



Foto: Grete Lene Serikstad

Økologisk melk og meieriprodukter

Grete Lene Serikstad, Bioforsk Økologisk. Tekst oppdatert mars 2009.

Økologisk melk, rømme, ost og smør kommer fra kyr på økologiske gårder. Melka hentes og håndteres atskilt fra vanlig melk på meieriet, og emballasjen merkes med Ø-merket for at du som forbruker skal finne produktene i butikken.

Økologisk melkeproduksjon

Naturlig adferd og godt miljø er viktige stikkord for økologisk husdyrhold. Dette betyr blant annet at kalven får være sammen med mora de første dagene og at dyra skal kunne lufte seg ute hele året. Moderat melkeproduksjon og regelmessig mosjon reduserer risikoen for sykdom.

Økologiske kyr får fôr som er dyrket økologisk. Fôringa bygger på fornybare ressurser fra egen gård, og fôret er dyrka uten lettløselig kunstgjødsel og kjemisk-syntetiske sprøytemidler. Beite og konserverte grovfôr med gras og kløver er viktige deler av kostholdet. Bruk av fôr med genmodifiserte organismer(GMO) er ikke tillatt.

Miljø

Økologisk melkeproduksjon bruker mindre energi enn tilsvarende konvensjonell drift, viser undersøkelser i ulike land. Dette skyldes for en stor del at konvensjonelt landbruk

braker kunstgjødsel. Målinger i Danmark viser at utvaskingen av nitrogen fra økogårder med melkeproduksjon er ca 40 % lavere enn fra konvensjonelle gårder. Færre dyr per areal og ingen bruk av syntetisk nitrogengjødsel forklarer forskjellen. Miljøet belastes ikke av kjemisk-syntetiske sprøytemidler ved slik produksjon.

Økologisk melk fra ku til bord

Økologisk melk produseres på gårder i hele landet. Dessverre kan ikke alle disse gårdene levere melka som økologisk, fordi bare noen meierier kan håndtere øko-melka atskilt fra annen melk. Meierier med egen produksjonslinje for øko-melk henter melka med bil med atskilte tanker, og holder den atskilt helt fram til forbruker. Disse gårdene og meieriene blir kontrollert og godkjent i henhold til offentlige regler om økologisk produksjon.

Noen økologiske gårder foredler egen melk til for eksempel ulike typer økologisk ost.

Kvalitet

Melk som er godkjent økologisk, merkes med Ø-merket. Dette garanterer for produksjonen og foredlinga, men ikke for en spesiell kvalitet. Undersøkelser i flere land viser likevel at økologisk melk skiller seg fra konvensjonell melk ved at den økologiske melka inneholder mer av fettsyrene CLA og Omega 3. Høyt innhold av CLA og Omega 3 kan være gunstig for å forebygge hjerte-/karsykdommer og kreft. Noen målinger viser også at økologisk melk kan ha et høyt innhold av vitamin E, som er kjent for sin virkning som antioksidant. Forskjellene skyldes i hovedsak annerledes fôring, med mer beite og større kløverandel i fôret til de økologiske kyrne. Det er ikke tillatt å bruke nitrat i framstilling av økologisk ost.



↓ **Debio**godkjent Ø-merket viser at produktet har blitt produsert i henhold til regler for økologisk drift.

Spørsmål om økomelk

- *Hvorfor koster ø-melka mer?*

Ø-melk koster litt mer enn konvensjonell, avhengig av i hvilken butikk du er i. Dette skyldes dyrere produksjon og høyere kostnader i omsetnings- og salgssledd. Avlingene er noe mindre og kyrne melker litt mindre på økologiske gårder. Transport og håndtering koster mer per liter melk fordi det er mindre mengder totalt som håndteres. Prosentvis fortjeneste i butikken fordyrer enda mer.

- *Hvilke økologiske meieriprodukter fins det?*

TINE selger lett- og skummetmelk, kefir, Norvegia-ost, to typer smøreost og en brie, lett-rømme og tre typer yoghurt. Sukker og bær i yoghurten er også økologisk. Rørosmeieriet selger tjukkmeik, rømme, smør og Røros gom, og disse produktene framstilles av uhomogenisert melk. Synnøve Finden selger Synnøve Økologisk Gardsost. I noen butikker kan du finne ulike ostetyper fra bla. Danmark. Flere private produsenter selger egne, økologiske meieriprodukter,

særlig ost. Er du riktig heldig, kan du også kjøpe økologisk fløteis noen steder.

- *Hvor kan jeg kjøpe slike varer?*

Ikke alle matvarebutikker selger alle øko-varer, men i alle fall kan de fleste skaffe lettmeik. Det beste utvalget fins i fullsortimentbutikker. Produkter fra Rørosmeieriet får du oftest i Midt-Norge. Helsekost-butikker kan ha spesialutvalg. På Bondens Marked finner du kanskje økologiske gardsoster. Noen hotellkjeder, blant annet Scandic og Choice serverer økologisk melk. Ønsker du flere økologiske varer i butikken - spør betjeningen!

- *Hva med økologisk skolemelk?*

Økologisk lettmeik i kvartliters kartonger til skolemelk koster det samme som vanlig melk. Dessverre kan ikke alle meierier skaffe slik melk ennå, men i Indre Østfold, Trøndelag, Rogaland og Kristiansand er det mulig. Ellers i landet kan 1-liters kartonger benyttes. Barnehager er med i skolemelkordninga og bruker gjerne 1-liters kartonger med øko-melk, til samme pris som vanlig melk.

Mer informasjon

www.debio.no
www.oikos.no
www.tine.no
www.skolemelk.no
www.okologisk.no

Fagredaktør denne utgaven:
Forskningssjef Atle Wibe, Bioforsk Økologisk

Ansvarlig redaktør:
Direktør Turid Strøm, Bioforsk Økologisk

ISBN 978-82-17-00195-9
www.bioforsk.no

Bioforsk:
Trygg matproduksjon, rent miljø og økt verdiskapning basert på langsiktig ressursforvaltning

- Lokalisert over hele Norge
- Organisert i sju sentra
- 460 medarbeidere
- Omsetning 320 mill. kr



Bioforsk, Fr. A. Dahlsvei 20, 1432 ÅS
 Tlf. 03 246 / 406 04 100
 Faks. 63 00 92 10