

Egna minnesanteckningar från slakterimöte i Ramsele den 27 augusti 2006.

Närvarande: Marianne Hansson, nipakademin (marianne.hansson@y.lrf.se), Bo Eliasson, Edsele Kjell-Åke Sjöström Edsele, Bo Henriksson Edsele, Lennart Edlund Gässjö, Hasse Hjorter Backe, Bengt Nilsson Backe, Eva och Erik Edlund Tängsta, Elisabeth Sellgren Näsåker, Nipakademin Åke Wikström Ramsele, Nipakademin, Sahibi A-Haseeb Sollefteå, Thorsten Laxvik, Tjärnbotten Nipakademin och gästerna Hilda Runsten Norlander (Ekokött i norr), (hilda.runsten@tele2.se) och Åke Karlsson (Eldrimner + ordfl småbrukarförbundet, krokeksgard@telia.com).

Åke Karlsson inledde mötet med att berätta om arbetet för de småskaliga slakterierna, hur det ser ut i Europa och hur svenska myndigheter tolkar lagarna på ett strängare sätt än man gör i övriga Europa. All gammal lagstiftning är upplöst med anledning av ny EU-lag. Detta vet man inte överallt i kommunerna.

Åke har själv byggt ett slakteri hemma på gården. Det ska snart godkännas. Livsmedelsverket har två personer som ska hjälpa till vid byggandet av lokala slakterier Jan-Erik Gustafsson och Paul Zeka (?). Åkes bygge har kostat ca 100 000 kr. Då har han inte köpt virke eftersom han sågat själv och inte heller räknat arbetsinsatsen. Men utrustning, platta mm är inräknat i kostnaden. Det kostar ca 10 000 kr att få byggnaden godkänd. Ca 35 kvm stort är slakteridelen och ca 12-13 kvm kylrummet. Branschrådet kommer så småningom med en ritning och en handbok men det dröjer. Det behövs mottagningsstallar.

Åke slaktar och säljer lådor med kött om cirka 30-40 kilo. Han tar 65 kr kilo inkl 12 procent matmoms. Hans årskalvar väger ca 170 kilo slaktade på hösten (tidig kalvning). Ytterligare cirka 20 procent av detta går bort när köttet är nedskuret. Han har 20 aberdeen anguskor. En man som heter Per Nilsson i Jönköping är kunnig och ger konsultationer i frågan.

Följande frågor måste lösas när man ska slakta småskaligt: slakteriavfallsfrågan, vattenfrågan, besiktning av kött och klassificering.

Vad gäller vattnet ska det kollas två gånger per år. Om vattnet ska användas i livsmedlen är det en mer omfattande koll. Djuren ska besiktas före och efter slakt. Veterinären kostar cirka 700 kr i timmen men resor behöver ej betalas. Köttet som ska ut i butik måste klassas av någon kunnig på området om men inte slaktar och säljer eget kött.

Åke sa också att vi gärna får ringa och fråga honom om vi stöter på problem.

Hilda har undersökt möjligheterna för produktion och distribution av ekologiskt kött i de fyra nordligaste länen. Man kan ta 30 procent mer betalt i butiken för ekokött. Det krävs en relativt omfattande organisation med marknadsföring, lappar, besök i butikerna, gärna event, arbete med varumärke, speciella färger på etiketter etcetera. Det optimala är att kunden veta av vem och i vilken by köttet är producerat. Allt måste skötas proffsigt. Jordbruksverket har pengar för att marknadsföra mervärden. Efter Vindelälven använder man begreppet naturbeteskött.

Efter inledningarna fördes en diskussion om att gå vidare. Jag berättade om att det förra mötet föreslagit att vi djurägare bygger ett slakteri och arrenderar ut det. Sahibi vill slakta halal som har en stor marknad. Flera såg möjligheten med att producera egna lådor. Från flera håll uttrycktes det kloka i att sätta upp egna kvalitetskriterier.

Arbetsgruppen fick i uppdrag att sätta upp kvalitetsregler och arbeta fram ett underlag för att mobilisera intresserade djurägare.

TL