

**Ansökan om lagringsstöd för
skogsbär och skogssvamp 2025**

Lämna ansökan in senast 31.7.2025 till den NTM-centralen i Lappland (Rovaniemi).

Ifylla blanketten med kulspetspenna eller på annat bestående sätt.

1. Uppgifter om sökanden

Sökandens namn	FO-nummer	Personbeteckning
Postadress	Postnummer och postanstalt	
Bankkontonummer i IBAN-form och bankens BIC-kod	Telefonnummer	
Sökanden ☐ är mervärdesskatteskyldig ☐ är inte mervärdesskatteskyldig	Beskattningsort	

2. Uppgifter om lagren

Ange uppgifterna om varje lager separat genom att lämna in behövlig mängd av sidorna 2 och 3.

Mängd inlämnat av sidorna 2 och 3: _____ st

3. Tilläggsuppgifter

Du kan uppge den ursprungliga kvantiteten produkter som användes vid omvandlingen av kvantiteterna och omvandlingskoefficienterna samt andra omständigheter i anknytning till stödet.

--

4. Underskrift

Jag försäkrar att uppgifterna i denna ansökan är riktiga. Jag är medveten om att felen i denna ansökan eller lagerbokföringen kan leda till förlust av stödet eller till återkrav av stödet och att den behöriga myndigheten kan utföra kontroller utan att på förhand meddela mig därom.	
Ort och tid	Underskrift och namnförtydligande

Uppgifter om lager: Skogsbär

Ange uppgifterna för varje lager separat.

Sökandens namn	Datum och underskrift
----------------	-----------------------

1. Beläget av lager

Besöksadress	Kommun
--------------	--------

2. Den lagrade mängden skogsbär 30.6.2025

Ange mängden bär i lager sortvis. Omvandla mängder så att mängden motsvarar färska bär och anmäla mängderna med ett kilograms noggrannhet.

Bärsort	Djupfrysta kg	Mos utan socker kg	Juice kg	Juicekoncentrat kg	Torkade kg	Sammanlagt kg

Mos utan socker

Med mos avses en sådan produkt som fås genom att bären passeras utan att saften avlägsnas från dem.

Avdra tillsatt socker från vikten på sockrat mos. Mängden tillsatt socker skall kunna verifieras med hjälp av produktreceptet eller på något annat motsvarande sätt. Om mängden tillsatt socker inte kan verifieras på ett tillförlitligt sätt anses produktens sockerhalt vara 75 %.

Juice

Med juice avses en produkt som har framställts av bär med fysikaliska eller enzymatiska metoder och i vilken varken vatten eller andra tillverkningsämnen har tillsatts och vars färg, smak och doft är typisk för saft av bären i fråga.

Uppge mängden i kg färska bär. Omvandla mängderna juice med koefficienten 1,4.

Juicekoncentrat

Med juicekoncentrat avses juice vilken inte har tillsatts socker och där en del av vattnet har avlägsnats med fysikaliska metoder.

Uppge mängden i kg färska bär. Omvandla mängderna juicekoncentrat enligt tabellen nedan. Med Brixrad avses halten av löslig torrs substans, som bestäms med hjälp av en refraktometer på sackarosskalan vid +20 °C utan syrakorrigerings och utan tillskott av sötningsmedel.

Koncentratets Brixgrad	30	35	40	45	50	55	60	65	70
Omvandlingskoefficient kg färska bär / 1 kg koncentrat	4,59	5,35	6,12	6,88	7,65	8,41	9,18	9,94	10,71

Torkade

Uppge mängden i kg färska bär. Omvandla mängderna torkade bär med koefficienten 5,7.

Uppgifter om lager: Skogssvamp

Ange uppgifterna för varje lager separat.

Sökandens namn	Datum och underskrift
----------------	-----------------------

1. Beläget av lager

Besöksadress	Kommun
--------------	--------

2. Den lagrade mängden skogssvamp 30.6.2025

Ange mängden svamp från förra året i lager sortvis specificerad. Omvandla mängder så att mängden motsvarar färsk svamp och anmäla mängderna med ett kilograms noggrannhet.

Svampsort	Djupfrysta kg	Torkade kg	Saltade, salthalt under 18 % kg	Saltade, salthalt 18 % eller mera kg	Sammanlagt kg

Torkade

Omvandla torkade svampar med koefficienten 10,0.

Saltade

Produktens salthalt skall på ett tillförlitligt sätt kunna verifieras med hjälp av produktreceptet eller på något annat sätt. Om salthalten inte kan verifieras på ett tillförlitligt sätt anses produktens salthalt vara under 18 %.

Mängden färsk svamp i milt saltade svampar (salthalt under 18 %) och svampar som har förvällts är svamparnas vikt.

Omvandla vikten på saltad svamp utan vätska (salthalt 18 % eller mera) med koefficienten 1,3.