



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Protokoll branschrådsmöte 2020 **Bär-, frukt- och grönsaksförädling**

Onsdag 29 januari

Resville Mathantverk, Västra Götaland

Maria Derenius Torestan (Vallgårdens bär)

Karin Nordström (Jokkmokksbär)

Birgitta Augustesen (Stavtorp Honung & Musteri)

Peter Wallroth (Resville Mathantverk)

Elin Sandström (Lillpigans)

Ulla Lahti (Mitt Skafferi) – deltog på telefon under delar av mötet

Catrin Heikefelt (Eldrimner)

Viktoria Vestun (Eldrimner)

Deltog ej: Calle Laurén (Fruemöllans bär)

Runda runt

Elin från Kubbe i Västernorrland är ny i rådet. Hon startade företaget Lillpigans i april förra året. Hon är civilingenjör i botten. Har gått Eldrimners starta eget kurs. Vill ta hand om råvaror runt omkring och förädlar trädgårdsbär, skogsbär och äpplen till saft, sylt, marmelad och must. Elin förädlar i sitt eget kök och håller nu på att göra iordning ett produktionskök i källaren.

Karin driver Jokkmokksbär och förädlar skogsbär med mera till sylt, marmelad, nektar och glögg. Dessutom gör hon vinäger av blåbär och hjortron. Karin har börjat planera för att sluta med sitt företag och kommer troligen att sälja under året. Om en vecka är det Jokkmokks marknad.

Maria från Jämtland driver Vallgårdens bär. Hon jobbar med skogsbär samt med vinbär, rabarber och lite aronia. Maria tillverkar glögg, marmelad, nektar med mera. Hon håller till i ett produktionskök som hon byggt själv och som blev klart för sex år sedan. Maria säljer på marknader samt har egen butik och café. För att få jämnare fördelning över året så har hon nu börjat sälja via svensk cater. Svärdottern ska börja jobba och ta över verksamheten på lång sikt.

Birgitta har Stavtorps honung och musteri, utanför Malmköping i Sörmland. Hon förädlar bär men huvudråvaran är honung och därefter äppelmust. Dessutom gör hon nektar och drycker samt lite smaksatt honung. Birgitta kommer att uppgradera sitt musteri med en bandpress för





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

att spara händerna. Birgitta har även en butik. Hon siktar på att företaget ska ge lagom med jobb för henne och hennes man.

Peter på Resville mathantverk, Västra Götaland, tillverkar sylt, marmelad, gelé, curd, saft, nektar, ketchup och chutney. Peter smaksätter också raspolja och samarbetar med gårdar i närheten som odlar och kallpressar oljan. Från början kokade han i vanligt kök och gjorde faktiskt över 30 000 burkar där. Grunden är att förädla det lokala, från gården och grannskapet, men han begränsar sig inte till svensk råvara utan köper in till exempel citrusfrukter. Han använder inga tillsatser som pektin eller konserveringsmedel. Produktionsköket blev klart för tre år sedan. Då kunde de också börja med ett litet café med 24 platser. De säljer glass från en annan hantverkare och lagar även mat. Det har varit roligt och Peter planerar nu för att bygga ut det så att de kan ta emot beställningar. Har istället dragit ner på marknader. Han vill starta upp med kolsyrade drycker. Frun Ingrid har blivit mer och mer involverad och de har också tre anställda.

Föregående protokoll

Catrin berättade om branschrådets viktiga roll och sammanfattade föregående protokoll.

Certifierat mathantverk

Eldrimner har haft sin certifiering i många år. Den kom till för att skydda begreppet från de som vill utge sig för att vara mathantverk fast de inte är det, samt för att marknadsföra mathantverk i allmänhet. Eldrimners olika råd får ge synpunkter till vilka regler som ska gälla. Vartannat år revideras reglerna och inför denna gång finns tre aktuella frågor inom denna bransch:

1. Hur mycket utländsk råvara ska få ingå i en certifierad produkt? Grunden i certifieringen är att produkterna ska tillverkas av svenska råvaror, men utländska kryddor är godkända. Inom bageri finns en regel som säger att 10 % utländsk råvara är tillåten, det handlar om till exempel torkad frukt, nötter och frön i bröd. Rådet tyckte att det skulle vara lämpligt att ha den regeln även för produkter som sylt, marmelad och chutney som kan innehålla russin, mandel, choklad och så vidare. Däremot ska det inte vara möjligt att byta ut 10 % av huvudråvaran, alltså att t ex byta ut en del av de svenska blåbären mot utländska bär i en sylt. Detta innebär att flädersaft med mindre än 10 % citron kan certifieras men inte en marmelad som kokas av resterna för då kommer den utländska råvaran att utgöra en för stor andel. Det är synd eftersom det ju är bra att undvika svinn men det blir konsekvensen av denna regel. Rådet önskar att få se en formulering på detta.





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

2. Ska det vara möjligt att certifiera kolsyrade drycker? Generellt är tillsatser inte tillåtna och kolsyra är en tillsats (koldioxid, E290). Rådet tyckte dock att ett undantag bör införas för kolsyra i certifieringen, men att kolsyrningen då ska göras av företaget självt och inte av en legotillverkare. Dessutom ska de konserveringsmedel som många producenter tillsätter till kolsyrade drycker fortsatt vara otillåtna. Rådet tycker att det behövs mer kunskap om kolsyrning och tror att denna regel kommer bidra till att mathantverkare måste lära sig mer. Både Peter och Birgitta har idéer om företag som kanske kan lära ut kring detta som de kan dela med sig av.
3. Ska det gå att certifiera kombucha? Det har tidigare inte varit möjligt att certifiera kombucha, då te inte är inhemskt men kombucha har fått tävla i SM inom klassen övriga fermenterade drycker. Rådet tyckte att kombucha ska få certifieras, pga att det innehåller under 10 % teblad (se fråga 1). Kombuchan ska dock vara naturligt jäst. Det finns mycket kombucha som innehåller kolsyra och konserveringsmedel så det vore bra om det fanns mathantverksvarianter.

Rådet diskuterade också om det behövs speciella kriterier för att särskilja hantverksmust och industrimust men man ansåg att det inte behövs. Det räcker att följa certifieringskriterierna som de är idag, där det står att det inte ska vara helt automatiserade system.

Rådet tog också upp att pektin på sikt skulle kunna tas bort i marmelad och sylt, men kanske inte i gelégodis. Detta måste diskuteras mera framöver, men ett första steg togs i SM-reglerna (se nedan).

Peter frågade om det kan vara aktuellt att godkänna alun/kaliumaluminiumsulfat (E522) i gurkinläggningar, vilket får följas upp framöver om det blir aktuellt.

Certifieringens regler fokuserar generellt på råvaran och inte så mycket på själva hantverket. Rådet tog på sig att tänka mer på detta och återkomma.

Peter önskar nya, uppdaterade broschyrer att ha i butiken, och de små korten är bra att ha tycker Birgitta.

Eldrimnerrapport

Aktiviteter

Catrin gick igenom det som skett under året och det som är planerat för detta år. Bär-, frukt- och grönsaksförädling är en bred bransch med efterfrågan på många områden vilket innebär att det getts kurser i allt från mjölksyrning till öl och glass. Branschansvariga tycker att det är en utmaning att få till special/fördjupningskurser men förra året blev det ändå totalt 6 dagar på





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

den nivån. För varje år görs fler kurser och fler deltagare nås. Starta eget mathantverksföretag (fd nystartartutbildningen) gick delvis på distans under 2019, vilket gjorde den mer populär att söka. Elin som gick utbildningen tyckte att den var bra, och menade att hon inte hade fått ihop det om den inte getts på distans. Visst teorimaterial från ”starta eget”, närmare bestämt ämnena livsmedelssäkerhet och marknadsföring, kommer nu säljas separat.

Yh-utbildningen är beviljad till och med läsåret 20-21 och nu ska en ansökan göras för läsåren 21-22 och 22-23. En fråga som kommit upp är om det finns behov av att kunna läsa inriktningen bär-, frukt- och grönsaksförädling? Det finns statistik som visar på att de som gått yh arbetar med mathantverk i stor utsträckning, men hur det ser ut just för denna bransch finns inte och rådet önskar att denna statistik tas fram som underlag. Övrigt kursinnehåll och totalt antal kursdagar påverkas av Yh. Om Yh inte bidrar till att det blir fler bär-, frukt- och grönsaksförädlare bör Eldrimner kanske istället hänvisa till starta-eget- utbildningen och möjligheten att utöver det välja till egna kurser.

Programmet under Saerimner diskuterades kort. Bagaren Sara var en väldigt bra talare tyckte Peter, som ansåg att hon borde övervägas att anlitas igen inom till exempel affärsutveckling. Han noterade också att fiskarna i Väneren blev förbisedda under Saerimner. Ulla tyckte att föredraget Borgömda bär var jättebra, men att programmet i övrigt inte var så roligt för bär-, frukt- och grönsaksförädlare då det blev tider i schemat när det inte ens fanns något allmänt seminarium att gå på. Catrin och Viktoria förklarade att utrymmet i schemat var begränsat och lovade att ta med dessa synpunkter till nästa planering.

Ulla hade skickat in önskemål om kurser inom smaksatt olja, dressingar, inläggningar i vinäger och olja samt hårda karameller. Elin hade med sig önskemål från kurskamraten Lina om inläggningar och olja. Peter tipsade om att Eldrimner skulle kunna ta kontakt med och kanske besöka London Borough of Jam. Peter känner också till en vinägertillverkare i Wien och Karin har även hon besökt en vinägertillverkare i Österrike som heter Gölle som är besöksvänligt, samt tipsade om att det finns tillverkare av vinägerutrustning i Österrike. Birgitta vill gärna att Eldrimner gör om resan till södra Frankrike.

Rådet informerades också om att rekrytering pågår för att Eldrimner ska få ny verksamhetsledare under året.

SM i Mathantverk

SM i Mathantverk 2020 kommer ske i form av Nordiskt Mästerskap. Arrangemanget blir på festivalen Foodstock på Fjäderholmarna, Stockholm, 21–23 augusti som Nicklas Ekstedt är initiativtagare till. Slow Foods Terra Madre Nordic kommer också ske samtidigt. Preliminärt räknas det med 4000 besökare per dag. Eldrimner kommer göra en marknad för de som tävlar samt några aktiviteter per bransch riktat mot konsumenterna. Peter tycker det låter jättekul och





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

vill vara med och tävla och även vara med på marknad. Birgitta har varit med på Smaka på Stockholm och då efterfrågade kunderna Smaklust vilket ju detta blir som en motsvarighet till. Ulla påminde om att detta är mathantverkarnas stora firmafest och undrade om det kommer finnas utrymme för några aktiviteter mot företagare, kanske på fredagen. Hon mindes också det året då Saerimner hade en gårdsbutik i foajén med swishbetalning som fungerade bra – kan det gå att göra så även denna gång? Varje företag kan då ha med ett par produkter och sedan turas om att stå och sälja för att få tid att träffas och uppleva något själva. Dessutom blir det en snyggare och mer sammanhållen presentation av mathantverk. Tiden är inte bästa tiden pga. skörd och att Formex är samma vecka, men för besökarna kan det bli bra. Anmälan till SM ska börja i maj.

Rådet diskuterade igenom ett antal frågeställningar som rör reglerna:

1. Hur mycket ska produkterna få innehålla av utländsk råvara/kryddning? Detta bör synkas med certifieringen, som enligt det nya förslaget, tillåter upp till 10 % smaksättande ingrediens, så som russin, nötter, torkad aprikos, citron, choklad osv.
2. Vad ska anses vara en krydda och vad ska anses vara en råvara? Catrin upplever att producenter och jury ibland tänker olika: ett exempel var en klassisk produkt som innehöll limeskal och juryn tyckte då att den var smaksatt. Peter menade att han uppfattat det som att de klassiska varianterna ska vara helt okryddade men att lite citron/limejuice kan tillsättas till dem för att öka syran/sänka pH och hjälpa pektinet bilda gelé. Lime/citronskal däremot tillsätts för smaken och är krydda anser Peter, och resten av rådet höll med.
3. Ska det fortsatt gå att tävla med sylt och marmelad i klassisk respektive kryddad klass? Elin, och flera av hennes kursare berättade hon, skulle hellre se en indelning i klasser med respektive utan tillsatt pektin. Förra året tävlade nästan 30 marmelader varav ungefär hälften innehöll tillsatt pektin. Maria höll med om att det är rätt riktning för mathantverket att fasa ut det tillsatta pektinet. Peter tyckte dock att det är bra med klassisk samt kryddad marmelad och sylt. Efter diskussioner enades rådet om att sylt inte ska få innehålla tillsatt pektin och föreslog även att klassen kryddad sylt ska tas bort pga. få bidrag (den blev inställd i fjol). Klassen ska heta enbart sylt och kryddning ska vara tillåten. Klasserna Klassisk marmelad och Kryddad marmelad behålls, men det bör framgå tydligare att eget pektin, eller bra arbete med pektinrik råvara, premieras högre än tillsatt pektin. Detta ses som ett första steg inför att kanske inte tillåta pektin alls i marmelad.
4. Är det för begränsande att de tävlande produkterna ska uppfylla Livsmedelsverkets föreskrifter 2003:17? Nej, tycker de flesta i rådet, men Eldrimner kan lämna in synpunkter om föreskrifterna kommer ut på remiss.





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

5. Ska den nya klassen äppelmust finnas kvar även i år? Tidpunkten blir för tidig för äppelmust detta år tyckte rådet, men vill någon must tävla får den vara med i övrig dryck. En ren äppelmustklass bör dock återkomma 2021, och då bör den vara i form av en ”årgångsklass” eller ”årets äppelmust” eftersom det inte går att upprepa en must från år till år. Etiketterna ska alltså bara få användas på just den årgången, däremot kan diplomerna sparas för att visa upp att företaget gjort prisbelönt must tidigare. Eventuellt kan det vara aktuellt att göra en större variant av diplomerna.
6. Klassen övriga fermenterade drycker består i dagsläget huvudsakligen av kombucha och eftersom rådet vill tillåta den i certifieringen blev förslaget att klassen byter namn till just Kombucha. Kravet på lokal smaksättning kan tas bort.
7. Rådet önskar att dessa önskemål om klasser tas med till tävlingsrådet:
 - **Kolsyrade drycker** med tillsatt kolsyra (pga förändring i certifieringsreglerna). Klassen kan slås ihop med övrig dryck om intresset blir lågt.
 - **Senap** har önskats av flera i och utanför rådet.
 - **Gelé**
 - **Godis**
 - **Dessertsås** där även kolasås bör få vara med.

I SM-anmälan ska processhjälpmedel anges, men ingen har angett användning av pektinas. Ulla och Birgitta har smakat och jämfört must med och utan pektinas och menar att smaken blir sämre. Peter har problem ibland med att saft av tranbär och svarta vinbär geléa sig.

Birgitta lyfte också frågan om det kanske ska gå att tävla med fler produkter än det går att certifiera, till exempel exotiska marmelader och praliner. Peter föreslog att de produkter som uppfyller certifieringskriterierna ska få extra poäng. Elin invände mot detta då det finns risk att dessa klasser tar för mycket fokus.

Övriga frågor

Bodil Cornell på Eldrimner har efterlyst en krångellista, det vill säga en insamling av exempel där lagstiftning eller myndigheter komplicerar det för mathantverkare. Rådet bidrog med detta:

1. Den nya lagstiftningen som rör vatten är gjord för storindustri och inte för små mathantverkare. Det är dyra analyser som ska göras ofta, och som dessutom ofta är onödiga. Kostnaderna för detta är enorma, kring 60–70 000 kr per år. Många har inte råd att göra rätt, utan vissa väntar hellre på böter. Det finns en möjlighet att gå via





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

- Anticimex och betala månadsvis vilket känns lindrigare. Alternativet att koppla upp sig på kommunalt vatten är också dyrt, och heller inte alltid av bättre kvalitet.
2. Kontrollavgiften för livsmedelshantering har blivit bättre, men kommunerna tolkar lagen olika och gör väldigt olika bedömningar.
 3. Certifieringar så som iso och krav är ofta för dyra och bygger på att företagen har många anställda. Det borde finnas förenklade varianter för småskaliga, och detta borde politiker kunna påverka.

Råvaror, leverantörer och prissättning diskuterades på branschträffen under Saerimner. Maria brukar jämföra med vad privatpersoner som plockar och säljer tar betalt. Att resonera kring en timlön (tex 175 kr/timme) kan vara ett annat sätt att räkna ut priset beroende på hur många kilo per timme som plockas, tipsade Peter om. Även infrysning av bär är intressant: enkla fryspåsar fungerar bra om de läggs i kartonger i frysen annars krävs starkare fryspåsar. Det är smart att frysa in i ”portioner” till exempel 2,5 kg till sylt och marmelad eller 10–15 kg per påse/honungshink till pressning. Om Viktoria startar igång den gamla, eller gör en ny, facebookgrupp så kan dylika frågor diskuteras och tipsas om där. Även en kurs i att resonera kring vinstmarginaler önskades.

Alla myndigheter ska anpassa sin verksamhet efter klimatförändringarna och rådet tillfrågades kring vad de upplevt. Växtzoner ändras vilket påverkar råvarorna så mathantverkarna kan behöva vara mer flexibla och kan kanske inte kan räkna med att få samma råvara från år till år. Peter är orolig för att våren kommer så tidigt och att det sedan ofta kommer en köldknäpp som förstör blommorna/knopparna på till exempel klarbär och äpple. Även biodlingen påverkas. Klimatförändringarna kommer ändra konsumenternas inställning så att de blir mer köpvilliga vad gäller lokala produkter.

Maria frågade hur de andra skickar sina produkter och vad de tycker om logistikföretagen. Det har varit problem för henne då försändelser med DHL har gått sönder och ingen ersättning ges. DHL har en ny sorteringsmaskin och troligen kommer även Postnord skaffa den. För att skydda sina varor måste de packas extremt noga, ett tips är också att inte skicka enstaka paket utan linda fast dem på en halvpall. Peter tipsade om att hålla koll på ett projekt som Lokalproducerat i väst driver där ett e-bokningssystem tas fram.

Rådet tyckte att det var givande att besöka en annan mathantverkare. När någon ny medlem tas in i rådet föreslås det att vi söker efter någon som jobbar med grönsaker och eventuell även mjölksyrning.

//Antecknat av Viktoria Vestun

