

Erindi til Matvælaráðuneytisins

frá Samtökum smáframleiðenda matvæla og
Beint frá býli - félagi heimavinnsluaðila

30. október 2023

Efni: Ógerilsneydd mjólk og ostar

Eins og fram kom í grein framkvæmdastjóra SSFM/BFB á [bls. 51 í Bændablaðinu](#) sem kom út fimmtudaginn 19. október 2023 og kom á [vef bbl.is](#) 26. október þá mega smáframleiðendur á hinum Norðurlöndunum framleiða ógerilsneydda osta, ógerilsneyddir ostar hafa verið fluttir inn í stórum stíl undanfarin ár, en íslenskum smáframleiðendum er óheimilt að framleiða þá hér á landi.

Þegar samtökin, í pósti til ráðuneytisins, bentu ráðherra og aðstoðarmanni hennar á greinina voru þau beðin að senda formlegt erindi til ráðuneytisins, bæði í síma og í tölvupósti. Þetta er erindið.

Parmesan og Grana Padano eru bestu og þekktustu dæmin um ógerilsneydda osta í hillum íslenskra verslana og þess ber að geta að Parmesan og Grana Padano fá ekki að heita þessum nöfnum nema osturinn sé framleiddur úr ógerilsneyddri mjólk.

Stærstur hluti osta í Evrópu með hina verðmætu PDO vottun er úr ógerilsneyddri mjólk. Flest lönd Evrópu leyfa framleiðslu ógerilsneyddra osta, þ.m.t. Svíþjóð, Noregur, Danmörk, Frakkland, Þýskaland, Holland, Belgía, Ítalía, Spánn og Portúgal. En ekki litla Ísland. Hér hafa lög um gerilsneyðingu ekki verið endurskoðuð í tæpa öld.

Ástæða gerilsneyðingar

Mjólk var fyrst gerilsneydd í Þýskalandi árið 1886. Gerilsneyðing opnaði möguleikann á því að geyma og dreifa mjólk fjær þeim stað sem dýrin voru mjólkuð. Helsta ógnin sem stafaði af ógerilsneyddri mjólk á þeim tíma voru berklar, listería og fleiri skaðlegar bakteríur sem gátu fjölgað sér hratt í þeim kjöraðstæðum sem mjólk er þegar hún er geymd og flutt langar leiðir.

Svo má nefna að aðalástæðan fyrir því að farið var að framleiða osta er sú að með því var hægt að geyma mjólk til langs tíma. Það var sem sagt ekki gert til að búa til ólíkar vörur, heldur geymsluaðferð. Þetta var fyrir tíma gerilsneyðingar. Við Íslendingar þekkjum þetta í gegnum súrmatinn.

Gjörbreyting í vinnsluaðferðum

Árið 1933 var sett í lög hér á landi að gerilsneyða skyldi alla mjólk. Síðan þá hefur orðið gjörbreyting á eftirliti, vinnslu- og geymsluaðferðum, enda þekkingin, reynslan, tæknin og aðferðafræðin orðin allt önnur í dag en hún var á fyrri hluta síðustu aldar.

Listería er þekkt vandamál í reyktum og gröfnum fiski, en hann er samt ekki bannaður. Í staðinn er viðhaft virkt eftirlit með ítarlegri áhættugreiningu, gæðakröfum, reglulegum sýnatökum og fleiru. Hvers

vegna á það sama ekki við um osta? Sér í lagi þar sem slíkt eftirlit er þegar til staðar með ostaframleiðslu úr gerilsneyddri mjólk.

Sælkerahandverk frá smáframleiðendum

Gerilsneydd og fitusprengr mjólk hefur tapað mikilvægum gerlum og ensímum sem eru bæði mikilvæg fyrir heilsu okkar - og til að ostagerð heppnist vel. Þegar ostur er gerður úr ógerilsneyddri mjólk er þessum ensímum og gerlum bætt út í blönduna.

Framleiðsla ógerilsneyddra osta er nýsköpun „gourmet“ afurða þar sem betri nýtni næst úr hráefni sem hefur meiri karakter og þar sem hefð er sköpuð og endursköpuð. Ostur er gerður úr aðeins þremur hráefnum; mjólk, ostahleypi og salti, en samt eru til yfir 2.000 gerðir af osti í heiminum sem allir hafa ólíkt form, lit og bragð. Gerjaðir ostar hafa svo valinn geril að auki.

Framleiðslan byggir oft en ekki á einhvers konar sérstöðu, til dæmis gömlu handverki sem hefur verið framleitt manna fram af manni, á sama bæ, eftir sömu uppskrift. Víða í Evrópu hélt handverkið áfram eftir að gerilsneyðing var innleidd, þó stærrí aðilar sem voru langt frá uppruna mjólkurinnar færu að framleiða osta úr gerilsneyddri mjólk.

Þessar ólíku framleiðsluaðferðir hafa því fengið að vaxa og dafna samhliða. Hér á landi lagðist handverkið hins vegar einfaldlega alveg af og hefðir töpuðust; en margar gerðir af ógerilsneyddum ostum voru framleiddar í lok 19. aldar, til dæmis í fyrsta landbúnaðarskóla landsins í Ólafsdal.

Endurskoðun regluverksins

Við endurskoðun regluverksins í kringum gerilsneyðingu mjólkur hér á landi er upplagt að byrja á ostagerðinni því verkunarferillinn er langur. Eftir þrjú mánuði er gerlafjöldinn kominn í jafnvægi og hægt að mæla, án vandræða, hvort óæskilegar bakteríur séu í afurðunum. Þar að auki færi það ekki á milli mála, því ef skaðlegar bakteríur eru í mjólkinni sem osturinn er gerður úr, myndu þær fjölga sér ótæpilega á vinnslutímanum og eyðileggja ostinn.

Hafið í huga að í regluverki ESB er svigrúm til að hafa sveigjanlegri reglur um innlenda smáframleiðslu sem fer eingöngu á heimamarkað. Þesskonar framleiðsla byggir oft en ekki á einhverri sérstöðu, t.d. gamalt handverk, gert manna fram af manni, á sama bæ, eftir sömu uppskrift o.s.fr. Það þýðir í raun að þegar framleiðslan er svona lítil, þá er önnur framleiðsla í landinu til að anna heimamarkaði og sú framleiðsla er þá bundin af regluverki ESB og þær reglur eru eins í öllum löndum. **Til að draga úr þeim óþarfa klafa sem innlend matvælaframleiðsla er undir er brýnt að Matvælaráðuneytið setji landsreglugerð um framleiðslu matvæla sem, eins og áður segir, ykkur er fullkomlega heimilt samkvæmt regluverki ESB.**

Gagnlegar upplýsingar frá Slow-Food: <https://www.fondazione Slow Food.com/en/our-themes/biodiversity/monitoring-biodiversity/european-raw-milk-cheeses-and-pdo/>

Hér er það sem skal rannsaka í ógerilsneyddri mjólk:

<https://www.eldrimner.com/core/files/Anlysparameterar.pdf>

Hér er smávegis um osta í Noregi en þar kemur fram að það megi framleiða osta úr ógerilsneyddri mjólk ef þeir hafa verið lageraðir í 60 daga fyrir sölu: <https://osteperler.no/ost-og-trehyller/?lang=no>

Hér er evrópureglugerðin, á sænsku, allt um hrámjólk er að finna á bls. 74 og 75 undir M3: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20221208&qid=1673429725120&from=SV>

Hér eru drög frá 2016 um um (1.) breytingu á reglugerð nr. 851/2012 um mjólkurvörur: <https://island.is/reglugerdir/nr/1201-2016> til að sýna að þetta hefur verið reynt en fór ekki lengra.

Á fundi framkvæmdastjóra SSFM/BFB með forsvarsmönnum Mjólkursamsölnunnar árið 2016 (þá í öðru hlutverki) var meðal annars rætt um möguleikann á því að bjóða upp á ógerilsneydda mjólk. Á þeim fundi kom fram að ferlið í dag frá mjólkun kúa þar til mjólkinn er komin í neytendapakningar væri svo hreint og lokað að það væri raunverulegur möguleiki á að sleppa gerilsneyðingu og treysta á sýnatökur. Aðilar voru einnig sammála um að því minna sem hráefni væri unnið því betra, þ.e. að mjólk er hollari og næringarríkar ef hún er hvorki gerilsneydd né fitusprengd. [Hér](#) er ein af mörgum greinum þar sem farið er yfir það.

Er eftir einhverju að bíða?

Matvælaráðherra, Svandís Svavarsdóttir, eigum við ekki að einhenda okkur í þetta?

Í því samhengi er engin ástæða til að „finna upp hjólið“. **Við leggjum til að byggt verði á sænskum reglum en Svíar hafa mikla reynslu af heimavinnslu matvæla, þ.m.t. ógerilsneyddra osta.**

Í þeirri vinnu er gott að vera í sambandi við Sofía Ágren (sofia@eldrimner.is) hjá hinu sænska [Eldrimner](#) en hún er sérfræðingur í ostagerð. Við bendum einnig á hina frönsku Pascale Baudonnel (pascale@ystebui.no) sem býr í Noregi og þekkir þessi mál best. Hún þekkir nokkuð vel til Íslands og allt regluverkið á Norðurlöndum.

F.h. Samtaka smáframleiðenda matvæla og Beint frá býli,

Oddný Anna Björnsdóttir

Framkvæmdastjóri

869-7411

ssfm@ssfm.is / beint@beintfrabyli.is

ssfm.is / beintfrabyli.is