MAATALOUS

Jos maitokauppa vapautettaisiin, meille virtaisi halpaa maitoa EU:sta ja olisimme häviäjiä. **TOIMINNANJOHTAJA MARKUS ZEMP, BO MILCH**

RIITTA MUSTONEN

Maidontuotanto on Sveitsin maatalouden tärkein tuotannonhaara. Jokaisessa alppikylässä näkee lehmiä laiduntamassa myöhään syksyyn.

Sveitsin syrjäiset tilat kärsivät maitokiintiöiden poistosta

Sveitsi päätti ottaa etumatkaa EU:sta ja luopui maitokiintiöistä neljä vuotta sitten. Kärsijöitä ovat olleet pienet ja syrjäiset maitotilat.

CHARMEY, SVEITSI (MT)
EU:ssa valmistaudutaan maitokiintiöiden poistoon vuonna 2015. Sveitsissä poistosta on jo kokemusta. Maa luopui kiintiöistä vapunpäivänä 2009 kolmen vuoden siirtymäajan jälkeen.

Suurin syy kiintiöistä luopumiseen oli kilpailukyvyn parantaminen. Rahaa valui runsaasti maatalouden ulkopuolelle, kun viljelijät myivät kiintiöitään ja lopettivat itse maidontuotannon.

Jo vuonna 2006 sveitsiläiset maidontuottajat saattoivat irtautua kiintiöistä. Heti ensimmäisenä vuonna kaksi kolmasosaa tekikin niin.

Markus Zemp luotsaa maitoalan yhteistä järjestöä, joka säätelee markkinoita.

Siirtymäaikana sveitsiläiset loivat väliaikaisen järjestelmän, jossa tuottajat ryhmittyivät joko tuottajayhdistyksiin tai tuottajajalostajayhdistyksiin. Nämä yhdistykset säätelevät maitomäärää eli tietynlainen kiintiöjärjestelmä jatkuu edelleen.

Kaikkien yllätykseksi yhdistyksiä syntyi peräti 38, joten säätelijöitä on paljon. Asioita hoitamaan perustettiin vuonna 2009 maitoalan yhteisjärjestö BO Milch, johon kuuluu koko ketju eli tuottajat, jalostajat ja kaksi suurinta kauppaketjua.

Tuotanto kasvoi kahdeksan prosenttia

Kiintiöiden poistamisen jälkeen maidontuotanto on kasvanut Sveitsissä. Vuodesta 2005 lisäystä on tullut kahdeksan prosenttia: 3,18 miljoonasta tonnista 3,44 miljoonaan tonniin.

Samanaikaisesti maidontuottajien määrä on pudonnut 30 000:sta 24 000:een ja maidon hinta on laskenut 58:sta 46 senttiin. Juustonvalmistukseen käytetyn maidon hinta ei ole romahtanut yhtä paljon. Se on nyt keskimäärin 60 senttiä, kun se vuonna 2005 oli 63 senttiä.

BO Milchin toiminnanjohtaja **Markus Zemp** tunnustaa, että tilanne oli vaikea kiintiöiden poistuessa vuonna 2009. Samaan aikaan osui maidon hintaromahdus koko EU:ssa, joka osaltaan vaikutti hintoihin myös Sveitsissä.

”Useimmat tuottajat eivät halunneet luopua kiintiöstä, vaan he taistelivat vastaan loppuun asti. Maidon hinta oli tuolloin aika hyvä.”

Zempin mukaan 60 prosenttia tuottajista on nyt tyytyväisiä tilanteeseen, etenkin nuoret viljelijät.

”Kasvavan tilan piti aiemmin maksaa paljon lisäkiintiöistä. Voittajia ovat varsinkin gruyère-juuston tuottajat, joiden maidosta maksetaan paljon.”

Zemp huomauttaa, että syrjäisten tilojen tilanne on yhä heikko seudulla, jossa ei ole juustonvalmistusta. Niille pihvilihan tuotanto on varteenotettava vaihtoehto, sillä se on Sveitsissä varsin kannattavaa. Moni onkin siirtynyt emolehmiin.

Juuston kauppa vapaata EU:n kanssa

EU:n ulkopuolisena maana Sveitsi on kummajainen keskellä Eurooppaa. Se säätelee maataloutta ja kauppaa monin eri tavoin ja pitää yllä korkeaa rajasuojaa tuontituotteille.

Väestöntiheytensä takia Sveitsi ei kuitenkaan ole elintarviketuotannossa omavarainen. Noin 40 prosenttia ruuasta tuodaan muualta. Ainoastaan maitotuotteissa maa pärjää omalla tuotannollaan.

Sveitsi otti ensimmäisen askeleen yhteiseen talouteen vapauttamalla juustokaupan EU:n kanssa vuonna 2005. Sen seurauksena juustojen tuonti kasvoi, mutta vienti kasvoi vielä enemmän. Tuli lisää kilpailua ja valikoimaa sisämarkkinoille.

Sveitsin valtio tukee yhä tuotantoa maksamalla 15 senttiä juustokilolle.

EU:n kiintiöiden poisto tuo paineita

Sveitsissä odotetaan EU:n maitokiintiöiden vapautumista lievästi varuillaan. EU-maitomarkkinoiden puhemies **Carlos Martin-Övilo** muistuttaa, että suuri osa EU-maista tuottaa nytkin alle kiintiöiden.

”Mitään shokkia ei ole odotettavissa. Maidontuottajien määrä EU:ssa on vähentynyt koko ajan. Pelkoa liioitellaan”, Martin-Övilo arvioi.

Hän kuitenkin ennakoi tuotannon kasvavan sekä juuston ja maitojauheen viennin lisääntyvän kiintiöiden poistuessa.

Zemp pitäisi edelleen kiinni Sveitsin rajasuojasta maidon suhteen, vaikka juustokauppa onkin vapaata.

”Jos maitokauppa vapautettaisiin, meille virtaisi halpaa maitoa EU:sta ja olisimme häviäjiä. Sveitsiläinen maito ja juusto tulisi säilyttää ainakin sveitsiläisille.”

Sveitsissä hallitus päättää maatalouspolitiikasta kolmen vuoden välein. Se on monen mielestä liian lyhytnäköistä. ”Meillä ei ole suunnitelma B:tä, jos paha shokki iskee”, Zemp toteaa.

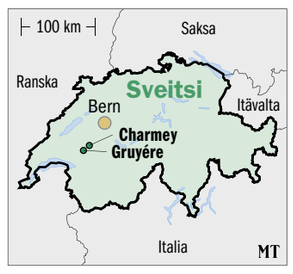
RIITTA MUSTONEN

Kirjoittaja osallistui Sveitsin maataloustiedotuksen järjestämälle maitoretkelle lokakuun lopussa.

Tilayhtymä tuottaa alppimaitoa

Juuston hyvä menekki hyödyttää tuottajaa

EPAGNY, GRUYÈRE (MT)
”Suurten puiden maatila” (Ferme des Grands Bois) Epagnyssa Sveitsin Gruyéressä tuottaa maitoa alppijuustoon. Maidosta saa kunnon hinnan: kesällä, kun lehmät ovat ylhäällä vuoristolaitumilla, 1,30 frangia (1,05 euroa) ja talvella 0,83 frangia (0,67) kilolta.



Alppimaidon tuotannolle on useita ehtoja, joista tärkein on, että eläimille ei saa syöttää säilörehua. Lehmät laiduntavat kesällä vuoristossa, minne ne kuljetetaan toukokuun puolivälissä ja syyskuun puolivälissä ne kävelevät itse alas.

Talviaikaan lehmät pidetään pihattonavetassa, mistä niillä on vapaa uloskäynti laitumelle.

Tila on kolmen naapuritilan yhteenliittymä. **Cedric Pharisa** ja **Kollyn** veljekset **Olivier** ja **Francois** perustivat kymmenen vuotta sitten yhteisyrityksen ja rakensivat navetan karjalle, jossa on sata lypsävää ja 140 nuorta karjaa.

Tilan ympärillä on 110 hehtaaria viljeltyä ja alpeilla laitumia yhteensä 250 hehtaaria.

Tila tuottaa vuodessa 730 000 kiloa maitoa, josta 140 000 kiloa jalostetaan kesällä artisaanijuustoksi ylhäällä alpeilla.

Alppijuuston tuotanto tuo vajaan kolmanneksen tilan liikevaihdosta. Lisäksi naapuritilojen parisataa hiehoa laiduntaa tilan vuoristolaitumilla. Maidosta valmistetaan noin 14 tonnia alkuperäsuojattua vacherin-juustoa ja tilan omaa erikoisuutta Petit Molésonia, jota myydään alueen kaupoissa ja ravintoloissa heinäkuusta tammikuuhun.

Yhteistyötä urakoinnissa

Suurten puiden maatila on mukana myös yhdeksän tilan yhteenliittymässä, joka omistaa 30 konetta: puimureita, lannanlevityskoneita, ruiskuja. Asiakkaita on 220.

Koneurakoinnin lisäksi yhteenliittymä ostaa yhdessä tuotantopanokset kuten öljyt, lannoitteet, siemenet ja lypsytarvikkeet.

Olivier Kolly ja Cedric Pharisa pitävät yhteistilaa hyvänä ratkaisuna, sillä se takaa jokaiselle perheelle vapaa-aikaa ja lisäksi jokainen osakas pääsee käyttämään omia vahvuuksiaan.

Olivier Kolly on tekniikka-agronomi ja erikoistunut koneisiin. Hän on opetellut lypsämistä sen verran, että suoriutuu viikonloppuvuoroista joka kolmas viikko.

Tilalla tarvitaan kymmeniä lehmänkelloja, sillä alppilehmillä on aina kello kaulassa. Kellot ovat arvokasta käsityötä.

Francois Kolly hallitsee karjanjalostuksen, sillä hän on työskennellyt kymmenen vuotta Sveitsin holstein-yhdistyksen jalostusasiantuntijana.

Cedric Pharisa on maatalouskaupan taitaja.

Tilalla työskentelee miesten lisäksi heidän isänsä ja viisi ulkopuolista työntekijää.

Gruyèreen oma kiintiö

Maitokiintiöiden poistuminen ei vaikuttanut tämän tilan tuotantoon, koska tilalla on sopimus juustontuotannosta. Pharisa toimii puheenjohtajana komiteassa, joka määrittelee tuotantomäärät kullekin tilalle.

Tila voisi periaatteessa lisätä maidontuotantoa, sillä juuston kysyntä kasvaa, mutta ongelmana on, että lähikaupunki Bulle laajenee koko ajan tilan maille. Juustontuotannossa vaaditaan, että rehuista 70 prosenttia on tultava omalta tilalta.

Kiintiöiden poistaminen on kuitenkin luonut maidolle hintapaineita, minkä Pharisa kokee stressaavana. ”Teollisuus sanelee hinnan. Olisi parempi, että hinnasta päätettäisiin yhdessä ja ettei olisi niin isoja hintaeroja kuin nyt on.”

Tilayhtymän tulevaisuudelle suurimman haasteen aiheuttaa se, että sekä Francois’lla että Cedricillä on kummallakin kolme poikaa, 10–15-vuotiaita. Vielä ei voi tietää, haluavatko he jatkaa tuotantoa, eikä tila riitä kuuden perheen elättämiseen.

RIITTA MUSTONEN

Olivier Kolly (oik.) ja Cedric Pharisa ovat tyytyväisiä, kun voivat tuottaa maitoa juustoon, jolla on hyvä menekki.

Alppijuusto tehdään käsin vuoristomaidosta

CHARMEY, GRUYÈRE (MT)
Pistävä ammoniakin haju tunkee nenään Tzintren juustokypsyttämössä Charmeyn kylässä Sveitsissä. Juustotahkot lepäävät pitkissä riveissä kuusilautahyllyillä ja jokaisessa on leima AOC eli suojattu alkuperänimitys.

Alkuperämerkki on alppijuuston tuottajille tärkeä, sillä se takaa, että juusto on tuotettu käsityönä tiettyjen sääntöjen mukaan.

Alppigruyèren tuottajia on Fribourgin osuuskunnassa 32, ja he tuottivat viime vuonna 170 tonnia alppigruyèreä.

Jokaisella tuottajalla on 30–40 lehmää, joiden kesäaikana alpeilla lypsetystä maidosta valmistetaan juustoa tulilla isossa kuparikattilassa ja siirretään puumuotteihin. Vuorilta tuottaja tuo juustotahkot alas laaksoon kellariin kypsymään.

Jean-Pierre Häni valvoo maidon laatua tarkasti.

”Koska lehmät syövät laitumella erilaisia kasveja, juuston maku on erilainen. Meidän gruyèremme voitti kultamitalin Sveitsin juustokilpailussa viime vuonna”, kehuu juustomestari **Jean-Pierre Häni**.

Gruyèret saavat kypsyä vuodesta kahteen vuoteen ennen kuin ne myydään. Vajaa puolet menee ulkomaille, eniten Yhdysvaltoihin, Saksaan ja Ranskaan.

Juuston hinta kellarilta suoraan ostettuna on 21–26 euroa kilolta, mutta lontoolaisissa kaupoissa alppigruyèrestä joutuu maksamaan jopa 64 euroa.

Raakamaidosta ei ongelmia

Alppigruyèreä tuotetaan toukokuusta lokakuuhun. Talviaikaan lehmien maidosta valmistetaan tavallista gruyèreä, jolla on puolestaan maantieteellinen alkuperämerkki AOP.

Molemmat gruyèret valmistetaan pastöroimattomasta raakamaidosta. Laadunvalvonta on tarkkaa. Hänin uran aikana ei ole kertaakaan ollut ongelmia hygienian kanssa.

Tuottajat tuovat kahdesti kuukaudessa raakamaitonäytteet Hänin arvioitavaksi. Seuraavana päivänä Häni lähettää tekstiviestin tuottajalle, onko kaikki kunnossa.

Jos maito käytetään gruyèren valmistukseen, lehmät eivät saa syödä säilörehua. Rehustuksesta vähintään 70 prosenttia pitää tulla omalta tilalta. Maito toimitetaan juustolaan kahdesti päivässä ja se tulee enintään 20 kilometrin päästä.

Tuhat vuotta vanha resepti

Gruyèren alueella yhteensä 2 300 tuottajaa tuottaa maitoa gruyèreen. Jalostajia on kymmenkunta, joista yksi on iso näytösjuustola, minne yleisö pääsee katsomaan juustonvalmistusta ja syömään juustoherkkuja, kuten fondueta tai raclettea.

Näytösjuustolassa esitelmöivä professori **Philippe Bardet** muistuttaa, että aito gruyère on valmistettu tietyllä Länsi-Sveitsin alueella, mutta monet käyttävät nimeä väärin.

”Täällä oli paljon köyhiä juustomestareita, jotka muuttivat muualle ja alkoivat tehdä juustoa. Samoin kävi emmentalille, sitäkin tehdään ympäri maailmaa eikä senkään nimeä ole pystytty säilyttämään sveitsiläisenä.”

”Aito gruyère on kuitenkin aina sveitsiläinen käsintehty ja perinteinen, tehty samalla reseptillä kuin tuhat vuotta sitten.”

RIITTA MUSTONEN

SVEITSI

Maitomaa

Maidontuotanto on Sveitsin maatalouden tärkein tuotannonala. Sveitsi on siinä omavarainen toisin kuin monessa muussa elintarvikkeessa.
Sveitsi vie meijeriteollisuuden tuotteita ulkomaille huomattavasti enemmän kuin tuo, etenkin juustoja, joista maa on maailmankuulu.
Maitotilan keskikoko on 24 lehmää (Suomessa 35). Tiloista vajaa puolet sijaitsee vuoristoalueella.
Sveitsi luopui maitokiintiöistä vuonna 2009.
Maidontuottajalla on oltava sopimus tuotantoyhdistyksen kanssa, ja toimialajärjestö BO Milch valvoo tuotantoa.
Sveitsiläinen käyttää maitotuotteita noin 140 kiloa vuodessa.

Sveitsissä lehmien on oltava laitumella tietty aika vuodesta. Säännön noudattamista tarkkaillaan lentokoneesta käsin.