



Nordiskt seminarium kring
gårdsnära slakt inom småskalig
livsmedelsförädling

Tobias Karlsson och Bodil Cornell

Nordiskt seminarium kring gårdsnära slakt inom småskalig livsmedelsförädling

ANP 2006:776

© Nordiska ministerrådet, Köpenhamn 2006

ISBN 92-893-1419-2

Upplaga: Endast tillgänglig som digitalt dokument

Fler publikationer på
www.norden.org/publikationer

Printed in Denmark

Nordiska ministerrådet

Store Strandstræde 18
DK-1255 Köpenhamn K
Telefon (+45) 3396 0200
Fax (+45) 3396 0202

Nordiska rådet

Store Strandstræde 18
DK-1255 Köpenhamn K
Telefon (+45) 3396 0400
Fax (+45) 3311 1870

www.norden.org

Det nordiska samarbetet

Det nordiska samarbetet hör till de äldsta och mest omfattande regionala samarbetsformerna i världen. Samarbetet omfattar Danmark, Finland, Island, Norge och Sverige samt Färöarna, Grönland och Åland. Det stärker samhörigheten mellan de nordiska länderna med respekt för nationella skillnader och likheter. Samarbetet ger bättre möjligheter att hävda nordiska intressen i omvärlden och främja goda grannförhållanden.

Samarbetet formaliserades år 1952 då *Nordiska rådet* grundades som ett forum för parlamentariker- och regeringarna i de nordiska länderna. År 1962 ingick de nordiska länderna Helsingforsavtalet, som sedan dess har utgjort den grundläggande ramen för det nordiska samarbetet. År 1971 bildades *Nordiska ministerrådet* som ett formellt forum för samarbete mellan de nordiska regeringarna och den politiska ledningen i de självstyrande områdena Färöarna, Grönland och Åland.

Innehåll

Förord.....	7
Sammanfattning.....	9
1. Syftet med det nordiska gårdsslaktsseminariet	11
2. Gruppdiskussioner	13
2.1 Diskussionsgrupp 1	13
2.2 Diskussionsgrupp 2	14
2.3 Diskussionsgrupp 3	15
3. Jämförelse av avgifter mellan Finland, Norge och Sverige	17
4. Föredrag	19
4.1 Eldrimners bakgrund och verksamhet, introduktion till nordiskt gårdsslaktseminarie, Bodil Cornell, Eldrimner, Sverige	19
4.2 Ny nordisk mat, Finn Börre Stockholm, Landbruks- og matdepartementet, Norge	20
4.3 Implementering av EU-lagstiftning i Finland, Eeva-Riitta Wirta, Jord- och skogsbruksministeriet, Finland.....	21
4.4 Gårdsnära slakt i Norge, Kjell Örstad, Mattilsynet, Norge.....	22
4.5 Gårdsnära slakt i Sverige, Paulo Kisekka, Livsmedelsverket, Sverige.....	25
4.6 Viktiga frågor ur ett företagarperspektiv, Stig Eriksson, Sveriges småskaliga kontrollslakteriers förening, Sverige	27
4.7 Viktiga frågor ur ett företagarperspektiv, Åke Karlsson, Förbundet Småbrukarna och Eldrimners styrgrupp samt branschråd för slakt och chark.....	28
4.8 Viktiga frågor ur ett företagarperspektiv, Heidi Valtari, Mat-Finland – temagruppen, Finland.....	28
4.9 Viktiga frågor ur ett företagarperspektiv, Sven Bergfjord, Berg Gård, Norge.....	29
4.10 Alternativa lösningar på avfallshantering, Ola Palm, JTI Institutet för jordbruks- och miljöteknik, Sverige	30
4.11 Branschriktlinjer för slakt, Christel Benefalk, JTI Institutet för jordbruks- och miljöteknik, Sverige	32
4.12 Branschriktlinjer för charkuteri, Bodil Cornell, Eldrimner, Sverige.....	33
5. Prioriterade områden och förslag till pilotprojekt.....	35
5.1 Avfallshantering	35
5.2 Alternativ levandedjursbesiktning	36
5.3 Trä som material i inredning och utrustning.....	36
5.4 Slakthandbok.....	36
5.5 Utbildning	37
5.6 Största förhoppning från seminariet, ytterligare förslag samt förutsättningar för vidare samverkan	37

Förord

Gårdsnära slakt är en viktig väg för utveckling av småskalig livsmedelsförädling i Norden. Just det faktum att slakt kan bedrivas på eller i nära anslutning till den gård där djuren vuxit upp ger förutsättningar för värdeskapande genom förädling av högkvalitativa och attraktiva kött- och charkprodukter. Dessutom ger gårdsnära slakt en rad andra positiva effekter när det gäller djuretik, minskande transporter, landsbygdsutveckling och mycket mer. Genom ett seminarium i NordFrams regi har viktiga förutsättningar och vägar till utveckling av den gårdsnära slakten i Norden identifierats.

Värd för seminariet var Eldrimner Nationellt resurscentrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling, Sverige. Som nationellt resurscenter hjälper Eldrimner mathantverkare i starten och i utvecklingen av sina företag genom råd och stöd samt inspirerar och förmedlar kunskap. Företagarna är med och formar verksamheten.

Småskaligt mathantverk är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Produkterna är utan onödiga tillsatser och går att spåra till sitt ursprung. Det småskaliga mathantverket skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram.

Eldrimner finansieras med offentliga medel genom ett årligt anslag från Sveriges Regering.

Sammanfattning

Den 14 till 15 juni, 2006 arrangerade NordFram ett nordiskt seminarium kring gårdsnära slakt. Vård var Eldrimner Nationellt resurscentrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling, Sverige.

Syftet med seminariets var att identifiera och finna lösningar på viktiga frågor när det gäller utveckling av gårdsnära slakt i Norden och genom workshops identifierades fem prioriterade områden för utveckling av den gårdsnära slakten i Norden. De utpekade arbetsområdena bedömdes ha goda möjligheter att utveckla den gårdsnära slakten genom nordisk samverkan.

De 20 deltagarna från Finland, Norge och Sverige utgjordes av företagare, organisationsrepresentanter, experter samt tjänstemän från nationella myndigheter i de tre länderna. Denna bredd av deltagare ger goda förutsättningar för fortsatt nordiskt samarbete genom att det finns förankring för de framtagna förslagen på alla nivåer i samtliga deltagande länder.

Förslag till prioriterade områden och pilotprojekt

- Omhändertagande av slaktavfall utgör en stor kostnad vid gårdsnära slakt, särskild de minsta producenterna hindras i sin utveckling genom att deras små volymer inte kan bära kostnaderna för omhändertagande av slaktavfall. Lokal kompostering under kontrollerade former är en lösning med stor potential varför ett nordiskt pilotprojekt föreslås inom området. Avfall ska betraktas och nyttjas som den resurs det är genom ett resursekonomiskt tänkande vilket kan uppnås genom användning av säkra komposteringssystem. Detta kräver rätt kunskap, inte minst med tanke på de krav som ställs på omhändertagande av slaktavfall.
- Systemet för levandedjursbesiktning upplevs som en viktig fråga för de verksamma inom gårdsnära slakt. Eldrimner vill jobba för att skapa möjligheter till alternativ levandedjursbesiktning, gärna i samverkan med flera intressenter. I Österrike och Tyskland står i praktiken bonden själv för levandedjursbesiktningen¹ i samråd med veterinären, vilket ger dessa mindre lantbruksföretagen ekonomiska fördelar jämfört med det nordiska systemet.
- I Norden finns en tradition av att använda trä i lämplig inredning och utrustning i slakt- och charklokaler. Träanvändning har kommit att anses ohygieniskt och kunskaper som att t.ex. gran har ett inneboende

¹ Detta var fallat vid samtliga studiebesök som gjordes vid Eldrimners studieresa till Tyska och Österrikiska gårdsslakterier 2006-09-11 till 09-14

skydd mot bakterier har ”glömts bort”. Möjlighet att återuppta träanvändningen är ett återkommande önskemål från små producenter.

- Framtagande av en slakthandbok kopplat till en nordisk arbetsgrupp föreslogs, bl.a. mot bakgrund av att en sådan bok skulle vara rätt forum för att besvara en rad andra frågor som uppstod under seminariet. De flesta av seminariedeltagarna var intresserade av att delta i ett sådant arbete på ett eller annat sätt.
- Det femte prioriterade området är utbildning och Eldrimner föreslogs i samverkan med Sveriges småskaliga kontrollslakteriers förening utarbeta en utbildning för blivande gårdsslaktare vilken även kan kompletteras med Eldrimners befintliga utbildningar inom charkuteri.

Ett återkommande tema i diskussionerna var att det behövs större flexibilitet i tolkningen av livsmedelsförordningen för att möjliggöra utveckling av gårdsnära slakt. Européerna utanför norden tillämpar tolkningsflexibilitet inom ramarna för livsmedelsförordningen på ett bättre sätt än vad seminariedeltagarna ofta upplever i sina länder.

Utöver ovanstående förslag till prioriterade områden och framkom även en rad andra förslag till hur den gårdsnära slakten i Norden kan utvecklas.

1. Syftet med det nordiska gårdsslaktsseminariet

Den 14 till 15 juni, 2006 arrangerade NordFram ett nordiskt seminarium kring gårdsnära slakt. Vård var Eldrimner Nationellt resurscentrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling, Sverige.

Syftet med seminariets var att identifiera och finna vägar till lösningar på viktiga frågor när det gäller utveckling av gårdsnära slakt i Norden, detta med målet att en översiktligt belysa följande frågeställningar;

- Hur skapas nya nätverk inom Norden?
- Hur skapas praktiska lösningar?
- Hur initieras praktiskt samarbete inom Norden?
- Hur tillvaratas kompetens och idéer för att utveckla detta angelägna område?

Huvudämnena för seminariets förberedda anföranden och workshops var;

- levandedjursbesiktning
- branschriktlinjer
- avfallshantering
- nationella avgifter
- krav på utformning av lokaler, kontroll och analys
- kostnadsbörda för producenter

Genom föredrag, gruppdiskussioner och gemensamma diskussioner identifierades fem viktiga områden för utveckling av den gårdsnära slakten i Norden. Dessa utpekade arbetsområden bedömdes ha goda möjligheter att utveckla den gårdsnära slakten genom fortsatt nordisk samverkan.

De 20 deltagarna från Finland, Norge och Sverige bestod av företagare, organisationsrepresentanter, experter samt tjänstemän från nationella myndigheter i de tre länderna. Denna bredd av deltagare² ger goda förutsättningar för fortsatt nordiskt samarbete genom att det finns förankring för förslagen på alla berörda nivåer i samtliga deltagande länder.

² Se bilaga 1 deltagarförteckning

2. Gruppdiskussioner

Med syfte att hitta kreativa lösningar och vägar till främjande den gårdsnära slakten genomfördes gruppdiskussioner utifrån överbegripande frågeställningar och huvudämnen, se ovan. De tre grupperna redovisade sedan vad de diskuterat, både med konkreta förslag till hur vi kan jobba vidare genom nordiskt samarbete och med mer allmänna uppslag, tankar och idéer.

Som framgår nedan fanns gott om upprepningar grupperna emellan och ett återkommande tema i de flesta diskussioner var att det behövs större flexibilitet i tolkningen av livsmedelsförordningen där paralleller också drogs till européerna utanför norden som klarar att tillämpa denna flexibilitet inom ramarna för livsmedelsförordningarna på ett bättre sätt än i seminariedeltagarnas länder.

Gruppernas redovisningar stod till grund för den gemensamma diskussion där fem prioriterade områden för nordiskt samarbete kring utveckling av gårdsnära slakt identifierades.

2.1 Diskussionsgrupp 1

Svein Berfjord (Berg, Gård Norge), Jens Eide (Dyrsku'n, Norge), Stig Eriksson (Sveriges småskaliga kontrollslakteriers förening), Ola Palm (JTI, Institutet för jordbruks- och miljöteknik, Sverige), Finn Börre Stockholm (Landbruks- och matdepartementet, Norge) och Eeva-Riitta Wirta (Jord- och skogsbruksministeriet, Finland)

Diskussionsgrupp 1 redovisade följande förslag och uppslag:

Ett pilotprojekt kring kompostering av slaktavfall på nordisk nivå föreslogs i vilket det ska undersökas hur man kompostera under bästa förhållanden avseende temperatur, övriga substrat, jämförelse mellan mindre och lite större komposter o.s.v. Undersökningar som temperaturkontroll kan ske genom samverkan med kommunala inspektörer och kan även kopplas till köttkontrollen. Ett ingångskrav ska vara smittfri besättning och försöket måste utformas så att det visar huruvida man skulle klara att omhänderta eventuell smitta i slaktavfallet.

Komposteringen ska ses som en del av ett helt system ”från djur till korv”. Med tanke på att köttbesiktningen godkänner även tarmar och dylikt som livsmedel borde detta inte behöva vara särskilt kontroversiellt – det är livsmedel som komposteras. Ett sådant projekt skulle kräva dispens vilket underlättas av att Livsmedelsförordningen öppnar för god-

kännande av nya metoder i EU-systemet genom att sanktionera pilotprojekt.

Två perspektiv på avfallsfrågan belystes där det sista anses utgöra den hållbara utvecklingsvägen;

- Avfallsperspektiv – att göra sig av med avfall.
- Resursperspektiv – utnyttja ”avfallet” och se det som en resurs där alla delar av djuret nyttjas i ett resursekonomiskt tänkande, vilket kräver rätt kunskap. Kompostresten är en resurs. Småskaligheten har små volymer men genom att koordinera marknadskanaler över Norden kan man få lönsamhet i att sälja delar som betraktas som avfall i Norden men som resurs på andra marknader.

2.2 Diskussionsgrupp 2

Kirsti Farbu (Berg Gård, Norge), Martti Hallasuo (Fårslakteriföreningen, Finland) Bjørnar W. Jakobsen (Seksjon for Hygiene og Virksomhetskrav, Mattilsynet Hovedkontoret, Norge) Paulo Kisekka (Livsmedelsverket, Sverige), Martti Rantala (Slakteriet i Kankaanpää, Finland), Heidi Valtari (Mat-Finland –temagruppen), Per Åström (Stigtomta slakteri, Sverige)

Diskussionsgrupp 1 redovisade följande förslag och uppslag;

- Utnyttja avfall som resurs så är problemet löst innan det blivit ett problem.
- Det finns internationell efterfrågan på det vi kallar avfall – en tilläggsnisch som reducerar problem och ger inkomst. Kompostering av avfallet är en del av det naturliga kretsloppet, se avfallet som en resurs i stället för ett problem och hitta det sunda förnufts lösning.
- Nyttjande av destruktionsanläggningar i angränsande länder vilka kan ligga närmare än närmaste anläggning i det egna landet. Det finns inget hinder i EUs/EESs regelverk för det. Ett möjligt problem kan vara att mottagaren kräver långa kontraktstider.
- Jobba med nya besiktningsmetoder.
- Nordiska samverkansprojekt lär vara på gång att startas inom storskaliga slakterier, dock oklart kring vilka frågor. De småskaliga slakterierna borde medverka i ett sådant samarbete eftersom de har samma principer att förhålla sig till.

2.3 Diskussionsgrupp 3

Kjell Albert Aurstad (Mattillsynet, Regionkontoret for Trøndelag, Møre og Romsdal, Norge), Christel Benefalk (JTI –Institutet för Jordbruks- och Miljöteknik, Sverige) Magnus Gröntoft (NordFram/Jordbruksverket, Sverige), Tobias Karlsson (Eldrimner, Sverige), Åke Karlsson (Förbundet Småbrukarna/Eldrimner, Sverige), Sivert Rosenholm (Hällesjö Chark)

Diskussionsgrupp 3 redovisade följande förslag och uppslag:

- Jobba för att möjliggöra delegering av levandedjursbesiktningen till personer som inte är veterinärer. I andra delar av Europa görs levandedjursbesiktningar av uppfödaren genom samförstånd med veterinär, vilket är fullt möjligt med rätt kunskap eller utbildning.
- Levandedjursbesiktning ”på distans” t.ex. med hjälp av kamera, till detta kan projekt kring djurvälståndsfaktorer kopplas vilket pågår inom både i EUs och Nordiska ministerrådets regi.
- Testa alternativbehandling av SRM i anslutning till ”mikroslakteri” Avfallsfrågan är inte så het i Norge som i Sverige, i Norge tillämpas lokala lösningar och SRM måste omhändertas. Förslag på jämförande analys mellan olika länder; inventera behandlingsmetoder, avfallskategorier, kostnader och subventioner.
- Koppla samman avfallsfrågan med olika samhällsföreteelser. Kan t.ex. den stora nybyggnationen inom bio- och avfallsförbränningsverk nyttjas för att bränna slaktavfall och kopplas samman med den gårdsnära slaktens behov? Slaktavfallet ska inte ses som avfall utan som en resurs.
- Skapa förutsättningar för att återinföra det gamla systemet med slakt ute på gårdarna.
- Jobba med alternativa metoder för analys och kontroll, t.ex. infärgningsmetoder och jämför metodiker mellan nordiska länder samt de EU-normer som styr. Skapa nätverk för kontroll och analys.
- Som producent är det svårt att kommunicera förståelsen för balansen mellan goda och onda bakterier. Mögelkulturen i ett mognadsrum för t.ex. lufttorkade charkprodukter är helt avgörande för rätt resultat och förstörs av rengörningsmedel. Hur ska balansen i bakterier kontrolleras så alla parter känner sig säkra på att de goda bakterierna har övertaget? Inspektörer har ofta dålig förståelse för att olika produkter är olika och att det därför kan är riktigt med olika krav hos olika producenter. Viken kompetens borde inspektörer ha och hur ser det ut vid en jämförelse inom Norden? Branschriktlinjer är en väg till samsyn hos företagare och inspektörer.
- Det är svårt att få acceptans för trämaterial i utrustningen men med rätt kunskaper fungerar trä bra. Vilken hållning har de olika länderna? Finland ska förbjuda trä på platser som tvättas dagligen. Sverige,

Norge och Finland har en trätradition och vi kan jobba gemensamt för att finna kunskap. Inom ystningskunskaper finns traditionella kunskaper om trä och exempel på hur man återanvänt gammalt material när man bygger nytt för att få rätt bakteriekultur. Rädslan för vissa material kan ha att göra med krav på daglig rengörning. Utnyttja att t.ex. gran har ett naturligt bakterieskydd.

- Utbildning – vad behövs för att utbilda en gårdsslaktare? Eldrimner föreslås som initiativtagare till att jobba med utbildning i samverkan med Sveriges småskaliga slakteriers förening. Christel Benefalk (JTI – Institutet för Jordbruks- och Miljöteknik, Sverige) är villig att medverka på djurhanteringsdelen.
- Kontrollorganet bör använda branschriktlinjer som guidelines för sin tillsyn, vilket skulle vara bra för alla.
- De stora Svenska slakterierna har regelbundna möten med Jordbruksdepartementet (Ingrid Mossberg), här borde även de små vara med.
- Hur kan man kunna utforma ett enkelt litet slakthus? Gör jämförelse med Tyskland och Österrike samt hitta lokala lösningar. De små enkla Tyska slakterierna fanns före EU, skulle ett nybyggt minislakteri av den modellen bli godkänt i Tyskland idag?³ Eldrimner har sökt pengar till att jobba med utformandet av små enkla slakterier och i det arbete vore samverka med övriga Norden positivt.
- Definitionsbegreppet gårdsnära/småskaligt är förvirrande och myndigheter gör ingen skillnad på slaktverksamheter. Detta kommenterades med att det inte finns något behov för en strikt definition.

³ Vid Eldrimners studieresa till gårdsslakterier i Österrike och Tyskland 2006-09-11 till 09-14 gavs intrycket att befintliga gårdsslakterier där kommer att EU-godkännas.

3. Jämförelse av avgifter mellan Finland, Norge och Sverige

Genom en gemensam workshop gjordes även en översiktlig jämförelse av de avgifter som belastar företagare i Finland, Norge och Sverige. Avgifterna som diskuterades var godkännande av ny anläggning, veterinärbesiktning före och efter slakt, omhändertagande av slaktavfall samt vissa övriga avgifter, Diskussionen utmynnade i en jämförande sammanställning enligt tabell 1.

Tabell 1 Jämförelse av avgifter för godkännande av ny anläggning, levandedjurs- och köttbesiktning, avfallshantering samt övrigt.

	Finland	Norge	Sverige
Godkännande ny anläggning	50-200€, den lägre avgiften vanlig, varierar per kommun. Endast anmälningsplikt =avgiftsfritt vid t.ex; -Mjölkråvara <2500liter/år -Fiskråvara <5000kg/år	Lantbruksdepartementet & Mattillsynet bestämmer avgift utifrån faktisk tidsåtgång, två avgiftsklasser: -moderat (2 dagsverk till 1 veckoverk) =6960NOK -omfattande (1-2 veckoverk) =17400NOK Lägre avgift vid snabb provning.	Gårdsnära slakterier (max 75 enheter/vecka) engångsbelopp till Livsmedelsverket: 10000SEK (Sänkt från tidigare 36000SEK)
Levande-djurs- och köttbesiktning	Avgift för köttbesiktning varierar mycket per kommun Ex; 3€/fårkropp+resa (motsv. 20 cent/kg+resekostnad) Stora producenter betalar faktisk kostnad Stora skillnader,3ggr skillnad förekommer	Veterinär: 433,35NOK/tim +resa och väntetid. Fr.o.m. 1/1 2006 skall avgifterna på årsbasis ej överstiga 1NOK/kg kontrollerad slakt. Två alt finns (slaktvikt); a) Timdebitering (bäst för små) = ca 1NOK/kg b) Enl. veckovis planering för kommande år (bättre för riktigt stora) = ca 35öre/kg	Veterinär 590SEK/tim +OB-tillägg (obekvämt arbetstid) minsta debitering 0,5 tim. Ex: -1200-1400 grisar/år, ca 20 grisar per slakt =0,50 – 0,55 SEK/kg kött (Glad Gris gårdsslakteri) -300 får/år, 5-6SEK/kg kött (Nordfår gårdsslakteri) Veterinärens resa subventioneras f.n. av anslaget för gårdsnära slakt. Volymberoende kostnad missgynnar de små.
Avfallshantering	22cent/kg +22 % moms. TSE: 19centt/kg +22 % moms. Fraktkostnad tillkommer.	Avfallshantering drivs av kommersiella aktörer. Avtal varierar särskilt beroende på egeninsats gälland transport. Ca. avgifter: -SRM 2,35NOK/kg -Slaktavfall 1,19NOK/kg -Blod 1,10 NOK/kg	Avgiften förhandlingsbar Ex; -Destruktionsanläggning (Stens-torp) Klass 1 =1,25SEK/kg, av praktiska hanteringskäl mals ofta klass 2&3 och skickas som klass1 = samma avgift. -Biogasanläggning =0,50 SEK/kg +stoppavgift vid hämtning, ställer krav på stor volym.
Övrigt	-Vattenbesiktning ca 100€/år Vissa delar under revidering hos ministeriet. -Hygienbesiktning varierar per kommun.	-Generell matproduktionsavgift. Avgiften inkasseras av grossisterna utifrån fakturaunderlag från producenterna. 0,48 öre/kg godkänt kött, belastar normalt ej småskaliga producenter direkt. Avgifter/stöd inom; -Transport -Marknadsregleringar m.m.	-H ₂ O mikrobiologi och kemi från tryckplats 6ggr/år. -Restsubstanskontroll 5ggr/år -Salmonella hanteringskostnader. -Kommunal tillsyn (miljö & hälsoskydd) -Köldmedel -Trikin (gris) 450SEK/slakttillfälle, Ex: Glad Gris 25000kr/år

4. Föredrag

De gruppvisa och gemensamma workshoperna föregicks av föredrag om det aktuella läget i respektive land utifrån övergripande frågeställningar och huvudämnen enligt ovan. Två föredrag hölls från respektive land ur följande två perspektiv;

- De nationella myndigheternas arbete med frågor kring gårdsnära slakt och lagstiftning
- Viktiga frågor ur ett företagarperspektiv

Därpå följde ett föredrag om alternativa lösningarna på avfallshantering samt två redogörelser om arbetet med branschriktlinjer för slakt respektive chark, dessa tre utifrån Svenska förhållanden.

Föredragen ledde ofta till en allmän diskussion vilket då redogörs i anslutning till respektive föredrag nedan.

4.1 Eldrimners bakgrund och verksamhet, introduktion till nordiskt gårdsslaktseminarie, Bodil Cornell, Eldrimner, Sverige

Bodil berättade om Eldrimners bakgrund och verksamhet. Eldrimner startades för dryga 10 år sedan som ett regionalt projekt med syftet att främja det småskaliga mathantverket i Jämtlands län och under perioden startades i genomsnitt fem nya mathantverksföretag i länet per år. Ostystning har varit en viktig del jämte förädling inom bröd, chark, fisk, frukt, bär och grönsaker.

2005 utnämndes Eldrimner till nationellt resurscenter för småskaligt mathantverk genom ett regeringsbeslut, vilket innebär finansiering genom årligt statsanslag. Verksamheten med skräddarsydda hantverksseminarier, utvecklingsarbeten mm. inom mathantverk liksom seminarier om hur man driver företag omfattar nu hela Sverige, liksom övriga aktiviteter som det årliga kunskapsforumet Saerimner, utgivande av handböcker, upplevelsekartboken Smaklust som är en kartläggning över hela Sveriges mathantverk, mässan Smaklust som kommer att manifesteras Sveriges mathantverk i Stockholm 2007, mm. Som nationellt resurscenter hjälper Eldrimner mathantverkare i starten och i utvecklingen av sina företag genom råd och stöd samt inspirerar och förmedlar kunskap. Företagarna är med och formar verksamheten.

Småskaligt mathantverk är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Produkterna är utan onödiga tillsatser och går att spåra till sitt ursprung. Det småskaliga mathantverket skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram.

Bodil Cornells förhoppning med seminariet är konkreta resultat som vi gemensamt kan jobba vidare med inom gårdsslakt och charkfrågorna och då kanske i första hand kring alternativ levandedjursbesiktning och avfallsfrågan, där pilotprojekt kan var en väg. Med gemensamma krafter ska vi hitta vägar som möjliggör gårdsslakt och hantverksmässigt förädling med hela kedjan från djur till förädlade produkter med den hög kvalitet och identitet som kännetecknar mathantverket.

Som ett exempel på att det går att hitta vägar framåt drog Bodil parallellt till att osttillverkning av opastöriserad mjölk ansågs helt omöjligt för ett antal år sedan. Idag är detta accepterat och efterfrågan så stor att även danska Arla nu jobbar med opastöriserad mjölk.

4.2 Ny nordisk mat, Finn Börre Stockholm, Landbruks- og matdepartementet, Norge

Finn Börre Stockholm berättade om projektförslaget ”Ny nordisk mat”, ett nordiskt samarbete under Nordiska Ministerrådet. Visionen är att ”göra det nordiska köket känt i världen”. Parallellt drogs till ”det franska köket” och det ”italienska köket” som ju är välkända begrepp för oss och strävan är att lansera det nordiska köket som begrepp och lyfta innehållet. Planen är att projektet ska knyta samman nordiskt matkultur och näringsliv och där arbeta för att uppfylla visionen. Tre verksamhetsfält pekas ut;

- synliggörning och profilering
- nätverk
- regioner, råvaror och design.

Mellan dessa tre finns också kopplingar som ska utnyttjas.

Genom EES-avtalet lyder Norge under samma regelverk som övriga Norden och samarbetet är en väg för ökat norskt inflytande i EU vilket är positivt.

4.3 Implementering av EU-lagstiftning i Finland, Eeva-Riitta Wirta, Jord- och skogsbruksministeriet, Finland

Eeva-Riitta Wirtas föredrag "Implementation of the Hygiene Package" handlade om hur EU:s livsmedelsförordning har implementeras i Finland och hon lyfte fram det hon ser som de tre viktigaste EG-förordning;

- 852/2004 om livsmedelshygien från primärproduktion till konsumtion som måste följas av alla.
- 2004/853 om livsmedelshygien för animala livsmedel som berör alla som jobbar med produkter av animaliskt ursprung.
- 2004/854 om offentlig kontroll av animala livsmedel.

Många av EU:s medlemsländer menar att dessa förordningar är all lagstiftning som behövs och väljer att inte skriva några nationella riktlinjer. Finland har valt att författa egna riktlinjer p.g.a. det finns gammal lagstiftning som man vill behålla.

I hygienpaketet finns ingen tidsbegränsning för godkännanden medan Finlands nationella föreskrifter ger godkännande under tre år. Småskaliga slakterier kräver godkännande medan vissa andra verksamheter endast har anmälningsplikt.

En viktig del är egenkontrollprogram där producenten beskriver hur man löser hygieniska frågor i sin produktion. I vissa geografiska områden finns specifika bestämmelser utifrån varierande sjukdomsbild. Finland tillämpar olika krav för mindre och större företag, till exempel:

- För mjölkproduktion <2500kg/år finns endast anmälningsplikt.
- Vid nygodkännande av en befintlig produktion krävs endast anmälan.
- Små slakterier saknar ofta mottagningsstall, och det krävs endast i de fall djuren ska övernatta före slakt. Denna tolkning har man gjort utifrån kommissionens dokument alltså samma tolkning som i Tyskland.
- Det krävs ej olika rum för olika funktioner inom slakt och chark, "skilt i tid" anses i regel tillräcklig.

En gemensam kravlista för respektive bransch har tagits fram liksom speciella kravlistor för olika funktioner. På frågan om lagen är färdig svarade Eeva-Riitta Wirta ja när det gäller livsmedels- och primär produktion men att ytterligare riktlinjer för t.ex. köttinspektion kommer i september 2007.

4.4 Gårdsnära slakt i Norge, Kjell Örstad, Mattilsynet, Norge

Nedan återges Kjell Örstads PowerPoint-presentation i sin helhet men utan figurer. Bildernas rubriker har numrerats och några kommentarer är tillagda med *kursivering* inom parenteser ().

1) *Norge: Mattilsynet og gårdsslakting.*

Nordisk workshop; 14.-14.juni 2006

Seniorrådgiver, veterinær spesialist

Kjell Aurstad, Mattilsynet, Regionkontoret for Trøndelag, Møre og Romsdal

2) *Mattilsynet og småskala slakting/kjøttforedling.*

A: Mattilsynets hovedmål

B: Mattilsynets prosjekt ” Tilsynsmodell for mindre matbedrifter” initiert av Landbruks- og matdepartementet i 2003.

C: Nytt hygieneregelverk fom 2006

3) *Organisering av Mattilsynet*

Tre ledd, fom 2004 orienterer Mattilsynet under Helsedepartementet, Fiskedepartementet och Ladbruksdepartementet vilka har administrativt ansvar. I det centrala ledet har Mattilsynet 130 årsanställda, i regionledet 230 årsanställda vid åtta regionkontor och i lokalledet 940 årsanställda fördelade på 64 distriktskontor.

4) *Hva mener vi med ”småskala virksomhet” ?*

Mindre matbedrift som baserer sin virksomhet på foredling og salg av produkter fra landbruk, fiske og eller fangst som del av, eller i nær tilknytning til virksomheten på det enkelte gårdsbruk. Disse virksomhetene sysselsetter i hovedsak bare gårdens egne folk.

(Kommentar: Kjell menade att någon sträng definition av det småskaliga är ej nødvendig och att värdeskapande och mattrygghet ska gå hand i hand, det finns ingen motsättning däremellan./TK)

5) *A:Mattilsynets hovedmål:*

Mattilsynet skal påvirke de ansvarlige til å oppnå:

- Helsemessig trygg mat
- Friske planter og dyr
- Etisk forsvarlig hold av fisk og dyr
- Miljøvennlig produksjon
- God kvalitet samt redelig produksjon og omsetning

- Verdiskaping på matområdet

Mattilsynet skal selv være:

- En framtidsrettet og effektiv organisasjon

6) A: *Mattilsynets hovedmål: Hvordan kan Mattilsynet bidra til økt verdiskaping ?*

1: Innrette Mattilsynets tilsyn og veiledning overfor mindre matbedrifter slik at de kan lykkes bedre med sin ide.

2: Bidra til at virksomhetene blir god til å ivareta sitt ansvar

- Aktiv veiledning om regelverk og faglige utfordringer
- Samarbeid med næringene om kompetanseutvikling
- Aktiv regelverksutvikling nasjonalt og påvirkning av internasjonalt regelverk

7) B: *Mattilsynets prosjekt; Tilsynsmodell for mindre matbedrifter*

- Utvikle en tilsynsmodell for mindre matbedrifter som kan bidra til at de får virkeliggjort sin ide på en god måte. 2004-2005.
- Oppfølging i 2006.

8-9) B: *Tilsynsmodellen skal:*

- Bevisstgjøre/utfordre den etablerte tilsynsformen og lete etter handlingsrom i regelverket
- Utvikle en tilsynsfilosofi og en forvaltning som sikrer trygg mat og samtidig fremmer etablering og drifting av mindre matbedrifter.
- Finne god balanse mellom generell veiledning og konkret rådgivning
- Etablere gode rutiner for samarbeid på tvers av offentlige aktører og fagmiljøer.
- Fremme likebehandling i forhold til andre land gjennom å tilrettelegge for hospitering.

10) B: *Viktige kjøreregler i tilsynsrollen med mindre matbedrifter:*

- Aksepter at den enkelte produsent har et generelt stort behov for veiledning.
- I rollen som veileder er det viktig med henvisningskompetanse.
- Vis respekt for produsentens synspunkter.
- Vis produsenten tillit.
- Vektlegg betydningen av å etablere en god dialog.
- Fokuser på produsentens forståelse av produksjonsprosessens kritiske forhold.

- Vektlegg risikobasert tilsyn basert på Mattilsynets verdier, tilsynsprinsipper og hovedmål.

11) B:Tilsynsveilederne - et prosess og risikobasert hjelpemiddel - en viktig del av Tilsynsmodellen

Tilsynsveilederne oppbygging; spesiell del:

- Spesiell del: "Kontrollark" for utvalgte produkter, slakteprosesser osv.
- Deler opp produksjonsprosessen i produksjonstrinn og beskriver kort for hvert enkelt trinn hva Mattilsynet bør å fokusere på i tilsynsrollen.
- Tilsynsveilederne skal være et praktisk hjelpemiddel under kontinuerlig utvikling, ref. Digital kjøttkontroll

12) B: Tilsynsveileder for mindre matbedrifter-slaktning og kjøttforedling:

- Slaktning generelt
- Generelle bygnings-og utstyrmessige krav
- Småkalaslaktning av fjørfe
- Småkalaslaktning av kanin
- Småkalaslaktning av oppdrettesvilt
- Småkalaslaktning av kje fra egen besetning
- Nedskjæring og produksjon

13) C: Nytt hygieneregelverk-felles med EU

- Utsatt oppstarttidspunkt for det nye hygieneregelverket i Norge (1.juli 2006?)
- Bevissthet om forordningenes rom for skjønnsutøvelsen i forvaltningen
- Nasjonale bestemmelser
- Bransjestandarder

14) Hva bør vi fokusere på framover?

- Kjøttkontroll og penger
- Kjøttkontrollens innhold og utførelse
- Hensiktsmessig regelverk
- Risikobasert tilsyn

(Efter: PowerPoint-presentasjon, Kjell Aurstad 2006-07-14)

På frågan om Mattilsynet får lov att ägna sig rådgivning svarade Kjell Örstad "ja och nej" –frågorna måste ställas av näringen och man bör samarbeta kring frågorna genom erfarenhetsutbyte, synpunkter och sam-

handling, d.v.s. lära av varandra. Kjell Örstad betonade skillnaden mellan samhandling och samröre vilket alltså är olika saker.

4.5 Gårdsnära slakt i Sverige, Paulo Kisekka, Livsmedelsverket, Sverige

Paulo Kisekka berättade om hur Livsmedelsverket i Sverige jobbar gentemot småskalig köttproduktion genom ett särskilt anslag. 2005 fick Livsmedelsverket uppdraget från regeringen att agera i syfte att hjälpa/stödja/uppmuntra ”gårdsnära slakt”, vilket alltså är en politisk vilja. Men uppdraget följde ett anslag på 9 miljoner per år under tre år att disponera i arbetet.

I uppdragets finns direktiv som pekar ut följande prioriterade insatsområden;

- 1) Pilot och utvecklingsprojekt –i allmänhet.
- 2) Se över avgiftsbördan
- 3) Utföra särskilda insatser som förbättrar villkoren för gårdsnära slakterier

Även att korta ner transporter ingår i uppdraget.

Exempel på projekt som finansieras av anslaget:

- a) Projekt kring omhändertagande av slaktavfall har startats i samarbete med Sveriges småskaliga kontrollslakteriers förening och JTI. Slaktavfallet är en stor ekonomisk börda för producenterna varför detta prioriteras.
- b) Utveckla branschriktlinjer baserat på egenkontroll och HACCP, arbetet utförs av JTI och Sveriges småskaliga kontrollslakteriers förening
Fas 1: Grundläggande förutsättningar för egenkontroll
Fas 2: HACCP och analys, HACCP är redskapet som förenklar arbetet för producenterna så att inte var och en måste ”uppfinna hjulet” igen.
- c) SLU jobbar med på transport och logistik för att se hur transporterna kan kortas.
- d) Eldrimner söker pengar för att ta fram branschriktlinjer för chark.

En översyn av avgifter för godkännande av slakterier har gjorts och avgiften har sänkts från 36000kr till 10000kr. Man jobbar också med subventionering av veterinärkostnader.

Förutom detta finansierar anslaget Paulo Kisekkas tjänst och en halvtids-tjänst, båda konsulenter. De ska ej vara myndighetsutövare men är delaktig i ärenden och godkännandeprocesser. Godkännanden och omgodkännanden utgör en stor del av deras arbetsbörda. Paulos hjälp till producenterna är kostnadsfri genom skattefinansieringen.

I uppdraget har ”gårdsnära slakt” avgränsats till tamdjursslakteri med max 75 slaktenheter per vecka och följande omräkning för olika djurslag;

1nöt	1enhet
5grisar	1enhet
10får	1enhet

Paulo Kisekka påpekade att de nya lagarna ger mycket merarbete inte minst genom att de tvingar fram att många godkännanden måste göras. I de ny förordningarna menar han att vissa lagkrav har sänkts men att förändringar och den flexibilitet som finns mest gör att vägarna fram till detaljstyrning blir och ska vara olika.

EU-direktivet ställer nya krav på lokaler, egenkontroll osv. Paulo Kisekka gör tolkningen att för hägnat och frilevande vilt innebär det stora förändringar eftersom all besiktning nu kommer att måsta ske i godkända slakterier.

Här uppstod en allmän diskussion och frågeställningar som;

- I Finland kan kommunveterinärer göra besiktning på av en ”av denne godkänd plats”, för vilt kan det t.ex. vara i skogen genom att veterinären godkänner detta som besiktningplats.
- Även i Norge kan besiktning av vilt ske i skogen, och kan även utföras av kompetenta jägare vid inhemsk konsumtion.
- En svensk kommentar var att ”tanken men de nya förordningarna var att förbättra förutsättningarna för värdeskapande i branschen men vi har fastnat i och fallit tillbaka till det gamla”.
- Det norska avgiftssystemet för veterinärbesiktning är utformat så att maximala avgiften är 1kr per kg kött. Att sänka veterinärkostnaden är endast intressant i länder där det nu utgör en stor kostnad.
- I Sverige finns ett mobilt slakteri som är godkänt för ren men i praktiken är stationärt. Norge har godkända mobila slakterier för gris och småfä (får) och ett slakteri för storfä (nöt) är i startgroparna. I Finland har mobilt slakteri diskuterats men inget har byggts. Synpunkten att mobila slakterier är fel lösning för många producenter väcktes t.ex. långa transportavstånd samt att det inte ger möjlighet till kontinuitet när man vill driva kontinuerlig förädling av färskt kött från djur till färdig produkt.

- Tidigare hade Svenska kommuner tillsynen på små styckningslokaler och slakterier, ska det nu läggas nu över till Livsmedelsverket?

Kontentan av detta blev att det vore intressant att jämföra de olika tolkningarna av lagen på en rad områden inom Norden och med övriga Europa. Andra exempel som gavs på olika tolkning i olika länder var toalettkrav i små verksamheter, och att det i Sverige inte anses finnas något lagrum för avlivning på gården före transport till slakteri.

4.6 Viktiga frågor ur ett företagarperspektiv, Stig Eriksson, Sveriges småskaliga kontrollslakteriers förening, Sverige

Stig inledde med ett resonemang kring begreppet "Gårdsnära slakt" och ställde frågan "Vad är en gård?" – det begreppet är nämligen under ombildande pga. stora förändringar i en rad faktorer, som;

- Antalet spannmålmottagningar i Sverige har sjunkit från 89st 1998 till 19st 2007.
- Idag finns 371 000 jord och skogsägare varav >2000 är >100ha, d.v.s. resterande 219 000 är små gårdar.
- Den nordligaste spannmålmottagningen finns nu i Västerås och dessa nedläggningar har knappast lett till några protester.

– Vad kommer hända närmaste åren och vad ska man göra för att kunna leva av en mindre gård? Att slakta sina egna djur under värdiga former är en bra lösning på många sätt. Stig startade slakt 1992 då besiktningsbyrån stängde och han driver nu även catering. Det krävs att avgifter och krav ligger på en rimlig nivå. T.ex. borde den onödiga kontrollen av trikin och avgiften för det tas bort eftersom man inte hittat trikin hos tamsvin sedan 1970-talet. Stig har betalat 350 000SEK för trikinprover under 14 år. Att ha samma besättnings- och besiktningsveterinär ger bäst kontroll på djurens hälsa.

Stig menar att sänkningen av besiktningskostnaden var fastställd redan innan de 9 miljonerna kom, att ta av pengarna för subventionering innebär i praktiken att de små producenterna själva får bekosta subventioneringen. Undrar också hur det går med SLU arbete kring djurtransporter eftersom han inte sett något av det arbetet, vilket ingen kunde besvara.

4.7 Viktiga frågor ur ett företagarperspektiv, Åke Karlsson, Förbundet Småbrukarna och Eldrimmers styrgrupp samt branschråd för slakt och chark

Åke Karlsson inledde med att tala om att en förutsättning för att bedriva gårdsnära slakt är vi har ett regelverk som är utformat så att det är möjligt att jobba under. För grisproduktion finns t.ex. hela 33 olika regelverk att förhålla sig till vilket är ohållbart. Sveriges småbrukare, där Åke Karlsson är ordförande, har jobbat för gårdsnära-/gårdsslakt i sju år. Jämför man Sverige med kontinenten har vi som högst räknat 49 slakterier, medan man på kontinenten har 1000-tals slakterier i varje land.

För att svara på frågan varför man kan driva så många slakterier i övriga Europa arrangerade förbundet en studieresa till Österrike. Slutsatsen blev att där finns en politisk vilja som gör att avgifterna är försumbara och avfallshantering är subventionerad.

Åke gick från ord till handling och började bygga ett slakteri på sin gård. Det som i dagsläget återstår att lösa för att komma igång är de höga kostnaderna för att omhänderta avfallet. Idag krävs förädling för att överleva, att leverera till de stora som Arla, Swedish Meat och liknande är inget alternativ. Det korta tidsperspektivet för anslaget med de 9 miljonerna under tre år är ett stort problem eftersom man knappt hinner komma igång med arbetet.

På frågan om vad Åke ser som det första som borde förändras i lagstiftningen var svaret att ”verksamheten ska bedrivas utifrån sunt förnuft”. Han ser möjligheter i den nya EU lagstiftningen. Åke Karlssons kostnad för att bli av med avfallet skulle idag bli 700SEK i stoppavgift vid varje hämtning plus 1SEK per kg avfall. Det går inte att ta ut på försäljningspriset när man slaktar ett eller några djur åt gången och djuren går därför istället till Stigtomta slakteri.

4.8 Viktiga frågor ur ett företagarperspektiv, Heidi Valtari, Mat-Finland –temagruppen, Finland

Temagruppen Mat-Finland är en landsbyggsdpolitisk samarbetsgrupp för den småskaliga livsmedelsnäringen där Heidi är koordinatör. Gruppen är orienterad under Jord och Skogsbruksministeriet.

I Finland finns ca 3000 småskaliga livsmedelsförädlare och småskalig definieras som upp till 20 anställda. Totalt finns 404 slakterier och charakterier varav 94 är små slakterier och 38 är stora slakterier.

En utredning kring bl.a. avgifter har gjorts (finns endast på finska). Utredningen bestod av en enkätundersökning till företagare och till kommunernas inspektörer samt några djupintervjuer.

Slutsatsen blev att myndigheter inte förstår småföretagarnas affärs-mässighet.

4.9 Viktiga frågor ur ett företagarperspektiv, Sven Bergfjord, Berg Gård, Norge

På Berg Gård drivs lantbruk med får, frilandsgrisar, biodling, odling av korn, havre, kummin frilandsgrönsaker mm. Här finns ett godkänt slakteri, charkuteri, restaurang och gårdsbutik i en och samma byggnad.

Genom att hålla slakt och styckning skilt i tid i samma lokal menar Sven Bergfjord att ”slakteriet var helt gratis”, investeringskostnad noll alltså. Man slaktar enbart från egen besättning. Slakteriet är även godkänt för vilt och man ansöker nu om att få slakta från andra besättningar för att sälja till detaljister.

Den kombinerat slakteri, stycknings och förädlingslokalen nyttjas enligt följande system;

- 1) Slaktning, kroppar till anslutande kylrum
- 2) Köttkontroll utförs i kylrummet
- 3) Kropparna tillbaka till det rengjorda slaktrummet som nu används som styckrum
- 4) Kylen rengörs
- 5) Köttet tillbaka till kylrummet som nu används som saltningsrum
- 6) Det rengjorda slakt/styckrummet används för förädling. Lokalen nyttjas även för honungsförädling.

Slaktavfall läggs i container, som de själva kör 1 mil, in på mottagarens rena zon. 25 enheter slaktas varje gång, avfallskostnad 1,20 kr/kg. Riskavfall tas med i separat liten behållare. De som kan leverera till Norskt protein betalar 0,50kr/kg.

Köttet och produkterna säljs också i den egna restaurangen vilket med exemplet ett lamm ger en värdeökningen från 700kr till 8000kr/djur. Man har även försäljning genom egen butik. Plan och bygglagen reglerat hur huset utformats och det regelverket har mjukats upp för slaktlokaler för egna djur eftersom det finns en vilja att ha en levande landbygd.

Det största hindret att få igång och driva en verksamhet är alla lagar och förordningar att hålla reda på. Egenkontroll ser Sven Bergfjord som ett mycket bra verktyg genom att varje avvikelse leder till förbättring och han tror att ett nytt system skulle bli svårt att omsätta i praktiken.

Mattillsynet gör extern revision inklusive kontroll av egenkontrollen. De gör anmälda och oanmälda besök 4-5ggr/år. Levandedjursbesiktning och köttkontroll utförs men levandedjursbesiktningen är helt onödig eftersom den kan göras minst lika bra själv. Bonden känner sina djur och deras hälsa och det ligger främst i hans intresse att aldrig sälja kött eller produkter som inte är bra.

På Berg Gård upplever man att man påtvingas mycket arbete inom olika områden från olika myndigheter. En önskan är bättre kommunikation mellan myndigheterna. Det finns en mängd avgifter och stöd. Djuren ska klassificeras och data skickas in, man får själv administrera betal-

ningar av stödpengar och en massa olika avgifter. 2006 blev summan av avgifter och bidrag 100NOK netto, men det krävde MYCKET pappersarbete.

”Den sammanlagda effekten av stöd och avgifter är det bara vår Herre som känner och vår Herre har gett upp”, citerade Svein Bergfjord men han uppfattar Mattillsynet som en lösningsorienterad organisation.

Man kan ansöka om att få samma avgift (*oklart vilken avgift/TK*) som de stora slakterierna om man uppfyller vissa kriterier, vilket Berga gård inte har gjort ännu.

4.10 Alternativa lösningar på avfallshantering, Ola Palm, JTI Institutet för jordbruks- och miljöteknik, Sverige

Ola Palm har undersökt metoder för avfallshantering vid småskalig slakt genom ett samarbetsprojekt mellan Sveriges småskaliga kontrollslakteriers förening och finansiering får Sveriges Livsmedelsverks särskilda anslag för gårdsnära slakt (se föredrag av Paulo Kisekka ovan). Här följer ett utdrag som ur Ola Palms PowerPoint-presentation. Hela rapporten med figurer finns på JTIs hemsida.⁴

Syfte

Översiktligt beskriva tekniska och ekonomiska konsekvenser av fyra alternativa metoder för att omhänderta genererat slakteriavfall från småskalig slakt. Argument för och emot respektive metod redovisas.

Peka på kunskapsluckor och flaskhalsar i de studerade systemen för alternativ omhändertagande av slakteriavfall

Bakgrund:

- Komplicerat regelverk
- Höga kostnader för avfallshanteringen
- Stigande energipriser – lokal behandling kan innebära produktion av energi och gödselmedel

Fem alternativa metoder för omhändertagande av slaktavfall har utretts:

1) Lokal rötning vid slakteriet

Investering: 2,9 MSEK

Årlig kostnad: 250 000 – 340 000 SEK

2) Lokal våtkompostering vid slakteriet

Investering: 2,2 MSEK

Årlig kostnad: 240 000 – 300 000 SEK

⁴ www.jti.slu.se Kretslopp & Avfall JTI-rapport 37 Metoder för avfallshantering vid småskalig slakt

3) Samförbränning av allt avfall i stor anläggning

Investering: 0,4 – 0,8 MSEK

Årlig kostnad: 440 000 – 510 000 SEK

4) Regional rötning i stor anläggning

Investering: 0,5 – 1,1 MSEK

Årlig kostnad: 320 000 – 410 000 SEK

5) Lokal förbränning vid slakteriet

Investering: 1,9 – 2,4 MSEK

Årlig kostnad: 1 080 000 – 1 210 000 SEK

Slutsatser:

- För slakterier med <500 djurenheter/år är samförbränning eller regional biogasanläggning de fördelaktigaste av alternativen.
- Realistiska lokala behandlingsalternativ:
 - a) Rötning – tekniska erfarenheter med detta material finns
 - b) Våtkompostering – tekniska erfarenheter saknas i det framtagna materialet
- Separering av mag- och tarminnehåll samt malning är en förutsättning för lokal behandling vilket innebär stor kostnad och bör därför utredas mer
- Eventuellt kan malda ben ge problem med sediment vid lokal behandling
- Vid lokal behandling krävs avsättning för värmen genom att den ersätter inköpt energi
- Långtidslagring av ensilerat material bör utredas ytterligare
- Validering av våtkompostering vid den lägre temperaturen 55°C för att minska kostnaden
- Förutsättningar för mindre gemensamhetsanläggning utredas
- Demonstrationsanläggning behövs

(Efter: PowerPoint-presentation, Ola Palm 2006-07-14)

Efter föredraget följde en allmän diskussion där den utbredda uppfattningen var att de redovisade systemen är för stora och dyra för små gårds- eller gårdsnära slakterier vilka slaktar nertill något djur i veckan, och många veckor inget alls. Det är dock bra att dessa alternativ är undersökta. Se även rapportens⁵ diagram över kostnadernas beroende av avfallsvolymer som också redovisades och diskuterades.

Andra synpunkter och kommentarer som framkom under den diskussionen var;

⁵ www.jti.slu.se Kretslopp & Avfal JTI-rapport 37 Metoder för avfallshantering vid småskalig slakt

- En stor poäng när man jobbar med hantverksmässig förädling är att förädla enligt traditionella recept och metoder som bygger på att hela djuret tas tillvara. Med rätt kunskap kan man tillverka bra kvalitetsprodukter och nyttja mesta möjliga av djuret, vilket också är en etisk fråga, samtidigt som avfallsmängden minimeras.
- Både kommunala tillsynsenheter och miljöbalken måste hållas ihop. Bjud in de lokala myndigheterna och jobba tillsammans utifrån sunt förnuft.
- De krav som ställs på avfallshanteringen går inte att förstå när man jämför 25 000 småskaligt slaktade klövdjur med de 500 000 klövvilt som skjuts i Sverige varje år och ofta slaktas i skogen. Finland har lättnader i avlägsna områden, och där kan man begrava kategori 2-3, liknande undantag finns i Sverige.
- Allt det som tas bort är slaktbiprodukter och inte ska betraktas som avfall utan en resurs, t.ex. för energi, vommar och ben tas tillvara för hundmat, delar som kasseras här efterfrågas i andra delar av världen o.s.v.
- Problemet ligger inte i förordningen i sig utan i att vi inte klarar ut intentionen i förordningen, d.v.s. att förbättra förutsättningarna för värdeskapande i branschen. Vi som jobbar för småskaliga slakterier ska var banbrytare ska inte vara rädda för att hitta lite spänniga läsningar.

4.11 Branschriktlinjer för slakt, Christel Benefalk, JTI Institutet för jordbruks- och miljöteknik, Sverige

JTI har tillsammans med Sveriges småskaliga kontrollslakteriers förening påbörjat arbetet med branschriktlinjer för slakt. Inledningsvis arbetar man med egenkontroll som har följande grundparametrar;

- Temperatur
- Vatten
- Rengörning
- Utbildning
- Underhåll
- Avfall (är ej självklart men har valts att tas med)
- Skadedjur
- Personalhygien

För varje parameter finns;

- Syfte
- Omfattning

- Ansvar
- Beskrivning
 - övervakning
 - åtgärdsgränser
 - korrigerande åtgärder
 - dokumentationskrav
 - förslag till protokoll för parametrar där det passar

För varje punkt finns en checklista med exempel på varför och vad som behöver besvaras för att uppfylla lagen. Ett textexempel på hur detta fungerar i den enklaste formen har gjorts.

Tillämpningen är utformad utifrån HACCP, det som måste identifieras är de kritiska kontrollpunkter.

4.12 Branschriktlinjer för charkuteri, Bodil Cornell, Eldrimner, Sverige

Bodil Cornell berättade hur Eldrimners arbete med branschriktlinjer för charkuteri kommer att läggas upp, vilket blir på motsvarande sätt som branschriktlinjerna för ystning tagits fram. I det fallet har det varit en samverkan mellan Kristina Jürss som konsult, Livsmedelsverket, Eldrimners branschråd för ystning och Eldrimner/Bodil.

Upplägget bygger på HACCP-principen och har samma parametrar. Branschriktlinjen blir ej en fullständig HACCP utan ett stöd för företagen när den egna HACCP:n tas fram.

Del 1 Instruktion

Del 2 Grundförutsättningar och arbetsrutiner

Del 3 Produktområdesbeskrivningar med flödesscheman (lämpligen utformad som lösbladssystem så att varje producent kan få de bland som handlar om hans eller hennes produkter)

Arbetet tillsammans med livsmedelsverket har fungerat mycket bra liksom samarbetet med företagarna. Vid framtagandet av branschriktlinjerna för charkuteri kommer det vara Eldrimner, Per Nilsson konsult Profox, Eldrimners branschråd för slakt och chark samt Livsmedelsverket som samverkar.

5. Prioriterade områden och förslag till pilotprojekt

Genom gemensam diskussion utifrån föredrag och diskussionsgruppernas redovisningar identifierade seminariet fem prioriterade områden för utveckling av gårdsnära slakt och vägar för att gå vidare med dessa områden genom nordiskt samarbete.

5.1 Avfallshantering

Omhändertagande av slaktavfall utgör en stor kostnad vid gårdsnära slakt, särskild de minsta producenterna hindras i sin utveckling och överlevnad genom att deras små volymer inte kan bära kostnaderna. Lokal kompostering under kontrollerade former är en lösning med stor potential varför ett nordiskt pilotprojekt föreslås inom området. Avfall ska betraktas och nyttjas som den resurs det är genom ett resursekonomiskt tänkande. Säkra komposteringssystem kräver kunskap, särskilt med bakgrund mot de krav som ställs på omhändertagande av slaktavfall. Stig Ericsson med företaget Glad Gris och ordförande i Sveriges småskaliga slakteriers förening, samt Jens Eide, Dyrsku'n, Norge är villiga att vara drivande i ett sådant pilotprojekt.

Ett övergripande område att jobba vidare med inom avfallsfrågan är det perspektiv där avfallet ses som en resurs. Pilotprojekt inom kompostering ligger i den linjen men det finns även andra uppslag och ett sådant resursekonomiskt tänkande kräver kunskap. Flera samhällsföreteelser där avfallsresurserna kan komma till nytta identifierades också;

- Hantverksmässig förädling av hela djuret genom kunskaper inom traditionella metoder och recept minimerar biprodukten och skapar högkvalitativa och unika produkter, en väg som Eldrimner redan jobbar för.
- Koordinera marknadskanaler inom norden och skapa lönsamhet i att sälja "avfallet" till marknader där det nyttjas som livsmedel, eller till något annat. Denna tilläggsnisch reducerar problem och ger inkomst. Småskaligheten har små volymer men med nordiskt samarbete kan andra marknader nås.
- Undersök om utbyggnaden av bio- och sopförbränningsverk kan nyttjas för att tillvarata slaktavfall och kopplas samman med våra behov.

5.2 Alternativ levandedjursbesiktning

Systemet för levandedjursbesiktning är en viktig fråga för de verksamma inom gårdsnära slakt genom att kostnaden för veterinärbesiktning ska bäras av en mindre mängd kött. För Eldrimner målgrupp, de minsta gårdsslakterierna och charkuteristerna, står det klart att detta är ett prioriterat område och Eldrimner vill jobba för att skapa möjligheter till alternativ levandedjursbesiktning, gärna i samverkan med flera intressenter.

Ett pilotprojekt som strävar till att möjliggöra delegering av levandedjursbesiktningen till personer som inte är veterinärer men genom utbildning och erfarenhet besitter rätt kunskaper, skapar bättre ekonomiska förutsättningar för gårdsnära slakt. I Österrike och Tyskland står i praktiken bonden själv för levandedjursbesiktningen efter samråd med veterinären, vilket ger de mindre lantbruksföretagen ekonomiska fördelar jämfört med det nordiska systemet.

Även Kjell Aurstad, Mattilsynet Regionkontoret for Trøndelag, Møre og Romsdal Norge, och Eeva-Riitta Wirta Jord- och Skogsbruksministeriet Finland, är intresserade av att jobba kring alternativa besiktningssmetoder. JTI – Institutet för Jordbruks- och miljöteknik, Sverige, jobbar redan gentemot livsmedelsverket för att skapa projekt kring ”moderniserad besiktning” bl.a. genom tekniska lösningar och förenklade metoder och föreslog att även det arbetet kan ingå i någon form av pilotprojekt.

5.3 Trä som material i inredning och utrustning

I Norden finns en tradition av att använda trä i lämplig inredning och utrustning i slakt- och charklokaler. Träanvändning har kommit att anses ohygieniskt och kunskaper som att gran har ett inneboende skydd mot bakterier ”glömts bort”.

Möjlighet att återuppta träanvändningen är ett återkommande önskemål från småskaliga producenter. Ett pilotprojekt med bl.a. bakteriella studier i ett nordiskt nätverk föreslås. Kjell Örstad, Mattilsynet Regionkontoret for Trøndelag, Møre og Romsdal Norge, liksom Eeva-Riitta Wirta Jord- och Skogsbruksministeriet Finland är villiga att jobba med detta och har kännedom om forskningsprojekt på området.

5.4 Slakthandbok

Framtagande av en slakthandbok kopplat till en nordisk arbetsgrupp föreslås, inte minst mot bakgrund att den skulle vara rätt forum för att besvara många andra frågor som uppstod under seminariet. De flesta av seminariedeltagarna var intresserade av att delta i ett sådant arbete på ett eller annat sätt.

Tyvärr fanns inte tid till att gå närmare in på upplägg och innehåll i för en sådan slakthandbok i detalj, däremot gott om förslag. Både Eldrimner och JTI är intresserade av att driva ett sådant projekt. Inom detta arbete finns gott om områden som vore intressant att jämföra mellan de nordiska länderna.

5.5 Utbildning

Det femte prioriterade området är utbildning och Eldrimner föreslogs i samverkan med Sveriges småskaliga kontrollslakteriers förening utarbeta en utbildning för blivande gårdsslaktare som även kan kompletteras med Eldrimners befintliga utbildningar inom charkuteri. Christel Benefalk, JTI, Sverige, är villig att bidra gällande djurhantering. En jämförelse kring krav som ställs på utbildningar i olika länder bör göras liksom undersökning av möjligheter för nordiskt samarbete i en sådan utbildning.

5.6 Största förhoppning från seminariet, ytterligare förslag samt förutsättningar för vidare samverkan

Den oftast återkommande synpunkten under hela seminariet om gårdsnära slakt var att det behövs större flexibilitet i tolkningen av livsmedelsförordningen och ett större utrymme för sunt förnuft. Detta anses den nya förordningen också ger utrymme för och är något som Européerna utanför Norden klarar av att tillämpa bättre än oss.

Förutom de ovan presenterande förslagen framkom även följande förslag;

- Eldrimner producerar en upplevelsekartbok som omfattar hela Norden motsvarande ”Smaklust en upplevelsekartbok över Sveriges mathantverk”.
- Skapa en webbsida för handel med begagnade maskiner över gränserna.
- Arrangemang av ett uppföljande möte vilket föreslogs ombesörjas av Martti Hallasuo, Finland och Bodil Cornell, Sverige.

För de områden som föreslås för vidare samverkan finns goda förutsättningar för framgång genom den bredd av deltagare som seminariet hade med representanter från såväl berörda departement, myndigheter, företagare och organisationer från de tre länderna.⁶ Detta ger förutsättningar för förankring av förslagen på alla berörda nivåer länderna emellan. Dessvärre blev tiden alltför knapp för att gå in på detaljer för det fortsatta arbetet. De kontakter som knöts genom seminariet har redan lett till sam-

⁶ Se bilaga 1 Deltagarförteckning

verkan, bl.a. har Jens Eide, Norge medverkat vid Eldrimners studieresa kring gårdsslakt i Österrike och Tyskland och Kjell Aurstad, Norge har medverkat som föreläsare vid Eldrimners årliga ide och kunskapsforum Saerimner.

Deltagarförteckning med kort presentation Nordiskt seminarium kring gårdsnära slakt 14 till 15 juni 2006

Kjell Albert Aurstad, Seniorrådgiver, veterinær spesialist

Mattilsynet

Regionkontoret for Trøndelag, Møre og Romsdal

Statens Hus

7734 Steinkjer

Norge

Tel: +47 951 37 009

e-post: Kjell.Albert.Aurstad@mattilsynet.no, kjaau@mattilsynet.no

Seniorrådgiver, veterinær spesialist vid Mattilsynet Regionkontoret for Trøndelag, Møre og Romsdal som ligger i Steinkjer. Arbetar mycket med frågor inom småskalig förädling.

Christel Benefalk, verksamhetsledare

JTI - Institutet för jordbruks- och miljöteknik

Box 7033

750 07 Uppsala

Sverige

Tel: +46 18 30 33 96

Mobil: +46 70 289 86 07

e-post: Christel.Benefalk@jti.slu.se

Jobbar vid JTI - Institutet för jordbruks- och miljöteknik bl.a. med att ta fram branschriktlinjer för slakt på uppdrag av Sveriges småskaliga kontrollslakteriers förening. Har även jobbat med mobil slakt och forskning kring djurhantering, speciellt inför slakt.

Svein Berfjord, företagare

Berg Gård

7670 Inderøy

Norge

Tel: +47 971 31 405

e-post: svein.berfjord@inderoy.kommune.no

Driver tillsammans med Kirsti Farbu Berga gård på Inderøy, Nord-Trøndelag. Här finns eget gårdsslakteri, charkuteri, restaurang och gårdsbutik, allt i samma byggnad. Lantbruksproduktionen består av får, frilandsgrisar, biodling, odling av korn, havre, kummin frilandsgrönsaker mm.

Deltagarförteckning med kort presentation Nordiskt seminarium kring gårdsnära slakt 14 till 15 juni 2006

Bodil Cornell, verksamhetsledare

Eldrimner

Rösta

830 43 Ås

Sverige

Tel: +46 63 14 60 65

e-post: bodil@eldrimner.com

Verksamhetsledare för Eldrimner nationellt resurscentrum för småskaligt mathantverk, vilka är värd för seminariet.

Jens Eide, företagare

Dyrskuten

Hersel Gaard

4820 Froland

Norge

Tel: +47 90608458

e-Post: jenseide@online.no

Driver en gård med grisar och förädling av spekemat, charkprodukter och korv. Familjen driver också ett slakteri i södra Norge där det slaktas 1200-1500 ton per år. Vill gärna jobba ur ett nordiskt perspektiv för att stimulera småskalig slakt.

Stig Eriksson, företagare och organisationsrepresentant

Sveriges småskaliga kontrollslakteriers förening

Spånga

140 83 Fjärdhundra

Sverige

Tel: +46171 41 10 69

e-post: stig.ericsson@enkoping.mail.telia.com

Ordförande för Sveriges småskaliga kontrollslakteriers förening. Grisuppfödare med ca 600 utegrisar per år på egen gård och förädlar köttet främst genom catering. Driver gårdsslakteri tillsammans med granngården där det totalt slaktas ca 1200-1400 grisar per år.

Deltagarförteckning med kort presentation Nordiskt seminarium kring gårdsnära slakt 14 till 15 juni 2006

Kirsti Farbu, företagare
Berg Gård
7670 Inderøy
Norge

Tel: +47 74 15 52 07
Mobil: +47 470 35 044,
e-post: info@berg-gaard.no

Driver Berg gård, se Svein Berfjord ovan.

Magnus Grøntoft
Jordbruksverket / Nordfram - Nordiska Ministerrådet
581 86 Linköping
Sverige

Tel: +46 13 19 61 30
Mobil: +46 70 583 65 66
e-post: magnus.grontoft@sjv.se

Agronom med Nordiska ministerrådets uppdrag att presentera förslag som främjar tillväxt hos småföretag i lantbrukssektorn, t.ex. utvecklingsprojekt. Arbetar fr.o.m. hösten 2006 också med satsningen "Ny nordisk mat" som ska utveckla och marknadsföra den nordiska maten.

Martti Hallasuo, förädlings- och utvecklingsspecialist, projektledare
Fårslakteri-föreningen
Soinintie 57
60550 Nurmo
Finland

Tel: +358500202966
e-post: Martti.hallasuo@pohjanmaawtk.fi

Fårslakteriföreningen, förädlings och utvecklingsspecialist inom kött och ledare för flera utvecklingsprojekt.

Bjørnar W. Jakobsen, kontaktperson småskalig livsmedelsförädling
Seksjon for Hygiene og Virksomhetskrav
Mattilsynet Hovedkontoret
Norge
Tel: +47 23 21 68 07
Mobil: +47 402 22 224

e-post: bjwja@mattilsynet.no

Arbetar som kontaktperson gentemot företag inom småskalig livsmedelsförädling vid Mattilsynets huvudkontor i Oslo, seksjon for Hygiene og Virksomhetskrav.

Deltagarförteckning med kort presentation Nordiskt seminarium kring gårdsnära slakt 14 till 15 juni 2006

Tobias Karlsson, slakt och charkutvecklare

Eldrimner

Rösta

830 43 Ås

Sverige

Tel: +46 63 14 73 91

Mobil: +46 70 256 36 74

e-post: tobias@eldrimner.com

Medarbetare vid Eldrimner nationellt resurscentrum för småskaligt mathantverk, från hösten 2006 inriktningsansvarig för gårdsslakt- och charkfrågor vid Eldrimner.

Åke Karlsson, företagare och organisationsrepresentant

Förbundet Småbrukarna

Krokeks gård

618 92 Kolmården

Sverige

Tel: +46 11-39 16 74

Mobil: +46 70-200 85 44

e-post: krokeksgard@telia.com

Ordförande i förbundet Sveriges småbrukare och jobbar sedan sju år för att få ett mycket småskaligt gårdsslakteri godkänt på din gård. Det som nu återstår att lösa är hanteringen av slaktavfall. Även medlem av Eldrimners styrgrupp samt Eldrimners branschråd för slakt och chark.

Paulo Kisekka, konsulent inom gårdsnära slakt

Livsmedelsverket

Box 622

751 26 Uppsala

Sverige

Tel: +46 18 17 55 00

Mobil: +46 70 924 56 53

e-post: paulo.kisekka@slv.se

Konsulent inom Livsmedelsverket särskilda satsning på gårdsnära slakt med rådgivande och stödjande funktion för småskaliga producenter inom slakt och styckning. Inom anslaget satsas särskilt på företag i startskedet. Paulo har närmast jobbat som veterinärinspektör och dessförinnan besiktningsveterinär samt distriktsveterinär.

Deltagarförteckning med kort presentation Nordiskt seminarium kring gårdsnära slakt 14 till 15 juni 2006

Ola Palm, konsult

JTI - Institutet för jordbruks- och miljöteknik
Box 7033
750 07 Uppsala
Sverige

Tel: +46 18 30 33 31

Mobil: +46 70 289 86 09

e-post: ola.palm@jti.slu.se

Jobbar bl.a. med tekniska lösningar för omhändertagande av slaktavfall vid JTI Institutet för jordbruks- och miljöteknik.

Martti Rantala, företagare

Slakteriet i Kankaanpää
Ketsunfintic 25
38910
Finland

e-post: ketsunteurastamo@luukku.com

Driver slakteri i Kankaanpää som slaktar ca 200 tackor och 20 renar per år.

Sivert Rosenholm, företagare och organisationsrepresentant

Hällesjö chark
Hällesjö 4250
840 64 Kälarne
Sverige

Tel: +46 696-420 67

e-post: nils.roland@rixmail.se

Småskalig charkuterist som driver Hällesjö chark och producerar genom hantverksmetoder salami, bratwurst, lufttorkade produkter mm. Ledamot av Elrimners styrgrupp.

Finn Börre Stockholm

Landbruks- og matdepartementet
Postboks 8007
Dep
0030 Oslo
Norge

Tel: +47 22 24 93 14, +47 958 31 029

E-post: finn-borre.stokholm@lmd.dep.no

Arbetar med politiska strategier vid Landbruks- og matdepartementet och är medarrangör för seminariet.

Deltagarförteckning med kort presentation Nordiskt seminarium kring gårdsnära slakt 14 till 15 juni 2006

Heidi Valtari, koordinator
Mat-Finland -temagruppen
TY/Täydennys
Koulutus
205 20 Turku
Finland

Tel: +358 2 333 64 16, +358 40 48 71 60
e-post: heidi.valtari@utu.fi

Koordinator vid temagruppen Mat-Finland, en landsbyggdspolitisk samarbetsgrupp för den småskaliga livsmedelsnäringen som i sin tur orienterar under Jord och Skogsbruksministeriet.

Eeva-Riitta Wirta, Veterinäröverinspektör
Jord- och skogsbruksministeriet
PO Box 30
FIN-00023
Government Finland
Finland

Tel: +358 916 052 298
e-post: eeva-riitta.wirta@mmm.fi

Veterinäröverinspektör vid Jord- och Skogsbruksministeriet, arbetar med nationella hygienkriterier och kötthygien, köttindustri, styckning mm. t.ex. genom besiktningsveterinärer.

Per Åström, företagare

Stigtomta slakteri
Hallav.
610 55 Stigtomta
Sverige

12

Tel: +46 155 227 03

Driver Stigtomta slakteri, ett småskaligt slakteri som slaktar ca 4000djur per år varav 90 % är återtag.
