

NYHETSBREV 1 - JANUARI 2025

Vi har inte bara firat in det nya året och haft en höst med enorma skördar på många håll. Förra veckan kom också beskedet om att EU godkänner gårdsförsäljning i Sverige!! Det händer mycket nu!!

Mustrådet

Vill du vara med och påverka framtiden för svensk must? Nu startar Mustrådet i föreningen som ska rådge styrelsen och driva frågor kring musten som alkoholfri dryck, kvalitetsfrågor m.m. Vi behöver deltagare från alla delar av Sverige! Speciellt viktigt att vi jobbar vidare med att lyfta äppelmust i en tid då alkoholfri dryck går starkt fram på marknaden. Första mötet blir tisdagen den 28 januari kl 19:30

Anmäl dig till Martin Faiss på martin@faiss.com

Gårdsförsäljning

Goda nyheter som vi väntat länge på!

Nu i veckan kom då information från EU som öppnar upp för att Sverige kan gå vidare med regeringens förslag om gårdsförsäljning. Innan det är definitivt klar ska det testas av EU-rätten. Arbetet för både oss i föreningen samt de inblandade myndigheter kommer nu ta fart. Vi är, genom Elisabeth Knöppel, med i en referensgrupp där Folkhälsomyndigheten har utsett oss som remissinstans bjudit in till diskussion om hur dessa regler ska hanteras rent praktisk. Nya föreskrifter och regler behöver tas fram. Ett första möte är planerat till slutet av januari 2025.

Vi bjuder in till flera intressanta Webinarium!!

1. Det Norska Ciderundret

Den 28 januari kl. 19:00 berättar norska cidermakare från **Hardanger** om hur de byggt upp en framgångsrik ciderproduktion och marknad för norsk cider. Idag tränger norsk cider undan importerad Prosecco och Champagne på Vinmonopolet! Vad bygger deras framgångsrecept på? Vilka lärdomar kan vi i Sverige dra av detta? Om du vill veta det, anmäl dig till Martin Faiss på martin@faiss.com senast den 27 januari.

2. Gårdsförsäljning

Den 13 februari kl 19:00 anordnar vi ett webinarium om Gårdsförsäljningen och vad den innebär för dig som är ciderproducent. **Brent Miles-Wagner från Brown Hat Consulting** kommer att vara med och prata om marknadsstrategier i förhållande till de möjligheter som gårdsförsäljningen innebär. Anmäl dig till Martin Faiss på martin@faiss.com senast den 12 februari.

3. Kvalitetsproblem i äppelmustproduktion

Den 18 mars kl 19:00 bjuds du in och kan ställa frågor om allt från pressning, klarning, filtrering och pastörisering till förpackning. **Kimmo Rumpunen, SLU** svara på dina frågor. Skicka gärna in frågor på förhand till eknoppel@gmail.com
Anmäl dig till Martin Faiss på martin@faiss.com senast den 17 mars.

SVENSKA *Must & Cider* — PRODUCENTER —

4. Destillera Cider

Den 27 mars kl 19:00 berättar **Claes Wernersson** om vad du skall tänka på när du fermenterar cider som sen skall bli destillerad samt om grunderna i destillering. Claes har tidigare drivit Qvånum Mat & Malt, är verksam i Svenska Dryckesakademin samt en nestor inom svensk destillering. Claes delar med sig av sina erfarenheter och ger oss möjlighet att ställa frågor.

Anmäl dig till Martin Faiss på martin@faiss.com senast den 26 mars.

5. Smaksätta äppelmust

Den 8 april kl 19:00. Äppelmust lämpar sig utmärkt som bas i drycker smaksatt med andra juicer, kryddor och örter. **Katarina Holmberg, Norrtälje Musteri** har länge framgångsrikt jobbat med olika smaksättningar i äppelmust. Katarina ger tips och råd samt berättar om sina egna erfarenheter.

Anmäl dig till Martin Faiss på martin@faiss.com senast den 7 april.

Nya medlemmar

Vi välkomnar följande nya medlemmar till föreningen:

- Ciderbruket AB i Norrtälje
- Smakgården AB i Hälleforsnäs
- Gotlands Fukt Kåbbe Gård
- Berglöfs Musteri AB i Kungsbacka

Vi är nu 64 medlemsföretag plus fem stödmedlemmar. Fler är på väg in. Vi har också ett utbytesmedlemskap med Sörmlandsäpplen. Vi är väldigt glada för att föreningen växer. Ju större vi blir desto mer inflytande kan vi få. Tipsa gärna andra must- och ciderproducenter att gå med i föreningen. Intresseanmälan görs via vår hemsida, www.svenskmustocider.se

Svenska Dryckesfestivalen 7-8 februari

Den här festivalen vill du inte missa! SMCP är samarbetspartner till svenska dryckesfestivalen. Det är ett initiativ för att lyfta och synliggöra svensk kvalitetsdryck. Flera av föreningens medlemmar är engagerade och kommer att finnas på plats. Per Styregaard är moderator på scen för cider och det kommer att finnas möjlighet till både provsmakning och många intressanta diskussioner.

[Svenska Dryckesfestivalen - Stockholm](http://www.svenskmustocider.se)

Ciderutbildningen gick av stapeln 12-17 augusti 2024

Vi är väldigt stolta över att vi under en vecka i varma augusti 2024 i Kivik genomförde den första fördjupade ciderutbildningen i Sverige. Den föll mycket väl ut och en ny kurs kommer att genomföras i augusti 2025. Mer information kring anmälan till den kommer.

Till utbildningen togs faktablad fram som är tänkta att fungera som en verktygslåda för ciderproducenter. Dessa finns fritt tillgängliga på vår hemsida, [Fakta om cidertillverkning - Svenska Must & Ciderproducenter](http://www.svenskmustocider.se)



SVENSKA *Must & Cider* — PRODUCENTER —

Kunskapsmaterial kring must

Vi vill samtidigt slå ett slag för det kunskapsmaterial som vi också har kring must och mustproduktion på vår hemsida. Där finns både videopresentationer och utbildningsmaterial att ta del av, [Att beskriva kvalitet i äppelmust](#)

Äppelhelgen i Kivik 28-29 september 2024



Kiviks Musteri bjöd in föreningens alla medlemmar att sälja sin egen must i deras musttält under Äppelhelgen i september. Där arrangerades mustprovning och mustförsäljning för besökarna. För 20 kr köper besökaren ett glas och får gå runt och smaka av alla mustsorterna som sen kan köpas direkt på plats. Fyra medlemmar från SMCP var med och det var ett mycket välbesökt arrangemang som gav stor försäljning till mustproducenterna. Tack Kiviks Musteri!

Cider-SM 2024 tillsammans med Svenska Ciderfrämjandet

Cider-SM för år 2024 gick av stapeln 8 november på Spritmuseet i Stockholm. Det var många av våra medlemmar som vann priser, vilket är glädjande. Stort grattis till er!

Det var första året vi som förening var med som medarrangör tillsammans med Ciderfrämjandet. Vissa förändringar infördes, bl.a. en utökad jury. Vi gör nu en utvärdering av arrangemanget och ser över fortsatta förslag på förändringar. Tack Johanna på Köpings Musteri och Niklas Hallman på Rudenstam för allt er hårda arbete runt arrangemanget.



EU-kommissionens förslag till ny ordning för cider och perry

Det pågår ett arbete inom EU om en ny marknadsordning för cider och perry. Vi som förening fick i sista stund reda på detta arbete och fick en dag på oss till deadline för yttrandet att inkomma med synpunkter. Den handlar om förslag på både Cider och Perrys innehåll, men också kring märkning av råvarans ursprung, sammansättning, tillsatser och kvalitativa tillverksmetoder på etiketten. I december kallade Livsmedelsverket till ett möte där bl.a. SMCP och Livsmedelsföretagen var representerade. Efter ganska heta diskussioner öppnade både Livsmedelsverket och Landsbygdsdepartementet för att vi behöver diskutera möjligheten för en ny lagstiftning/marknadsordning för cider – vilket är en mycket positiv signal. Något SMCP kommer att jobba vidare med tillsammans med LRF Lokal Mat & Dryck.

För att vi skall kunna arbeta effektivt kring frågor runt en ny marknadsordning för Cider och Perry behöver vi som förening besluta om en definition som vi kan stå bakom. Hittills har vi lutat oss mot den definition som Ciderfrämjandet tagit fram. Vi kommer att påbörja det arbetet under 2025 och bjuda in till dialog.

SVENSKA *Must & Cider* — PRODUCENTER —

Differentierad alkoholskatt

Det blev ingen differentierad alkoholskatt för andra än för ölproducenter. Föreningen fick väldigt sent under sommaren reda på att finansdepartementet arbetade med frågan vad gäller småskaligt producerad öl. SMCP skickade in ett yttrande, kontaktade riksdagsledamöter i skatte- och finansutskottet samt att ett PM skickades till finansministern från LRF med uppmaning om att även inkludera cider. Vi kommer dock att driva frågan vidare tillsammans med LRF under året.

Odlingsgruppen ERFA-grupp

Vi vill påminna om föreningens odlingsgrupp där vi diskuterar allt kring odling av äppelträd. Gruppen tog höstledigt, men startar upp igen under februari. Vill du vara med och diskutera äpplen och odling, hör av dig till Martin Faiss på martin@faiss.com



Nya svenska cideräppelsorter - deltagardriven utvärdering

Nu har du som också odlar äpplen chans att vara med att utvärdera de nya svenska cideräpplena. Kimmo Rumpunen, som är ansvarig för den svenska äppelförädlingen, har uppförökat helt nya korsningar av cideräpplen som nu är redo att utvärdera. Om du vill vara med så skall du ha möjlighet att plantera minst 20 plantor i din odling som du sen tillsammans med Kimmo utvärderar under ett antal år. Du får självklart använda frukten i din produktion. Om någon av sorterna visar vara odlingsvärd så har du möjlighet att namnge den. Projektet vill gärna ha in odlare från olika delar av landet så att vi får ett så brett geografiskt försöksområde som möjligt avseende t ex klimat.

Är du intresserad av att vara med så hör av dig till Kimmo Rumpunen kimmo.rumpunen@slu.se

Tips på webinarium via Eldrimner

Ett tips för er som är i startgroparna att sälja era produkter genom Systembolaget. Eldrimner anordnar ett webinarium 11 mars om hur man går tillväga. Det är kostnadsfritt och du hittar mer information på deras hemsida eller genom denna länk

[Så säljer du drycker via Systembolaget](#)

White Guide

Vi har tidigare tipsat er medlemmar om att anmäla era events och separata evenemang till White Guides eventkalender. Vi vill bara påminna om denna möjlighet att gratis marknadsföra alla sina officiella evenemang. För mer information och hur du går tillväga, gå in på [Upplev lokal mat och dryck i Sverige med White Guide](#)

Årsstämma för 2024

Föreningens årsstämma för verksamhetsåret 2024 kommer att hållas under april månad. Har du en motion att lämna in, gör gärna det redan nu till info@svenskmustocider.se



SVENSKA *Must & Cider* — PRODUCENTER —

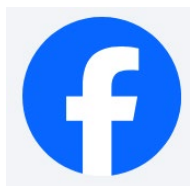
Must SM

Must-SM på 2024 års äppelskörd kommer som förra året att gå av stapeln under våren. Vi återkommer med mer information kring detta arrangemang.

Facebook och Instagram



Om du inte redan gått med i våra SoMe-kanaler så gör gärna det. På Instagram finns en extern sida som heter: **svenskmustocider**



På Facebook finns en publik sida som heter **Svenska Must- och Ciderproducenter**. Där finns även en som är intern som bara är öppen för medlemmar: **Svenska Must- och Ciderproducenter – Internt**

Vår interna sida är bl.a. ett forum att skapa kontakt med andra medlemmar inom föreningen. Där kan du ställa frågor, efterlysa eller sälja utrustning, efterfråga och skapa samarbeten, få information osv. Vi finns för varandra!

Gå in och be om att få gå med i dessa kanaler så lägger vi till dig direkt!

Stafett

Vi har också under hösten startat en "stafett" i vår interna Instagramkanal där alla vi 64 medlemmar ska få möjlighet att presentera oss för varandra. Får du stafettpinnen av en medlem (taggad) hjälper vi dig med en instruktion om hur du själv kan skriva inlägget samt hur du för stafetten vidare till en annan medlem. Det är fantastisk roligt att läsa om allas produktion, anläggningar eller varför ni finns m.m.

Era mejladresser

Vi skickar information till alla er medlemmar på den adress som ni uppgett att ni vill ha information till. Om ni har fler personer inom ert företag som bör få dessa mejl, meddela oss på info@svenskmustocider.se så lägger vi till dem i utskicken. Om du även vill att fakturorna går till en specifik mejlkorg behöver vi få den informationen.

Vi önskar er en skön januari!
Styrelsen