



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Protokoll Branschrådsmöte Mejeri 2019-01-22

Närvarande

Tin Gumuns, Karl-Tövåsens Mejeri, adjungerad
Pär Hellström, Svedjan Ost
Daniel Lund, Rössbo Övra Mejeri
Malin Kumberg, Ådala Gård
Sofia Ågren, Eldrimner (ordförande)
Annika Schrewelius, Eldrimner (sekreterare)

Föregående protokoll godkännes

Aktivitetsutbud

Genomgång av föregående års kurser som hade färre deltagare än året innan. Problem att fylla fördjupningskurserna under våren då dessa är anpassade för YH. Förtydligande att så inte är fallet, inget i YH:s utbildningsplan eller kursplan säger att dom ska vara utformade som nu, så möjlighet finns att anpassa de kurserna mer enligt efterfrågan. Däremot ligger dom på en tid som kanske inte är den bästa för aktiva mejerister.

Efterfrågan kurser

Blåmöglost, olika typer (viktigt att få veta vilka kulturer som används till olika sorter) fortsättning på svenska ostar Svevia m.fl. Förlägga kurs på annan plats, 3 dagars garvade ystare med t.ex blåmögelystning. Förslag att Eldrimner ordnar möjlighet för att bilda grupper som vill lära sig en lokal svensk ost och forska kring alla detaljer och kunna göra ansökan för Skyddad Ursprungsbezeichnung. Frågan är om det ingår i Eldrimners uppdrag (att jobba med forskning), lämna vidare den frågan till styrgruppen.

Efterfrågan från rådet på fler specialkurser för verksamma mejerister.

Sofia informerade om ny upphandling av ystexpert som nu mer största sannolikhet bli Ivan Larcher. Vi kan även anlita Michel Lepage och Paul Thomas utöver upphandlingen för mindre uppdrag. Finns också förslag på kurs i Italien. Fäbodkurs föreslås hållas på Karl-Tövåsens fäbod under sommaren 2019.

Nivåer/kursnamn på kurserna har diskuterats bland Eldrimners branschansvariga, tanken har varit att bättre kommunicera vilken nivå kursen ligger på. För mejeri är förslaget: nybörjarkurs, grundkurs, fördjupningskurs och specialkurs, där grundkursen får en något enklare nivå och det som varit Michel Lepages grundkurs tidigare (eller motsvarande) kommer att benämnas fördjupningskurs i ystning.

Sofia informerade om Science of Artisan Cheese (SoAC), Storbritannien. Det är en konferens med workshops och föreläsningar i temat hantverksost, på två dagar som anordnas av Specialist Cheesemakers Association. Dit åkte Birgitta Sundin och Sofia 14-15 augusti 2018 och fick många bra kontakter och kunskap. Fler deltagare var inbjudna, i form av en studieresa, men bara en följde med. Anledningen till det låga deltagandet tror vi beror på att augusti är en dålig tid för lantbrukare att





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

komma iväg, samt att resan var dyrare än vanliga studieresor pga. av biljettpriset till SoAC. Konferensen anordnas vartannat år, alltså blir nästa år 2020. Representanter från Eldrimner mejeri åker kanske nästa gång också. Förslaget är att Eldrimner informerar om SoAC i sina kanaler om eventet, men andra svenska deltagare får anordna sin närvaro/resa/logi själva.

Rådet efterlyser en sannare bild av mathantverket på kurserna, tycker att allt är för positivt idag och att det inte framkommer tillräckligt mycket om vilka kunskaper som krävs för att starta. Sofia informerade att det på Eldrimners hemsida finns lite information på 10 tips till dig som vill starta mathantverks företag och att hon vill lägga till specifikt för mejeri.

Certifieringsfrågor

Att coating ej är tillåtet är beslutat under 2018. Denna fråga lämnade dock rådet aningen oense, det finns en vilja att tillåta med tanke på definition, vad räknas som förpackning?

Fråga om olja till oljemarinerad ost har lyfts av ett av branschråden. Det handlar då om att det vissa "sämre" år är svårt att få tag i svensk KRAV-olja och att det då borde tillåtas i certifierad produkt att använda ekologisk olja t.ex från Danmark eller Tyskland. Rådet tyckte dock att det bör vara tydligt i certifieringen om råvaran är svensk eller inte; det blir otydligt om man ibland tillåter icke-svensk råvara.

Mastix – Behöver undersöka mera vad det är, vi vet att det är en kåda, källor tyder på att det är naturligt och verkar inte vara ett e-nummer. Skulle då kunna var ok om det är en naturlig ingrediens. Frågan är också om det är en krydda eller konsistensgivare? Salt m klumpförebyggande medel ok.

Utrustning

En fotospektrometer kommer att köpas in från Consumer Physics i Storbritannien. Den mäter fett, protein och vattenhalt i bl.a ost på några sekunder.

Publikationer

Nya Branschriktlinjer färdiga och finns sedan i höstas att laddas ned på hemsidan eller köpa 200:-. Mejeriboken utkommer april.

Övrigt

Sofia kommer att finnas på Ostfestivalen, men inte med monter, utan Eldrimner lyfter certifierade ostar från scen.

Sofia medverkade på årets årsmöte för Face Network (nätverk för europeiska gårds- och hantverksmejerister) där hon i ett enskilt möte lyfte frågan om möjligheterna för obehandlad dryckesmjölk i olika europeiska länder. Hon planerar att medverka i FACE Networks årsmöte i Valencia i höst för att fortsätta lyfta frågan om möjlighet till obehandlad dryckesmjölk.

Nya branschrådsmedlemmar





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Mikael, Marie och Pär avgår i branschrådet i år 2019. Olika förslag på nya medlemmar kom från branschrådet, mejerister som kan representera olika typer av hantverksmejerister i Sverige.

