

Walter Ehrström-mitalien jakoperusteet

(hyväksytty Walter Ehrströmin säätiön hallituksen kokouksessa 31.10.1995)

Walter Ehrström-mitali voidaan myöntää

- a) Meijerin ehdotuksesta hyvän maidon tuottamisessa ansioituneelle maidontuottajalle.
- b) Korkealuokkaisen maidon hyväksi työskentelevän yhteisön ehdotuksesta henkilölle tai järjestölle, joka on erikoisesti ansioitunut maitohygienian alalla.
- c) Säätiön hallituksen päätöksellä sellaiselle koti- tai ulkomaiselle tiedemiehelle, asiantuntijalle tai järjestölle, jonka työ on ollut erikoisen merkityksellistä Suomen maitohygienialle.

Ehdotuksen tekijän tulee suorittaa mitalista ja sen mukana seuraavasta kunniakirjasta säätiön hallituksen määräämä lunastusmaksu.

Walter Ehrström-mitali voidaan myöntää a-kohdan tarkoittamalle maidontuottajalle, jonka tilalta on tuotettu määrätty aikajakso säätiön hallituksen vahvistamat hygieeniset vaatimukset täyttävää maitoa - *pronsisella* kymmenestä perättäisestä vuodesta - *hopeisella* kahdestakymmenestä perättäisestä vuodesta - *kultaisella* kahdestakymmenestäviidestä perättäisestä vuodesta. Hakemusta tulee seurata meijerin antama todistus suoritetuista tutkimuksista.

Mitali voidaan myöntää ehdot täyttävälle tuottajalle, vaikka tila on kesken arvostelujakson siirtynyt toisen meijerin piiriin tai tilalla on tehty sukupolvenvaihdos.

Edellä tarkoitetut tuottajamaidolle asetetut hygieeniset vaatimukset:

Arvostelu perustuu kulloinkin palkitsemiskautena voimassa olevan maa- ja metsätalousministeriön maitonäytepäätöksen mukaisten tai meijerin omavalvontatutkimusten tuloksiin. Arvostelukausi on kalenterivuosi / meijerin tilivuosi ja palkitsemiskausi kymmenen / kymmenen / viisi vuotta.

1. Perusedellytyksenä on, että maito on palkitsemiskautena kaikissa meijerin tai maidontarkastamon aikana suorittamassa reduktiaasikokeissa arvosteltu I luokkaan sekä kokonaisbakteeri- ja solupitoisuuskokeissa A-luokkaan tai 1.1.1988 lähtien E-luokkaan ja että 1.1.1995 lähtien maito on viranomaisten hyväksymän meijerin omavalvontajärjestelmän perusteella luokiteltu korkeimpaan käytössä olevaan laatuiluokkaan.
2. Eri aikajaksoina otetaan kuitenkin huomioon, että
 - 2.1. * 31.12.1984 asti tuotetusta maidosta tehdyissä tutkimuksissa bakteerien kokonaismäärä ei ole saanut kertaakaan ylittää 500 000 kpl/ml eikä solupitoisuus 1 000 000 kpl/ml
 - 2.2. * 1.1.1985 - 31.12.1987 välisenä aikana tuotetussa maidossa sallitaan kunakin palkitsemiskautena bakteeripitoisuusvaatimuksissa yksi poikkeama A-luokan vaatimuksesta (alle 50 000 kpl/ml), ellei poikkeama tällöin ole suurempi kuin B-luokan vaatimus (kork. 500 000 kpl/ml) ja solupitoisuusvaatimuksissa kaksi poikkeamaa vuodessa A-luokan vaatimuksesta (alle 500 000 kpl/ml), ellei poikkeama tällöin ole suurempi kuin B-luokan vaatimus (kork. 1 000 000 kpl/ml)
 - 2.3. * 1.1.1988 - 31.12.1991 välisenä aikana tuotetussa maidossa sallitaan kunakin palkitsemiskautena bakteeripitoisuusvaatimuksissa yksi poikkeama E-luokan vaatimuksesta (alle 50 000 kpl/ml), ellei poikkeama tällöin ole suurempi kuin II luokan vaatimus (kork. 500 000 kpl/ml) ja solupitoisuusvaatimuksissa kaksi poikkeamaa vuodessa E-luokan vaatimuksesta (alle 250 000 kpl/ml) mikäli soluluku tällöinkin jää alle 500 000 kpl/ml
 - 2.4. * 1.1.1992 - 31.12.1994 välisenä aikana tuotetussa maidossa sallitaan kunakin palkitsemiskautena bakteeripitoisuusvaatimuksissa yksi poikkeama E-luokan vaatimuksesta (alle 50 000 kpl/ml), ellei poikkeama tällöin ole suurempi kuin II luokan vaatimus (kork. 250 000 kpl/ml) ja solupitoisuusvaatimuksissa yksi poikkeama vuodessa luokittelun perusteena olevan geometrisen keskiarvon osoittamasta E-luokan vaatimuksesta (250 000 kpl/ml), mikäli geometrinen keskiarvo tällöinkin jää alle 400 000 kpl/ml.
3. Mitalia ei myönnetä, jos
 - 3.1. * maidossa todetaan yli sallitun rajan bakteerien kasvua estäviä aineita, kuten mikrobilääkkeitä, säilöntäaineita, pesu- ja desinfektionaineita tai vastaavia
 - 3.2. * maito todetaan väärennetyksi (vesilisyys tms.)
 - 3.3. * maito todetaan normaalista poikkeavaksi vastaanotettaessa tai meijerin taikka maidontarkastamon laboratoriossa.