



# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

## Protokoll branschrådsmöte jästa drycker

Tisdag 28 januari 2020, Qvånum Mat & Malt, Västra Götaland

### Deltagare

Claes Wernersson, Qvånum Mat och Malt  
Karin Hillström, Fäviken Magasinet  
Roger Johansson, Kvarnå Hantverksvinäger  
Peter Mosten, Sav  
Staffan Ottoson, Vingården Stora Boråkra  
Catrin Heikefelt, Eldrimner  
Viktoria Vestun, Eldrimner

### Runda runt – presentation av rådets medlemmar

**Claes** brygger öl med filosofin att försöka göra öl som är balanserad och samstämmig med den maträtt den är tänkt att drickas till. Jobbar framförallt med lokala råvaror: malt från grannens korn som mältas på Warbro kvarn, svensk humle och lokal smaksättning som pors, palsternacka, pressmassa från hallon och äpple. Här finns också ett destilleri där det bland annat bränns gin.

**Karin** är mammaledig från Fäviken Magasinet där hon jobbat som restaurangchef. Restaurangen lade ner i december men Karin jobbar kvar ett tag till men har inte bestämt vad hon ska göra sedan. Är utbildad till sommelier och intresserad av dryck.

**Peter** tillverkar mousserande björksavsvin, destillerad snaps med fjällörter och kryddat björkvin av glöggtyp. Produktionen kräver 120 000 liter sav som tappas under våren. Totalt används 8000 björkar som var och en kan tappas vart femte år.

**Staffan** har 4000 vinstockar av sorten Solaris som planterades 2009. Tillverkar vin, mousserande vin och grappa. Säljer produkterna på närmaste systembolaget. Staffan sitter även i styrelsen för föreningen Svenskt Vin.

**Roger** spontanjäser blåbär och lingon till bärvin som sedan jäses till vinäger. Använder även vinägern till att göra den mousserande drycken shrub, där vinägers smaksätts med olika bär och sedan blandas med kolsyrat vatten och säljs på champagneflaska. Håller just nu på att bygga ut lokalerna och utöka produktionen.

De tidigare branschrådsmedlemmarna Stefan Eldh och Andreas Hägglund har slutat i rådet och har ännu inte ersatts.





# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

## Föregående protokoll

På föregående möte, 2019, tog Claes upp att det skulle komma ett förslag på ändring av EU-förordningen om cider. Ännu har inget nytt hörts kring detta. Viktoria följer upp vad som är på gång kring detta med Ulla Fäger på Livsmedelsverket.

Branschrådet önskade en återkoppling från tävlingsledningen kring om det är några tävlande produkter i SM i mathantverk som anmäler att de använder processhjälpmedel. Catrin meddelar att hittills har inga processhjälpmedel angetts för någon produkt vid anmälan.

## Certifierat mathantverk

Under 2020 ska reglerna för Eldrimner certifierat mathantverk ses över och eventuellt revideras.

### 1. Kryddor och övriga utländska råvaror: hur mycket icke svensk råvara kan man använda i produkterna som ska certifieras? Inom bageri finns regeln 10 % för utländsk råvara av smaksättning. Är det en rimlig nivå?

Frågan har lyfts internt på Eldrimner om regeln som gäller inom bageri kan vara aktuell att göra generell över alla branscher. Rådet för Jästa drycker tycker att 10 % låter som en hög nivå när det gäller kryddor, där det istället används väldigt små mängder. Det skiljer sig också mellan branscherna; i bageri är smaksättningen kvar i den färdiga produkten, men i drycker så silas smaksättning eller kryddning bort. Men det är också en fråga om vad som är krydda, smaksättning eller vad som är en råvara. I öl till exempel kan rostade maltsorter ses som smaksättning snarare än huvudråvara. Det går inte att få tag svenska rostade maltsorter, utan dessa är till exempel från Finland. Samtidigt kan de rostade sorterna uppgå till 50 procent av mängden malt i till exempel en porter. I certifieringsreglerna som gällt hittills ska att huvuddelen ska vara malten vara inhemsk, men det framgår inte hur mycket det är. För vin är det annorlunda, där finns lagstiftning som säger att alla druvor måste vara svenska för att kalla det svenskt vin. Där är en regel som tillåter viss utländsk råvara inte aktuell. I fruktvin, cider med mera känns det självklart att råvaran ska vara svensk.

**Slutsats från rådet:** För vin, fruktvin och cider ska reglerna vara som tidigare. För öl kan skrivelsen ändras till *Huvuddelen av råvaran ska vara svensk. På sikt ska all råvara vara svensk. Huvudråvaran ska vara malt. Malten får ej vara enzymbehandlad.* Det innebär att det tidigare kravet att humlen ska vara svensk ersätts med att huvuddelen av humlen ska vara svensk.

### 2. Kolsyrade drycker: kolsyra är en tillsats vilka generellt inte är tillåtna, men önskemål finns att kunna certifiera och tävla i SM med kolsyrade produkter. Ska undantag göras för kolsyra i certifieringen?

Rådet är överens om att kolsyra kan tillsättas i produkter som inte är jästa. Detta ger möjlighet





# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

för att kunna göra nya roliga produkter och är något som är på uppgång. Rådet är överens om att det även i fortsättningen inte ska vara tillåtet med tillsatt kolsyra i jästa produkter, utan kolsyran ska komma naturligt från jäsningen i dessa.

### 3. **Kombucha: har inte varit möjligt att certifiera då te inte är inhemskt. Ska kombucha fortsatt stå utanför certifieringen, liksom choklad, kaffe med mera?**

Rådet diskuterade om te-bladen i kombucha används i så liten mängd att de skulle utgöra mindre än de 10 % som skulle kunna vara en gräns för utländska råvaror. Men rådet anser sig också ha för lite kunskap om kombucha för att helt ta ställning i frågan.

### 4. **Svavel: bör det definieras vilken form av svavel som är tillåtet?**

En fråga har uppkommit om det i certifieringen måste preciseras vilken typ av svavel som är tillåtet att använda i jästa produkter. Rådet anser att det huvudsakligen är kaliumdisulfid med e-nummer 224 som används, men att det räcker att det fortsatt står "svavel" i reglerna.

## SM i Mathantverk

- 1. Kryddor och utländska råvaror: hur mycket får produkterna innehålla av utländsk råvara/kryddning – synka med certifieringen.** Frågan diskuterades inte vidare mer än vad som framkom under certifieringspunkten ovan.
- 2. Smaksättningar och kryddor: vad ska anses vara en krydda och vad är en råvara?** I jästa drycker är det vanligtvis inte så mycket kryddor. Inom öl skulle till exempel karamellmalt kunna anses vara kryddning snarare än en råvara. När grundråvaran utsätts för en extra behandling skulle den kanske kunna räknas mer som en kryddning.
- 3. Förslag ny klass: kolsyrade drycker med tillsatt kolsyra. Kan tas med om certifieringsreglerna ändras.** Rådet tycker det kan vara en intressant klass, om reglerna kring kolsyrning följer vad som föreslås ovan kring certifieringen.
- 4. Klassen kombucha och övriga fermenterade drycker. I dagsläget är det huvudsakligen kombucha som tävlar i klassen, som varit undantaget krav på att uppfylla certifieringsreglerna.** Klassen Övriga fermenterade drycker har varit till för jästa drycker som huvudsakligen inte är alkoholjästa, till exempel kombucha eller mjölksyrade drycker. Rådet föreslår att det istället skulle finnas en klass för övriga alkoholjästa produkter, där till exempel mjöd kan tävla. Kombucha föreslås istället ha en egen klass och att klassen för övriga fermenterade men icke alkoholjästa produkter tas bort.





# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

- 5. Äppelmust: vad är hantverksmust och vad är industrimust? Behövs kriterier kring råvaror eller tillverknings sätt? Hur ska medaljen hanteras när en must på blandade äpplen vinner?** Kring användning av medaljen anser rådet att det inte ska vara en nackdel att man anger sort. Poängen är att kunna göra om en produkt med samma sorter. Man bör kräva att sorter anges även om det är blandade äpplen i musten, och det är bara på denna blandning som en medalj ska kunna användas.

Kring hantverksmust kontra industrimust måste man gå tillbaka till vad hantverket är i processen. Hantverk är inte en fråga om volym, utan att man jobbar med råvaror och processer som kräver en mänsklig insats för att kunna hantera. Råvaran varierar och man måste titta, dofta, smaka och anpassa processen för att det ska fungera. I industrin krävs istället en råvara som håller sig inom vissa bestämda parametrar, för att den ska fungera i processen. Detta gör att råvaran kan gå igenom hela processen utan att synas eller smakas eller doftas på – istället är det analyser som styr. En hantverkare har större möjlighet att ta emot en chansartad råvara, som kan fungera bra bara processerna anpassas. Utifrån resonemanget anser rådet att det inte behövs inte några ytterligare regler kring råvaror eller tillverknings sätt för must, det framgår utifrån certifieringens grundregler om tillverkningen.

**6. Önskemål om andra klasser**

Rådet önskar en klass för övriga alkoholjasta klasser, en spritklass samt att glöggklassen delas upp i en klass för alkoholhaltig glögg och en för saftglögg.

## Eldrimnerrapport

**1. Aktiviteter**

Viktoria går igenom vad som gjorts inom jasta drycker under 2019: två kurser kring öl, en kurs om fruktvin och cider, en kurs om kolsyrning och en kurs om vinäger. En planerad ciderkurs blev inställd på grund av att kursledaren fick förhinder. Under våren 2020 planeras en dryckesresa till Estland. Karin tipsar om företaget Sent om Cider som kursledare.

**2. Starta eget mathantverksföretag (fd nystartutbildningen): första omgången delvis på distans gavs under 2019**

Viktoria presenterade kort den första omgången av utbildningen som hade 22 deltagare.

**3. Yh-utbildningen: ny ansökan för 2021–2023, ska bär-, frukt- och grönsaksförädling finnas med i utbildningen? Finns behovet?**

Viktoria informerade kort hur man resonerar kring vilka branscher som ska finnas med i yh-utbildningen inför den nya ansökan.





# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

- 4. En skrift "Regler för alkohol" ha satts samman som bland annat delas ut i samband med kurser**  
Catrin och Viktoria har arbetat fram skriften som ska göra det lättare för företagare som på något sätt producerar eller hanterar alkohol att hitta rätt bland den lagstiftning som de måste förhålla sig till. De tackade rådet för hjälpen de fått hittills och uppmuntrade alla att läsa igenom skriften igen och höra av sig om något felaktigt upptäcks.
- 5. Ny verksamhetsledare Eldrimner**  
Eldrimners verksamhetsledare Bodil Cornell går i pension under slutet av 2020. Tjänsten har annonserats ut och urval och intervjuer sker under februari. Det är länsrådet och HR-chefen på Länsstyrelsen i Jämtland som sköter rekryteringen.

## Övriga frågor

- 1. Råvaror, leverantörer och prissättning. Diskussion från Saerimner, hur kan vi jobba vidare?**  
Under den branschträff som hölls under Saerimner efterfrågades mer kunskap eller erfarenhetsutbyte kring råvaru-, utrustnings- och förpackningsleverantörer, hur man köper råvara av plockare, grossist, hemträdgårdar, prissättning med mera.

Staffan har erfarenhet från vinodlareföreningen där ambitionen var samköp av glasflaskor, men det gick inte att få till då alla har sin egen flaska. Samköp kanske kan fungera bättre på andra områden?

Peter lyfter att det har blivit mycket sämre kvalitet på glasflaskor under de senaste 10 åren. Problemet är att flaskorna inte är riktigt runda och därför ställer till problem i produktionen. Peter har även problem med att glaset levereras på så kallad sjöpall, som inte kan hanteras i något annat system, ingen vill ta emot dem. Att skicka tillbaka dem skulle kosta 200 kr per pall.

Claes uppger att han har samma problem med sina ölfaskor. Ett annat problem med glas är att det är långa leveranstider, samtidigt som företagarna inte har möjlighet att hålla allt för stora lager.

- 2. Krångellista. Insamling av exempel där lagstiftning eller myndigheter gör komplicerat för mathantverkare.**  
Eldrimner har blivit uppmuntrade av kontakter i riksdagen och på Jordbruksverket att samla in en lista på saker som krånglar till det för mathantverkare.

Peter lyfter att kommunens livsmedelskontroll plötsligt anmärkt på hans etikett, samma etikett som fungerat utmärkt under många år. Etiketten är på engelska med viss information på svenska. Produkterna säljs via Systembolaget och där har den övervägande delen av produkterna inte en





# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

etikett på svenska. Peter föreslår ta kontakt med Ulla Fäger på SLV och med Eldrimners rådgivare Per Nilsson. Claes fick en idé om att kanske anmäla alla andra produkter på Systembolaget som inte har etiketterna på svenska, för att lyfta problemet.

Roger beskriver att de hade problem med sitt tillstånd för vinägertillverkningen, då det först räknades som ett skattelager och de skulle behöva sätta galler för de stora fönster där de gör fönstervinet. Men detta löste sig i slutändan.

Claes berättar om att LRF har gjort en ipsos-undersökning där de fem största myndigheterna utvärderades. Skatteverket bedöms fungera bra, medan Livsmedelsverket hamnar rejält efter övriga myndigheter i hur det fungerar.

Claes berättar även om att Mackmyra lagt ut reklambilder på facebook och sedan blivit stämda av Konsumentverket för att bilderna uppmuntrat till konsumtion av alkohol. Sammanslutningen Alkoholgranskningsmannen har ett regelverk kring detta. Dock fokuserar det på vad som sker i Sverige, när det är en internationell värld, vilket ger orättvis konkurrens.

Gårdsförsäljning av alkohol försvårar också för mathantverkare att få ut sina produkter och frågan måste drivas vidare.

### 3. Hur påverkar klimatförändringarna mathantverkare?

Eldrimner har i uppdrag att identifiera hur verksamheten och mathantverkare kan komma att påverkas av klimatförändringarna. Staffan berättar att för vindruvor är mer sol och högre temperatur mest positivt, men det måste också fortsatt finnas tillgång till vatten. Peter berättar att fönstret för att tappa björksav har minskat från sex till tre veckor under de åren han hållit på. Problemet är att tjälen går ur fort och värmen kommer snabbt, vilket gör att träden produktion avtar tidigare. Vidare kan opastöriserade produkter, till exempel naturviner, bli svårare att hantera under varma somrar, och riskerar att bli dåliga.

### 4. Andra frågor

Branschrådet ska fyllas på med minst två till personer, för att ersätta de som slutat. Även Staffan kommer sluta framöver. Det skulle behövas en medlem som är kunnig på cider och gärna någon som är engagerad i vin och gärna i styrelsen i föreningen Svenskt Vin.

## Mötet avslutas

Nästa möte blir troligen i januari 2021 på Eldrimner i Ås.

//Antecknat av Catrin Heikefelt

