

www.audhumla.is www.ms.is

Verðlagsmál – fæðuöryggi – deildafundir – aðalfundur

Verðlagsmál

Mikil umræða hefur verið um verðlagsmál landbúnaðarins á undanföllum vikum enda hafa aðstæður greinarinnar breyst verulega á skömmum tíma. Hjá bændum hafa orðið miklar hækkunar á áburði, fôðurbæti og orku fyrir utan mikla hækkun á fjármagnskostnaði. Nýgerðir kjarasamningar verða mjólkuriðnaðinum þungur baggi og gerum við ráð fyrir að þeir muni kosta okkur á milli 200-250 milljónir króna.

Málefnaleg umræða hefur verið um hækkunarþörf landbúnaðarins að undanförmum og er mikilvægt að verðlagsnefnd landbúnaðarins vinni hratt og vel til að hægt verði að lagfæra það ójafnvægi sem greinin býr við þessa stundina. Eftir því sem hver dagurinn líður vex tap bænda og iðnaðarins og þarfnast samvinnu margra aðila í þjóðfélaginu. Það er löngu tímabært að stjórnvöld beiti sér fyrir því að skoða þessi mál ofan í kjölinn og móta stefnu um fæðuöryggi landsins til framtíðar.

Fæðuöryggi

Það var mikill samhljómur í ræðum hr. Ólafs Ragnars Grímssonar, Einars Kristins Guðfínssonar og Haraldar Benediktssonar við setningu Búnaðarþings nýverið. Allir aðilarnir komu inn á þann mikilvæga þátt í öryggismálum hveitarþjóðar sem við köllum fæðuöryggi. Miklar breytingar, á heimsvísu, hafa orðið til þess að eftirspurn eftir mjólk og kjöti hefur stórkæmt á sama tíma og stjórnvöld í Evrópu og Bandaríkjunum leggja áherslu á orkuframleiðslu úr landbúnaðararafurðum.

Þeir sem best til þekkinga telja að tími lágs matvælaaverðs sé liðinn enda hafa orðið miklar hækkunar undanfarið á öllum helstu grunnvörum matvælaíðnaðarins. Á sama tíma hafa takmarkaðar náttúruauðlindir á borð við olíu, fosfór og steinefni sem eru notuð í áburðarframleiðslu hækkað mikið. Jarðnæði fer minnkandi og aðgangur að vatni er af skornum skammti og mun í framtíðinni verða einn af takmarkandi framleiðsluþáttum landbúnaðarins á heimsvísu.

Það er mikilvægt hverri þjóð að huga vel að eigin öryggi og skipuleggja vandlega hvernig fæðumálum hennar er best borgið til framtíðar. Hér er Ísland engin undantekning. Fæðuöryggissjónarmið hafa verið litið í umræðunni hér á landi en þar verður örugglega breyting á. Þetta er stórt málefni sem kallar á nákvæma skoðun og þarfnast samvinnu margra aðila í þjóðfélaginu. Það er löngu tímabært að stjórnvöld beiti sér fyrir því að skoða þessi mál ofan í kjölinn og móta stefnu um fæðuöryggi landsins til framtíðar.

Aðalfundur

Aðalfundur félagsins verður haldinn þann 11. apríl 2008 í félagsheimilinu að Hlöðum á Hvalfjarðarströnd. Samkvæmt venju hefst fundurinn kl. 12:00 á hádegisverði og ráðgerum við að sjálfur fundurinn hefjist kl. 13:00. Á fundinn mæta fulltrúar Audhumla ásamt lykilstarfsmönnum samstæðunnar auk þess sem fundurinn er opinur öllum félagsmönnum sem við hvetjum sérstaklega til að mæta.

Með bestu kveðju,
Guðbrandur Sigurðsson

Bænda fréttir

Samsala í sjöfðu ár

Út er komin bókin Samsala í sjöfðu ár sem fjallar um sögu Mjólkursamsölunnar í Reykjavík frá stofnun árið 1935 til ársins 2005.

Saga Samsölunnar hefur oft verið mörkuð átökum í samfélaginu á hverjum tíma og innan hennar hafa einnig tekist á þróttmiklir einstaklingar og margvíslegir hagsmunir. Frá þessu greinir á lífandi og litríkan hátt í sögunni sem Óskar Guðmundsson rithöfundur hefur tekið saman og skráð. Bókin er 368 bls. að lengd og prýdd miklum fjölda ljósmynda.

Bókin Samsala í sjöfðu ár er ætluð mjólkurframleiðendum, starfsfólki Mjólkursamsölunnar á afmælisárinu 2005 og öðrum þeim er tengdir voru Samsölnni með einhverjum hætti og áhuga hafa á að eignast bókina sér að kostnaðarlausu. Hægt er að skrá sig fyrir eintaki af bókinni á vefsvæði Audhumla: www.audhumla.is

Ef óskað er ítarlegri upplýsinga vinsamlegast hafið samband við Gunnar Jónsson í síma 569-2205.



Útgefandi Audhumla og MS

Ábyrgðarmaður:
Guðbrandur Sigurðsson

Ritstjóri:
Sigrún Halldórsdóttir, sigrunh@ms.is

Ekki er leyft að vinna í Sveitapóst Audhumla og MS á opnum veitvangi.

Upplýsingar um rekstur félagsins og önnur skyld efni má nálgast hjá forstjóra, Guðbrandi Sigurðssyni, í síma 569 2200.

af því rými sem rannsóknarstofa MS Selfossi hefur haft. Þessar tvær stofur eru þó algjörlega aðskildar. Jógurbólgurannsóknir fyrir sunnlenska bændur hafa undanfarin ár að stórum hluta verið gerðar hjá rannsóknarstofu MS á Selfossi. Rannsóknarstofa SAM hefur hins vegar sinnt jógurbólgurannsókn um fyrir bændur á öllu landinu, þó hafa sýni frá svæðum MS Selfossi og MS Akureyri einungis komið til hennar þegar skoðuð hafa verið sýni úr fleiri kúm í sömu hjörð. Með flutningi á sýklagreiningardeild SAM á Selfossu voru sameinaðar þær jógurbólgurannsóknir sem gerðar eru á vegum mjólkuriðnaðarins á einni stað.

Eftirfarandi starfsemi er á deildinni:

- Jógurbólgurannsóknir – spenasýni: greining baktería og lyfjanæmis
- B-sýni: Tanksýni sem fara til greiningar á smitandi jógurbólguerlum, Streptococcus agalactiae

Jógurbólgurannsóknir – Spenasýni

Sýklagreiningardeildin á Selfossi tekur á móti spenasýnum frá mjólkurframleiðendum. Hægt er að nálgast sýnaglös og leiðbeiningar um sýnatöku hjá mjólkurstöð. Spenasýni eru úr kúm með jógurbólgu, grun um jógurbólgu eða háa frumutölu. Þau eru úr einstökum kúm, úr hluta af kúm í hjörð eða úr heilu hjörðunum ef um vandamál í allri hjörðinni er að ræða. Þegar þau berast rannsóknarstofunni fara þau í sýkla-

ræktun, greiningu og næmispróf. Allt ferlið tekur 2-3 daga í vinnslu á rannsóknarstofunni. Bráðabirgðasvar um næmi fyrir penisillíni getur legið fyrir eftir einn dag, en nánari greining á gerlumum og lyfjanæmi getur tekið einn til tvo daga í viðbót. Svar um það er sent strax og niðurstöður liggja fyrir. Ef spenasýni berast rannsóknarstofunni fyrir kl 14:00 á virkum degi þá er tryggt að þau fara samdægurs í ræktun. Mjólkurframleiðendur sjálfir eða dýralæknar geta sent spenasýni til stofunnar.

B-sýni

B-sýni koma til lögboðinnar greiningar/leitir á Streptococcus agalactiae dýralæknar geta sent spenasýni til stofunnar.



Við sýklagreiningu starfa tveir starfsmenn, talið frá vinstri: Aðalsteinn Geirsson, örverufræðingur og Þorsteinn Ólafsson, dýralæknir, sem er deildarstjóri en hann mun einnig sinna fræðslu um jógurheilbrigði til bænda og veita þeim ráðgjöf í baráttunni við jógurbólgu.

MS stefnir að stórauðni vöruþróun í sykurskertum mjólkurvörum!

Mjólkursamsalan hefur ákveðið að á næstu þremur árum verði framboð á sykurskertum vörum stórauði. Í gegnum tíðina hefur mjólkuriðnaðurinn leitast við að uppfylla sibeitilegar kröfur og óskir neytenda. Þegar um-

ræðan var mikil um fituinnihald á árum áður kom til sögunnar mikið úrval af léttum vörum. Þegar umræða óx um sykurlausu kom iðnaðurinn með vörur án



viðbættis sykurs. Til að svara kröfum neytenda nú, um vörur með minna sykursmagn og án sætiefna mun MS á næstunni stórauða framboð sitt af sykurskertum vörum.

Hreinni framleiðslutækni hjá MS Akureyri

MS Akureyri er með fjölbreytta mjólkurvinnslu sem gefur frá sér vinnsluvatn. Frárennsli þess er losað í fráveitukerfi bæjarins og síðan veitt í sjávarviðtaka; því er mikilvægt að lágmarka mengun þess. MS Akureyri hefur unnið að gagngerum endurbótum á framleiðsluferlum, m.a. tekið í notkun nýja tækni til að endurvinna verðmæt næringarefni úr mysu, með það að markmiði að gera starfsemi MS Akureyri hagkvæmari og umhverfisvænni.

Mælingar frá ársþrjúun 2006 sýndu að mysulosun var stór hluti af heildarmengunarálagi frá MS Akureyri. Nýlega eða í árslok 2007 framkvæmdi RUT Lh rannsókn á frárennsli vinnsluvatns MS Akureyri eftir að ný tækni til endurvinnslu mysu var tekin í notkun. Niðurstöður sýna að á sama tíma og veruleg framleiðsluaukning var hjá fyrirtækinu hefur efnamengun vinnsluvatns minnkað stórkostlega. Lífrænt efni mældist áður um 32 þúsund persónueiningar, en mælist nú um 5 þúsund pe, sem svarar til að lífræn efnamengun hafi minnkað um 84%. Jafnframt minnkar magn af föstu efni og næringarefnum um meira en helming allt upp í 75%, t.d. fyrir nitur.

Þessi glæsilegi árangur er rakinn fyrst og fremst til þess að óunninni mysu er ekki lengur veitt í frárennsli og virðist hátæknibúnaður, sem MS Akureyri notar, ná að vinna allt prótein og stærstan hluta mjólkursykur úr mysunni. Tæringarálag frárennslis hefur enn fremur minnkað verulega og dregið hefur úr vatnsnotkun. Þannig hefur MS Akureyri beitt hreinni framleiðslutækni með árangursríkum hætti til að minnka mengunarálag stórléga og þetta mun jafnframt nýtast fyrirtækinu til að stefna nú enn lengra að hagkvæmari og umhverfisvænni mjólkurvinnslu með minni losun í frárennsli.



MS Búðardal

Innvegin mjólk hjá MS Búðardal frá 57 framleiðendum í Breiðafjarðardeild og Vestur-Húnaþingsdeild nam 7.009.632 ltr á árinu 2007.

Einnig tók MS Búðardal á móti mjólk og undanrennu frá MS Blönduósi og MS Ísafirði til vinnslu. Frá MS Blönduósi var tekið á móti 315.880 ltr af mjólk og 1.175.421 ltr af undanrennu. Frá MS Ísafirði var tekið á móti 903.432 ltr af mjólk og 63.813 ltr af undanrennu.

MS Búðardal vann því úr um 9.470 þús ltr af mjólk og undanrennu á árinu 2007.

Til gamans má geta þess að þegar samlagið hóf störf 1964 þá voru um 292 innleggjendanúmer með um 2,2 – 2,4 millj. ltr af mjólk. Árið 2007 voru 57 innleggjendanúmer með 7 millj. ltr af mjólk.

Hjá MS Búðardal starfa 43 starfsmenn við fjölbreytta starfsemi. Framleidd eru 45 vörunúmer í ferskvörum og um 30 mismunandi tegundir af ostum.

Sem dæmi um nokkur sterk vörumerki má nefna: LGG+, Feta ost, Höfðingja, Engjaþykkni, sýrðan rjóma, kakó/kaffi-drykki í flöskum og jógurtdrykki í flöskum.

Mjólkursöfnunarsvæði MS Búðardal er (með gömlum hreppaheimum) Skógarströnd, Helgafellssveit og Eyraarveit á norðanverðu Snæfellsnesi, Hördudalur, Miðdalir, Haukadalur, Laxárdalur, Hvammssveit, Fellsströnd og Saurbær í Dölum, Reykhólar og Geiradalur í



Austur-Barðastrandarsýslu, Barðaströnd, Örylgshöfn og Rauðisandur í Vestur-Barðastrandarsýslu, Bæjarhreppur í Strandarsýslu, Hrítafjörður, Miðfjörður, Vatnsnes og Viðidalur að Gljúfurá á sýslumörkum V-Hún. og A-Hún.

MS Búðardal hefur yfir að ráða 3 mjólkursöfnunarbílum. Einn er með 14.600 ltr tank, annar með 14.500 ltr og sá þriðji er með 8.000 ltr tank, hann dreifir jafnframt unnum mjólkurvörum á Patreksfirði, Tálknafirði og Bíldudal.

Þessa dagana er verið að endurnýja einn af mjólkursöfnunarbílum MS Búðardal. Þar er um að ræða endurnýjun á Scania bifreið sem er 2003 árgerð og er keyrður um 440 þús km. Vonast er til að nýja bifreiðin sem einnig er Scania verði tilbúin til notkunar mjög fljótlega.



Bændakynning

Nafn:
Björn Magnússon fæddur árið 1947.

Bú:
Hólabak í Þingi, Húnavatnshreppi, mjólkinn er lögð inn hjá MS Blönduósi.

Heimilishagur:
Maki er Aðalheiður Ingvarsdóttir, börnin eru fjögur og barnabörn fjögur.

Búskapur:
Mjólkurframleiðsla, framleiðsla á nautakjöti og hrossarækt.

Hvenær hófst búskapur:
Árið 1967 hófum við hjónin búskap í Hnausum í samstarfi við föður minn, en keyptum Hólabak árið 1972 og höfum búið þar síðan.

Hvað hefur breyst mest frá því að þú byrjaðir búskapur:
Heyskapartæknin hefur breyst mest, nú er allt heyjað í rúllur. Árið 1975

og 1976 byggðum við 48 kúa lausa-göngufjós með legubásum, geldheytaplássi og mjaltabás, það var algjör bylting í vinnuáðstöðu.

Hver eru sóknarfærin í búskapnum í dag:
Ræktun á heimaföðri, þannig að mjólkurframleiðslan sé sem minnst háð innfluttu föðri. Endurræktun, grænifóður-rækt og konrækt.

Hvar kreppir skóinn í búskapnum:
Hár vaxtakostnaður. Mikil hækkun á aðföngum. Til að mæta hækkandi landverði þarf afurðaverð til bænda að hækka verulega eða þá að gerðar verði sérstækar aðgerðir til að nýliðun geti átt sér stað í greininni.

Framtíðaráform þín:
Við hjónin erum búin að framleiða mjólk í 40 ár, þannig að það fer að síga á seinni hlutann í búskapnum, markmið er að búa þannig í haginn að hægt verði að halda áfram kúabúskap af nýrri kynslóð.



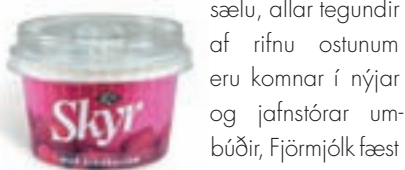
Góð ráð til MS og Auðhmlu:

Ég tel að sameiningin hafi gengið vel og að bændur séu farnir að átta sig á hlutaverkaskipan Auðhmlu og MS. Það er mjög mikilvægt að góð tengsl séu á milli afurðastöðvar og bænda. Persónuleg samskipti gegna þar mikilvægu hlutverki.

Nýjungar

Vörubrúun og markaðssetning nýjunga er afar mikilvæg í starfsemi fyrirtækisins. Í vörubrúunartarfinu er mikil áhersla lögð á að mæta þörfum neytenda hvað varðar hollustu, gæði og fjölbreytni.

Á þessu ári eru m.a. komnar nýjar bragðtegundir í nokkrum vörutegundum, Hrísmjólk með epla- og sölberjasósu, KEA skyr með hindberjum og LGG+ jógúrt með vanillu (án viðbættis sykurs). Komnar eru nýjar umbúðir fyrir kotasælu, allar tegundir af ríflu ostunum eru komnar í nýjar og jafnstórar umbúðir, Fjormjólk fæst



dósamur er komin í nýjar og notendavænni umbúðir, glerkrúkkur með víðara opi svo auðveldara er að ná ostinum úr glösum. Ekki spillir að þær eru stærri þannig að magnið hefur verið aukið um 20% en verðið er óbreytt.

Margra fleiri nýjunga er svo að vænta á árinu, sem verða kynntar jafnóð um.



Þetta er komin í nýjar og notendavænni umbúðir, glerkrúkkur með víðara opi svo auðveldara er að ná ostinum úr glösum. Ekki spillir að þær eru stærri þannig að magnið hefur verið aukið um 20% en verðið er óbreytt.

Margra fleiri nýjunga er svo að vænta á árinu, sem verða kynntar jafnóð um.



Rannsóknarstofur SAM

Báðar deildir Rannsóknarstofu SAM (RM) voru fluttar í janúar s.l. eins og kynnt var í síðasta Sveitapósti. Mælingarádeildin (mjólkursýnamælingar) flutti að Bitruhálsi 1 og sýklagreiningardeildin (gerlaræktun) fluttist á Selfoss. Báðar deildirnar heyra áfram undir SAM. Opnunartími er kl 8:00 – 16:00 alla virka daga. Athygli er vakin á nýjum heimilisföngum og símanúmerum:

Rannsóknarstofa SAM – Mjólkursýnamælingar Bitruhálsi 1 110 Reykjavík Sími: 569 2370 Fax: 569 2374 Netfang: rm@sam.is

Rannsóknarstofa SAM – Sýklagreiningar Austurvegi 65 800 Selfossi Sími: 480 1627 Fax: 482 3590 Netfang: ger@sam.is

Einnig er hægt að fá samband við báðar deildirnar gegnum skiptiborð hjá Mjólkursamsölunni sími: 569 2200.

Rannsóknarstofa SAM – Mjólkursýnamælingar

Mjólkursýnamælingardeildin flutti í rými við hliðina á mjólkurmóttöku að Bitruhálsi 1 í Reykjavík. Þetta rými hentur ákaflega vel fyrir þessa mælingastarfsemi auk þess sem staðsetningin er ákjósanleg með tilliti til móttöku sýnanna. Starfsemi deildarinnar er með sama hætti og áður þ.e. að mæld eru tanksýni og kýrsýni. Tanksýni eru tekin úr mjólkurtanki mjólkurframleiðanda og niðurstöður notaðar m.a. til gæðaflokkunar og greiðslu fyrir mjólkina frá viðkomandi mjólkurframleiðanda. Kýr-

sýni eru tekin úr einstökum kúm til gæðaeftirlits og skýrsluhalds. Bæði tanksýni og kýrsýni eru mæld í Combifoss 6000 tækjasamstæðu þar sem eftirfarandi þættir eru mældir:

- Frumutala
- Fita
- Prótein
- Mjólkursykur
- Úrefni
- Fríar fitusýrur
- Frostpunktur
- Kasein

Auk þess eru tanksýni mæld í Bactosc-an FC tækjasamstæðu þar sem mæld er:

- Líftala (bakteríuinnihald)

Tekin eru tanksýni hjá mjólkurframleiðendum í hvert skipti sem mjólk er sótt. Einu sinni í viku eru þau send áfram til RM þar sem þau eru mæld í Bactosc-an FC og Combifoss 6000. Það geta þó fallið úr alls fjórar vikur á ári þar sem miðað er við að 4 sýni frá hverjum mjólkurframleiðanda séu mæld í hverjum mánuði sem eru alls 48 sýni á

Rannsóknarstofa SAM – Sýklagreiningar

Sýklagreiningardeildin flutti í húsnæði MS Selfossi eða nánar tiltekið í hluta



Þrjú starfsmenn vinna við mælingastarfsemina, talið frá vinstri: Guðmundur Jónsson deildarstjóri, Þráinn Gústafsson og Dóra Bjarnadóttir.