



Marknadsinformasjon

I 2024 slakta Nortura 580 000 lam, ein nedgang på ca 1 %. På landsbasis er nedgangen på over 2%. Det betyr at Nortura har auka marknadsandelen sin i 2024. Det kjem godt med når det skal forhandlast fram høgare prisar til sauebonden. Vi var spente på om det ville bli endring i klassifiseringa som følgje av at dette var fyrste sesongen der ein brukar lengdemåling til å setje klasse på småfeslakta. Det store biletet er at lengdemåling som klassifiseringsmetode på småfe har fungert godt. Medel klasse for lam vart R (8,0) både i 2023 og 2024. Medel slaktevekt på lam var også stabil på 18,7 kg baae åra. Målet var jo at småfebonden skulle merke minst mogleg til denne omlegginga, med at klassifiseringa skulle bli meir stabil. Det målet har vi nådd, men det er sjølvsagt ein del som skal justerast før ny slaktesesong.

Både andelen Stjernelam og Gourmetlam har auka. Det er vi veldig godt fornøgd med. Det betyr mellom anna at dei aller fleste av lamma Nortura slaktar er brukbare til pinnekjøtt-råstoff. Det er viktig for å få god økonomi både for Nortura og andre skjerebedrifter som foredlar Nortura-lam.

Slaktinga av sau og ung sau har gått ned med nesten 9 % til 89 000 sau/ung sau. Vi er spente på om det betyr større søyeslakting etter nyttår eller fleire lam pr sau. Vi håpar på det siste. Det har i dei seinare åra vore ein tendens til mindre slakta lam pr kg slakta sau. Denne trenden snudde i 2024 på grunn av nedgangen i saueslaktinga. Da vart det slakta vel 4 kg lam pr kg sau mot 3,7 kg lam pr kg sau i 2023. Dette er eit godt bidrag til meir marknads-tilpassa produksjon frå sauebonden.

Det har vore høg etterspørsel etter lam gjennom heile slaktesesongen og leveringsgraden har svinga mellom 70 og 90%. Det betyr at ikkje eit einaste lam har blitt lagt inn på regulering-slager. Både Nortura og andre aktørar har sikra seg lam på eigne lager. Det blir difor lam å få kjøpt både til påske og kvardagsmat fram til ny slaktesesong. Dette er likevel eit signal om at det trengs fleire sauebønder som satsar på ein type sau som produserer godt med lam med ei slaktevekt som kundane etterspør.

LYKKE TIL MED SAUEÅRET 2025 I SAMARBEID MED NORTURA!

Fagpersonar på sau i Nortura:

Nord	tlf	Aust	tlf	Innlandet	tlf
Bernt Mikalsen	481 84 782	Eirik Kolbjørnshus	906 36 310	Eirik Kolbjørnshus	906 36 310
Linn Hege Engen	476 65 959	Grethe Ringdal	991 59 210	Arild Fallingen	906 86 263
		Torhild Sisjord	902 04 121	Kjersti Norin	901 85 079
				Knut Evensen	905 75 919
				Ada Kaarbø	975 49 740
Midt	tlf	Vest	tlf	Agro	tlf
Agnete Lien Aunsmo	926 46 319	Johannes Nedrebø	905 71 243	Stian Espedal	979 58 151
Lillian Marstad	482 51 461	Per Johan Lyse	470 36 006	Øystein Bjelland	992 56 458
				Tore Oftedal	410 42 520
Landet	tlf				
Finn Avdem	971 77 659				
Toril Hårdnes	416 31 205				

Vil du veta meir om sau?

Gå inn på: <https://medlem.nortura.no/smaafe/>



Retur:
Nortura, PB 360 Økern
0513 OSLO



LAM 2024

Resultat Oversikt Slaktedata

Produsentnr.

Leverandørnr.

KVALITET LAM	Tal slakt	% KL SS R									% slakt 15,1 kg og meir	Medel feitt-gruppe	% feitt-gruppe 3+ og over	Medel slakte-vekt	% Stjerne-lam	% Gourmet-lam	Kval.-poeng 1-12,5
		E / U	R+ / R	R-	O+	O	O-	P+	P / P-								
Buskaps-medel																	
Medel i landsdelen																	
Medel i Nortura																	
Eige kvalitets-mål 2025																	

INNETK LAM	Medel i buskapan	Medel i landsdelen	Medel i Nortura
Kr pr kg kjøtt			
Kr pr lam			

BESTE OG DÅRLEGASTE LAM	Kroner	Kilo	Klasse	Feittgruppe
Best betalte slakt				
Dårlegast betalte slakt				

% slakt i klassene E, U og R		
% slakt i klassene O- og P		
% slakt 15,1 kg og meir		
% slakt i feittgruppe 3+ og over		
% Stjernelam		
% Gourmetlam		
Medel slakteverdi kr/kg kjøtt		
Medel slakteverdi kr/lam		

Slik brukar du tala: Sett inn tala eller summen av tala frå dei farga felta og fyll dei inn i tabellane ovanfor. Tala tek du med deg i ROS-analysen på side 3. Sjå forklaring side 2.



ROS-analysen

ROS-analysen er eit hjelpemiddel for å vurdere slakteresultata dine. Slik går du fram for å måle resultat: Dine egne resultat finn du fram til i dei farga felta på forsida. Dei einskilde resultatata overfører du til ROS-sirkelen på neste side, ved å krysse der dine tal passar på dei einskilde aksane.

Slaktevekt

% slakt 15,1 kg og meir

Dette er vektkravet for å få Stjernelam-tillegg. Ein aukande andel av lammekjøttet blir omsett som stykningsdelar. Det er difor viktig med ei standardisering av lammeslakta for å gje like stykningsdelar. Dette er også vektkravet for lam som skal bli pinnekjøttståstoff.

Slakteverdi

Medel slakteverdi, kr/kg kjøtt

Resultatet er ein følgje av oppnådd klassifisering, feittmengde og vektgruppe og andelen Stjernelam og Gourmetlam. I tillegg kan resultatet bli påverka gjennom å levera slakt på ei tid i sesongen med god pris.

Medel slakteverdi, kr/lam

Dette er resultat av klasse, feittmengde, slaktevekt, leveransetidspunkt og andelen Stjernelam og Gourmetlam. Slakteverdien er inntekta i produksjonen og har mykje å seie for det økonomiske resultatet. (Medlemmer i Nord-Noreg må legge til kr 1,00 pr kg kjøtt for å samanlikne seg med resten av landet).

Slaktekvalitet

% Stjernelam

Resultatet syner andelen lam som har greidd kravet til Stjernelam. Stjernelam er alle lam som fyller fylgjande krav: slaktevekt 15,1 kg og meir, klasse O+ og betre, feittgruppe 1+ til og med 3.

% Gourmetlam

Resultatet syner andelen lam som har greidd krava til Gourmetlam. Vektgrensa for Gourmetlam er senka til 16,1 kg dette året, elles er krava som før: klasse R og betre, feittgruppe 1+ til og med 3, slakta i vekene 29-45 (45 er med pga skyving av lam frå veke 44 til veke 45).

% slakt i feittgruppe 3+ og over

Desse feittgruppene gir feitttrekk for slaktet. Mange lam med feitttrekk tyder på at lamma har blitt slakta for seint både med omsyn på alder og vekt.

% slakt i klassene O-, P+, P og P-

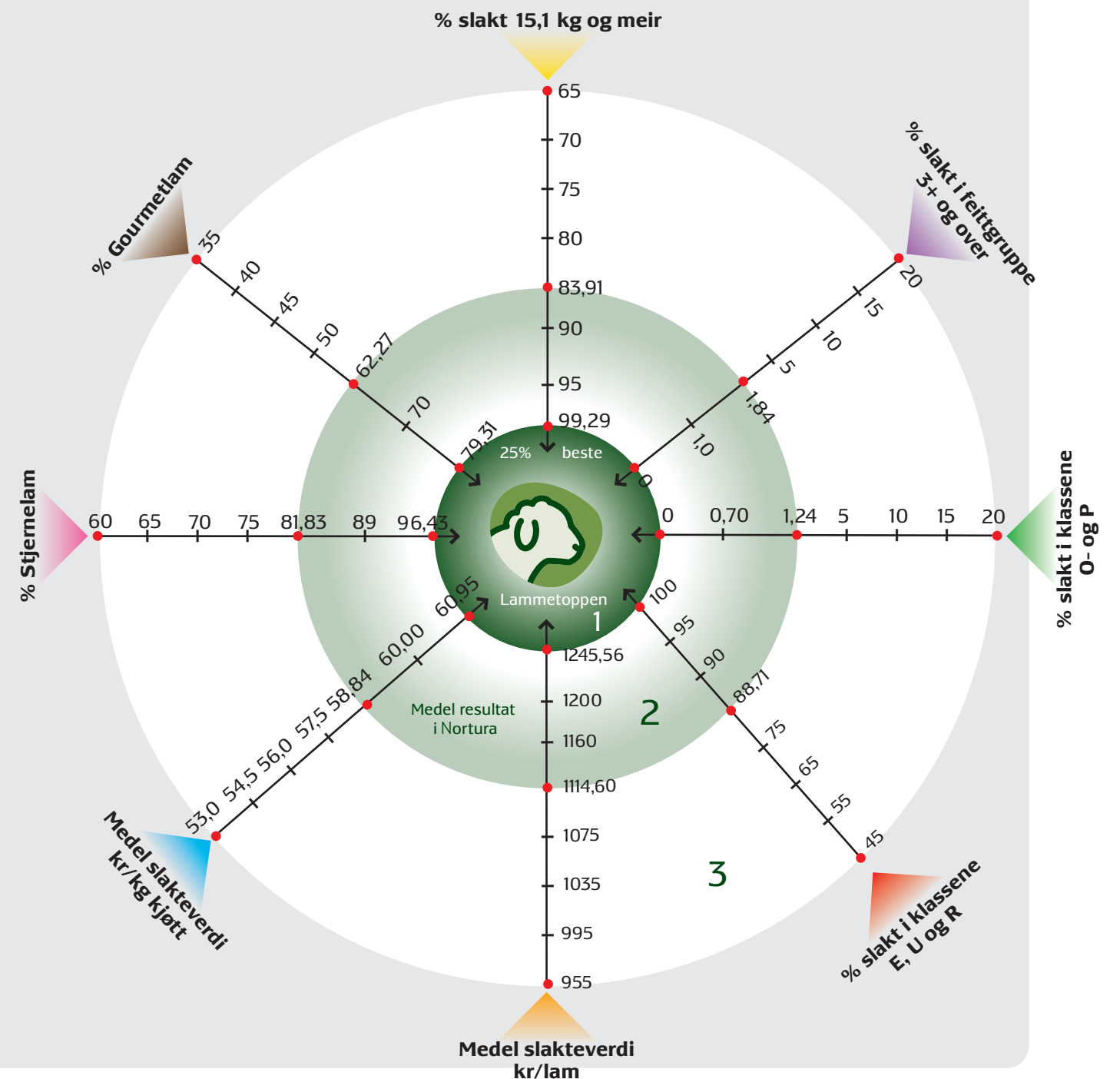
Resultatet syner tal lam med utilfredsstillande kjøttsetnad. Resultatet kan forbeistrast gjennom betre driftsopplegg om våren da lamma utviklar kjøttfylde. God tilgang på haustbeite og sluttføring av lam er også viktig for å forbetra dette resultatet.

% slakt i klassene E, U, R

Resultatet syner andelen lam som har oppnådd E+, E, E-, U+, U, U-, R+, R, R-. Mange lam i disse gruppene kjem fyrst og fremst av god føring og godt stell særleg om våren, men også av eit godt avlsarbeid for kjøttfylde.



- 1 Ligg resultatata innanfor den indre sirkelen, er du blant dei 25 % beste i Nortura, du er på "Lammetoppen". Det er ein flott prestasjon!
- 2 Ligg resultatata innanfor den lysegrøne sirkelen, har du grunn til å "ROSe" deg sjølv for gode resultat.
- 3 Ligg eit eller fleire av resultatata i den ytre sirkelen, så ta gjerne kontakt med ein rådgjevar frå Nortura for å finne årsaker til resultatata og tiltak for å bli betre neste år.



ROS-analysen 2024

Reglane for ROS-2024 er stort sett dei same som i 2023. Kvalitetspoenget blir rekna ut slik: E gjev 10 poeng, med differensiering nedover langs gruppene til P- som gjev 0 poeng. Lam med feittgruppe 1 til og med 3 tel med full vektlegging, lam med feittgruppe 3+ får 50% vektlegging og lam med feittgruppe 1- og 4- og meir tel med 0. Ein får tillegg på kvalitetspoenget for % Gourmetlam. Maks tillegg er 2,5 poeng. Er % Gourmetlam for eksempel 70, blir tillegget $2,5 \times 0,7 = 1,75$. I slakteverdien er Stjernelam-, Gourmetlam- og sesongtillegget med. Lam kategorisert som villsau er, som tidlegare, ikkje med i ROS-analysen. I tillegg har vi teke ut alle lam kategorisert som dielam. Dette er svært unge lam med andre kvalitetskrav enn ordinære lam. Difor har vi kome fram til at det er mest rett å ta dei ut.