

Kontrollenheten
Håkan Jonsson
Tfn: 036-15 58 16
Mobilnr: 070-556 21 49
Fax: 036-71 80 44
E-post: hakan.jonsson@jordbruksverket.se

Klassificeringsverksamheten 2013

1. Kontrollredovisning

Statens Jordbruksverk ger ut detaljregler för klassificering av slaktkroppar, kontrollerar hela systemet och certifierar slakteriernas klassificerare. Jordbruksverkets klassificeringsgrupp ansvarar för kontrollen av systemet. Under året har Anders Eriksson, Håkan Jonsson (samordnare) och Kenny Persson ingått i klassificeringsgruppen. Årsrapporter med klassificeringsstatistik finns på hemsidan www.jordbruksverket.se/handel/kött, mjölk och ägg/köttklassning/statistik. Regler, broschyrer och filmer/DVD som beskriver systemet kan beställas på Jordbruksverkets hemsida eller av klassificeringsgruppen. Målsättningen för kontrollarbetet är att uppfylla de minimikrav som EU ställer. Klassificeringssystemet ska ge ett korrekt underlag för handel med slaktkroppar och avräkning till djurleverantörerna för slaktkroppar från djur slaktade vid alla landets kontrollslakterier. De slakterier som endast slaktar och styckar egna djur kan efter ansökan (kontakta klassificeringsgruppen) få dispens från klassificeringsreglerna. Alla i gruppen har utfört kontroller, deltagit i utbildning av klassificerare och informerat berörda parter som t.ex. slaktdjursproducenter och styckningsfirmor om systemet.

Kontrollen har omfattat två oanmälda kontrollbesök per kvartal för de större slakterierna, 16 slaktlinjer för nöt och 12 slaktlinjer för svin. De något mindre kontrollslakterierna, 15 slaktlinjer för nöt och 8 slaktlinjer för får har kontrollerats minst en gång per kvartal. De minsta slakterierna som omfattats av klassificeringskontroller 36 stycken har besökts minst en gång per år. Några kontrollslakterier för ren av de 13 som finns och några styckningsföretag har också besökts under året. 20 små slakterier som endast slaktar och styckar egna djur har dispens från klassificeringsreglerna. Klassificeringssystemet har fungerat bra under året som gått.

Totalt under 2013 har 353 stora slaktlinjer kontrollerats varav 254 gällde nötkreatur med i medeltal 41 kontrollerade slaktkroppar eller ungefär 2 % av totala antalet slaktade nötkreatur. Vid 133 inspektioner har slaktkroppar av får kontrollerats och 103 inspektionsprotokoll för klassificering av grisslaktkroppar har upprättats. 21 kontrollbesök (varav 15 gällde nöt och 6 får) har lett till vidare åtgärder som återbesök samt vidareutbildning av berörd klassificerare. Två kontrollbesök har varit begärda kontroller och fyra arbetsdagar har använts för besök på styckningsanläggningar. Sammanlagt har under 2013 för nöt, får och gris upprättats 67 putsningsprotokoll.

2.1 Utbildning

Inspektörerna har genomfört två samtrimningsövningar varav det ena utfördes tillsammans med inspektörer från Danmark, Norge, Finland och Island vid det nordiska mötet i Danmark. Medverkan vid informationsträffar främst för lantbrukare har tagit 3 arbetsdagar i anspråk. Med god hjälp av klassificerarna i Kalmar där utbildningsmomentet praktik på referensslakteri genomförs har sex klassificerare kunnat godkännas som klassificerare på mindre slakterier.

2.2 EU-kontroll

Medverkan i EU:s klassificeringskommitté har omfattat tre dagar för sammanträde i Bryssel.

3. Utveckling

För att utveckla systemet har Jordbruksverket ett rådgivande branschråd, klassificeringsrådet, som under perioden har träffats en gång. Följande utdrag ur protokollet från mötet beskriver aktuella frågeställningar.

Rapport från
Brysselmöten

”På mötet om klassificering av nötslaktkroppar i Bryssel 2013-03-12 framkom att kommissionen diskuterar definitioner av vad som skall räknas som vuxna nöt där kommissionen vill slopa regeln om minst 300 kg levande vikt. Man vill inte försämra underlaget för vilka kroppar som ska prisrapporteras då nya CAP-reformen som är tänkt att genomföras 1 jan 2014 träder ikraft. Kommissionen har därför föreslagit en ändring så att nötslaktkroppar 8-12 månader blir en egen kategori i klassificeringsreglerna kallad Z. Man vill också att flera länder däribland Sverige ska rapportera levandepriiser på förmedlingskalv. Dessutom vill man också utöka prisrapporteringen för får och lamm. Vidare diskuterades vem som ska besluta om detaljer i klassificeringsförförordningarna där vissa länder som Sverige föredrar att detaljerna finns i kommissionsförförordningen och där andra länder vill ha oförändrad ordning vilket innebär att det finns en detaljerad rådsförförordning vilket i sin tur innebär att förutom rådet även EU-parlamentet skall godkänna eventuella detaljändringar i framtiden. På mötet för svinslaktkroppar 2013-04-10 kommer att redogöras för den nya rutinen att medlemsländerna i likhet med nöt och får ska lämna in årlig rapport om utförd kontroll av svinklassificeringen.

Årsstatistik

Klassificeringsstatistik för 2012 presenterades. Slakten av handdjur har minskat i och med att många slaktades året innan då handjurspremien fanns kvar. Vad som är allvarligare för framtiden är att så många

- hondjur slaktats. Årsrapporten kommer som tidigare år publiceras på jordbruksverkets hemsida.
- Utbildning** Utbildningen av nya klassificerare har genomförts i enlighet med det fastställda utbildningsprogrammet. Kalmar har ersatt Skara som utbildningsslakteri och ett fyrtiotal personer har hittills genomfört delmomentet referensslakteri under god handledning av Kalmarslakteriets klassificerare vilka gjort sig förtjänta av någon ytterligare tacksamhetsmarkering från jordbruksverkets sida. Det framfördes också tankar på någon form av uppmärksamhet/uppmuntran för klassificerare som varit yrkesverksamma mer än 25 år.
- Projekt** Handdatorprojektet har avslutats i och med att upphandlingskedet visat sig för komplicerat och att finansieringsformen inte är färdigdiskuterad. Jordbruksverket fick vid förra mötet i uppdrag att till nästa sammanträde ta fram ett beslutsunderlag med tidsplan och kostnader för ett formellt test enligt EU-regelverket för att eventuellt ta fram nya ekvationer för svinklassificeringsinstrumenten. Detta underlag presenterades och rådet beslutade att projektet skulle genomföras i enlighet med det presenterade materialet. Projektet som ska bekostas av slaktens pengar för avtalsprojekt kostnadsberäknades till omkring tre miljoner varav Scan AB får ersättas för uppkomna kostnader med ett belopp upp till maximalt 700 000 kronor. Rådet ska kontinuerligt informeras om projektets genomförande.
- Konsultutredning** Den av jordbruksverket beställda utredningen av klassificeringsverksamheten bekostad av branschmedel genomfördes av konsultföretaget Cap Gemini. En skrivelse med utredningen som underlag lämnades till departementet 2010-05-04. Departementet har skiftat person beträffande vem som ska hantera verkets skrivelse och skrivelsen förväntas inte leda till några förändringar förrän man vet vad nya CAP-reformen innebär i form av förändringskrav. Ett av de prioriterade förslagen som genomförts är den webbtjänst för de mindre slakteriernas veckovisa rapportering till Jordbruksverkets register SLAKT. Handdator för klassificeringsinspektörerna var också prioriterat liksom målet att inspektionsfrekvensen i kontrollen skall ligga i nivå med EU:s minimikrav.
- Svenskt Kött** Svenskt Kött's initiativ Nötköttsliftet inleddes i juni 2012 med en träff för representanter för hela värdekedjan från uppfödare-handel. Svenskt Kött kommer att ta initiativ till att i arbetsgrupper arbeta fram förslag till system för marmoreringsbedömning, bättre sortering och jämnare kvalitet samt en förbättrad branschöverenskommelse vad gäller mörningstider och eventuellt förpackningsrutiner. I vad mån dessa arbetsgrupper kommer med förslag som påverkar klassificeringsreglerna kommer att visa sig senare. En projektledare för marmoreringsdelen

Helena Stenberg har utsetts. Hon har nu startat inledningskartläggningsfasen.

Regeländringar Ett förslag till regeländringar 1 jan 2014 delades ut vid förra mötet. Rådets medlemmar fick i uppgift att som ett remissförfarande förbereda förslagen så att beslut kunde tas vid nästa sammanträde med rådet. Några nya förslag har inte kommit in och förändringar av klassificeringsreglerna bedömdes inte kunna genomföras förrän oklarheterna kring CAP-reformen försvunnit.”

4 Klassificeringsstatistik

Klassificeringsstatistik finns som vanligt i slutet av denna årsrapport. Statistik för ren har slopats eftersom dessa frågor har överförts till Sametinget Box 582 831 27 Östersund. Vid frågor kontakta Isabella Nutti på telefon 063-15 08 50 eller 070-666 22 72. Inga stora förändringar av det statistiska klassificeringsutfallet inträffade under året.

5 Plan för kontrollen år 2014

Under 2014 kan antalet stora slakterier komma att minska och antalet småskaliga slakterier öka något i antal. Antalet svinslaktlinjer kan komma att minska till följd av minskad produktion. Nötslakten förväntas bli oförändrad. Utrymme för en ökad fårproduktion finns under förutsättning att de statliga vargarna helt står för sina kostnader. Arbetet med att kontrollera och dokumentera klassificering och putsning av slaktkroppar kommer att fortsätta med oförändrad intensitet. För många av de mindre och medelstora slakterierna ökade under 2013 antalet slaktade djur. Detta faktum tillsammans med en riskbedömning som gjorts i samband med planeringen för 2014 innebär att antalet slaktlinjer för nöt eller gris med två besök per kvartal kommer att vara 28 vid årets början och antalet slaktlinjer med besök en gång per kvartal kommer att vara 26. Antalet slakterier som skall besökas en gång per år är 42. Utbildning av nya klassificerare av renslaktkroppar kommer att pågå under året i samarbete med Norge som planerar att införa officiell klassificering av ren något som också diskuteras i Finland. Deltagande i test av automatisk klassificeringsmaskin för nötslaktkroppar i Irland kommer också ta i anspråk några arbetsveckor liksom övertagandet av arbetsuppgiften att kontrollera den prisrapportering de stora slakterierna lämnar till marknadsenheten. Det nordiska mötet för klassificeringsinspektörer som genomförs vartannat år kommer under 2015 att genomföras i Sverige vilket kommer att redan under året kräva planeringsarbete. Upphandlingsarbetet av handdatorer som redan avbrutits två gånger på grund av ofullständigt upphandlingsunderlag, svårigheter med att upprätta ett fullständigt upphandlingsunderlag och oklar finansiering kan komma att återupptas med ett förändrat upplägg.

Arbetet med att ta fram nya svinekvationer påbörjades under 2013 med att 30 svenska svinslaktkroppar dissekerades i Norge för att i enlighet med EU-reglerna

i ett första steg verifiera den danska portabla tomografen. Resultatet blev lyckat och under 2014 ska 160 slaktkroppar köras genom den nu verifierade tomografen där tomografen kommer att gälla som facit vad gäller erhållen köttprocent. Ett detaljerat försöksprotokoll ska därefter godkännas av EU-kommissionen varefter de godkända ekvationerna kan tas i bruk. Ett utbyte av Autofom1 till den modernare och säkrare Autofom3 i Kristianstad planeras om allt går enligt planerna till sommaren 2014. Om HGS-utrustningarna också ska programmeras om kommer att beslutas då försöksresultaten är helt klara.

6 Tack och hej

Efter över 40 år som ansvarig för klassificeringskontrollen är det sista november 2014 dags för annan statlig inkomst och dags att lämna över till min efterträdare Arne Andersson också han husdjursagronom. Han kommer från en stad vid vätterstranden där man tillverkar många polkagrisar. Även om han inte språkar västgötska kommer han säkert klara av att hålla det svenska klassificeringssystemet på en hög europeisk nivå. Detta inte minst tack vare kunniga kollegor och framför allt alla duktiga och plikttrogna klassificerare på landets kontrollslakterier.

Hur produktionen av slaktdjur kommer att utveckla sig i framtiden är svårare att sja om. Marknaden för lammkött ser bra ut med en ökande efterfrågan från en allt större och allt köpstarkare konsumentgrupp så här kan producenterna se framåt med tillförsikt såvitt tidigare nämnda rovdjursproblematik får en långsiktig lösning. Vargar får ju skjutas om man tar dem på bar gärning och ett riksdagsbeslut har tagits om hur många vargar det är lämpligt att ha för full bevarandestatus, värre är det med hundar och tvåbeningar i samma situation. Att skjuta dessa är inte att rekommendera eller ens att tänka på. De skador dessa ställer till med berättigar heller inte till någon ersättning.

Grisproduktionen lider av en mycket tuff importkonkurrens. Den ur andra aspekter lovordade sänkningen av restaurangmomsen har i detta fall motsatt effekt om man analyserar vilket ursprung det kött som serveras på restaurang oftast har. Många åtgärder som förbättrat avelsmaterial, ändrade djurskyddskrav där man förutom att se till suggans välbefinnande även väger in smågrisarnas överlevnad i djurskyddsresonemanget, förbättrade exportmöjligheter av bland annat biprodukter till länder i Asien och investeringsstöd kan lindra situationen men när svårligen upp till de högre kostnader per kilo slaktkropp svenska slakterier har när man jämför med tyska slakterier vad gäller transportavstånd och arbetskostnader. För att produktionskurvan ska vända krävs att slakterierna kan sälja de svenska slaktkropparna till ett pris som möjliggör en betalningsnivå till producenterna som ger en långsiktig framtidstro. Det kräver troligen att produktionen minskar till ett läge där slakterierna istället för som nu grossistledet kan diktera priserna i långsiktiga kontrakt. Detta inträffar först då de kommit helt överens om att helt kunna neka en grossist svensk vara om han inte är beredd att betala ett pris som ger föreliggande led full kostnadsersättning vinst inkluderad.

För nötkött ser det på längre sikt betydligt bättre ut om man istället för att koncentrera sig på att optimera produktionskostnaderna istället utgår från vad konsumenten vill ha. Tidigare nämnda marmoreringprojekt är vällovligt sett ur den synvinkeln att man kan få ett draglok som ger gott rykte för svenskt nötkött

hos våra duktiga stjärnkockar. Sortimentet är dock begränsat då det inte går att få fram genom ungtjursproduktion som idag är den största kategorin. Även inom möjliga kategorier som stut, kviga och ko är andelen marmorerade kroppar begränsad. Dessutom är det relativt liten andel av slaktkroppen som kommer ifråga plus att foderkostnaden för att ta fram sortimentet också påverkar det pris som måste tas ut för dessa marmorerade styckningsdelar. Så även om nischen marmorerat kött bidrar till ett ökat intresse och är en väg att få ut ett merpris så är i varje fall restaurangsidan om det skulle bli fråga om större volymer inte sena att även begära in offerter på marmorerat kött från andra länder, även USA kan här komma ifråga speciellt om nya handelsavtal upprättas mellan EU och USA. Dessutom har vi i åratal skrämt konsumenten för synligt fett. Även om den fina marmorerade köttbiten efter anrättning endast innehåller någon procent fett väljer ofta konsumenten i butiken en så kallad mager korv med många gånger så hög fetthalt vilket dock inte är synligt. Det är heller ingen ide att försöka konkurrera med snabbuppfödda nöt med en än mer smaklös kycklingprodukt som har lägre produktionskostnad. Istället bör man ställa sig frågan vad vill konsumenten ha och har vi förutsättningar att producera vad konsumenten vill ha? Under förutsättning att vissa förändringar sker i hur industrin hanterar kött innan det hamnar hos konsumenten kan frågan faktiskt kunna besvaras med ett ja.

Vad vill då konsumenten ha: Ett någorlunda billigt saftigt nötkött, som är hygieniskt säkert, som har smak, har jämn kvalitet, är magert, är mörkt och har en tillagningstid på högst några minuter. Om man ser i medföljande statistiktabeller över vad som slaktas i Sverige under ett år så uppfyller den äldre tredjedelen av ungtjurar, yngre tjur, en hel del kvigor, stutar, ungtkor och kor kanske sammanlagt uppemot hundratusen slaktkroppar ovanstående kriterier under en förutsättning. Vad är då denna förutsättning. Jo att industrin kokar styckningsdelarna innan de når konsument. Med denna förutsättning och att en betydligt större andel av slaktkroppen än vad fallet är vid distribution av marmorerat kött, alltså även frampartsdelar, skulle kunna omfattas skulle konsumenten kunna erbjudas allt han önskar sig. Det kommer då bara att ta någon minut att bryna den förkokta detaljen. Konsumenten får då till ett rimligt pris en svensk smakrik, mör, mager köttbit på tallriken varje gång han varit och inhandlat svenskt nötkött. Jag kan faktiskt påstå detta efter att i södra Frankrike med tillropet Bon Appetit blivit serverad en köttbit från en fyra år gammal kampsporttjur processad och anrättad på detta sätt. Så det finns hopp om att det i framtiden ligger något i vad som blivit så populärt att säga till gästerna på svenska restauranger Smaklig Måltid. Med tanke på att vi i Sverige har stora arealer billig mark, stora arealer bra och örtrika betesmarker och skickliga, rationella producenter av vallfoder finns det goda möjligheter för att svensk nötköttsproduktion ska vända nedgången till att vi i framtiden får en ökad produktion av nötkött förutsatt att leden före konsument uppfyller alla konsumentens krav.