

SÄLJA OBEHANDLAD KONSUMTIONSMJÖLK

Paneldiskussion med Kristina Åkermo, Oviken Ost, Jörgen Andersson, Fjällbete, Ulla Nordström och Mats Lindblad, Livsmedelsverket samt Michel Lepage, gårdssystemsrådgivare med hela världen som arbetsfält.

Moderator: **Marianne Wanger**

Den verkliga "kioskvältaren" under Särimner blev debatten om den obehandlade konsumtionsmjölken. Anledningen var Livsmedelsverkets förslag till nya nationella föreskrifter för området "små mängder av primärprodukter" som kan säljas direkt från gården. De rör områdena fisk, honung, ägg, kött, musslor och obehandlad mjölk, gräddor och råmjölk.

När det gäller den obehandlade mjölken har Livsmedelsverket valt att helt förbjuda försäljningen, något som verkligen upprörde seminariedeltagarna.

– Varför ska alla bönder dras över en kam om det nu råkar vara några som sålt skitig mjölk på storjordbruk i södra Sverige? undrade Kristina. I alla tider har vi i min by köpt mjölken direkt från en bondgård med friska kor som behandlats på ett korrekt sätt. Samhällsekonomiskt är det idioti att mjölken först måste transporteras till Sundsvall, där den packas och transporteras ut till butikerna. Sedan ska vi bybor, grannar till bonden, åka till närmaste tätort för att köpa en mjölk som vi tycker smakar betydligt sämre!

Jörgen, som har ett åtal mot sig liggande för att han sålt obehandlad mjölk i Åre, fyllde på:

– Mjölken är aldrig bättre än när den kommer direkt från kon! Denna goda och nyttiga råvara förvägras vi nu. Folk borde få fatta egna beslut om vad de ska äta!

– Men vad innebär nu det här nya förslaget? undrade Marianne och vände sig till Livsmedelsverkets representanter.

– Vi har haft krav på att konsumtions-

mjölken ska pastöriseras sedan 1937, sade Ulla, men hittills har man kunna sälja opastöriserad mjölk i små mängder direkt till konsument på sin gård. Nu, vid översynen, har vi valt att sätta gränsen vid 0.

– Orsaken är riskerna med framför allt campylobacter och EHEC, framhöll Mats. Vi har haft fall i Sverige med sjukdomsutbrott orsakade av de här bakterierna. Beträffande campylobacter är sjukdomsbesvären övergående. Det farliga med EHEC är att den bakterien kan orsaka njurskador hos barn, fortsatte han.

– EHEC har kommit till Sverige under 1990-talet och under 2000-talet har vi börjat se tydliga fall. Vi har idag klara problem och under senare tid har smittskyddsinstitutet fått 300-400 fall rapporterade per år. Det kan jämföras med Finland som bara har 30-40 fall per år.

Står den obehandlade mjölken för alla de här fallen?

– Nej, nej, så är det absolut inte, förtydligade Mats. Det är så få människor som kan få tag på den mjölken. Men det finns fall av EHEC som kan kopplas till att man druckit obehandlad mjölk.

– Varför ser det ut så här? frågade Marianne.

– Ja, det kan bero på att vi under senare år fått en ökad livdjurshandel över gränserna, men det är bara en spekulaton.

– Var dök de här fallen upp?

– I södra Sverige, framför allt Halland, sade Kristina Åkermo. Det är i storjordbruk där djuren är hårt drivna och får en onaturlig föda i form av t ex majsensilage. Korna skiter mycket och det skvätter. Det är inte mjölken i sig som är farlig, det är produktionsförhållandena och rutinerna kring hur korna sköts och hur mjölkningen sker.

– I USA är det 9,4 miljoner som dricker

opastöriserad mjölk och man har bara 42 sjukdomsfall per år, framhöll Jörgen. Det finns många andra långt värre bakteriekällor. Varför måste Livsmedelsverket införa så hårda regler beträffande obehandlad mjölk?

– Vi är många som inte förstår problemet, framhölls det ur publiken. Kyckling är väl också farligt, men den får vi äta.

– Köttfärs och thaimat är det många som blivit dåliga av, men det förbjuds inte, sade någon annan.

– Vi har vår tradition av att pastörisera och att dricka mjölk. Särskilt för barnen är mjölken den viktiga måltidsdrycken och barnen måste vi skydda, sade Ulla.

– Men vi har flertusenåriga traditioner av att dricka opastöriserad mjölk, kontrade Kristina.

– Varför detta förmynderi just beträffande mjölken, Folk dricker sprit och har barnen med när de kör bil.

– Det är 750 gånger större risk att avlida i trafiken än att behöva besöka sjukhus på grund av att man druckit obehandlad mjölk! sade Jörgen.

– Ni kör över den svenska gastronomin med det här förslaget, framhöll en stockholmskrögare. Vi kockar vill fortsätta köpa opastöriserad mjölk, den är hälsosam och har goda egenskaper i matlagningen.

– Det är inget problem, sade Ulla. Ni kan fortsätta att använda den mjölken i matlagningen och de som gör ost får använda den i ystningen. Vi vill bara ta bort möjligheten till direktkonsumtion av obehandlad mjölk.

Marianne vände sig till Michel: Hur kommer det sig att man får köpa opastöriserad mjölk, till och med i affärerna i Frankrike?

– I Frankrike lyfter myndigheter och forskare numer fram de positiva effekterna av opastöriserad mjölk. Studier har visat

"Svenska producenter är definitivt inte sämre än franska, kanske bättre!"



Michel Lepage

och allergi. I USA har man också sett att laktosintoleranta barn kan bli friska av obehandlad mjölk. Den mjölken kan förbättra immunförsvaret och begränsa sådana mikroorganismer i tarmsystemet som är resistenta mot antibiotika. Den obehandlade mjölken säljs både i handeln och på gårdarna. Många bönder skaffar också mjölkautomater, som de kan få investeringsbidrag för. Och vi har regelverk för hur mjölken produceras, transporteras och förvaras. Särskilt viktigt är det med regler för förvaringen av obehandlad mjölk.

– Jag är verkligen förvånad över att ni i Sverige går åt motsatt håll och inför 0-gräns. Svenska producenter är definitivt inte sämre än franska; kanske bättre! Och ni har goda erfarenheter av självkontroll: producenterna kan själva ta ansvaret för att kontrollera sin mjölk och i samarbete med myndigheterna finna bra lösningar på säkerheten.

– Varför kan inte vi i Sverige göra som i Frankrike?

– Vi har naturligtvis diskuterat de lösningar som Michel tar upp, sade Ulla, men vi har varken tradition eller utbildning som gör att vi klarar kontrollen. Vi måste lägga oss på noll.

Kristina undrade om man inte kunde kompromissa och låta de som sålt prickfritt i alla år, få fortsätta, men Ulla trodde inte att det skulle gå; det kunde bli för dyrt och för svårt.

Mats instämde i att vissa positiva effekter av obehandlad mjölk har konstaterats på allergier hos barn, men menade att njurskador är värre än allergier.

De producenter som fanns med på seminariet uttryckte sin starka vilja att ta på sig ansvar för egenkontrollen av mjölken.

– Vi producenter är kanske mest angelägna om att sälja hälsosamma och "rena" produkter. Vi tar gärna på oss ansvaret och kostnaderna för kontrollerna.

– Ja, absolut, sade Kristina. Och konsumenterna betalar gärna lite mer för den obehandlade mjölken! Fanns den i affären skulle många fler köpa!

Flera i publiken betonade just detta: Allt fler vill köpa obehandlad mjölk; allra mest av hälsoskäl.

– Men det är också trendigt – inte minst i storstäderna, sade någon.

Ulla menade att hon inte kunde stå på seminariet och lova något. Men hon var positiv till att få förslag:

– Vi är inte så glada över hårdare regler vi

jobbar ju med att förenkla regelverket. Kanske finns det en öppning för möjligheter till dispens, men det har vi inte tagit ställning till.

Hon betonade att lagförslaget gäller gårdsförsäljning; butiksförsäljning är över huvud taget inte aktuellt att diskutera.

Diskussionen kom in på frågan om mjölkböndernas situation:

– Vi är en näring i kris, framhöll en mjölkproducent från Örebro län och Bodil Cornell följde upp:

– Mjölkbönderna försvinner, varför inte vänta lite så att vi får tid på oss att hitta positiva lösningar beträffande den obehandlade mjölken?

– Det finns två sätt för oss att överleva, sade en mjölkbonde i publiken. Det är att förädla eller korta kedjan från producent till konsument. Det är inte realistiskt att alla ska förädla sin mjölk till ost. Det är livsavgörande för många att kunna sälja mjölk från gården.

– Det är ett hårt slag mot näringen och mot vår yrkes stolthet att Livsmedelsverket anser att vår mjölk är farlig, sade en mjölkbonde från Värmland. Ska vi inte ha något jordbruk i Sverige?

– Jo, och vi framhåller hela tiden mjölkens värde, svarade Ulla.

Michel undrade om inte Livsmedelsverket tills vidare kunde ta bort frågan om den obehandlade mjölken ur sitt lagförslag kring livsmedel i små mängder:

– Om man väntar några år och under den tiden väljer ut ett antal gårdar i ett försök som bygger på forskningsresultaten från USA och Frankrike, då har ni ett bättre underlag för beslut!

– Ja, vi måste tänka på framtiden och hitta utvägar för att kunna sälja den obehandlade mjölken, framhöll Bodil.

– I dagsläget kan vi inte göra något för framtiden, svarade Ulla. Men vi ser fram emot era remissvar. //

Debatten hölls den 9 oktober och många mjölkproducenter och mathantverkare anmälde att de ville komma till tals i den remiss, som skulle vara inlämnad 18 oktober.



Ulla Nordström



Mats Lindblad



Kristina Åkermo



Jörgen Andersson