

Fundið fé - Sauðamjaltir samhliða kjötframleiðslu

Sauðamjaltir hafa tíðkast víða um heim í gegnum aldirnar, þar á meðal á Íslandi, en í seinni tíð hafa þær svo gott sem lagst af. Mjólkin var mest nýtt til smjörgerðar en einnig fengust úr henni skyr og sýra. Þá voru og gerðir mysuostar og mjólkurostar.

Mismunandi útfærslur mjalta

- Ær látnar bera snemma og byrjað að mjólka að vori. Lömb skilin frá ánum á kvöldin, ær mjólkaðar að morgni og lömb ganga undir á daginn í góðum haga
- Lömb tekin undan upp úr miðjum júlí og sett á góða beit
- Ær mjólkaðar að hausti þegar búíð er að taka lömb undan

Hér þarf að hafa í huga að efnainnihald mjólkur er mismunandi eftir árstíma en mjólkin er feitari á haustin en á vorin

Magn og efnainnihald

- Hver ær skilar um 500-700 ml af mjólk á dag
- Sauðamjólk hentar vel til ostagerðar þar sem þurrefnisinnihald hennar er hátt
- Mjólkin er steinefna- og vítamínrík
- Próteinsamsetning sauðamjólkur er önnur en kúamjólkur
- Fita 6,16% (kúamjólk 4%)
- Prótein 5,68% (kúamjólk 3,4%)
- Sykur 4,7% (kúamjólk 4,7%)
- Þurrefni 17,9% (kúamjólk 12,6%)

Hvað þarf til við umhirðu áa og lamba?

- Góð og næringarrík beit í næsta nágrenni svo þægilegt sé að reka ær til mjalta
- Fjölbreytt beitiland og skiptibeit eru ákjósanleg til að koma í veg fyrir leiða í ánum
- Meira beitiland getur þurft en byggist á því hvaða útfærsla mjalta er valin
- Við vormjaltir ætti ekki að þurfa meira beitiland
- Við mjaltir síðsumars þarf góða beit fyrir lömb þegar búíð er að taka þau undan, t.d. áborna há
- Við haustmjaltir þarf góða beit fyrir ærnar þann tíma sem mjaltir standa yfir

Hvað húsakostur er nauðsynlegur?

- Koma þarf upp mjaltaaðstöðu, annaðhvort með nýbyggingu eða betri nýtingu húsakosts sem er til staðar
- Við vormjaltir þarf aukið húspláss svo hægt sé að skilja lömb frá ám á nóttunni

Hvaða mjaltabúnaður er almennt nýttur?

- Fötumjaltir
- Rørmjaltakerfi notuð víðast þar sem framleiðsla er að einhverju ráði
- Há- og láglínakerfi
- Gryfja eða pallur
- Hringekja
- Færanleg mjaltaaðstaða

Hvaða búnaður er nauðsynlegur?

- Fóðurtrög (jata fyrir kjarnfóður)
- Læsigrindur/básar sem lokast
- Loft- mjólkur- og vatnslagnir
- Mjaltavélar (sogskiptar, spenahylki o.s.frv.)
- Frystiskápur, frystikista eða frystigámur
- Góð aðstaða til þvotta
- Löggilt aðstaða til fullvinnslu ef ætlunin er að vinna afurðina heima á búi

Hvaða hindranir eru helstar heima á búi?

- Stofnkostnaður er stór hindrun við upphaf sauðamjalta
- Leyfisveitingar geta verið kostnaðarsamar

Hvaða tækifæri eru helst heima á búi?

- Virðisauki töluverður ef vara er fullunnin heima á búi og vel tekst til með markaðssetningu
- Auðvelt er að frysta sauðamjólk og því þarf ekki að vinna úr henni jafnóðum
- Hægt að samnýta aðstöðu ef heimavinnsla kjöts er stunduð
- Hægt að samnýta aðstöðu ef verið er að mjólka geitur að auki

Ytra umhverfi

- Sauðamjaltir rúmast vel innan gildandi sauðfjársmnings
- Skylt er að taka sýni úr allri mjólk áður en að vinnslu kemur
- Skylt er að taka sýni í hvert skipti sem mjólkað er
- Í kjölfarið er leyfilegt að frysta mjólkina við -18°C í sérstökum frysti á framleiðslustað
- Sýni skulu rannsökuð á viðurkenndri rannsóknastofu áður en mjólk er unnin
- Mjólk skal safnað í ný einnota ílát til frystingar. Merkja skal hvert ílát með dagsetningu og auðkennisnúmeri framleiðanda
- Að öðru leyti gilda sömu reglur og um kúamjólk <https://island.is/reglugerdir/nr/0851-2012>
- Vinnsla sem vinnur að hámarki úr 300 lítrum af mjólk á viku telst sem smáframleiðsla og um hana gildir reglugerð nr. 856/2016 um lítil matvælafyrirtæki <https://island.is/reglugerdir/nr/0856-2016>
- Frumframleiðsla er starfsleyfisskyld samkvæmt breyttingalögum nr 40/2016 á lögum nr. 93/1995 um matvæli
- Engin sérákvæði eru um sauðamjaltir í núgildandi reglugerð nr. 1066/2014 um velferð sauðfjár og geitfjár umfram almenn ákvæði um smitvarnir, útivist og skjól <https://island.is/reglugerdir/nr/1066-2014>

Hvernig er markaðsumhverfið?

- Hingað til hefur verið markaður fyrir allar afurðir sem unnar hafa verið úr sauðamjólk hérlendis
- Eftirspurn hefur verið mikil en framboð mjög takmarkað
- Sauðamjólk hentar vel til ostagerðar þar sem þurrefnisinnihald hennar er hátt sem og magn steinefna og vítamína
- Próteinsamsetning sauðamjólkur er önnur en kúamjólkur
- Þar með gæti fólk sem er með óþol fyrir kúamjólk í einhverjum tilfellum nýtt sér vörur úr sauðamjólk án óþæginda
- Helstu vörur sem unnar eru í dag eru:
 - Salatostur
 - Blámygluostur
 - Konfekt
 - Ís
- Miklir möguleikar eru á þróun afurða úr sauðamjólk
- Sameiginlegar vinnslur gætu nýst vel við fullvinnslu afurðanna

Leiðbeiningar frá Matís um sauðamjaltir: https://matis.is/wp-content/uploads/2019_07_Geita_saudamjaltir_faggreina_leidb.pdf
Skýrslan í heild sinni: https://www.rml.is/static/files/RML_saudfjarraekt/2022/fundid-fe-skyrsla-um-fjolbreyttari-framleidsluadferdir-i-s-audfjarraekt-des-2022.pdf