



Närings-, trafik- och
miljöcentralen

Ansökan om lagringsstöd för skogsbär och skogssvamp 2023

Lämna ansökan in senast 31.7.2023 till den NTM-centralen i Lappland (Rovaniemi).

Ifylla blanketten med kulspetspenna eller på annat bestående sätt.

Myndighetens anteckningar

Ansökan inkommit, datum	Ansökans dnr
Bilagor, st	Mottagen av

1. Uppgifter om sökanden

Sökandens namn	FO-nummer	Personbeteckning
Postadress	Postnummer och postanstalt	
Bankkontonummer i IBAN-form och bankens BIC-kod	Telefonnummer	
Sökanden <input type="checkbox"/> är mervärdesskatteskyldig <input type="checkbox"/> är inte mervärdesskatteskyldig	Beskattningsort	

Beläget av lager (kommun och adress):

2. Den lagrade mängden skogsbär 30.6.2023

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

* uppge i kg färska bär

3. Den lagrade mängden svampar 30.6.2023

Svampsort	Djupfrysta kg	Torkade kg*	Saltade, salthalt un- der 18 % kg*	Saltade, salthalt 18 % eller mera kg*	Sammanlagt kg

*uppge i kg färsk svamp

4. Tilläggsuppgifter

--

5. Underskrift

<p>Jag försäkrar att uppgifterna i denna ansökan är riktiga.</p> <p>Därtill meddelar jag att jag erhållit uppgifter om villkoren för beviljande av stöd jag sökt och om förverkanden till följd av felaktiga uppgifter. Jag är medveten om att den behöriga myndigheten kan utföra kontroller utan att på förhand meddela mig därom.</p>	
Ort och tid	Underskrift och namnförtydligande

Anvisningar för ifyllandet av blankett 237

1. Uppgifter om sökanden

Du kan söka stöd, om du är en fysisk person, juridisk person eller en sammanslutning. Anmäl dina kontaktuppgifter, bankkontouppgifter och uppgift om du tillhör i registret över mervärdesskatteskyldiga.

2. Den lagrade mängden skogsbär 30.6.2023

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

- Omvandla mängderna torkade bär med koefficienten 5,7.
- Omvandla mängderna juice med koefficienten 1,4.
- Mängden färska bär i osokrat mos anses vara mosets vikt.
- 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 %.
- Omvandla mängderna juicekoncentrat enligt tabellen nedan:

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

3. 3. Den lagrade mängden skogssvamp 30.6.2023

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

- Omvandla vikten på saltad svamp utan vätska (salthalt 18 % eller mera) med koefficienten 1,3. 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 torkade svampar med koefficienten 10,0.

4. Tilläggsuppgifter

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

5. Underskrift

Underteckna och datera ansökan. Ansökan för en sökande i bolagsform undertecknas av den person som har rätt att teckna bolagets namn.

I denna anvisning avses med

- *mos* en sådan produkt som fås genom att bären passeras utan att saften avlägsnas från dem
- *juice* 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
- *juicekoncentrat* juice i vilken inte har tillsatts socker och där en del av vattnet har avlägsnats med fysikaliska metoder
- med *Brixrad* halten av löslig torrs substans, som bestäms med hjälp av en refraktometer på sackarosskalan vid +20 °C utan syrakorrigerering och utan tillskott av sötningsmedel.