

De undantag som finns är för vissa djurslag och för traditionella metoder, företag i glesbygd - till exempel fåbodrar eller anläggarkonstruktion - till exempel små öar i Grekland.

Livsmedelsverket har arbetat med avlivning i hage sedan 2007, men ser i dagsläget inte hur de ska kunna arbeta vidare med frågan. Krister Scherling har läst den notifiering som gjort det möjligt för Tyskland att använda sig av denna metod och han är förvånad att EU-kommissionen har släppt igenom det. Åke Karlsson menar att eftersom både lantbrukare och myndigheter i Sverige är positiva till detta, så borde det gå enkelt att lösa denna fråga. //

Övriga medverkande:

Åke Karlsson, Krokeks Gård, **Krister Scherling** Nationellt centrum för djurvälstånd, **Jürgen Körber**, chef för slakteriet och charkuteriet på Herrmannsdorfer Landwerkstättan.

TEXT: Christina Hedin



PAH – nya regler för rökta produkter



Ulla Nordström och **Anna Wedholm Pallas**, Livsmedelsverket, **Jürgen Körber**, Eldrimners charklärare från Tyskland, **Per Nilsson**, Profox, **Rune Wikström**, fiskare och restaurangägare och **Tobias Karlsson** från Eldrimner deltog i en diskussion med publiken.

Nya regler för gränsvärden av PAH för rökta produkter kommer att införas under nästa år. PAH står för polycykliska aromatiska kolväten och gränsvärdet för Bens(a)pyren sänks från 5 µg/kg våtvikt till 2 µg/kg våtvikt och det kommer att gälla från 1 september 2014. Företagare inom chark och fiskförädling hade samlats för att höra Livsmedelsverkets planer hur de kommer att tillämpas. Det finns en oro bland företag med direktroking att det blir svårt att klara kommande gränsvärde.



Sturkö rökeri FOTO Stéphane Lombard

Tobias undrar om Livsmedelsverket kan förklara varför gränsvärdet kommer att sänkas. Anna svarar att PAH innehåller cancerogena ämnen och därför bör det sänkas så mycket som möjligt. Livsmedelsverket har sett att det är fullt möjligt komma under det lägre gränsvärdet. Lösningar för olika rökmetoder finns på Livsmedelsverkets hemsida. Seminariedeltagarna undrar vilka volymer man måste äta för att det ska påverka folkhälsan. Ulla inflikar att nivån är satt efter hur mycket vi konsumerar. Deltagarna konstaterar att om rökmetoder förändras så blir det andra produkter.

Per undrar om det är möjligt med undantag för traditionella metoder? Ulla svarar med det går inte att tillämpa. Gränsvärden är EU-gemensamma och ger ingen öppning för undantag. Sverige har fått kritik från EU för undantaget för dioxin i fisk från Östersjön. Det har blivit kostsamt, därför blir det inget undantag för rökta produkter. Per konstaterar att det är ett hinder att det är kostsamt att få undantag.

Det finns ingen standardiserad metod för provtagning av PAH. Tobias berättar vilka följder det kan få. Hos Anneli Andersson på Åkes slakt & styck togs ett prov på skinka. Provet överskred gränsvärdet vilket medförde saluförbud. Det fanns ingen rutin på hur prov ska tas och vad som ska analyseras. I det här fallet kom svälen med i provet. Labbet avgjorde vad som var ätbart. Prov har tagits hos flera av seminariedeltagarna, men man har inte fått någon återkoppling av resultat. Ulla konstaterar att så här får det inte gå till. Livsmedelsverket håller på att utforma en instruktionsbok i provtagning, som snart beräknas vara klar. Kurser i provtagning med alla inspektörer kommer sedan att genomföras. Rune undrar över att de 200 provtagningar som redan har gjorts efter obefintliga riktlinjer, kommer de att göras om? Ulla kan inte i dagsläget svara på det.

Hur ska vi göra för att klara gränsvärdet? Jürgen Körber är Eldrimners charkexpert och jobbar med köttförädling på Herrmannsdor-

fer Landwerkstättan i Tyskland. Han berättar att där har de en analysplan som innefattar även PAH. Han tar proverna själv, ett prov för varje rökmetod. De delar som inte ska konsumeras skärs bort före inlämnande. Även här har de höga kostnader för provtagning. En stor producent behöver göra tätare provtagningar.

Hur ska vi gå tillväga för att få låga värden?

Jürgen råder att produkterna måste vara torra på ytan före rökning, då undviks kondens vilket reducerar PAH. Produkten får då också snabbare färg och arom. Tänk på att en kall produkt i en varm rök ger högre kondensering. En lägre glödtemperatur ger lägre PAH och med en lång rökgång så avges PAH på vägen. Kallrökta produkter ligger längre tid i röken, så det behöver inte betyda lägre PAH. PAH-halt har inget med färg på produkten att göra. Kom ihåg att en kort röktid ger lägre konserveringseffekt. Rök inte under längre tid än nödvändigt.

Vad gäller provtagningen, tänk över vilka konsekvenser ett provresultat kan få. Producenterna måste ges tid att vid behov förändra rökarna, minst ett halvt år behövs. Informera producenter vad de ska göra och hur de ska gå tillväga. Det får aldrig vara så att ett prov stoppar en producent. Återkoppla alltid provresultat.

Per avslutar med att det hastar med att komma till klarhet med vad som gäller för provtagning. Några producenter har redan lagt av. Det är hemskt att det är oklara regler i provtagning som gjort detta, tydlighet krävs. Ulla avslutar med att det är oklart hur provtagning kommer att ske framöver, men Livsmedelsverket kommer inte att bedriva någon jakt på producenter. //

TEXT: Bengt-Åke Nässén