

Branschrådsmöte Mejeri 24 Januari 2017

Närvarande

Michael Sjöman, Vallgarns Gårdsmejeri
Tin Gumuns, Karl-Tövåsens Fäbod
Marih Jonsson, Skogsbackens Ost
Marie Backrud Ivgren, Löfsta Herrgårdsmejeri
Pär Hellström, Svedjan Ost
Kristina Åkermo, Oviken Ost, *adjungerad*
Sofia Ågren, Eldrimner (sekreterare)
Birgitta Sundin, Eldrimner (ordförande)

Frånvarande

Anna Kaiser, Halltorps Mejeri
Adriana Zonari, Ängavallens Mejeri, *adjungerad*

1. Rundan runt:

Marih Jonsson, som köper in komjölk till sitt mejeri, fortsätter med produktion som vanligt. Hon ska starta igång café i juni i en ombyggd ladugård på Salneke Slott. Det blir café och butik, med bara lokala produkter.

Hos Pär på Svedjan ost funkar allt som vanligt. De bygger större lager i anslutning till mejeriet under våren, som kyls m bergkyla ("frikyla").

För Tin är det osäkert hur det blir. Hon fortsätter ysta, men framtiden är osäker. Vad gäller krånglet med kassaapparaten och Skatteverket fick hon undantag till dec -18. Tin vill inte anta tekniska lösningar, i stöd för ev. framtida fäbodlar.

Hos Michael på Vallgarns mejeri görs nu stora förändringar. De slutar med mjölkgetter och köper in komjölk från en KRAV-gård. Anledningen till detta är att det blivit för mycket jobb med mjölkning, ystning och försäljning. Han har dock 20 getter kvar som hobby.

Kristina Åkermo har sina får i sin i år. Hon ystar nu på inköp komjölk, och ska sätta in en Teddington (luftbefuktningssystem) i sitt lager med separat styrning för rummen. Kristina ystar själv på all mjölk, men har just anställt Linn Aldén, som har jobbat hos Anne Klensmeden, för mjölkning. Linn kanske också ska börja ysta. Fåren lammar i juli, och därefter sätter mjölkningen igång igen. På gården planerar de att utveckla kött, chark och skinn.

Marie på Löfsta Herrgårdsmejeri har alla 100 getter nu varit i sin. De har 20 kor som börjar kalva nu. Marie har inte ystat på flera veckor, men sätter igång nu. Gården säljer allt via Grönsakshallen Sorunda. Marie uppdateras oss om sin kusin Joakim, som driver Järna mejeri. De har fått godkänt för försäljning av opastöriserad mjölk till restauranger. Löfsta Herrgårdsmejeri säljer opastöriserad mjölk via Sorunda Grönsakshall.

2. Förra årets protokoll:

Fråga om att hålla fler branschrådsmöten, ev. i samband med SM/Saerimner för att öka företagarinflytandet på Eldrimner? Gruppen föreslår uppföljning via mail, kanske kan man där ta upp vissa frågor och kärnfrågor kan bollas. Det känns rimligt och på lagom nivå, då en extra resa är för mycket och alla har redan fullt upp på SM/Saerimner.

Ostprovarkväll efter branschrådsmöte, i syfte att prova varandras produkter, och komma med feedback? Det skulle innebära en natt till i Östersund. Folk vill inte stanna en dag extra, i fall av 2-dagarsmöten ok. Annars bara ta med till kaffet.

Eget labb: känns som överkurs.

Eldrimners branschansvariga på mejeri har begärt en extraresurs för att komma ikapp. Sandra Vestlund ska introduceras mera och målet är att handboken i ystning ska vara klar under 2017.

3. Aktivitetsutbud

Eldrimner ansöker om en yh-utbildning till hösten -17. Utbildningen har haft fina resultat tidigare, med god kunskap och kompetens hos de som anställts, vilket är nästan alla.

Mejeri ligger fortsatt relativt högt, med flest antal kursdagar, flest kurser och näst flest deltagare. Under hösten ersattes Michel Lepage, p.g.a. av sjukdom, av Philippe Trillaud som juryordförande på SM och som lärare på grundkursen i ystning, vilket blev mycket bra. Vi välkomnar gärna Philippe till framtida kurser/evenemang. Under hösten hölls nybörjarkurs på Svedjan Ost för första gången, vilket blev lyckat. Det är lämpligt att sprida ut kurserna över landet. Det hölls även en kurs i källarlagrad getost och mese på Hillsands Getgård. Kursdeltagarna var alla getbönder och efterfrågade fler kurser med getmjölk.

Kursplanen för våren 2017: p.g.a. stor efterfrågan dubblar vi nybörjarkursen hos Marih på Skogsbacken Ost. Denna vår välkomnar vi en ny ystningsexpert för grundkurs: Ivan Larcher, från Frankrike. Han håller bland annat en grundkurs i ystning på School of Artisan Food i Storbritannien. Michel Lepage kommer hit för två specialkurser à två dagar: Smör och syrade produkter samt en kurs i syrade ostar och mjuka (vitmögel) ostar. Adriana Zonari på Ängavallen i Skåne håller Nybörjarkurs för Eldrimner för första gången under våren.

Angående behovsläget listar branschrådet dessa behov för kurser: Utbildning av SLV-inspektörer. Eldrimner planerar anordna en sådan under året, med Michel Lepage. Mer fokus på själva mjölkråvaran, som ingår i Eldrimners tema i år (mathantverkets råvara), under våra kurser, speciellt nybörjarkurserna. Vidare; pastöriserat vs opastöriserat, kurser i försäljning för nystartade mejerier och om hur vi kommunicerar vad mathantverk är utåt. Kurs i mesekokning, där vi kan använda Eldrimners nya kokgryta. Branschrådet föreslår kurser i gårdsegna syrningskulturer och bakterier, en mer praktisk kurs om mikrobiologi, med egen provtagning och lab.

Kursen Garvade Ystare planeras för januari 2018; Rådet efterfrågar nya kursledare/infallsvinklar för kursen, samt ett krav på minst 2-3 års ystningserfarenhet, för att nivån ska hållas tillräckligt hög.

Kursen får gärna vara teoretisk.

Eldrimner planerar fördjupningskurs i engelska ystningstekniker med Paul Thomas hösten 2017.

4. Smaklust 2018

Branschrådet diskuterar idéer, samt alternativ för datum, plats och kortfattat enligt tillgång och timing i förhållande till väder och annat som händer i Stockholm. Kanske vore det värt att anordna på en plats som skulle ge evenemanget utrymme att växa?

Branschrådet är överens om att ett Smaklust bör anordnas och att det skapas ett mervärde om det anordnas så att de olika branscherna korsas (alltså inte dela upp branschvis).

5. Saerimner

För Saerimner planeras en mjölkprovning anordnad av Jenn Kast, med mjölk från olika gårdar, obehandlad och/eller med eventuell värmebehandling/homogenisering. Även ett seminarium om mjölkens "terroir" med naturligt syrad mjölk från olika gårdar. Att smaka olika mjölksorter kan även vara intressant för nyinvidga.

Branschrådet föreslår för Saerimner att inkludera exempel på ny forskning (i Sverige och utomlands). Gärna ta upp frågan omkring fodrets betydelse för fettsyror, olika typer av fett i mjölken samt problem med nya förordningen om näringsdeklaration.

6. SM och tävlingsråd

Det behövs en person från branschrådet i tävlingsrådet. Detta år är det Pär Hellström, och rådet beslutar att han även sitter med nästa år.

Coating: KRAV-godkänd coating är baserad på potatismjöl och används av några få mejerister? Coating får ej innehålla e-nummer och man måste meddela om osten är coatad och i sådana fall med vad.

Förslag till ändringar i klasser?

Mjuk vitmögelost: Rådet vill behålla klassen "Mjuk vitmögelost" och där inte inkludera "halvmjuk". Att dela upp halvhård och mjuk är bra; de ska inte blandas, för att det inte går att bedöma ihop. Dock är klassen "mjuk och halvmjuk kittost" ok.

Källarlagrad getost: Eldrimner vill stimulera bevarandet av denna ost. Med för få anmälda har den ingen egen klass, var ska den då placeras? Branschrådet bedömer att det är rimligt att "pressad" är det som märker ut den och att den då ska placeras i klassen "pressad ost".

Frågan om klassen "vit caprin" bör heta "caprin"? Ibland dyker det upp en mix mellan den och källarlagrad getost, men den är ju inte pressad. Ett problem att vit caprin bedöms efter sin vita yta, en ung ost, som är knallvit, men får då också lägre smakpoäng då den är ung. Se över bedömningskriterier för vit caprin, om man ska bedöma efter lagring; kanske "lagrad vit caprin". Frågan behöver diskuteras mer.

Ska grill- och stekostar "Stekost" vara en egen klass? Ja!

Om det finns andra ingredienser i (ex. ägg, mjöl): kan den placeras i ex. ostkakeklassen.

Önskemål om nya klasser: "fermenterad mjölk". Får ej vara smaksatt.

7. Branschriktlinjer

Ida Olofsson arbetar med revidering av branschriktlinjer tillsammans med Birgitta Sundin. Arbetet görs också i dialog med Sveriges Gårdsmejerister. Knäckfrågan här är provtagningsfrekvens. Ida beskriver hur riktlinjerna 2073 från Svensk Mjölk är skrivna för stora mejerier, och det är svårt för små mejerier att tolka och anpassa sig efter dem.

Branschrådet kom fram till ett förslag på provtagningsfrekvens, som Ida jobbar vidare med.

7. Dryckesmjölk

Ska dryckesmjölk kunna certifieras som mathantverk? Branschrådet tycker att dryckesmjölk från enskilda gårdar har egna säljargument och dryckesmjölk inte är en förädlad produkt och därför inte ett mathantverk. Vad skulle i sådana fall skilja en certifierad mot en ocertifierad mjölk? Behöver i sådana fall diskuteras.

8. Näringsdeklaration:

Vi fortsätter med diskussionen om att det inte är rimligt för mathantverkare att märka sina produkter med näringsdeklaration. Förslag att ta upp frågan på Saerimner. Några ur branschrådet vill inte näringsdeklarera alls, Marie har gjort en kurva mellan sommar- och vinterost och ändrar deklarationen genom året.

9. Inköp utrustning

Under året har Eldrimner installerat en ny kokgryta, som kan användas till mesekokning. Även ett UV-filter till vattnet, för att motverka problem med Pseudomonas i ostarna. Ett befuktningssystem är installerat för två av Eldrimners ostlager, man jobbar på att få systemet att fungera ultimatum.

10. Djurvålfärd och certifiering.

Ett förslag har kommit in angående djurvålfärd och certifiering. Branschrådet håller med om att djurvålfärd är viktigt i mathantverkssammanhang. Rådet är dock eniga om att Eldrimner inte kan gå in i en råvarukontroll i certifieringen innan det finns goda möjligheter att bedriva någon slags kontroll. Rådet hänvisar också till att det finns lagar som reglerar djurvålfärd och andra parter som bedriver tillsyn.

11. Hemsida, tidningen, information.

Handbok i ystning: planen är att den ska finnas klar i höst, december.

12. Övriga frågor

I anslutning till Cheese-festivalen i Bra, Italien 2015 besökte Eldrimner Agenform där frågan lyftes om ett utbyte med erfarna mejerister för kurs här i Sverige. Hittills har det inte funnits utrymme för detta, men de är intresserade av t. ex studiebesök.

Ostfestivalen anordnas för fjärde året och har sålt mer och mer för varje år. Sofia kommer att finnas på plats i år.

Marih och Anna Kaiser har sitt sista år i branschrådet i år. Osäkert om Tin kan sitta med nästa år, men rådet vill gärna inkludera någon från fäbodsidan. Tips behövs för två nya att välja in.