

## Høringsnotat

Vi viser til Landbruksdirektoratet sitt skriv «Høring – Forslag til endringer i kravspesifikasjon for rå melk under forsyningsplikten» med referanse 22/41823-3, og frist for innspill 1. juni 2022.

Q-Meieriene har følgende kommentarer og innspill til forslaget:

### Generelt

Formålet med kravspesifikasjonen er oppgitt å være «å angi krav til kvalitet og kjemisk innhold av melk som målprisvare ved noteringspunktet».

Det er skjedd en gradvis økning i fett og protein i norsk melk etter at bøndene er blitt oppmuntret til å levere melk med høyere tørrstoff. Insentivet er at bonden for ekstra betalt ut over en basispris for melk som har høyt fettinnhold (over 4,0%) og høyt proteininnhold (over 3,2%). Melken har i dag en merbetaling per liter på 0,09 kr per 0,1 %-poeng fett og 0,05 kr per 0,1 %-poeng protein.

Når aktørene mottar melk fra markedsregulator, kommer denne direkte fra bonde, og mengde fett og protein vil variere avhengig av hvor melken kommer fra og hvilken melkekvalitet disse bøndene leverer. Konsekvensen av dette er at melken aktørene mottar vil ha varierende kostpris for markedsregulator og ha varierende verdi for meieriene avhengig av hva denne blir brukt til.

### Krav til kjemisk innhold

Det legges opp til å øke grensene for maksimalt innhold av fett og protein uten å endre de nedre grensene med begrunnelse av at melken «er fullt anvendbar på samme måte som i dag». Selv om det ikke er noe galt med melken, vil det være av stor betydning for aktørene som mottar melk om denne er i øvre eller nedre grense av skalaen for fett og protein. Når det foreslås at fett kan variere fra 3,8% til 4,8% og protein fra 3,1% til 3,8% vil en liter melk med lavest tørrstoff innenfor kravet ha en råvarekostnad som er 0,90 kr (fett) + 0,35 kr (protein) = 1,25 kr lavere enn for melk i øvre grense.

Når markedsregulator selger råmelken til uavhengige aktører og får samme pris for denne enten den har høyt eller lavt innhold av fett og protein, vil det kunne være problematisk. Ytterligere problematisk blir det når produsenter av fettholdige og proteinrike produkter får levert melk med lavt tørrstoff og må kjøpe mer melk fra markedsregulator for å dekke behovet for fett eller protein. At markedsregulator også er mottaker av overskuddsfløte der verdifastsettelsen i PU-ordningen heller ikke følger utviklingen til melken, gjør ikke situasjonen noe bedre.

På bakgrunn av dette mener Q-Meieriene at det burde vært et mye mer spesifikt krav til kjemisk innhold i råmelken, men forstår at fett og protein varierer fra år til år og er avhengig av kurase, foring, osv. Verdifastsettelsen kan løses ved å prise det faktiske innholdet i melken på samme måte som mot bonden, men dette kan være både byråkratisk og krevende å få til. Vi mener uansett at det ikke bør åpnes for en videre kravspesifikasjon som foreslått, så dersom øvre grense skal løftes må også nedre grense løftes tilsvarende.

## Kvalitetssegenskaper

For Q-Meieriene er det viktig at melken vi mottar, enten den kommer fra egne produsenter eller markedsregulator, har best mulig kvalitet. For å sikre dette er temperatur viktig, og vi mener det vil være et skritt i feil retning å tillate leveranse av melk med mer enn 8<sup>0</sup> C selv om normalen er at temperaturen er vesentlig lavere.

Q-Meieriene er enig i Landbruksdirektoratets vurdering om å beholde kravene knyttet til *Bacillus cereus* som tidvis kan skape utfordringer med melkekvaliteten. Selv om det i dag ikke kan måles nivåer av *Bacillus cereus* før melken leveres, er grensene et viktig kvalitetskrav som må være oppfylt for å unngå å tilføre sporer som kan vokse i løpet av holdbarhetstiden til produktene.

Vi er også enige i at det er de mikrobiologiske kvalitetsegenskapene som skal testes og at kravene stilles til kimtall som beskrevet i forslaget istedenfor å henvise til metode og instrument, samt at kravet til fravær av antibiotika selvfølgelig opprettholdes.

Vennlig hilsen

Q-Meieriene