



Norsk Gardsost

Landsdekkande organisasjon for bevaring og vidareutvikling av norske tradisjonar for lokal handverksmessig foredling av mjølk

Lesja, 24/2-2011

Deres ref 201001425-/GDH

Til LMD

Høyring om kvoteordninga for mjølk

Norsk Gardsost har følgande generelle innspel:

- Det opplevast rettferdig at fordelinga ved kjøp av kvote frå staten ikkje lenger vil vera etter kor stor grunnkvote ein har, men etter kor mykje ein har søkt om.
- Me tviler på om ein med såpass uregulert kvotesalg/utleie inttil 400 000 l mjølk som det no blir lagt opp til, klarer å bevare ein ”variert bruksstruktur”.
- Ordning med privat omsetning av kvotar gjev lett høge prisar og mykje pengar ut av mjølkeproduksjonen
- Særleg for geitmjølk er omsetningsregionane så store at det lett kan føre til sentralisering av produksjonen og därleg distriktpolitikk

Innspel om dei delane av kvoteordninga som særleg berører vår bransje:

§6, §7 og Vedlegg 1

Omrekningsfaktorane i vedlegg 1 samsvarer ikkje alltid godt med mjølkemengda som faktisk går med til dei ulike ostetypane. Det eksisterer mange reseptar og variantar av lokalt foredra mjølkeprodukt i dag, og faktisk mjølkesforbruk per kg ost blir bestemt både av den lokale oppskrifta/blandingsforhald, og endeleg tørrstoffinhald i produkta. I tillegg er det mange produkt som ikkje er dekt av tabellen. Mjølkeprodukt som blir bruka i servering på garden fell heilt utafor, om ein ikkje lagar omrekningsfaktorar for selte porsjonar med alskens rettar. Særleg for geitmjølk kan dette gje store økonomiske utslag, i både retningar. Ein tabell med omrekningsfaktorar vil aldri gje rett bilet av mjølkesforbruket.

Om ein i staden rapporterer inn mjølkesforbruk (som uansett blir notert i loggbok for produksjonen), vil det gje mykje rettare grunnlag for å berekne tilskot og avgifter.

§8

Vi synast det er svært positivt at det blir opna for at ein kan selje delar av kvoten. Om ein vil starte lokal foredling, gjev dette høve til å frigjere kapital frå kvotesal, og samstundes ha høve til å levere noko mjølk til meieriet.

Med helsing

Sigurd Avdem

Sigurd Avdem, leiar