn bedöma kärnan, kanter, ände, helhetsutseende, vilket blir svårt om t.ex. endast en liten kantbit av en lufttorkad korv lämnas in.

- *Begränsningen till en produkt per företag i klassen Lufttorkat kött* kan tas bort igen.

- *Sammanslagning av klasser med för få bidrag*. Man vill å ena sida få tävla mot produkter i samma kategori (leverpastej mot leverpastej osv) men vill heller inte att klasser ska utgå helt och då är nog sammanslagningsmöjligheten enda vägen. För att undvika att godkända produkter måste strykas pga. för många bidrag från samma företag föreslås att mer än två produkter från samma företag tillåts tävla vid klass-sammanslagningar.

- *Klassen övrig charks vara eller icke vara*. BR vill att så många som möjligt ska ges möjlighet att tävla och att det är bra att uppmuntra egna produktvarianter som faller utanför övriga klassdefinitioner och önskar behålla övrigtklassen.

- *Uppvärmning i ugn av de värmebehandlade korvar där producenten önskar det*. Rådet positivt och önskar behålla, vilket skulle kräva tillgång till ugn i fortsättningen också

6) Krångellistan

Tobias berättar om den befintliga krångellistan och status för dessa krångel, bifogas. Följande ytterligare krångel och möjligheter att jobba med dem diskuterades:

- *Bygglövsplikt på jordbruksfastigheter*. För alla former av livsmedelsförädling på en jordbruksfastighet krävs bygglov, varken nya eller befintliga ekonomibyggnader får längre användas för livsmedelsförädling, gäller även när användningen ändras. Detta är en ändrad tillämpning av regelverket som provades i högsta instans för några år sedan. Hur ivrigt olika kommuner tillämpar detta kan nog variera men fler och fler kommer drabbas, även retroaktivt och med avgifter som kan vara femsiffriga.

- *Krav på obefogad salmonellaprovtagning på lammslakterier*. Får/lamm ingår inte i de stora salmonellaprovtagningsprogrammen. I stället måste slakterier bekosta provtagningen själva. Men det är fastställt att den salmonellaart som kan förekomma inte påverkar människan vilket gör det hela obefogat, kostsamt och tidskrävande.

- *Krav på kvitto vid swishbetalning* Trots att köpet registreras både hos köpare och säljare krävs att kvitto erbjuds vid minsta belopp. I Värmland har det kontrollerats "under cover".

- *Krav på köttfärsprovtagning* blir galet vid små mängder. Det krävs som minst fem delprov som måste analyseras vid samma tidpunkt. Som producent hade det varit bättre att åtminstone få analysen gjord med tidsfördröjning får att ge ett mått på hållbarhet. Det är inte ovanligt att all köttfärs från ett tillfälle ska till samma kund och allt kommer från ett och samma lamm, fåtal kilon men krav på 5 delprov. Orimligt jämfört med en butik som köper in lamm från många olika ställen och där köttet malas som service till många olika kunder, här krävs inga prover!

Rapporteringsträsket Från allt fler håll ställs nya krav på saker som måste rapporteras/redovisas, ofta genom inloggning på olika hemsidor. Diskussionen utgick från Naturvårdsverkets krav för förpackningar och farligt avfall, där t.ex. varje uttjänt lysrör från



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

verksamheten ska registreras. Ytterligare rapporteringskrav nämndes och det är den samlade administrativa bördan som är det verkliga problemet. Leif J. erbjöd sig att påbörja en lista över olika obligatoriska rapporteringar, som övriga sedan fyller på för en samlad bild.

- *Nya riskklassningen och slakt på härkomstgården* (kulgevärsmetod) kan förhoppningsvis lösas utan att de hamnar på krångellistan framöver, kräver dock insatser i tid!!

- 7) Allmän Eldrimner info inkl. höstens Saerimner:
Infolistan bifogas. Olle Karlsson blir Eldrimners nya chef. Kommer närmast från Naturhistoriska riksmuseet. Biolog. Sälforskare. Spännande!
Saerimner: som BR nämnde förut, olyckligt datum för branschen, särskilt för slakterier.
Förslag: Flyttas till annan årstid (vinter) vart tredje gång!
Förslag på idéer om seminarier tas emot. Tema: Resiliens.
- 8) Rapport från miljö- och jordbruksutskottets möte 2 februari där Eldrimner fick prata slakt. Katrin berättar hur mötet gick till och vad som ingick i föredraget. Bifogas. Inhämtning av synpunkter från branschen i förväg. Elsa var med och stötte upp i krävande frågestunden. Känns att budskapen hamnade rätt. Huvudämnen: kameraövervakning, utbildning, regelförenkling.
Ingen ad hoc ställningstagande av BR till kameraövervakningsfrågan möjligt. Blandade kommentarer. Inte som tvångsåtgärd.
- 9) Branschrådets medlemmar. Bertil slutat med verksamhet och lämnar sin plats tills förfogande. Ersättare för Leif P. som medverkat under 7 år (av egentligen 5 tänkta) letas. Hittas ingen är Leif villig att sitta kvar. Stort tack till båda och vi hoppas på fortsatt gott samarbete på olika områden ändå. Även Mats och Adam är egentligen framme vid "pensionsträcket" men beroende på fördelningen av medlemmar och möjliga ersättare kan de tänka sig ställa upp vidare vid behov.