

Tilsynet ingen kunne slåst mot

Telefonen ringjer, og ringjer og ringjer.....

-Hallo, Atle her.

-Ja, dette er som ringjer frå Næringsmiddeltilsynet for indre Sunnmøre. Er det rett at det skal etast mykje kaker i Velledalen komande helg..?

-Ja, det er ny Kakeetarfestival 6.april (2003).

- Har de søkt?
- Søkt.....neeei..., må vi søkje då ?
- Ja, de må søkje. Eg skal sende søknadspapir omgåande. Fyll dei ut med ein gong og returner dei hit!

Gullegg. Hm... Kva var dette for noko. Eitt år tidlegare var det ikkje fritt for at kvinner og menn i VIL-leiinga (Kristin Grebstad, Sølvi Sæther, Sissel Hansen, Torhild Skogvold, Nils Skylstad, Pål Rune Fet, Ove Skylstad og underteikna) både slo seg på brysta og gnei seg i skjegget over suksessen med den fyrste festivalen. Her hadde vi lagt reine "gulleget" av eit arrangement, ei sosial samling for unge og gamle som skulle gi trivsel i nedslagsfeltet i årevis...., trudde vi. At idéen vart unnfanga i ein fjøs på Hole ei tidleg morgonstund kunne då umogleg vedkome Næringsmiddeltilsynet for indre Sunnmøre.

Lettbederveleg mat. Den 4.april, to dagar før arrangementet, kom svaret. Sitat:

"Med heimel i Lov om tilsyn med næringsmidler m.v. av 19. mai 1933, med tilhøyrande forskrifter, godkjenner Næringsmiddeltilsynet for indre Sunnmøre servering av kaker, fromasjer, puddingar, lefse og søst i Velledalen grendahus, arrangør Velledalen IL v/Atle Hole, den 06.04.2003".

Vi kunne puste letta ut. Men der stod mykje meir. Mellom anna:

"Kremkaker er lett bederveleg mat og skal i **hovudsak** lagast i godkjende kjøkken".

"For ettertida ber ein arrangørane ta kontakt med Næringsmiddeltilsynet i god tid for å sikre hygienisk trygge produkt".

Festivalen gjekk så det susa. Andrine Flemmen var heidersgjest, det var kakepynting på scena, grotesk kappeting av marsipankake og stort kakebord til allmen nyting. MEN: Kakene var laga i heimane til folk, og ikkje i godkjende kjøkken.

Himla oppstyr. 28.mars 2004 skulle den tredje festivalen arrangerast, og vi søkte i god tid (18.01) slik vi var pålagd. Vi venta spent på svaret. 23.02.04 kom det. Næringsmiddeltilsynet, som no hadde vorte til Mattilsynet, sa at vi kunne arrangere, men vi måtte oppfylle ei liste på sju punkt, mellom dei:

"Produksjon av lett bedervelege produkt (t.d pynting av kremkaker) **skal kun skje** i lokale som er godkjent etter næringsmiddelova for slik drift".

Dermed var vi i eit dilemma. Vi kunne arrangere, men kakene kunne ikkje pyntast i heimane. Og det vart eit himla medieoppstyr med innslag i riksdekkande fjernsyn, lokal-, distrikts- og riksaviser (Nationen). Som arrangør heldt vi oss relativt rolege. Alle som skulle levere produkt vart informerte om Mattilsynet sitt vedtak, men ingen vart pålagd å nytte godkjende kjøkken. Vi passa oss dessutan vel for å vere altfor harde i kritikken av Mattilsynet.

Kaker erstatta av sild. Arrangementet gjekk bra. Men nedgangen i besøkstalet var klar og smerteleg. Ikkje berre på grunn av Mattilsynet. Førehandssal av billettar slo truleg òg ut i negativ lei.

I etterkant av dette tredje etargildet, kom ei namnlaus ”ytring” i Sykkylvsbladet som sa at arrangøren ikkje hadde retta seg etter Mattilsynet sine pålegg. Då vi samla oss til styremøte, var det galgenhumoren som rådde. Vi visste vi hadde tapt. Vi korkje kunne, eller ville, slåst med dei. Men vi kunne finne på noko anna som folk likte.... Og slik vart det. Året etter vart Kakeetarfestivalen avløyst av Den Store Sildedagen.

Atle Hole

PS. Folk må for all del ikkje vere redde for å kome til Velledalen for å ete kaker. Ingen andre arrangement, eksempelvis 17.mai og Førjulsmesse, er omfatta av tidlegare siterte paragrafar. Her finst utelukkande trygge produkt, og dei kan som kjent produserast kvar som helst. God appetitt !