

Att samla sprängticka

Innehåll

Övrigt om sprängticka, tillstånd och hur man plockar	2
Renlighet	2
Identifiering av sprängticka	3
Hur man avlägsnar sprängtickan från trädstammen	4
Endast från ett levande träd!	5
Rengöring	5
Torkning och delning:	6
PACKNING OCH LAGRING	8
A. Enhetlighet	8
B. Packning	8
C. Lagring	8
D. Märkning	8
Kommentar om kvalitetskrav:	8
Kvalitetskraven i de efterföljande produktionsleden kan variera och ska bestämmas före plockning.	8

Övrigt om sprängticka, tillstånd och hur man plockar

Sprängticka är en svart, ojämn och vårtig **utväxt** som formats på trädets sida, orsakad av den vanliga rötsvampen sprängtickan (*Inonotus obliquus*) som förekommer i hela Finland hos lövträd, särskilt björk. Den kommersiella insamlingen inriktar sig på sprängtickan som formas på glas- och vårtbjörken.

Sprängtickan växer långsamt 10-20-30 år och det finns skillnader i tillväxthastigheten beroende på området och marken samt träden.

Odlingsmetoden för sprängtickan har utvecklats för att säkerställa en hållbar utveckling. Metoden är relativt ung och det förväntas skörd från odlingarna. För odling rekommenderas underproduktiva björkdungar som ger markägaren den bästa tilläggsinkomsten.

Sprängticka används globalt som till exempel te och i kosttillskott och kosmetika tack vare föreningarna den innehåller.

För att plocka sprängticka behövs **markägarens samtycke**. Det är **inte tillåtet att plocka sprängticka med stöd av allemansrätten** eftersom sprängtickan växer på ett sådant sätt att det inte är typiskt att plocka den utan att skada trädet. Det är inte tillåtet att plocka sprängticka på naturskyddsområden.

Renlighet

Sprängticka plockas endast från **rena områden**, exempelvis tillräckligt långt från vägar och fabriksområden. Vid plockning ska det lämnas ett **dammavstånd på minst 100 meter från huvudvägarna** och **för mindre sidovägar varierar dammavståndet beroende på förhållandena 10-50 meter**). Om till exempel en liten skogsväg inte dammar och växtligheten vid väggkanten är tät (binder damm) och det inte går att upptäcka damm kan man plocka produkten ca 10 meter från vägen. Vid byvägar och vägar som dammar kraftigt är skyddsavståndet ca 50 meter, även längre vid behov. Sprängticka bör inte plockas vid områden där det använts bekämpningsmedel. En tillräcklig skyddszon (t.ex. 10 m) bör lämnas vid kanterna av konventionellt odlade åkrar. Det rekommenderas inte att plocka sprängticka vid gårdsplanen.



Sprängticka plockas alltid med rena händer samt med **rena handskar, behållare och verktyg. Sprängticka samlas i en ren, livsmedelstålig korg eller i en luftig livsmedelstålig säck (nätsäck)**, plastpåsar eller soppåsar eller dylikt får inte användas. **Plockaren får inte använda insektsskyddsmedel eller liknande kemikalier som kan hamna i de samlade naturprodukterna via beröring.** Man skyddar sig från insekter genom klädseln.



Identifiering av sprängticka

Sprängtickan är alltid svart på utsidan, ojämn och osymmetrisk och klumpar av sprängticka förekommer på trädstammen i olika höjder.



Det är enklast att hitta och plocka sprängticka när det inte finns blad, huvudsakligen under våren eller hösten.

Hur man avlägsnar sprängticken från trädstammen

Man avlägsnar sprängticken från levande träd med **hjälp av en yxa och en kniv** samt undviker att det kommer med träsubstans och näver och bark.





Motorsåg bör inte användas vid avlägsning på grund av bland annat spridning av avgaser och eventuell olja.

Om sprängticken växer högt rekommenderas det att använda stolpskor och sele (hjälm), det är sällan möjligt att använda en stege. Man bör hålla reda på arbetsergonomin och **arbetssäkerheten**. Det är t.ex. bra att arbeta med en partner, ha med sig en GPS-navigator och mobiltelefon med reservströmkälla samt informera andra var man rör sig.

Endast från ett levande träd!

Man bör inte plocka sprängticka från ett dött, fallfärdigt träd. Sprängticken bör vara **fast** med normal färg och doft. Det får inte förekomma främmande smaker eller lukter, mögel, **träsubstans, näver eller andra främmande växtdelar, rester av insekter eller struktur som smulas för hand.**



Rengöring

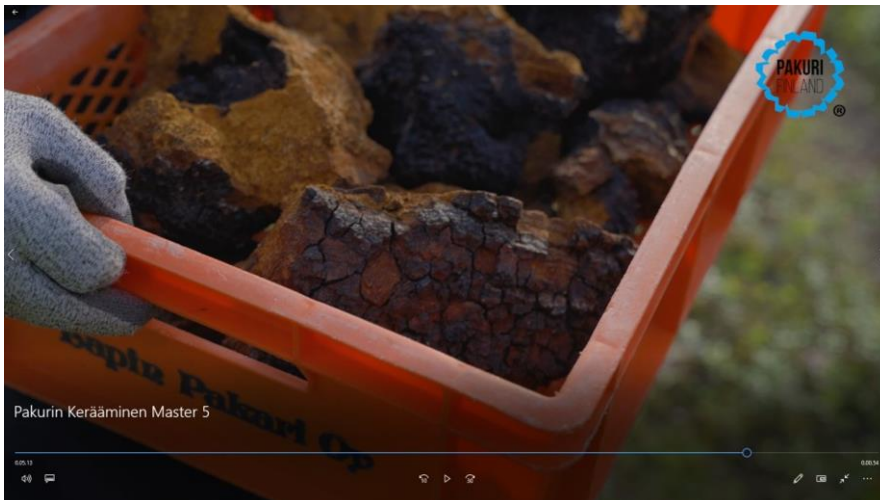
Förbehandling i samband med plockning avlägsnar bark, träsubstans och den vita maltosdelen. Den svarta ytan ska inte avlägsnas. Sprängticka som växer nära markytan bör kontrolleras noggrant och **sprängticka som vidrör marken bör inte plockas.**

Sprängticka ska inte fraktas eller förvaras på en plats där främmande smaker eller lukter kan fastna. Sprängtickan ska frysas eller torkas samma dag som den plockats.



Torkning och delning:

- Lämpliga, hygieniska utrymmen.
- Torkningstemperatur 45-60 C.
- Rengöring av torkaren (redovisning, självkontroll...)
- Bör frysas ner när de är färska.



Använd livsmedelstålågor t.ex. champinjonslådor, bagerilådor eller dylikt, inte planteringskrukor eller planteringslådor för trädplantor. Frakt och förvaring får inte ske på ett ställe där det kan fastna främmande smaker eller lukter. **Förvaras i torra och luftiga, lämpliga, hygieniska utrymmen under 50 grader eller enligt köparens kvalitetskrav.**

Delning, bitstorlek

Om sprängticken inte fraktas färsk direkt till köparen bör sprängticken antingen frysas eller delas och torkas. Ca 5 x 5 cm bitar, delas eller sågas med rena verktyg som används endast till detta, torkning i låg temperatur min. +40C, max. +60C. Det är viktigt med effektiv luftcirkulation vid torkning.

Tillåten luftfuktighet % vid leverans till efterföljande produktionsled.

Ändamålet för fuktigheten är under 20 % Rh, då har vikten minskat en tredjedel eller hälften (30-50 %) av den färska sprängtickans vikt. Många av de efterföljande produktionsledens producenter köper sprängticken färsk och torkar den själva för att säkerställa en korrekt process. (Obs: mikrober och renlighet...)
En fuktighetsmätare är bra att ha när plockaren själv torkar för att kontrollera utöver vägning.



För att mäta fuktigheten i bitar av sprängticka kan man använda en "virkesmätare", malen sprängticka mäts med en mätare man använder för att mäta fuktigheten i spannmål som är försedd med en särskild sensor.

Efter torkningen vakuumpförpackas eller lagras sprängtickan lufttätt och skyddat från fukt.

PACKNING OCH LAGRING

A. Enhetlighet

Innehållet i varje paket bör vara enhetligt. Sprängtickan ska vara av samma ursprung och kvalitet i varje förpackning. Innehållet som syns i förpackningen ska representera hela innehållet. Insamlingsplats, plockare och tidpunkt ska ingå i märkningen.

B. Packning

Sprängtickan ska packas så att produkten är ordentligt skyddad.

Materialen som används inuti förpackningen ska vara nya, rena, livsmedelstålga och av sådan kvalitet att de inte orsakar yttre eller inre skador på produkten. Märkningar och i synnerhet de som görs på papper och med stämpel är tillåtet endast med förutsättning att trycket eller limmet är utfört med giffri färg eller lim.

I förpackningen får inte finnas främmande föremål eller medel.

C. Lagring

Fryst <← 18 grader celsius eller:

Vakuumpförpackat efter torkning.

Sprängtickan ska förvaras fri från fukt, hetta och direkt solljus i jämn rumstemperatur (18-22 °C).

Vid behov kan temperatur- och luftfuktighetsdataloggrar användas för verifiering (t.ex. HOBO).

D. Märkning

Följande information bör finnas på varje förpackning på samma sida, läsbart och slitstarkt skrivet samt synligt från utsidan:

- Namn på produkten om produkten inte syns
- Kvalitetsklass
- Plockarens, tillverkarens, packarens eller försäljarens namn eller firmanamn och adress
- Ursprungsland eller ursprungsområde, det rekommenderas att ange namnet på odlingsområdet eller det nationella namnet, namnet på regionen eller namnet på platsen.
- Odlingsregistrets referensnummer (Pro Pakuri ry eller annat odlingsregister).
- Innehållets mängd g/kg och fuktighet %Rh.

Kommentar om kvalitetskrav:

Kvalitetskraven i de efterföljande produktionsleden kan variera och ska bestämmas före plockning.

I PRODUKTDEFINITION

Gäller torr och delad / våt och hel, vild sprängticka (*Inonotus obliquus*).

II KVALITETSKRAV

Syftet med instruktionerna är att definiera kvalitetskraven och klassificeringen av sprängticken vid mottagningskedet av skörden och efter rengöring, delning och torkning.

A. Minimikrav

Sprängticken bör vara: fast med normal färg och doft

Sprängticken får inte ha:

främmande **smak eller lukt**

mögel

träsubstans eller andra främmande växtdelar

smulig struktur

B. Klassificering

III FELMARGINAL

I varje leveransparti tillåts kvalitetsbrister på sändningar av produkter som inte uppfyller kvalitetskraven på följande villkor:

5 % av vikten tillåts xxxxxx som inte uppfyller kvalitetskraven, praktiskt taget fria från skräp, näver etc.