

Branschrådsmöte Ystning, 7 feb 2013

Närvarande: Agneta Larsson, Strömmens Gårdsmejeri, Kristina Åkermo, Oviken Ost, Anna Kaijser, Halltorps Mejeri, Marih Jonsson, Skogsbackens Ost, Birgitta Sundin, Eldrimner, ordförande och sekreterare.

Förhinder: Martin Söderkvist, Järvsö Getost, Stephen Palosaari, Kullens Gårdsmejeri, Tin Gumuns, Karl-Tövåsens fäbod och gårdsmejeri

1. Mötet öppnades med fika, presentation samt en genomgång av de senaste ritningarna över lokalerna på Rösta.
2. Birgitta sammanfattade 2012 år aktiviteter och konstaterade att antalet deltagare uppgått till 129 st. jmf. med 132 st. 2011, men då arrangerades ingen studieresa 2012. Så vi har ökat antalet totalt.
3. **Særimner 2013** med nordiskt tema.

Rådet gillade Særimner-programmet så långt och lämnade följande synpunkter.

Seminarier om den kommande lagstiftningen om märkning av näringsinnehåll:

Hur betala för näringsanalyser? Hur ofta ska de göras? Är det okej att använda tabellvärden (schablon) på SLV:s hemsida? Rådet ser att dessa frågor skickas till Ulla Nordström innan. Och föra fram problematiken för mathantverkare som arbetar med ickestandardiserad råvara; säsongvariationerna kan vara stora. Poängtera vikten av tydlighet och affärsnyttan.

Rådet ville också i detta märkningssammanhang lyfta frågan om hur man ska deklarerar termiserad mjölk som råvara i ost. Det är en gråzon, vissa företag märker inte med annat än mjölk. Hur uppfattas det av konsumenten? Mjölk är värmebehandlad men inte pastöriserad. (En ost behöver inte märkas med ingredienser om den bara innehåller mjölk, kultur, löpe och salt.) **Birgitta skickar frågan till Ulla Nordström.**

Traditionsprodukter.

Vilka traditionsprodukter skulle vi vilja lyfta fram från Sverige: Anna gjorde oss uppmärksamma på traditionsostar vi inte riktigt kände till innan, Skörost (som en lös ricotta) och Brynost (lite som stekt ostkaka). Spännande! Anna fick i uppdrag att dokumentera tillverknings sättet så som hon har kommit i kontakt med dem. Förslag på produkter att lyfta som typiskt svenska: ostkaka, Rörost, ”prärost”. Agneta lyfte även Pank, som kokas med sälgticka. Det måste finnas producenter som gör produkten och som kan komma och berätta om den på seminariet.

4. Processhjälpmedel.

Aktuellt inom mejeri kan vara: citronsyra och ättiksyra/ättiksprit/ättika. Fler kom vi inte på. Bägge dessa används för att få till koaguleringen men har ersatt ursprungligare

hjälpmedel som syrade produkter, vassle och kärnmjölk. Rådet ansåg att dessa två då inte behöver tillåtas, även om vi inte kan kontrollera användningen eftersom de inte behöver deklarerats. Däremot ansågs vinäger som en naturlig produkt (utan E-nr) vara okej att använda t.ex. för att få rätt pH på saltlaken. Även om vassle är att föredra, enligt en del. Huruvida de olika formerna av ättiksyra skiljer sig så att spriten och ättika kan anses mer naturligt måste utredas. Ättiksyra har E-nr 260. Citronsyra används t.ex. vid tillverkning av mozzarella – vilken funktion har den förutom koagulerande, även pH-sänkare? Då kan man ana att den tillsätts för att förkorta processen och det är inte förenligt med hantverksmässig tillverkning. Citronsyra har E 330. Till ricotta används ibland ättikssprit men det går lika bra att värma till 80 grader och bara låta vasslen stå tills proteinerna och fetterna fällt ut på ytan.

Lysozym är ett enzym som används för att förhindra smörsyrejäsning, om det kan anses som processhjälpmedel får undersökas men det framställs från äggvita så det är även en allergen och måste därför deklarerats. Vi har inte tillåtit i det i SM.

Att processhjälpmedel inte behöver deklarerats ansåg inte rådet i sig som något hinder för att vi inte skulle kunna "bannlysa" dem i Certifieringen och SM. Vi kan begära in den informationen även om den inte står på etiketten.

Det finns andra ämnen, tillsatser som vi kanske bör titta på som exv. klumpförebyggande medel i salt. En del av dem kanske inte är sammanknippade med hälsa, t.ex. olika former av cyanid.

Rådet ansåg att det inte i nuläget går att göra något allmänt ställningstagande om processhjälpmedel till Eldrimner Mathantverk och SM i Mathantverk. Vi får ta ställning från fall till fall, som hittills gjorts i SM med citronsyra.

GEMENSAMT MÖTE ALLA BRANSCHRÅD

Certifierat Mathantverk/Eldrimner Mathantverk

Idag närmare 500 produkter certifierade och 47 företag. Vi befinner oss i en rekryteringsfas, som ska intensifieras länsvis. Nästa steg när vi fått in fler produkter är att lyfta märkningen mot konsument. Förädlingsgraden är en fråga som får diskuteras vidare i respektive råd. Det kommer att finnas behov av att kommunicera tydligt vad som gäller inom respektive bransch.

Förslag: SM-guldprodukten får en märkning alternativ Certifieringsskylt (förutsatt att företaget kvalar). Behov av konsumentinfo, typ på A5, tänk på namnet. Vi har mot producent talt om Certifierat Mathantverk men på märket står Eldrimner Mathantverk.

Processhjälpmedel

Frågan är ny och tanken är att nu först lyfta den för diskussion. Inga beslut behöver tas nu. En synpunkt var att detta också handlar om att skilja på industriproduktion, med processhjälpmedel, och hantverksmässig produktion, utan processhjälpmedel.

Salt utan klumpförebyggande medel finns att få tag på. Bland oraffinerade havssalter. I vanligt grovsalt finns oftast inte klumpförebyggande medel.

Medlemsorganisation

För både mathantverkare och konsumenter, men för att få styrka måste "alla" mathantverkare vara med. Det ger kanske inte så mycket pengar men andra möjligheter än vad Eldrimner har i dag, fler frågor som det kan arbetas med. Ideell förening verkar vara den organisationsform som är lämpligast.

Vilken roll ska den spela? En viktig roll är att skapa den tyngd gentemot politiker som näringen behöver. Bra att kunna ha samlade siffror om att näringen omsätter så och så mycket.

Förslag: För att locka medlemmar skulle ett bra fraktavtal vara en god idé. Liksom andra rabatter. Tidningen Mathantverk kan bli medlemstidning.

Frågan kommer att lyftas mer på Særimner.

5. Aktiviteter.

Nya kurser 2013: Kurs i fäbodystning, med inriktning på nybörjare, maj + augusti med Tin Gumuns. Ev. specialkurs i Alpkäse med Bruno Beerli, Schweiz.

Ansökan om YH-utbildning tillsammans med Torsta AB fick avslag, pga av att området inte prioriterades detta år.

Finns behov av en längre hantverksutbildning inom ystning? Bra med avgränsade avsnitt som man får "tentera av", och att det ges ett diplom i slutet. Interaktivt med kortare träffar, 2 dagar i stöten. Själva diplomgrejen inte så viktig, tyckte någon medan en annan tyckte att det skulle var mer akademiskt.

Är en Gårdsbutikresa för alla inriktningar något att satsa på? Förslag: besöka Västlandet, Norge där finns en operasångare som driver en häftig trädgård med restaurang. Positiva erfarenheter från liknande resa i England. Kanske till Finland, Österrike, Schweiz (kooperativ) eller Sverige. Studera mathantverksturism.

Smaklust 2015? En jättebra grej, men lagom vart 5:e år i Stockholm. Göra mathantverksdelen tydligare, marknadsföra certifieringen. Mer tid till att bygga upp allting. Komplettera med mindre arrangemang lokalt. En tyckte att september var en bättre tid.

Förslag på aktiviteter m.m.:

Kurs i italienska ostar – för kontakt med ystningslärare i Italien kolla via Kemikalia samt Pers Nilssons fru. Fler nybörjarkursen i södra Sverige, förslag hos Eva Thoresson (Västmanland) eller Anna Kaiser (V:a Götaland).

Studieresa till INRA. Studieresa Galicien, Spanien, nära pilgrimsleden. Tips: kockskolan i Timrå har utbyte till San Sebastian, Baskien. Kocken Sillman, matambassadör för Västernorrland, arbetar med detta. ***Gårdsbutikresa: ja!***

Delar av Peter Kaalings kompendium om ystning skulle kunna användas som kursmaterial.

6. SM i Mathantverk Årets SM-frågor rörande Mejeri: rådet hade inga invändningar mot Tävlingsrådets ställningstaganden.

Att turnera med SM är intressant. Rådet tyckte t.ex. att Skåne skulle vara intressant att komma till om SM arrangeras där. Att tajma in Matlandethuvudstaden skulle vara roligt men inte särskilt realistiskt.

Fråga till Tävlingsrådet: hur ser man på samarbeten mellan olika företag i SM. T.ex. Gäsene Mejeri legotillverkar en camembert på Halltorps Mejeri; Gäsene är ej ett hantverkmässigt företag men däremot Halltorp. Hur skulle det bli med klistermärket vid eventuell vinst?

7. Lokaler och utrustning

Ombyggnationen för mejerilokalen kommer att bli minimal. Lite småändringar diskuterades men landade i att det är okej att göra som tänkt.

Förslag: barstolar med ryggstöd, finns stapelbara på IKEA, skulle kunna passa som tillfälliga sittpaltser vid kortare teoripass i ystningslokalen.

Bred och komplett utställning av förpackningsmaterial; det går kanske att få demoex från tillverkarna.

8. Fäbodriktlinjer

Enbart en informationspunkt.

9. Hemsida, Tidnigen Mathantverk, Information

Inga synpunkter (frågan hanns inte riktigt med).

10. Övriga frågor

Förädlingsgraden i Eldrimner Mathantverk: för mejeri handlar det om t.ex. konsumtionsmjölk som inte anses platsa som förädlad produkt och därmed inte kan erhålla certifiering som mathantverk.

Ekocertifieringsinstanser – observera att det akn skilja mycket i pris. På fem tillfångader diffade priset 4 000 kr.

”Analys och provtagningshysterin” på Miljö- och hälsoskyddskontoret – hur tackla, hur nå ut med kunskap?

Ingen bank tar emot pengar – ett problem när man säljer på marknader eller finns på landsbygden. Företaget Loomi sköter nu insättningar, kostar 140 kr att casha in + 600 kr per år.