



Norsk Gardsost

Organisasjon for vern og vidareutvikling av norske tradisjonar for lokal, handverksmessig foredling av mjølk.

Undredal 13.12.04

Til det Kongelige Landbruks- og Matdepartementet.

Høringssvar frå Norsk Gardsost om endringar i forskrift om kvoteordninga for mjølk.

Først vil me klage på kort høringsfrist. Skal ein gje eit gjennomarbeida svar, er det mykje arbeid som tek tid: Informasjon må skaffast til veges, sendast styret, det tek tid å få svar, så må ein forfatta et forslag som så må vurderast på møte. Me ber om at 6 vekers høringsfrist heretter vert respektert.

§2 Omrekningsfaktorar:

Me ser at våre synspunkt er forsøkt teke med i dei endringane som er gjort, og det er jo positivt, men resultatet er framleis for dårleg, og me kan ikkje sjå oss nøgde med det.

Først vil me påpeike svakheitene i det foreslegne, så foreslå alternative omrekningsfaktorar, og tilslutt presentere vårt forslag til den beste løysingen:

A-Kommentarar til dei nye omrekningsfaktorane:

- Produktgruppe 1: Den høgaste omrekningsfaktoren er 11 liter for ost. Det er produsentar som brukar 13 liter per kg brun geitost. Desse produsentane mistar 2 liter mjølk per kg i tilskot. For ein produsent i sone D som t.d. kokar 3,5 tonn brun geitost i året, vert tapet på årsbasis ca. 16.240.- kr, heilt urettvist. Denne faktoren er heller ikkje høg nok for dei faste og dei vellagra kvitostane (høg tørtstoffinnhald og lagervinn)
- Produktgruppe 2: Halvfast brunost eksisterer ikkje som produkt. Derimot er det ein del produsentar som brukar all fløyten + ein del mjølk i brunosten og kjem ned på eit mjølkebehov per kg ost på 8-9 kg. Men brunosten deira er like fast som den over og ingen kjem til å bruke denne faktoren. T.d. ein geitostprodusent som eigentleg har ein faktor på 8 men brukar faktor 11 som er den som best beskriv hans produkt vil få 3 liter eller 7 kr meir per kg enn det han rettmessig skulle hatt. Med ein produksjon på 3,5 tonn vert det 24.500 kr for mykje i året. Omrekningsfaktorsystemet oppmuntrar til mjølkeinnblanding i brunost for å få ned det reelle mjølkeforbruket per kg brunost. På den måten kan ein få opp omrekna mjølkemengde. Tidlegare vart denne praksisen bremsa av kvotesystemet, men i dag er taket for fritak frå overproduksjonsavgift til lokalforedling så høg at dette vil verta ein reell forvrengingseffekt av omrekningsfaktorsystemet.

Adresse:
5746 Undredal

Telefon:
57 63 23 51
Telefaks:
57 63 13 51

e-post:
norsk@gardsost.no
Internett:
www.gardsost.no

Føretaksnr.:
979 603 150
Bankgiro:
3745 07 02588

- Produktgruppe 7. Denne faktoren er den minst dårlege for ostekake. Ein produsent me har vore i kontakt med brukar 500 g ost per kg ostekake. Sidan han brukar 6-7 liter mjølk per kg ost, vert hans faktiske omrekningsfaktor på om lag 3-3,5 liter mjølk.

B- Alternativt forslag omrekningsfaktorar:

Produktgrupper	Beskriving Gjeld både ku og geitemjølk.	Omreknings- faktorar	
1.	Smør	Smør kjernet av fløyte/rømme	21,6
2.	- Heilfeit brunost, Tinn- type - Faste kvitostar	- Brunost kokt av mager myse minus myseprotein og tilsatt fløyten. - Kvitost med ettervarmingstemp. over 42°C og ost med lagringstid over 6 mnd.	13
3.	- Brunost - Halvfaste kvitostar	- Brunost kokt av myse etter ysting av heilmjølk tilsett under 30% mjølk - Pressa kvitostar ysta mellom 28° og 42° og under 6 mnd. lagring	11
4.	- Seterrømme	- Syrna fløyte med 30-40% fett	10
5.	- Heilfeit brunost - Brunost med mjølk	- Brunost kokt av mager myse og tilsett fløyten - Brunost tilsett over 30% mjølk	9
6.	- Blaute kvitostar	- Spesialvariantar kvitost, t.d. salatost, ”Camembert”, blåost.	7,5
7.	- Smørbare ostar - Rømmegraut	-Fersk kvitost med smørbar konsistens - Brunostprodukt med primliknande konsistens	5
8.	- Gomme - Ostekake	- Mjølkeprodukt med gomme-/ grautkonsistens - Kake laga med ost som råstoff	3
9.	- Mjølk - Spesialprodukt	- Konsummjølk, syrna eller ikkje. - Karamellpudding, pannekaker, vafler, sveler...	1

Det er frustrerande å prøve å foreslå gode omrekningsfaktorar fordi det vert vanskeleg for mange produkt. Kva for faktor skal t.d. desse produkta bruke:

Gubb: Innkokt mjølk etter at kvitosten er skilt ut med løype, vert skjerefast.

Kvit Sognemylse: Store kvite oste bitar, skilt ut med løype. Dampa sakte i løpet av dagen.

Vossadravle: Mjølka skilt med surmjølk og varme, kokt inn til ca. halv parten.

Knøst frå Hallingdal: Pultost liknande ostemasse av skummamjølk vert kokt i lag med litt fløyte. Det produktet er då ein blanding av hovedprodukt (fløyte) og biprodukt (skummamjølk). Så då burde vel omrekningsfaktoren berre take omsyn til fløyteandelen...

Adresse:
5746 Undredal

Telefon:
57 63 23 51
Telefaks:
57 63 13 51

e-post:
norsk@gardsost.no
Internett:
www.gardsost.no

Føretaksnr.:
979 603 150
Bankgiro:
3745 07 02588

C- Vårt forslag med argumentasjon:

Vis at de kan tenke nytt og slutt å flike på eit avleggs system: Avskaff omrekningsfaktorane ! Dei er gamaldagse og tungvinte og har vore til bry for begge partar lenge nok. Me har mange døme på produsentar som har slitt for å få eigne riktige faktorar i ei årrekkje. Når dei no endeleg hadde fått eit godt system, så vart alt lagt i grus i fjor haust med den nye forenkla lista, som med eit pennestrok avskaffa alle spesialfaktorane.

Omrekningsfaktorar til brunost: Det er mange måtar å koke brunost på, slik at mjølkebehov per kg ost me kjenner til, varierer mellom 8 og 13 liter. Og då er all ost like fast. Det næraste ein kjem ”halvfast brunost” må vera svensk ”mese”, men slik ost vert ikkje laga i Norge så vidt me veit. Variasjonen skuldast fleire faktorar: fløyteinnhald, myseproteininnhald og heilmjølktilsetjing. Dessutan er det fleire som kjøper fløyte hjå Tine og set til i brunosten. Ein liter fløyte gjev ein ½ kg brunost. Andre igjen kjøper brunosthalvfabrikata frå Tine og utfører berre den avsluttande kokinga. Dermed vil omrekningsfaktorar for brunost vera vanskeleg å tilpassa. Mellom dei ulike blandingane av fløyte, mjølk og myse er det glidande overgangar, og det er kunstig, og truleg også uønska i ein marknad/politikk kor ein ynskjer å fremje mangfald, å tvinge produsentar inn i stramme produktklassar.

Dei fleste brunostane er laga av geitemjølkk. Grunntilskot for geitemjølkk er no 2.1 kr/liter og unøyaktigheit i mjølkemengde vil gje store økonomiske utslag.

Omrekningsfaktorar til kvitost: Jo lenger ein ost vert lagra, desto meire svinn. Systemet straffar dei som satsar på langtidslagring av ost som ledd i å få fram heilt spesiell smak og kvalitet. Først fordi mindre vekt betyr mindre omrekna mjølk og mindre tilskot, men også fordi tilskot vert ikkje betalt før etter at produktet er selde. Ved lang lagringstid vil enkelte ikkje få utbetalt tilskotet før t.d. 1,5 år etter at mjølka er ysta. (ved 1 år lagring og ½-årlege utbetalingstider)

Prinsipp om at forenkling skal gå framfor rettferd:

Me har i møte med SLF og Departementet fått signal om at dette prinsippet var viktig for myndigheita. Vårt forslag er både enkelt og rettferdig: rapportering av **brukt mjølk**. Alle som foredlar må vite mengde mjølk dei brukar for å kunne utføre foredlinga, slik at denne registreringa allereie er på plass hjå dei aller fleste. Nokre eg har snakka med bruker faktisk denne målinga for å finne ut av kva faktor som passar minst dårleg... Dessutan er det urimeleg at forenklinga berre gjeld byråkratiet og ikkje produsenten. For oss er det eit stort arbeid, å kvar månad trekke ut av alle rekningane, selt produktmengde, produkt for produkt, samtidig som me lukar vekk biprodukta som ikkje skal brukast til omrekning, for så å summere dei og multiplisere dei med kvar sin faktor, all den tid me har mjølkelister i ysteriet som er raske å summere.

Prinsipp om at berre mjølk som vert selt som foredla produkt til forbrukar, får tilskot.

- Me er samde i at det er viktig våre produkt går til menneskemat og hadde me ikkje vore det, hadde me vel snart gått konkurs. At dette prinsippet skal vera grunnen til at man MÅ bruke omrekningsfaktorar er å gå for langt. Departement kan heller understreke kravet (som jo er sjølv sagt!) og kontrollere det ved stikkprøvekontroll på same måten som dei gjer med dei andre landbruksproduksjonane.
- På all anna mjølk i Norge vert tilskot utrekna av levert mengde, sjølv om industrien kanskje må kassere produkt etterpå. Kvifor vera så mykje strengare med småskalaprodusentane?

Adresse:
5746 Undredal

Telefon:
57 63 23 51
Telefaks:
57 63 13 51

e-post:
norsk@gardsost.no
Internett:
www.gardsost.no

Føretaksnr.:
979 603 150
Bankgiro:
3745 07 02588

Kontrollprinsipp 1:

Me har fått forståing for at det var viktig for myndigheita å bruke omrekningsfaktorar fordi det då vart betre kontroll med mengdene, sidan dei var forankra i rekneskapstal. Me forstår behovet for kontroll, men tykkjer dette er ein tungvindt måte å kontrollere på. Om nokon vil juksa vil dei kunne gjera det uansett. Dei aller, aller fleste er ærlege, og me meiner myndigheita må STOLE PÅ vår rapportering av tal mjølkeliter brukt til lokalforedling, slik som de stoler på rapportering av dyretal eller areal elles. Så kan de ha stikkprøvekontrollar for å sjå til at dette fungerer etter hensikta. Då får de samtidig eit fint høve til å møte næringa og auke kompetansen dykkar på området. Kontrollar kan skje på følgjande punkt:

- a. Kontroll av dei daglege listene. Det skal vera ein viss samanheng mellom tala der. Me er pliktige til å føra loggbok for produksjonen for Mattilsynet, slik at dei kunne ha utført kontrollen med mjølkelistene òg. Eller Landbrukskontoret i kommunen.
- b. Tal dyr som mjølker og husdyrkontrollen kan gje ein peikepinn på kva som er faktisk mulig produksjon.
- c. Mange leverer òg til Tine, slik at ein kan samanlikne mjølkemengde dei dagane mjølka er levert og dei dagane mjølka er foredla.
- d. Stikkprøvekontroll av selt mengde gjennom rekneskapstal. Der kan omrekningsfaktorane gje ein peikepinn.

Uansett kontrolltype, må produsenten verta gjeven høve til å dokumentere eventuelle avvik.

Kontrollprinsipp 2:

- Grunnen til at kontroll er viktig er at ingen skal få meir eller mindre tilskot enn det han rettvist skal ha. Det er også vårt viktigaste krav. Korleis kan da Departementet samtidig foreslå ein ordning som fører til at nokon får mykje meir og andre mykje mindre enn det dei skal ha i forhold til faktisk brukt mjølk i foredlinga?
På møtet i Departementet i vår var det peikt på at kontroll var viktig for Riksrevisjonen. Men kva vil Riksrevisjonen seia til ein ordning som i seg sjølv fører til store feil i utbetalingar? Me har døme frå i sommar der ein geitostprodusent fekk 8.000 kr meir i tilskot per mnd, enn han skulle ha i forhold til brukt mjølk, pga. av at omrekningsfaktorane ikkje er tilpassa realitetane. Me burde kanskje ikkje ha klaga over akkurat dette tilfellet, men me gjer det likevel, fordi slike utslag er usunne for heile næringa og gjev grobotn for spekulasjonar.
- Måling av brukt mjølkemengde kan vera litt unøyaktig, men der er vel ikkje noko problem all den tid det er mykje meir nøyaktig enn berekning via dei grovmaska omrekningsfaktorane myndigheita foreslår. Peilepinnemåling er ein god og enkel måte å måle mjølkemengder på. I Frankrike t.d. er det den metoden som er den offisielle referansemetoden for mjølkemåling.
- Rett mjølkemengde er også viktig i forhold til kvoteordninga. Men grensene for lokalforedling er så romslege at dei færreste vert berørt av det. Før var det mykje viktigare å ikkje få for stor omrekna mengde, for då stanga man oppi kvotetaket raskare.

Me håpar de ser at næringa er best tent med eit system der man rapporterer mengde brukt mjølk direkte. Jo større mangfald av produkt, jo dårlegare passar omrekningsfaktorane. Dei vart innført i sin tid då Tine berre tok imot smør og vestlandsk brun geitost med nokonlunde same oppskrift. No er produktmangfaldet raskt på veg oppover og det er eit satsingsområde. Det har vore mykje uro i

Adresse:
5746 Undredal

Telefon:
57 63 23 51
Telefaks:
57 63 13 51

e-post:
norsk@gardsost.no
Internett:
www.gardsost.no

Føretaksnr.:
979 603 150
Bankgiro:
3745 07 02588

næringa rundt desse faktorane i mange år. Dei nye faktorane i fjorårets forskrift bles liv i uroa. Uroa vil nok ikkje leggja seg før faktorane er avskaffa, eller kvart produkt har fått sin eigen faktor. Mange rapporterer allereie i dag brukt mjølk i staden for å bruke omrekningsfaktor. Det fungerer utmerket.

Me ser fram til ein god felles ordning for heile landet. Det er i dag svært ulike rapporteringsrutinar over det ganske land.

B- Andre moment:

- Produksjon av ost av søyemjølke er på gang fleire plassar. Myndigheitene burde byrja å tenkja på tilskotsordningar til den type mjølk på lik line med anna mjølk. I denne samanhengen er det viktig å vera merksam på at søyemjølka har om lag dobbel så høgt tørrstoffinnhald som kumjølke.
- Småskalaprodusentane er frustrerte over å betale omsetningsavgift utan at midlane vert brukt til arbeid med vår omsetning. Me foreslår at det vert oppretta eit fond som kan støtte produsentar med spesielle salsproblem.

§13 Kvotavgrensingar:

Det er viktig at det ikkje blir for store einingar med geit, da dette dyret først og fremst er ein kulturlandskapspleiar, ikkje eit nullbeitedyr.

Ei anna side er at geita er sårbar for snylteparasittar, og presset aukar jo større einingane vert.

Vedlegget:

Me i Norsk Gardsost synast forslaget om særskilte satsingsområde for geitemjølkeproduksjon til industriell produksjon er tragisk. Det vil gje ei rasing av geitenæringa i Norge, og vi er få allereie no. Geitebønders verdisyn blir forringa med slik statleg forskjellsbehandling. Fagmiljøet for geit og kulturlandskapet treng oss alle for å bestå.

For å gjenreise entusiasmen og stoltheita i geitenæringa, bør det gjerast ein skikkelig jobb med produktutvikling av geitemjølka, slik at vi tener pengar på ho. Brunost til eksport for eksempel.

Med helsing

Barbro Stordalen
Leiar

Pascale Baudonnel
Dagleg leiar

Adresse:
5746 Undredal

Telefon:
57 63 23 51
Telefaks:
57 63 13 51

e-post:
norsk@gardsost.no
Internett:
www.gardsost.no

Føretaksnr.:
979 603 150
Bankgiro:
3745 07 02588