

# Branschrådsmöte mejeri tisdag 23 januari 2018

## Wijnjas ost & vinkällare

### Närvarande:

Tin Gumuns, fd Karl-Tövåsens Fäbod & Gårdsmejeri - *adjungerad*

Marie Backrud Ivgren, Löfsta Herrgårdsmejeri

Pär Hellström, Svedjan Ost

Michael Sjöman, Vallgarns Gårdsmejeri

Daniel Lund, Rössbo Övra Mejeri - *ny*

Malin Kumberg, Ådala Gård – *ny*

Sofia Ågren, Eldrimner, ordförande/sekreterare

Birgitta Sundin, Eldrimner, sekreterare

### 1. Presentation

Vi välkomnar nya medlemmar i branschrådet;

Malin Kumberg, Ådala Gård, Skåne

Daniel Lund, Rössbo Övra Mejeri, Småland.

### 2. Aktivitetsutbud

Under året har två nya kurslärare hållit kurs för Eldrimner, Paul Thomas, kurs i engelsk ystning, och Ivan Larcher som höll en grundkurs. Philippe Trillaud ersatte pga sjukdom Michel Lepage på grundkursen under hösten.

Annika Schrewelius håller sedan ett år tillbaka kurser på Eldrimner.

Förslag: Ivan som lärare på kurs för garvade ystare, resa till Ivans gård i Frankrike.

Fördjupnings/fortsättningskurs med Paul Thomas med fokus på teknik/teori, tillverkning av cheddar samt lagring.

Eldrimner som katalysator i arbetet med att "återta" de svenska ostsörterna; exempelvis "verkstäder" kring en traditionell ostsört.

#### Synpunkter:

- Fler fördjupningskurser för våra mer etablerade mejerister.
- Anpassa kunskapsnivån hos deltagare till kursnivån, noggrannare med förkunskapskraven till fördjupningskurser.
- Bättre kursmaterial. Fokus på ystningen/tillverkningen.
- För många tolkade kurser.
- Praktisk ystning för garvade ystare.
- Hög efterfrågan på smör; vad göra med den avgräddade mjölken?
- Egen provtagning, som kurs, film och/eller skrivet material.
- Svenska ostar, svensk osthistoria och hur vi utvecklar detta, svensk ost byggd på tradition och nyskapande, att känna till den svenska osthistorien.

### 3. SM/Certifierings-frågor

Frågan om plastic coating i SM och certifiering har återigen lyfts till rådet för diskussion. Om coating räknas som förpackning skulle det kunna jämföras med annan plast som ostar tillåts emballeras i. En skillnad är att coating inte kan tas av från osten. Rådet ansåg att man bör skilja på mognadsförpackning och konsumentförpackning. Coating kanske skulle kunna jämföras med KRAV-godkänt ofärgat vax, som får tävla/certifieras, det finns dock ingen tradition i Sverige med coating som med vax. Det finns heller ingen KRAV-godkänd coating. I nuläget inget förslag på någon ändring, diskussionen får gå vidare till tävlingsrådet.

#### Ska lipas tillåtas i certifiering/SM?

Lipas används för att få en tydligare get-/fårsmak, det ger en bättre nedbrytning av fett och ger en speciell karaktär. Lipas framställs på liknande sätt som löpe, så varför inte? Rådet tycker att tillsats av lipas bör godkännas i certifiering/SM.

#### Citronsyra i saltlake

Citronsyra används i vissa fall i t.ex. mozzarella-lag som ett konserveringsmedel. Det är en industriell produkt med ett e-nummer. Det går att producera och sälja produkten utan citronsyra.

#### Övriga synpunkter:

- Fler mat-/smakkunniga efterfrågas som jurymedlemmar.
- Lyft svensk ostkultur i tävlingen

### **4. Lokaler & utrustning**

Ny utrustning i Eldrimners mejeri:

- Befuktningssystem lager
- Kokgryta

#### Förslag inköp:

- Kylsystem lager

### **5. Branschriktlinjer 2009, revidering**

Birgitta Sundin och Ida Olofsson arbetar med revidering av branschriktlinjerna för hygienisk praxis från 2009. Två nya avsnitt skrivs om mjölkråvaran och provtagning inklusive provtagningsfrekvens. Målsättningen att möjliggöra en fördelning över året av lagstiftningens 5 delprover per provtagningstillfälle ser ut att förverkligas.

### **6. Obehandlad dryckesmjölk**

Uppdatering från Særimner; SLV meddelade att de ska utreda frågan under 2018.

Obehandlad mjölk är ett relevant område för Eldrimner att jobba med; det är ett hantverk att få fram fin mjölk.