



Q-bonden

Kvalitetsregelverk

2020



Kontaktinformasjon Q-Meieriene AS

BENT MYRDAHL – Q-sjef

Mobil: 901 74 573

E-post: bent.myrdahl@kavli.no

KARIN AAMODT- Leder Servicekontoret

Mobil: 90 58 38 08

E-post: karin.aamodt@kavli.no

JÆREN

GEIR VESTLY– Leder produsenttjenesten

Mobil: 98 20 91 36

E-post: geir.vestly@kavli.no

HÅKON ANDA – Rådgiver

Mobil: 98 03 65 04

E-post: hakon.anda@kavli.no

SOLVEIG FLÅTEN– Produsentkontakt

Mobil: 90 78 77 22

E-post: solveig.flaten@kavli.no

GAUSDAL

HEIDI STENSENG - Rådgiver

Telefon: 95 85 20 34

E-post: heidi.stenseng@kavli.no

PER MURITEIGEN – Rådgiver

Telefon: 97 95 91 24

E-post: per.muriteigen@kavli.no



Innholdsfortegnelse

Kontaktinformasjon Q-Meieriene AS	1
1. Q-gården.....	3
1.1. Tankbil og melkehenting	3
1.2. Gårdstanken	4
1.3. Gårdstankrom.....	5
1.4. Investeringer – planlegging og muligheter for støtte	5
1.5. Melking og vedlikehold av melkeutstyr.....	6
1.6. Vasking av melkeutstyr.....	7
1.7. Kjøling og lagring av melk på gårdstank.....	7
1.8. Mottakskontroll av melk ved Q-Meieriene	8
1.9. Smitteforebyggende tiltak.....	9
2. Q-produsenten	10
2.1. Utmerkelser	10
3. Q-prisoppbygning	11
3.1 Meieritilknytning	11
4. Q-betalingsregelverk	12
4.1. Kvalitetskriterier og betaling	12
4.2. Avvik melke kvalitet	12
4.3. Kvalitetssikring i landbruket (KSL)	13
4.4. Oppstart og opphold i leveransen.....	13
5. Klageadgang	14
6. Vedlegg	14
6.1 Kvalitetskriterier leverandørmelk.....	14



1. Q-gården

1.1. Tankbil og melkehenting

Kontrollpunkt	Beskrivelse
Gårdsvei	<p>Q-produsenten er ansvarlig for egen privat gårdsvei. Gårdsveien må som et minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> - være fri for busker, grener eller andre hinder som hindrer fri passasje for melketransporten. - være vedlikeholdt sommerstid, med hensyn på hull og dype hjulspor. - være ryddet for snø og strødd, gjelder og tappeplassen og gårdsplassen - være markert med brøytetikker
Inntransport av melk	<p>Sjåføren har ansvaret for å avgjøre om en vei er fremkommelig eller ikke, og skal vurdere om forholdene utgjør en fare for sikkerheten til sjåføren eller tankbilen. Sjåfør skal varsle produsenttjenesten ved Q-meieriene, hvis det er forhold som ikke er tilfredsstillende.</p>
Transportgaranti	<p><u>Utenfor Q-produsenten sin kontroll:</u> Ved forhold som Q-produsenten ikke rår over som naturkatastrofer og streik, skal Q-produsenten varsle dette til produsenttjenesten ved Q-meieriene. Q-Meieriene vil sammen med Q-produsenten finne løsning slik at melkehenting kan gjenopptas så snart som mulig.</p> <p><u>Innenfor Q-produsentens kontroll:</u> Q-produsenten er ansvarlig at gårdsveien holder den standard som er beskrevet i kap. 1.1 første avsnitt. Ved strømbrudd eller feil ved gårdens elektriske anlegg er ikke Q-Meieriene pliktige til å erstatte melken.</p>
Tappeplassen	<p>Tappeplassen defineres som 3 meter ut fra melkerommet, og skal være mest mulig horisontalt. Området skal være godt opplyst og sikret mot takras. Underlaget skal være enten av betong/asfalt/singel og være uten vekster eller gjødsel. Vinterstid skal tappeplassen være godt strødd.</p>
Melketanken	<p>Avstand til tankbil fra stuss på melketanken skal være maks 10 meter. Er tanken plassert med tappestussen mot veggen, skal det være min 1,2 meter fra stuss til vegg. Det skal være fri passasje foran tanken. Over tanken skal det være plass til at lokket kan åpnes helt opp, slik at melken kan inspiseres før innpumping.</p> <p>På henteplasser hvor det er automatvasker skal sjåføren sette på tankvask. Der det er manuell tankvask, skal sjåføren spyle melketanken, med lunkent vann etter innpumping.</p>



1.2. Gårdstanken

Kontrollpunkt	Beskrivelse
Melketanken – ansvarsforhold	<p><u>Q-Meieriene:</u> Q-Meieriene eier gårdstanken, og er ansvarlig for vedlikehold og reparasjon av denne. Dette inkluderer automatvasker der det er levert.</p> <p><u>Q-produsenten:</u> Q-produsenten forplikter seg til daglig tilsyn og renhold av melketanken, inkludert automatvasker der det er levert.</p>
Melketank dimensjon	Melketanken skal være dimensjonert minimum for 2 dagers henting, eller etter Q-Meierienes henteruter hvor det er behov for å lagre melk i 3 dager. Q-Meieriene skal ha mulighet for å skifte tank ved behov.
Minstevolum ved henting	<p>Q-Meieriene har satt minste henting av melk til 8 % av tankens størrelse, beregnet per dag. Dette for å sikre tilstrekkelig kjøling av melk, og dermed redusere risiko for kvalitetsproblemer.</p> <p>Q-produsenten er ansvarlig for å varsle produsenttjenesten Q-Meieriene om leveringsstopp til i henhold til minstekravet for volum på gårdstank.</p>
Varmtvann og strøm	<p>Q-produsenten er ansvarlig for at kapasiteten på varmtvann og strøm er dimensjonert i forhold til tankstørrelsen.</p> <p>For spesifikasjoner, se første avsnitt punkt 1.5.</p>
Krav til vedlikehold	<p>Q-produsenten er ansvarlig for å rengjøre radiator på melketanken for å sikre effektiv nedkjøling av melk.</p> <ul style="list-style-type: none"> - rengjøres ved å spyle kjøleribbene med varmt vann (ikke høytrykk). - dekke til elektrisk utstyr før rengjøring starter.
Funksjonsfeil på gårdstank	<p>Q-produsenten har ansvaret for melken på tank til melding om funksjonssvikt, muntlig, er kommunisert til Q-Meieriene ved produsenttjenesten/tankservice.</p> <p>Q-Meieriene overtar ansvaret for melken på tank under forutsetning at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - det er under 2 timer siden sist melking, og at melken ikke har oversteget 10 °C. - det skal tas ut bakterieprøve som avgjør om melken skal leveres til meieriet eller ikke <p>Årsaken til driftsstansen må skyldes tekniske feil knyttet til tanken. Feil som utkoblet motorvern, feilbetjening, strømbrudd eller feil ved gårdens elektriske anlegg er ikke Q-Meieriene erstatningspliktige</p> <p>I de tilfeller hvor Q-Meieriene skal utbetale erstatning er det grunnprisen som erstattes, denne melken vil ikke inngå i kvoten.</p>



1.3.Gårdstankrom

Kontrollpunkt	Beskrivelse
Tankrommet	<p>Tankrommet skal være tilpasset og holde den hygieniske standarden som kreves for matproduksjon.</p> <p>Q-Meieriene krever at tankrommet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - skal være et eget avgrenset rom, skilt fra fjøs, fôr- rom og husdyrrom - skal kun inneholde melketank og nødvendig melkeutstyr - vegger og gulv skal ha vaskbare flater - det skal være tilrettelagt med spyleslange for vask av lokalet - ingen dyr skal ha tilgang på tankrommet og aktiv fluebekjempelse skal foregå. Det skal ikke benyttes kjemiske bekjempelsesmidler i tankrommet. <p>Det skal være egnet plass for håndvask, tilrettelagt med varmt og kaldt vann, såpe og papir i tilknytning til melkeproduksjonen</p>
Ventilasjon	<p>Tilstrekkelig ventilasjon er viktig med tanke på nedkjøling av melken.</p> <ul style="list-style-type: none"> - tankrommet skal være godt ventilert og holdes frostfritt. - ventilasjon skal være så god at det ikke er nødvendig med lufting via vindu eller dør, med hensyn til insekter og andre skadedyr.
Vedlikehold	<ul style="list-style-type: none"> - Melketanker som ikke har vært i bruk på 1 måned skal det utføres funksjonstest og vaske med kraftvask, før påfylling av melk.

1.4.Investeringer – planlegging og muligheter for støtte

Nybygg/ombygging	Ved planlegging av nybygg/ombygging skal Q-produsenten ta kontakt med Q-Meieriene, minimum 4 måneder før oppstart, slik at det blir tatt høyde for nødvendige tilpasninger som portstørrelse, tankstørrelse og kapasitetsbehov på vann/strøm.
Buffertank (melkerobot)	Q-produsent kan søke Q-Meieriene om å få støtte 40 000 NOK til kjøp av buffertank. Har Q-produsenten fått innvilget søknad og senere velger overgang til annen varemottaker skal dette tilbakebetales.



1.5.Melking og vedlikehold av melkeutstyr

Kontrollpunkt	Beskrivelse
Hygienisk håndtering ved melking	For å sikre at melk ikke blir forurenset under melkingen skal <ul style="list-style-type: none"> - spener og deler av juret som er i kontakt med melkeorganet skal være rengjort før påsett - juret bør klippes regelmessig for å sikre god hygiene. - det skal benyttes en ren klut per ku - båsene skal være rengjort før melking
Melke rutiner	Rutiner for å sikre god melke kvalitet <ul style="list-style-type: none"> - melk skal inspiseres før melkingen starter - melk skal ha riktig farge og være fri for slintrer - melk skal filtreres før den overføres til melketanken, filteret skal skiftes etter hver melking. - for melkerobot skal filteret skiftes en gang per døgn, gjerne to ganger.
Melkekvalitet	Det skal ikke leveres melk fra <ul style="list-style-type: none"> - kyr som melker mindre enn 8 liter i døgnet. - kyr som melker en gang per dag - kyr som er i begynnelsen av laktasjonen. Melk kan leveres meieriet fra det 11 målet, hvis melken er ren. - kyr som er under medisinsk behandling. Dyr under behandling skal tydelig merkes og skilles fra melketanken Melk som har synlige forandringer farge, konsistens, lukt/smak, skal ikke leveres meieriet.
Vedlikehold av melkeutstyr	Q-produsenten er ansvarlig for å skifte slidedeler etter leverandørens anbefalinger. Ved skade på slanger eller andre melkeførende deler skal disse skiftes umiddelbart.



1.6.Vasking av melkeutstyr

Kontrollpunkt	Beskrivelse
Krav til vask av melkeanlegget og gårdstank	For tilfredsstillende vask av melkeanlegget og gårdstanken krever Q-Meieriene at: <ul style="list-style-type: none"> - temperaturen på varmtvannet er minimum 85 °C - sluttemperatur på vaskevannet skal ikke være under 43 °C - røreverket roterer under tankvasken - melketanken skal vaskes etter hver henting - vannet som brukes skal ha tilstrekkelig hygienisk kvalitet
Kjemikalier ved vask av melkeanlegget og gårdstank	Q-produsenten er ansvarlig for at <ul style="list-style-type: none"> - det til enhver tid er tilgang på kjemikalier i forbindelse med rør- og tankvask - det benyttes godkjente kjemikalier for vask av melkeanlegget og gårdstanken, og at kjemikaliedoseringen er i henhold til deklarasjon for kjemikalie som benyttes - gårdstank skal kontrolleres slik at den er ren og tømt for vann før første påfylling av melk
Vask av melkeanlegg	Manuellvask: <ul style="list-style-type: none"> - 1 x forskylling med 38 °C - Hovedvask med næringsmiddelgodkjent kjemikalie <ul style="list-style-type: none"> o Anbefales kombi/syre annenhver gang Melkerobot: <ul style="list-style-type: none"> - vaskes etter leverandørens anbefalinger

1.7.Kjøling og lagring av melk på gårdstank

Kontrollpunkt	Beskrivelse
Oppbevaring og nedkjøling av melk på gårdstank	Rask nedkjøling av melken er den viktigste forutsetningen for å opprettholde melken sin mikrobiologiske kvalitet. <p>Melk som oppbevares på gårdstank</p> <ul style="list-style-type: none"> - skal starte nedkjøling senest 45 minutter etter start av melking. - skal være nedkjølt til under 4,0 °C, 3 timer etter melking - røreverket skal være skrudd på og kjøre periodisk hvert 15. minutt for å sikre optimal nedkjøling av melken - skal ikke lagres lenger enn maksimalt i 72 timer
Temperaturkontroll	Q-produsenten er ansvarlig for at temperaturen kontrolleres minimum to ganger daglig, og at kjøling på gårdstanken fungerer tilfredsstillende.



1.8.Mottakskontroll av melk ved Q-Meieriene

Kontrollpunkt	Beskrivelse		
Melkeprøven analyseres før innpumping	Kontroll	Analysemetode	Krav
	Temperatur	Avlest temperatur	< 10°C
	Antibiotika	SNAP	< 1,06
	Bakterietall	BactoCount	< 200 000 iBC/ml
	Sensorikk	Lukt/smak/utseende	>4
Melkeprøven analyseres videre etter innpumping:	Kontroll	Analysemetode	Krav
	Sporeanalyse	Bacillus Cerus	< 20 cfu/ml
Øvrige kontroller utføres i hht interne kvalitetsrutiner.			
I dømming av kassert melk	Påvist hos enkeltleverandør	Analyse	Krav
	Antibiotika	SNAP	>1,06
	Bakterietall lass:	BactoCount	>200 000iBC/ml
	Bakterietall kammer:	BactoCount	>600 000 iBC/ml
	Bakterietall enkeltleverandør	BactoCount	>600 000 iBC/ml
Sensorisk vurdering	Lukt/smak/utseende	>4	
I dømming av unormal melk	Påvist hos enkeltleverandør	Analyse	Krav
	Antibiotika	SNAP	>1,06
	Bakterietall lass:	BactoCount	>200 000iBC/ml
	Bakterietall kammer:	BactoCount	>600 000 iBC/ml
	Bakterietall enkeltleverandør	BactoCount	>2 000 000 iBC/ml
Sensorisk vurdering	Lukt/smak/utseende	>4	
Unormal melk/melk med medisinrester	<p>Melk som ikke tilfredsstiller kvalitetskrav ved Q-Meieriene, blir avvist og kjørt til destruksjon. Det blir innført leveringsstopp hos Q-produsenten i disse tilfellene.</p> <p>Produsenttjenesten skal i disse tilfellene ta kontakt med Q produsent og bistå, slik at melkehenting kan gjenopptas.</p>		



1.9.Smitteforebyggende tiltak

Ved påvisning av smittsomme sykdommer i besetningen blir Mattilsynet automatisk koblet inn. Produsenttjenesten ved Q-Meieriene vil i disse tilfellene bistå Q-produsenten.

På gården skal det straks iverksettes smitteforebyggendetiltak ved å isolere syke dyr fra de friske, for å unngå smittespredning både i egen besetning og hindre spredning til andre besetninger. Det må iverksettes tilstrekkelige tiltak for å fjerne smitten fra besetningen. Det skal og iverksettes rutiner for å unngå forurensing på produktene.

Q-Meieriene har interne rutiner for henting og håndtering av melk i slike tilfeller, som er beskrevet i kvalitetssystemet.



2. Q-produsenten

2.1. Utmerkelser

Q-Meieriene gir hvert år ut en utmerkelse til Q-produsenter som har levert stabil og god kvalitet. Utmerkelsen blir tildelt den som er registrert som Q-produsent i Q-Meieriene sitt leverandørregister.

Kriterier	Beskrivelse
1 års utmerkelse	All levert melk i kalenderåret skal være elitemelk, og det kreves leveranse i minimum 7 måneder.
5 års utmerkelse	Levert elitemelk i 5 år, over en 6 års periode
10 års utmerkelse	Levert elitemelk i 10 år, over en 11 års periode
15 års utmerkelse	Levert elitemelk i 15 år, over en 15 års periode
20 års utmerkelse	Levert elitemelk i 20 år, over en 22 års periode

Q-produsenten fortsetter opptjening for utmerkelse:

- Ved selskapsendring med samme bruker (inngåelse av samdrift/opphør samdrift). Q-produsenten må varsle Q-Meieriene.
- Når Q-produsenten foredler all/deler av egen melk til produksjon. Forutsetter at leverandørprøver tilfredsstillende kvalitetsresultat.
- Q-produsenter som deltar i fellesbeiter, vil bli behandlet som enkeltleverandør. Kvalitetsresultatene fra fellesbeiter inngår på lik linje, som resultat fra eget bruk.

Q-produsenten starter opptjening for utmerkelse på nytt:

- ved brukerskifte
- ved overgang fra konkurrerende meieri selskap



3. Q-Prisoppbygning

Prisene blir justert ved årlige prisforhandlinger mellom Q-meieriene og Produsentlaget i Gausdal og Q-Meieriene produsentforeningen på Jæren.

For detaljert tallgrunnlag, vises det til prisavtalen for Q-Meieriene for hvert kalenderår.

Prisoppbygning	Beskrivelse
Prisløype	Q-meieriene har ulike prisløyper: Q-Jæren <ul style="list-style-type: none"> - Priskurve 1 - Priskurve 2 - Priskurve 3 Q-Gausdal: <ul style="list-style-type: none"> - Priskurve 4 - Priskurve 5
Q-tillegg	Utgjør 14 øre/liter
Tilskudd rådgivning	Indeksregulert, se vedlegg
Meieritilknytning	Tre ulike meieritilknytninger, se under kapittel 3.1.
Inn og - utmelding til Q	3 mnd. oppsigelsestid i nåværende meieri. Regnes fra den 1. i hver mnd. Nye brukere kan fritt velge meieriselskap ved oppstartdato.

3.1 Meieritilknytning

Meieritilknytning 1:

Avgift 1500 kr/år. Dekker medlemsavgift i husdyrkontrollen og registreringsavgift. Leverandøren er selv ansvarlig for å gi nødvendige opplysninger til rådgivningstjenesten, som utfører registreringsarbeidet.

Meieritilknytning 2:

Avgift på 500 kr/år. Q-produsenten er selv egenregistrator, avgiften dekker medlemsavgift i husdyrkontrollen

Meieritilknytning 3:

Avgift på 3000 Kr/år, men produsenten får en merpris på 7 øre. Q-produsenten er selv egenregistrator og selv ansvarlig for nødvendig medlemskap og rapportering i MATS/husdyrkontrollen. Rådgivningstjenester kjøpes av den enkelte Q-produsent.



4. Q-betalingsregelverk

4.1. Kvalitetskriterier og betaling

Kvalitetskriteriene er bestemt av Q-Meieriene og legges til grunn ved utbetaling av melkeoppkjøret. Kvalitetskriteriene er vedlagt i kapittel 6.

Avregning for den enkelte Q-produsenten, baserer seg på melkekvaliteten på melken som er levert Q-Meieriene. Det tas stikkprøver som analyseres, og resultatene av analysene og bedømmelser skal hver måned danne grunnlaget for betaling av melken til Q-produsenten. Avregningen utbetales en gang i måneden.

Q-Meieriene har fire kvalitetsklasser som differensierer betaling utfra analysert melkekvalitet. Elitemelk, 1, 2 og 3. klasse. Melkekvaliteten som danner grunnlaget for avregningen er fett, proteiner, bakterieinnhold, celletall, frie fettsyrer og frysepunkt. I tillegg tas det oppfølging av sporeprøver.

4.2. Avvik melkekvalitet

Analyseresultater på bakterieantall, celletall, frie fettsyrer, frysepunkt, påviste medisinrester og unormal melk er kvalitetsavvik som kan resultere i at Q-Meieriene ilegger leveringsstopp.

Mottakskontroll avdekker	Beskrivelse
Unormal/kassert melk	Melk med avvik på lukt/smak/utseende eller bakterier. Melken blir avvist ved Q-meieriet og kjørt til destruksjon. Det blir innført leveringsstopp til ny godkjent tankprøve fra Q-produsenten foreligger. Q-produsenten får kvalitetstrekk i hht gjeldende satser.
Medisinrester	Melk hvor det påvises medisinrester blir avvist ved Q-meieriene og kjørt til destruksjon. Det blir innført leveringsstopp til ny godkjent tankprøve fra Q-produsenten foreligger. Godkjent prøve skal foreligge før melkehenting starter opp igjen. Q-produsenten får kvalitetstrekk i henhold til gjeldende satser. Se Q-Meierienes kvalitetskriterier for leverandørmelk og betaling. Melkeprøve med påvist medisinrester sendes inn til eksternt laboratorium for verifisering.

I tilfeller hvor det er ilagt leveringsstopp fra Q-Meieriene, skal ny prøve foreligge og analyseresultatet av melken skal tilfredsstille kravet til 1. klasse før Q-produsenten igjen kan levere melk.



4.3.Kvalitetssikring i landbruket (KSL)

Q-Meieriene trekker, i henhold til sitt reglement, de Q-produsenter som ikke oppfyller kravene til KSL. For mer informasjon se i Q-Meierienes kvalitetskriterier for leverandørmelk og betaling.

Ved overgang til Q-Meieriene eller ved et brukerskifte, skal Q-produsent være KSL godkjente innen 6 måneder.

Kriterier	Beskrivelse
Utføre årlig egenrevisjon	Q-produsenten skal utføre egenrevisjon en gang per år og gi tilbakemelding til KSL matmerk om utført revisjon.
Lukke avvik innen frist	Q-produsenten er ansvarlig for å lukke avvik innen fristen via KSL sine systemer.

4.4.Oppstart og opphold i leveransen

Kriterier	Beskrivelse
Brukerskifte og opphold over 6 mnd.	Ved brukerskifte og oppstart ved opphold over 6 måneder bedømmes kvaliteten uten hensyn til tidligere kvalitetsresultater
Flere henteplasser	En Q-produsent som leverer fra flere henteplasser (eget fjøs og felles fjøs), skal avregning for den enkelte Q-produsent skje samlet for totalt levert melkevolum i måneden.
Flere enn 4 analyseresultater som ligger til grunn for avregning	Avregningen skal baseres på kvalitetsresultatet hvor Q-produsenten har sin største leveranse. Unntaket fra denne regelen er dersom enkeltresultater har verdier som tilsvarer 3. kl.



5. Klageadgang

	Beskrivelse
Avregning	<p>Q-produzent som er uenig i det som er lagt til grunn i avregningen, har anledning til å sende skriftlig klage til Q-Meieriene. Klagefristen er 3 uker fra dagen avregningen kom Q-produzenten i hende.</p> <p>Klagen skal rettes til Q-Meieriene AS</p> <p><u>Jæren:</u> Leder ved produsenttjenesten Jæren Bedriftsvegen 43 4353 Klepp stasjon</p> <p><u>Gausdal:</u> Leder ved produsenttjenesten Gausdal Østringveien 2 2651 Østre Gausdal</p>
Klagenemnd	<p>Nemda er sammensatt av 4 personer</p> <p>2 personer fra Q-Meieriene</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kvalitetsleder - Leder i produsenttjenesten <p>2 personer som representerer Q-producenter</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 representanter fra produsentstyret

6. Vedlegg

6.1 Kvalitetskriterier leverandørmelk



KVALITETSKRITERIER LEVERANDØRMELK

Q-MEIERIENE AS FRA 01.01.2020

Basispris 4,41	ELITE	1. KLASSE	2. KLASSE	3. KLASSE	STOPP
Q- kvalitetstrekk		- 10 øre/liter	- 10 øre/liter	- 10 øre/liter	
Kvalitetstillegg/ trekk	31 øre/liter		- 75 øre/liter	- 1,50 kr/liter	
ANALYSETYPE:					
Celletal^{*)} Beste geometrisk middel av månedens eller 6 siste analyser	Lavere eller lik 230`	F.o.m. 231` t.o.m. 300`	F.o.m. 301` t.o.m. 350`	Høyere enn 350`	De 2 siste analyser og geometrisk middel av de siste 6 analysene er høyere eller lik 400`. Henting kan starte igjen når verdier er innenfor 1. klasse.
Bactoscan^{*)} Beste geometrisk middel av månedens eller 6 siste analyser	Lavere eller lik 100`	F.o.m. 101` t.o.m. 150`	F.o.m. 151` t.o.m. 175`	Høyere enn 175`	De 2 siste analyser og geometrisk middel av de siste 6 analysene er høyere eller lik 600`. Henting kan starte igjen når verdier er innenfor 1. klasse.
Frysepunkt Aritmetisk gjennomsnitt av månedens analyser	Lavere eller lik - 0,510°C	F.o.m. - 0,509°C t.o.m. -0,505°C	F.o.m. -0,504°C t.o.m. -0,500°C	Høyere enn -0,499°C	Det iverksettes stopp når siste analyse og aritmetisk gjennomsnitt av de siste 4 analysene er høyere enn -0,499°C. Henting kan starte igjen når verdier er innenfor 1. klasse.
Frie fettsyrer Aritmetisk gjennomsnitt av månedens analyser	Under eller lik 1,3		1,31 - 1,79	Lik eller over 1,8	Det iverksettes stopp i henting ved resultat høyere enn 1,3 og forrige avregningsverdi ga 3. klasse. Henting kan starte igjen når verdier er innenfor 1. klasse.
Sporer Prøveuttak 3 ganger pr år. 2 aerobe og 1 anaerobe analyser. I tillegg til prøveuttak på alle tankbillass i sommerhalvåret.	1. Ikke høyt sporeinnhold denne mnd. 2. Høyt innhold av sporer denne mnd. og i en av de 2 foregående analysene av sporer		Høyt sporeinnhold i denne og i de 2 foregående analysene av sporer.	Høyt sporeinnhold i denne og i de 3 foregående analysene av sporer.	
Medisinrester	Ikke påvist	Ved første gangs påvisning trekkes det et beløp på kr 10 000. Ved påvisning mer enn en gang i løpet av siste 12 måneders- periode trekkes det et beløp på kr 25 000. Dagsleveransen omdefineres til kassert melk som ikke blir betalt. Avregnes i 1. klasse i måneden dette påvises. Inngår ikke i kvoten.			Før neste henting må det foreligge en negativ analyse på medisinerester.
Unormal melk Avvik på lukt/smak/utseende eller bakterier	Ikke bedømt/ analysert	Unormal melk vil bli bedømt etter meieriets eget kvalitetssystem med de grenser som til enhver tid gjelder. Trekk på kr 5000. Dagsleveransen omdefineres til kassert melk som ikke blir betalt. Avregnes i 1. klasse i måneden dette påvises. Inngår ikke i kvoten.			Det iverksettes stopp i henting ved unormal melk. Henting kan starte igjen når verdier er innenfor 1. klasse på bactoscan.
Kassert melk Avvik på lukt/smak/utseende eller bakterier	Kassert melk vil bli bedømt etter meieriets eget kvalitetssystem med de grenser som til enhver tid gjelder. Blir brukt i tilfeller der ett eller flere bilkammer har over 600` i bakterietall i mottaks kontroll og bakterietallet til leverandør er mellom 600` - 2000`. Melken destrueres. Leverandøren beholder elitemelk og blir ikke belastet kvote, men får ikke betalt for leveransen.				Det iverksettes stopp i henting ved kassert melk. Henting kan starte igjen når verdier er innenfor 1.klasse på bactoscan.
Tørrestoff innhold Aritmetisk gjennomsnitt av månedens analyser	Fett: tillegg/ trekk kr 0,09 pr 1/10% fett, over eller under en basisverdi på 4,0%.				
	Protein: tillegg/ trekk kr 0,05 pr 1/10% protein, over eller under basisverdi på 3,2%				

**) Det blir ordinært tatt ut 4 analyser pr. måned. Avregning kan likevel skje på grunnlag av 1 analyse i avregningsmåneden. Avregningsverdi blir beste geometrisk middel av månedens eller de siste 6 analysene.*



KVALITETSKRITERIER LEVERANDØRMELK

Q-MEIERIENE AS FRA 01.01.2020