



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Protokoll för branschrådsmöte jästa drycker 2021

Tisdag 2 februari, kl. 10:00-15:00, på distans

Deltagare

Andreas Sundgren, Brännland cider
Claes Wernersson, Qvånum Mat och Malt
Peter Mosten, Sav
Roger Johansson, Kvarnå Hantverksvinäger
Staffan Ottoson, Vingården Stora Boråkra
Catrin Heikefelt, Eldrimner, antecknade
Viktoria Vestun, Eldrimner, höll i mötet

Välkomna, runda runt med presentation

Viktoria hälsade alla välkomna och berättade kort om branschrådets syfte. Andreas Sundgren från Brännland cider utanför Umeå är ny i branschrådet och ombads presentera sig själv. Han har varit verksam i knapp tio år, och har ett relativt företag som säljer sina produkter via Systembolaget samt exporterar till ca tio länder. Nyligen har de inlett ett stort odlingsprojekt där 10 ha äpplen ska planeras på olika platser i norra Sverige, från Hammarstrand till Haparanda.

Övriga deltagare presenterade sig också och berättade kort hur det gångna året varit. Claes Wernersson från Qvånum Mat & Malt berättade att coronaregeln om att förbjuda alkoholserving efter kl. 20 har slagit hårt mot många. Roger Johansson på Kvarnå Hantersträdgård berättade att året varit lugnt pga. coronapandemin och att man passat på att bygga en liten pub som ska servera lokala drycker får närliggande län. Staffan Ottoson från Vingården Stora Boråkra fick ställa in mycket av besöksverksamheten under 2020 och ser framemot att komma igång igen 2021. Han berättade att vinbranschen utvecklas väl i Sverige även om restauranger ännu inte riktigt förstår att uppskatta produkten. Peter Mosten berättade att Sav kommit ut med en alkoholfri glögg inför jul.

Föregående protokoll

Krångellista

Under 2019 uppmuntrades Eldrimner, av kontakter i riksdagen och på Jordbruksverket, att samla in exempel på lagstiftning eller myndigheter som krånglar till det för mathantverkare.



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

På förra årets branschrådsmöten diskuterades därför olika krångel och Eldrimner satte sedan ihop en lista med punkter som lyfts under 2020–21, framförallt genom ”krångelwebbinarier”.

För denna bransch är det framförallt frågan om gårdsförsäljning av alkohol som är mest aktuell och det blir ett webinarium om det den 24/2. Till träffen är utredare Elisabeth Nilsson inbjuden. Övriga talare är Claes från Qvånum Mat & Malt, Lena från Köpings musteri och Olof från Norrlands fruktvin. Utöver det är alla som vill välkomna att delta, och rådet får gärna hjälpa till att sprida inbjudan. Syftet är att de som deltar ska få veta mer om utredningen samt att Elisabeth ska få möjlighet att höra röster från branschen. Någon i rådet hade hört att Elisabeth önskat en expertgrupp men inte fått tillstånd till det vilket kan innebära att det blir extra viktigt att hon får möta branschen i detta forum. Rådet menade också att det är viktigt att diskussionen inte fokuserar på **om** det ska bli gårdsförsäljningen eller inte, det borde vara avgjort och den viktigaste frågan är istället **hur** gårdsförsäljningen ska ske. Det är viktigt att gårdsförsäljningen inte blir underordnad Systembolaget utan att det skiljs åt. Skillnaden på denna utredning jämfört med tidigare är att det finns ett riksdagsbeslut från 2018 om att detta ska utredas. Viktoria rapporterar till rådet efter webinariet. Utredningen ska presenteras i december.

Även frågan om kontroller intresserade rådet. Roger berättade att han är ordförande i Sollefteå kommun kring dessa frågor och att de valde att slå samman alla kontroller för att minska dem, men det föll sig inte bättre än att de fick en reprimand om att det inte fick gå till så. Frågan handlar nog även till stor del om sysselsättning.

En ny krångellista ska tas fram och rådet tog upp problemet med den låga utbildningsnivån hos miljö- och hälsas inspektörer kring alkoholproduktion. Kontrollen utförs för att den ska göras, men frågorna är irrelevanta och företagarna får inte vad de betalar för. Inspektörerna har inte kunskap kring hygien och riskfaktorer i alkoholtillverkning menar både Andreas och Peter. Fruktvinstillverkning kontrolleras av kommunen medan destillerier och vinerier kontrolleras av livsmedelsverket. Även Staffan som alltså kontrolleras av livsmedelsverket har fått konstiga frågor beroende på vilken inspektör som kommer. Staffan tipsade om att det finns en användbar standard på hemsidan svensktvin.se som kanske kan vara till nytta för fler branscher efter viss anpassning. Claes berättade att bryggarföreningen håller på att utforma nya branschriktlinjer som kommer framöver.

Ytterligare ett bekymmer, som Peter berättade om på förra mötet, är att kommunens livsmedelskontroll anmärkt på en etikett han haft i tio år, eftersom den i huvudsak var på engelska, liksom de flesta andra produkter på Systembolaget. Nu har Peter gjort en svensk etikett för säkerhets skull, vilket var mycket dyrt och han måste ändå ha engelska etiketter till det vin som exporteras. Detta är en tolkningsfråga utifrån kommissionens riktlinjer. Andreas berättade att han hänvisat till Systembolagets märkningsenhet och fått igenom sina engelska etiketter.



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbyggsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Ett annat krångel kopplat till kommunen är att olika kommuner har olika bestämmelser kring vilken alkoholhalt de godkänner vid försäljning på rekoringar. Det är kommunens alkoholhandläggare som avgör detta. I vissa rekoringar är det tillåtet att sälja folköl och in andra inte, det är olyckligt att det inte är lika överallt.

Alkoholgranskningsmannens regelverk

Det verkar som att det allmänt blivit hårdare i sociala medier om vad som tillåts, produktbilder i naturnära miljöer har stoppats på Facebook. Mackmyra har överklagat en stämning av Konsumentverket för reklambilder på Facebook som ansågs ha uppmuntrat till konsumtion av alkohol (enligt alkoholgranskningsmannens regelverk).

EU-förordningen om cider

Det har länge varit tal om att EU-förordningen av cider ska uppdateras, men inget har hänt. Andreas menade att förordningen troligen inte kommer beröra hantverksmässiga producenter. Ingen i ciderbranschen räknar med att jobba med 100 % råvara, det handlar snarare om man ska behöva ha 25 % istället för 15 %. Kanske behövs en egen beteckning på hantverksmässiga äppelprodukter? Andreas har också varit i kontakt med AICV, som samlar europeiska cider- och fruktvinproducenter. De jobbar mest med storskaliga producenter men vill nu ha igång en dialog även med de mindre.

Problem med glasflaskor

Alla i rådet verkar ha fortsatta problem med dålig kvalitet på glasflaskor. Flaskorna är inte helt runda längre, utan lite ovala. Det har till och med förekommit flaskor med hål i. Ovala flaskor ger problem i etiketteringsmaskinen. Leverantörerna gör inget åt detta utan hävdar att de uppfyller uppsatta krav. Även korkar som skickas till Skandinavien är andrasortering även om man betalat för premiumkvalitet.

Hur påverkar klimatförändringarna mathantverkare?

Eldrimner har i uppdrag att identifiera hur verksamheten och mathantverkare kan påverkas av klimatförändringarna. Förra året diskuterades några punkter. Andreas ville lägga till att öppenheten för alternativa löningar är inte så stor i den akademiska kretsen i Sverige, han har haft svårt att få till samarbete med SLU Alnarp vilket gör det svårt för honom att starta ett sortutvecklingsprogram. Kan Eldrimner vara brygga mellan entreprenörers initiativ och t ex SLU? Roger tipsade Andreas om att ta kontakt med Håkan Schyberg som haft forskningsanläggning i Bispgården.



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

SM i Mathantverk

SM i Mathantverk 2020 genomfördes på distans. Så här gick det med de olika klasserna:

- Kolsyrade drycker ställdes in pga. för få bidrag. Roger förslog att kolsyrade drycker skulle kunna tävla i klassen övrig dryck om det blir för få bidrag. Catrin tar med sig frågan till tävlingsrådet.
- Kombucha: genomfördes för första gången.
- Vin, cider och fruktvin ställdes in då endast fyra produkter anmäldes totalt. Staffan menade att han kan förstå att det inte blev så många bidrag i vinklassen då trenden är att vinmakare väljer att tävla utomlands. Rådet tycker att det är synd då tillverkarna i och med det får färre medaljer och att bedömningen utomlands inte tar hänsyn till det svenska/nordiska uttrycket. Hur SM i mathantverk kan göras mer relevant för denna klass diskuterades vidare, se nedan.
- Öl; klasen blev av med få tävlande
- Övrig jäst dryck (t ex mjöd) infördes för första gången men fick för få deltagare.

En klass för sprit samt en för alkoholhaltig glögg önskades också av rådet förra året, men dessa infördes ej, dock kunde glögg anmälas i klassen övrig jäst dryck.

Roger tycker att SM är bra för att marknadsföra sina produkter och få feedback. I samband med SM 2019 serverades deras shrub som välkomstdrink på Högbo bruk vilket märktes direkt.

Generellt är det inte så många tävlande inom alkoholhaltiga drycker i SM i mathantverk. Rådet diskuterade att Eldrimner riskerar att göra sig irrelevanta inom området om man inte tar ett helhetsgrepp för alla typer av svenska hantverksmässiga alkoholprodukter (även alkoholfria) och visar på den nordiska terroiren. Rådet ansåg att det vore bra att fokusera på det nordiska uttrycket som blir allt bättre och som också kommer från en gammal tradition. Kanske ska kategorin kallas för till exempel ”nordisk dryck”, ”nordiska jästa drycker”, ”drycker med nordisk terroir”, ”drycker med nordiskt uttryck” eller liknande? Allra helst skulle man till och med separera dryckesdelen från den övriga tävlingen. Förutom att detta skulle ge mer uppmärksamhet skulle det också hjälpa de svenska/nordiska producenterna att hitta det nordiska uttrycket, istället för att sträva mot något annat som kanske inte går att tillverka pga. bland annat råvaran. Som komplement till tävlingen kunde det även ges föredrag om svenska jästa drycker (se under rubriken Saerimner 2021).

Andreas, som bedömt i en cidertävling utomlands, menade att för att en tävling ska vara intressant måste den genomföras på ett bra sätt, med gemensamma bedömningsgrunder och återkoppling till dåliga produkter så de tävlande vet varför de inte gått vidare. Generellt håller





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

cidertävlingar lägre nivå än vintävlingar. Andreas tycker att det låter som att SM i mathantverk har en bra grund att stå på. Kanske måste det framföras bättre?

Det är också viktigt att juryn är kompetent, kanske kan man ta in deltagare från internationella tävlingar och/eller utbilda juryn mer. Juryn måste förstå det svenska uttrycket och inte jämföra produkterna med fransk och engelsk cider, europeiska viner eller utländsk öl. En mer profilerad jury skulle också hjälpa till att marknadsföra tävlingen. Förslag på juryordföranden var: Sanna Lindberg (DN), Alf Tumble (DN), Per Styregård (DI), Mikael Möllstad (SVD), Mischa Billing och Petter. Ytterligare förslag var att bjuda in svenska dryckesdistributörer och restauratörer att sitta med i juryn, kanske skulle vinnaren få i pris att ingå i deras portföljer eller serveras på deras restaurang?

Angående klasser föreslog Andreas att man kan titta på Systembolagets kategorisering av de olika segmenten som är under förändring.

Cider har vuxit snabbt i Norge, vilket kanske kan uppmärksammas om de blir ett Nordiskt Mästerskap som planerat 2022.

Certifierat mathantverk

Rådet hade inga synpunkter på certifieringen, men det kan vara aktuellt att utveckla kring terroir inför nästa revidering.

Saerimner 2021

Saerimner är ett forum som ger chans för mathantverkare att träffas, fortbilda sig och lyfta aktuella frågor. Nästa gång blir den 19–21 oktober 2021 i Östersund, med möjlighet att delta både fysiskt digitalt. Huvudtemat kommer vara resiliens.

Rådet gav förslag på föredrag:

- Någon av jurymedlemmarna i SM kan tala om nordisk smak och terroir.
- Andreas skulle kunna berätta om att bli duktig på det unika, om vad som är speciellt för Norrland, och om egna odlingen.
- Randall Gram som är binmakare på vingården Poppel Orchard i USA som jobbar med amerikansk terroir och med att utveckla den första riktiga amerikanska druvsorten.
- Elisabeth Nilsson om gårdsförsäljningsutredningen.
- Amanda Wolf som varit med och skrivit EAT-rapporten skulle kunna tala om nordiska matsystem (på engelska).





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

- Alexander Dubois, kunde prata om härproducerad mat och hur småföretagare kan överleva med flexibilitet.

Intresseorganisationer

Eldrimner tipsar ibland i Tidningen Mathantverk om olika intresseorganisationer för mathantverkare, och Viktoria bad om förslag. Staffan berättade att föreningen Svenskt Vin både är för vinodlare men också för vinintresserade i allmänhet. Claes nämnde Sveriges oberoende småbryggerier, och dessutom tipsades om LRFs bransch Lokal mat och dryck samt projektet Mat på 63:e breddgraden.

Eldrimnerrapport

På grund av coronapandemin blev den planerade dryckesresan till Estland inställd, liksom en vin- och ciderkurs med Guillaume André från CFPPA i Frankrike och ciderkurs med Johan Sjöstedt från Pomologik. Eldrimner har i och med pandemin också börjat ordna fler digitala aktiviteter, bland annat gavs ett webinarium med Martin Ragnar om svenska drycker. Ett rådgivningswebbinarium med Claes om öl blev inställt pga. få deltagare. Kanske var timingen fel eller så finns tillräckligt med andra forum för befintliga bryggare, kanske är det bättre att Eldrimner vänder sig till nya potentiella bryggare. Ett rådgivningswebbinarium om cider med Andreas har nyss hållits och det verkar finnas sug efter fler aktiviteter med cidertema.

Andreas önskade att Eldrimner gör något inom lönsamhet, eftersom det finns ett stort behov av en vettig dokumentsamling inriktad på dryckestillverkning. Det skulle gärna vara en affärsplansmall med några viktiga frågor att besvara innan man startar samt ett Exceldokument som ger en literkostnad. Det är lätt att glömma bort arbetstid, alkoholskatt, lagringstid med mera. Det är viktigt att detta tas upp inom Yh och det kan också vara bra att samarbeta med organisationer som Almi. Peter har läst i utvärderingen av Eldrimner att det finns kritik mot att Eldrimner är inne på andras utbildningsområden man han håller inte med, han tycker det är bra med utbildning och fortbildning inom sådant som ekonomi och marknadsföring riktat mot mathantverkare. Han tycker också det är viktigt att de som redan kan mathantverk ska fortsätta att utbilda presumtiva.

Viktoria informerade kort om att kursavgifterna kommer höjas något från och med höstterminen. Arvodet höjs också, bland annat är rådgivningsersättningen nu 312 kr per tillfälle istället för per timme.



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

En annan informationspunkt är att rekryteringen nu är klar så i maj kommer Olle Karlsson att börja som chef på Eldrimner.

Övriga frågor

Förslag på nya medlemmar till dess var Anna från Riktig Cider samt vinskribenterna Linda Perez och Sanna Lindberg. Staffan kommer också att föreslå någon från styrelsen i vinodlarföreningen.

Nästa möte blir om ungefär ett år.



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden