Lammesesongen

2023

Nortura
bondens selskap

God marknadssituasjon for sau og lam

Ein ny slaktesesong for sau og lam står for døra. På nokre hektiske haust-veker skal eit års arbeid med sauen omsetjast til slakteoppgjer til Nortura-sauebøndene og kvalitets-mat til forbrukarane. Dette krev god planlegging frå bonde til butikk. Det som gjer det ekstra spanande med slaktesesongen på sau og lam, er at ein også er avhengig av kva naturen byr på av vær og vind. Våren var sein i mange beiteområde, men mykje snø betyr ofte gode utmarksbeite. Forsommaren har vore tørr på store delar av Aust- og Sør-landet, men kald og våt i nord. Korleis vil det verke inn? Nortura-sauebonden er kvalitetsbevisst, og spaninga ligg ikkje på kva kvalitet lamma har, men kva tid lamma kjem til slakting.

I 2022 fekk vi ein seinare slaktesesong enn forventa. Dette kom av at ein uventa stor andel av lamma trong sluttfôring før slakting. Difor måtte planane justerast, og dei viktigaste salskanalane i butikk prioriterast i starten av slaktesesongen. Dette lykkast vi bra med, og Nortura kunne notere seg ein salsvekst på 3 % i slaktesesongen 2022. Eit godt sal til industrikundane var ein viktig årsak til dette. Saman med stabile tilførslar, gjev dette ein god marknadssituasjon for sau og lam. Vi starta 2023 med tomme reguleringslager, men det har ikkje vore behov for nedsette tollsatsar og regulerings-import. Slakting utanom sesong, kvoteimport og uttak av stykkingsdelar frå eigne industri-lager, ser ut til å forsyne marknaden med nok råvarer fram til ny slaktesesong.

Førebuingane til årets slaktesesong har gått føre seg lenge. Ein stor del av personellet som bemannar skjere- og slaktelinene på småfe i Nortura er sesongarbeidskraft frå utlandet. Krig i Ukraina, auka levestandard i Aust-Europa, brexit i Storbritannia og svak kronekurs gjer det vanskelegare og mindre interessant å kome til Noreg som sesongarbeidarar. Nortura må difor strekke seg langt for å få inn nok folk. Vikarbyråa som jobbar for Nortura har god tru på at dei skal greie jobben i år også.

Seljarane våre har avtalt salsaktivitetar med daglegvare-kundane. Nortura etablerer sesong-sortimentet i butikk i fyrste veka i september (veke 36). Dei store sals-kampanjane startar i veke 37 og varar til midt i oktober. Samstundes skal pinnekjøtt-produksjonen i gang. Nortura ynskjer seg difor at ein del av dykk som har sau på utmarksbeite er i gang med sanking og plukkslakting i veke 35, og at vi er i gang for fullt med sesongslakting frå veke 36. Det går litt over ei veke frå slakting til produkta er klare i butikk.

Utgiver: Nortura SA
Redaktør: Finn Avdem
Grafisk produksjon: LKT digital AS
Opplag: 2675
Forsidebilde: Godt å kome heim til frodige haustbeite!
Foto: Linn Hege Engen

Foto: Kari Mørkve Jordalen

Ei anna viktig kundegruppe for Nortura er andre industri-verksemder som kjøper heile slakt. Nortura hadde eit rekord-høgt sal til industrikundane i 2022. Signala er at behova er like store dette året. Det er positivt for marknadsbalansen og moglegheitene Nortura har for å ta ut høgare pris til bonden. Medel avrekningspris i 2022 inkludert tilleggsytingar låg kr 7,30 over 2021 på lam og kr 6,90 på sau. Prisprognosane s. 5 viser at Nortura har ambisjonar om vidare prisvekst til bonden også denne sesongen. Godt sesongsal og høg marknadsandel på tilførslar er to viktige føresetnader for at Nortura skal lykkast med dette.

Nortura er difor klare for ein ny slaktesesong. Sjå eigen oversikt over når slaktinga startar opp på slakteriet du leverer til. Vi håpar årets Lammesesonghefte er eit godt grunnlag for å lage ein god plan for deg og dei du samarbeider med.

Vi skal stå på for godt sal og vidare prisvekst til sauebonden.

Lykke til med Lammesesongen 2023, i samarbeid med Nortura!

Finn Avdem
Fagsjef småfe i Nortura

Leveringsvilkår for småfe 2023

Nortura har gjort noen få endringer i årets leveringsvilkår i forhold til fjoråret. Stoppsatsen og KSL-trekket er økt og trekk for å ta skinn i retur og prisen Norilia betaler for ullne skinn, er justert. I tillegg er kvalitetstilskuddet fra staten økt betydelig.

Gjeldende fra 3. juli

Tillegg	Sats	Info
Puljetillegg Gjelder sau/lam og geit/kje	15-29 stk: kr 10,- 30-49 stk: kr 15,- 50-74 stk: kr 20,- 75-99 stk: kr 30,- 100-129 stk: kr 40,- 130 -209 stk: kr 50,- fra 210 stk: kr 60,-	Puljetillegg beregnes etter antall leverte dyr (eller pr innmelding dersom vi splitter leveransen). Ved samlasting beregnes puljetillegg for samlet antall. Sats er i kr pr stk.
Kvantumstillegg Gjelder sau/lam	1000-1999 kg: kr 0,40 2000-2999 kg: kr 0,80 3000-4999 kg: kr 1,20 over 5000 kg: kr 1,70	Satsen gjelder årskvantum slakt av sau og lam, og utbetales som kr pr kg. Kvantumstillegget gjelder ikke ved kassert.
Sesongtillegg lam	uke 31-36: kr 2,00 uke 37: kr 1,50 uke 38: kr 1,00 uke 39: kr 0,50	Gjelder pr kg lam levert i perioden i sesongen.
Tillegg Stjernelam	kr 2,50 pr kg	Gjelder lam etter følgende kriterier: Slaktevekt fra 15,1 kg Klasse O+ eller bedre Fettgruppe 1+, 2-, 2, 2+, 3- og 3
Tillegg Gourmetlam	uke 31-44: kr 3,00 pr kg (Gourmetlam vil også få utbetalt Stjernelamtillegg = 5,50 pr kg i sum kvalitets-tillegg)	Gjelder lam etter følgende kriterier: Slaktevekt fra 17,1 kg Klasse R eller bedre Fettgruppe 1+, 2-, 2, 2+,3- og 3 Gjelder ikke lam som går inn i nisjevarestrømmer.
Effektivitetstillegg sau	uke 31-35 kr 3,00 pr kg uke 42-45 kr 3,00 pr kg	Tillegget benyttes for å styre slakting av sau til ønskede uker.
Lammeringstillegg	kr 15,- pr stk	Gjelder småfe levert fra besetninger organisert i lammering. Medlemmer i lammering får ikke skyvetillegg, men prisen i ønsket uke er garantert dersom prisen er lavere i slakteuken, gjelder også endringer i grunntilskuddet.
Tillegg økologisk sau/ung sau	kr 1,00 pr kg	Gjelder sau/ung sau innmeldt som økologisk og merket med Debiomerker.
Tillegg økologisk Stjernelam	kr 3,00 pr kg	Gjelder lam med Stjernelam-kvalitet, innmeldt som økologisk og merket med Debiomerker.
Skyvetillegg i sesong Det er ikke mulig å melde inn på ordningen	kr 0,50 pr kg/uke Fra og med uke 27 til og med uke 48	Når innmeldingen i toppsesongen om høsten er større enn slaktekapasiteten, må vi ofte måtte «skyve» dyr ut over ønsket slakteuke. Dette kompenseres med et pristillegg. Skyvetillegg gjelder ikke for medlemmer i lammering. Prisen i ønsket uke er garantert dersom prisen er lavere i slakteuken, gjelder også endringer i grunntilskuddet.
Tillegg RFID-merking	kr 12,00 pr stk	Gjelder lam, ung sau, sau og vær som blir levert med elektroniske øremerker.
Pristillegg ullne skinn	Pelssauskinn: kr 305,- Farga spælsau-skinn: kr 195,- Villsau-skinn: kr 55,- (Ny prisvurdering i august)	Dyr det skal tas ullne skinn fra, bør være slakta før midten av oktober. Det kan være aktuelt å ta pelssauskinn etter denne datoen dersom behovet ikke er dekt. Farga spælsauskinn skal være gråmelerte. Det er slakteriet som avgjør hvilke dyr det er aktuelt å ta ullne skinn fra.
Kvalitetstilskudd lam	kr 525,- pr stk klasse O+ og bedre (Fra 1.1.2024, kr 545,-)	Kvalitetstilskuddet gjelder for lam med kvalitet klasse O+ og bedre. Tilskuddet utbetales ikke for lam som er født foregående år og som slaktes fra og med 1. mars.

Trekk	Sats	Info
Hygienetrekk	kr 120,-	Alle dyr som slaktes med ulla på vil få trekk. Dyr som er så møkkete at de ikke kan klippes rene, vil få trekk. Hjemmeklipte dyr som er forurenset etter klipping vil også få trekk. Dersom forurensingen har skjedd under inntransport eller oppstalling på slakteri, vil ikke produsenten trekkes.
Trekk for skinn i retur	kr 85,-	Trekket er for verdi av skinn, samt salting og håndtering av skinn som tas i retur.
Stoppsats	kr 250,- pr uke	Hvis leveransen er delt på flere hentinger pga lass-størrelse eller flere dyreslag, trekkes det for en stoppsats pr uke. Hvis produsenten selv ønsker å dele sin leveranse på 2 dager, skal det trekkes for stoppsats ved hver henting. Ved samlasting fra 2 eller flere bortfaller stoppsatsen.
KSL-trekk	40 % trekk på avregningspris	Trekkes på leveranser fra besetninger som har manglende KSL-oppfølging. (Mangler egenrevisjon og/eller har avvik som ikke er lukket og som er relevante for varestrømmen). I tillegg utbetales ikke Stjerne- og Gourmetlam tillegg.

Totalmarkedssituasjonen og prisutvikling for lammesesongen 2023

Markedet og lagersituasjonen
Vi har nå en god markedssituasjon på sau og lam, noe som gjør det mulig å løfte engrosprisen. Mange ting har bidratt til dette. Produktserien Hverdagslam øker lammesalget utenfor sesongene. Produktutvikling og andre markeds-aktiviteter bidrar til salgsvekst for produkter av både sau og lam. Pandemien gjorde også at salget økte.

Produksjonen av sau og lam er redusert fra toppårene 2017 og 2018 og er nå på et nivå som gir grunnlag for et velfungerende marked framover. I 2022 ble det ikke fryst inn hverken lam eller sau på reguleringslager.

I 2023 forventes lammesalget å gå noe tilbake sammen-lignet et godt salg i 2022. Dette kommer av at vi fremdeles sammenligner oss med en periode med pandemi. Salget forventes å falle med 2 %, noe som er betydelig mindre tilbakegang enn for annet rødt kjøtt. Tall fra dyre- og fostertellinger viser en nedgang i antall søyer og en nedgang i lam per søye. Til sammen gir dette en prognosert nedgang i norske tilførsler av lam på i overkant av 1 pst. Etter at WTO-kvoten på 206 tonn, import fra Island på 600 tonn og SACU-import på 250 tonn er tatt inn, prognoseres et lite reguleringslager av lam ved utgangen av året.

Det forventes at tilførselen sau øker med om lag 1 pst. for året som følge av økte slaktevekter. Engrossalget av sau forventes å øke med det tilsvarende, og det forventes ikke sau på reguleringslager ved utgangen av året.

Prisforventning til årets sesong
Konsernstyret i Nortura har vedtatt å øke engrosprisen for 2. halvår 2023 med kr 1,00 per kilo sammenlignet med 1. halvår 2023. Sammenlignet med høsten 2022 er det en økning på kr 4,50 per kilo, opp 5,7 pst. Som figuren på neste side viser, vil avregningsprisen for lam ligge godt over fjoråret gjennom hele sesongen. Engrosprisen for sau har økt med kr 1,80 sammenlignet med sesongen i fjor. Omsetningsavgiften er uendret fra fjorårets sesong.

Vi ønsker mest lam når etterspørselen er størst
Prisløypa for lam legges opp med tanke på å få en tilførselskurve som gjør at det blir minst mulig skyving i slaktesesongen. Samtidig er målet å ha tilstrekkelig med lam til å dekke etterspørselen gjennom hele sesongen, og fryse inn minst mulig.

Foto: Linn Hege Engen

Butikkjedene ønsker å komme i gang med sine lands-dekkende kampanjer på lam fra midten av september og legger sine planer etter det. Det innebærer at vi må legge opp til en prisløype som stimulerer til at en del tar jobben og kostnadene med å sanke sau og plukkslakte lam så tidlig at vi blir leveringsdyktige når sesongen er på topp i butikkene. Starten av prisløypa er derfor lagt opp med tilnærmet samme form som i de foregående årene, men som i fjor, er differansen mellom høyeste og laveste punkt på prisløypa litt mindre enn tidligere. Dermed stimuleres det fortsatt til tidlig levering, samtidig som produsenter i områder med litt senere slakting får en forholdvis høyere pris. Vi håper også at kjedene blir med på å holde salgs-trykket oppe utover i sesongen.

Avregningsprisen til sauebonden består av flere element; engrospris, omsetningsavgift, grunntilskudd og sesong-tillegg. Det er summen av endringene i alle disse som danner prisløypa gjennom sesongen.

Prognosen for endring av avregningspris, grunntilskudd og sesongtillegg for et R lam, sammenlignet med foregående uke i høst, ser slik ut:

Uke	Dato	Prisendring
27	03.07.2023	kr 0,44
31	31.07.2023	kr 3,00
34	21.08.2023	-kr 0,50
35	28.08.2023	-kr 1,00
36	04.09.2023	-kr 1,80
37	11.09.2023	-kr 2,30
38	18.09.2023	-kr 1,20
39	25.09.2023	-kr 1,50
40	02.10.2023	-kr 0,50
41	09.10.2023	kr 0,00

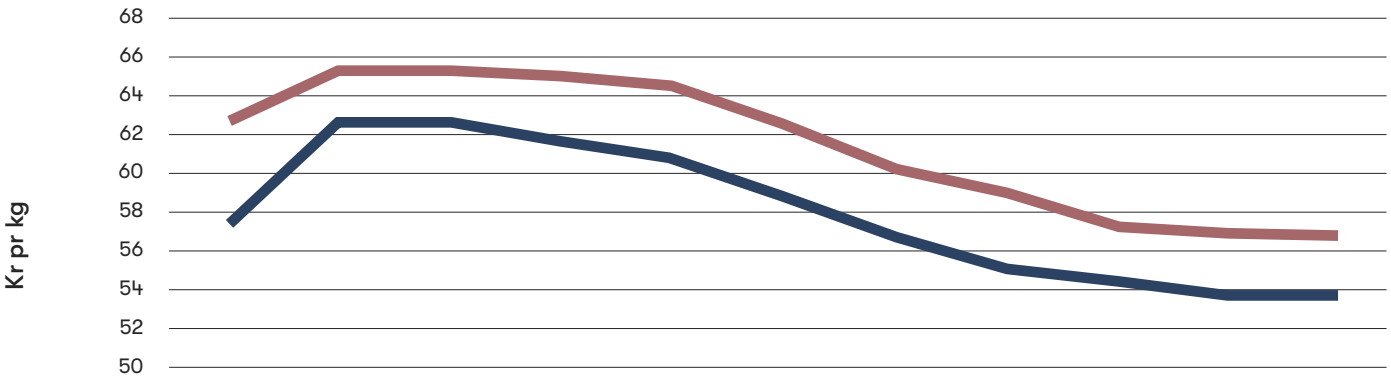
Figuren neste side viser prisprognosen for sesongen 2023 sammenlignet med i fjor. Den viser at de prognoserte prisendringene i år er tilnærmet lik slik prisendringene ble gjennom fjorårssesongen. Når det gjelder prisnivå i 2023, tas det forbehold om endringer i slaktekostnader, innmat- og skinnverdier, m.m. som vi ikke er kjent på det tidspunktet dette skrives.

Konsentrert saueslakting før og etter den travleste lammesesongen er mest rasjonelt
For å få en god avvikling av slakting, skjæring og salg, ønsker vi å styre saueslaktingen utenom ukene med mest lammeslakting. Det er viktig at slakteriene bruker kapasiteten på å få nok lam ut i markedet i de mest hektiske ukene av sesongen. Derfor legger vi opp til en prisløype som stimulerer til konsentrert slakting av sau i

starten og mot slutten av lammesesongen. I disse periodene er slakte- og skjærekapasiteten for sau god, fordi det fremdeles er sesongarbeidskraft på slakteriene. Dermed kan en også utnytte råstoffet bedre.

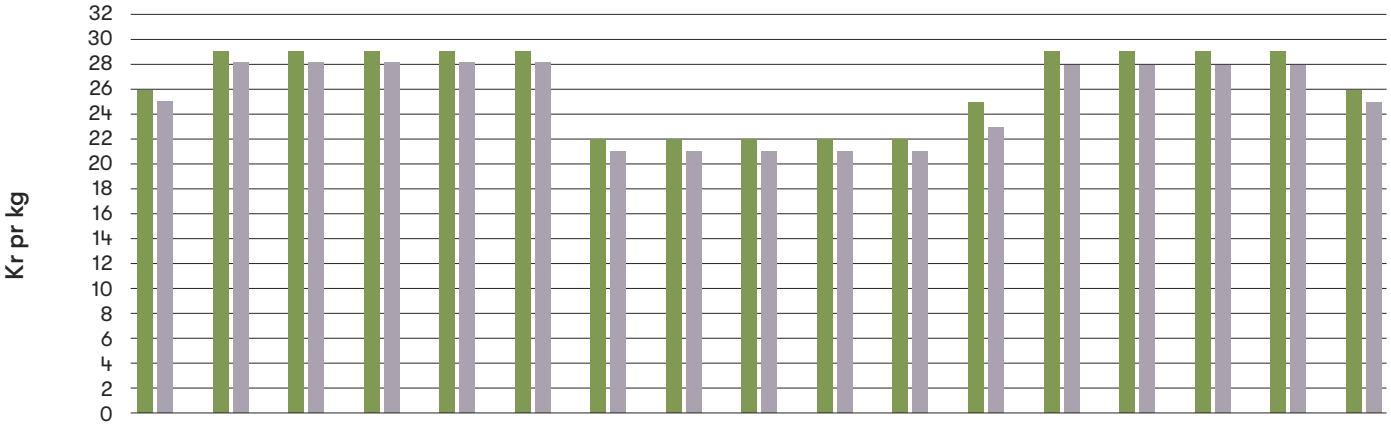
Prisløypa for sau er utformet med tanke på å stimulere til slakting i femukersperioden før uke 36 og i de fire ukene som starter med uke 42. Det er variasjon i engrospris, grunntilskudd og effektivitetstillegg som former prisløypa.

Prisprognose lam klasse R 16,1 - 23 kg inkludert grunntilskudd og sesongtillegg



Uke dato	27 (3/7)	31 (31/7)	32 (7/8)	34 (21/8)	35 (28/8)	36 (4/9)	37 (11/9)	38 (18/9)	39 (25/9)	40 (2/10)	41 (9/10)
2023	62,7	65,7	65,7	65,2	64,2	62,4	60,1	58,9	57,4	56,9	56,9
2022	57,8	62,4	62,4	61,9	60,9	58,9	56,6	55,4	54,4	53,9	53,9

Prisprognose sau klasse R inkludert grunntilskudd og effektivitetstillegg



Uke	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46
Dato	24/7	31/7	7/8	14/8	21/8	28/8	4/9	11/9	18/9	25/9	2/10	9/10	16/10	23/10	30/10	6/11	13/11
2023	25,9	28,9	28,9	28,9	28,9	28,9	21,9	21,9	21,9	21,9	21,9	24,9	28,9	28,9	28,9	28,9	25,9
2022	25,2	28,2	28,2	28,2	28,2	28,2	20,9	20,9	20,9	20,9	20,9	23,9	27,9	27,9	27,9	27,9	24,9

Utnytt leveringsvilkåra og få betre pris

Nortura-sauebøndene fekk i 2022 utbetalt i middel nesten kr 9 per kg lammeslakt i form av tilleggsytingar. Dette er betaling frå fellesskapet for god kvalitet, marknadstilpassing og sparte kostnader, samt ein bonus for levering over eit visst kvantum sau- og lammeslakt til Nortura. Det er difor viktig å setje seg inn i leveringsvilkåra (s.3) og tenkje igjennom korleis ein kan ta ut høgast mogleg pris.

Her er eit eksempel på korleis du kan plusse på avreknings-prisen på neste side ved å utnytte leveringsvilkåra. Vi føreset slaktevekt som i 2022 i Nortura (18,7 kg), levert i Gourmetlam-perioden i ei pulje på minst 15 dyr og at garden leverer minst 1000 kg saue- og lammeslakt til Nortura.

- Puljetillegg: (kr 10-60,- per dyr): kr 0,53-3,21 pr kg
- Tillegg Stjernelam: kr 2,50 pr kg
- Tillegg Gourmetlam: kr 3,00 pr kg
- Kvantumstillegg min. 1000 kg slakt : kr 0,40-1,70 per kg
- Lammeringstillegg (kr 15 per dyr): kr 0,80 pr kg
- Støtte elektroniske øyremerke (kr 12 per dyr): 0,64 pr kg

Sum: kr 7,87-11,85 pr kg lam

Dersom ein utnyttar leveringsvilkåra maksimalt og pris-prognosen s. 5 blir ein realitet, så vil eit R lam slakta i veke 35 betale seg med kr 76,- pr kg (inkludert grunntilskot). I tillegg kjem kvalitetstilskotet frå staten. Ein kan unngå stoppsats på kr 250,- dersom ein samlastar med ein eller fleire naboar.

Målet er 100% oppslutning om KSL

Kjøttbransjen ble fra 1. april 2018 enige om en ny avtale der bare slakt fra gårdsbruk med gyldig KSL skal inngå i produkt med «Nyt Norge»- merking. Kjøttbransjen ønsker at «Nyt Norge»-merket både skal garantere at maten er norsk og produsert av bønder som kan dokumentere at de følger norske lover og regler. Dette styrker tilliten til norsk mat.

KSL Kvalitetssystem i landbruket

Pristrekk for ikke KSL-godkjente slakt økte høsten 2022 til 40% av avregningspris. 40 % pristrekk er likt for alle slakterier i Norge. Trekket skal finansiere kostnader med å ha to varestrømmer. I tillegg blir det i Nortura ikke utbetalt Stjerne- og Gourmetlamtillegg på slakt fra gårder uten gyldig KSL. For lam kan derfor pristrekket fort bli opp mot 30 kroner pr kg.

Det er heller ikke mulig å melde inn slakt elektronisk uten å ha gyldig KSL. Produsenter uten gyldig KSL må derfor melde inn slaktedyr via telefon til Medlemssenteret. Her blir bonden rådet å vente med å melde inn dyr til KSL er på plass.

2 900 slakt eller 0,4% av alle sau/lam Nortura slakta i 2022 fikk trekk på grunn av manglende KSL. Det er vanskelig å finne kjøpere til disse slakta. Hele næringa, med faglaga og varemottakere i spissen, innførte derfor «Gyldig KSL» fra høsten 2022. Det betyr at den som ikke har gyldig KSL, tross mange varsler både i brev og på SMS, må kjøpe seg en oppfølgingsrevisjon til kr 4 500 + mva. Da kommer en KSL-revisor på besøk og bidrar til at egenrevisjonen kommer på plass dersom det er det som mangler. Revisoren kan også bidra med annen rådgiving for å få KSL på plass. Målet med dette er å få 100% oppslutning om KSL.

For å unngå pristrekk og oppfølgingsrevisjon, må du derfor sørge for å ha gyldig KSL **før** du melder inn dyr. Gå inn på https://stiftelsennorskmat.no/no klikk på «LOGG INN KSL» og sjekk når egenrevisjonen går ut på dato. Skjer dette midt i slaktesesongen, så gjennomfør egenrevisjon så fort som mulig. Da slipper du å tenke på dette en travel høstdag.

Sørg for å lukke alle relevante avvik og meld fra om dette til KSL. Et relevant avvik er viktig for matsikkerheten og/eller dyrevelferden, derfor bør avvik følges opp raskt. Trenger du hjelp til å gjennomføre egenrevisjon eller lukke avvik, kan du kontakte Stiftelsen norsk mat på tlf. nr. 24 14 83 00.

Sjekkliste ved innmelding og levering

Medlemmer/leverandører i lammering melder inn dyra sine til lammeringlederen om ikke annet er avtalt. Bruk gjerne ny løsning på «Min side» dersom det er enighet om det i lammeringen (se egen artikkel s. 16). Lammeringleder foretar en kollektiv innmelding fra ringen på Min side. Ved spørsmål om innmelding, kan lammeringleder kontakte Medlemssenteret på telefon 955 18 400. De som ikke er med i lammering, melder inn sine dyr på vanlig måte på Min side eller kontakter Medlemssenteret på telefon 955 18 400.

Ved innmelding oppgis:
- Leverandørnummer
- Antall lam
- Antall ung sau
- Antall sau
- Ønsket leveringsuke
- Eventuell samlasting og med hvem
- Eventuell egentransport til slakteri
- Om det er økologiske dyr, villsau, nisjedyr eller dyr i retur.
- Signalmerker bestiller du fra Os ID: osid.no/ tlf. 62 49 77 00
- Om dyr har avvik som det er viktig at transportplanlegger og transportør får vite om. Noter individnummer. (se egen sak om matkjedeinformasjon)
- Andre beskjeder som er viktig for slakteri eller transportør
- Husk å melde fra om besetningen har restriksjoner pålagt av Mattilsynet

Ved levering:
- Dyra må være samla og leveringsklare når dyretransportbilen ankommer
- Dyra skal ha godkjente og lesbare øremerker, 1 elektronisk. Husk at du bare kan bruke årets merker på årets lam. Mister et dyr øremerket, så må du bestille erstatningsmerke. Dette er forskriftsbestemt og merkene blir også brukt ved kategorisering av dyr (om dyret er lam, ung sau eller sau) på slakteriet
- Riktig antall dyr i forhold til innmeldte
- Økologiske dyr, nisjedyr, villsau (ved blandingslass) og returdyr skal være signalmerket
- Ferdig utfylt skjema for evt. retur- og nisjeslakt og returskinn skal leveres sjåfør
- Dyra skal være tørre
- Ulla bør være fri for merkemaling, flis, møkk og vegetabiler
- Syke og skadde dyr skal ikke transporteres. Dyr som du er i tvil om er transportdyktige, skal settes til side og presenteres for sjåføren før opplasting.

Innmelding, merking og levering av Villsau (Gammelnorsk sau)
Det er viktig for slaktestatistikken, ROS-analysen og bruken av slaktedyra at villsau kan skilles fra annen sau. Når du melder inn villsau på telefon, så si fra at innmeldingen gjelder villsau. Ved innmelding på Min side, velger du avtaletype VILLSAU.

Levering av kun Villsau
Produsenter som leverer kun villsau på den enkelte levering, trenger ikke å merke disse med signalmerker for villsau. Villsauen blir «identifisert» ut fra avtaletypen som blir registrert ved mottak på slakteriet.

Levering av blandingslass av villsau og sau av andre raser
Produsenter som leverer blandingslass av villsau og sau av andre raser, må merke villsauen med signalmerker. Da er det mulig å skille villsau og annen sau fra samme leverandør fra hverandre. Merkene må settes på av produsenten umiddelbart før levering.

Rutiner for retur og nisje i Nortura

Tenker du å ta slakt i retur, eller er du nisjeprodusent? Her er litt informasjon om dette, og hva du må gjøre når du skal ta tilbake slakt som nisje eller retur:

Retur:
- Retur skal være til egen husholdning. En kan derfor ta maks ca 300 kg returslakt i løpet av et år
- Det er laget ett felles skjema for retur der du kan bestille ulik partering, andre tjenester og hva dette koster pr kg. Skjemaet finner du på medlem.nortura.no eller hos Medlemssenteret. Det skal fylles ut og sendes med dyretransporten ved levering
- Husk å melde inn dyr du skal ha i retur på egen avtale, Retur. Dette er viktig da vi ikke kan disponere disse dyra i vår varestrøm, og det blir enklere å planlegge mannskapsbehovet på returavdelingene våre
- Returdyr skal signalmerkes før henting, bestill merker i god tid hos Os ID, osid.no eller tlf. 62 49 77 00. Bruk innsats i merketanga når du signalmerker.
- Ikke-medlemmer vil få et prispåslag på 50% for andre tjenester enn slakting
- Du får en vanlig avregning, og avregningsprisen blir fakturert når du får faktura

Nisje:
- Nisje er slakt som skal selges eller serveres utenfor egen husholdning
- Nisjeprodusenter må være medlemmer i Nortura og ha egen nisjeavtale
- Partering må avtales før innmelding (Nortura-anlegg eller annen skjærebedrift)
- Nisjedyr skal meldes inn på egen avtale, Nisje. Dette er viktig da vi ikke kan disponere disse dyra i vår varestrøm
- Skjema for nisjeslakt finner du på medlem.nortura.no eller hos Medlemssenteret.
- Nisjedyr skal signalmerkes før henting, bestill merker i god tid hos Os ID, osid.no eller tlf. 62 49 77 00. Bruk innsats i merketanga når du signalmerker.
- Du får en vanlig avregning og kjøper de aktuelle slaktene tilbake til engrospris levert på en av våre slakteriers rampe

Som vanlig oppfordrer vi til å ikke bestille retur av slakt i den mest hektiske slaktesesongen for lam.

Kostnader ved å ta slakt i retur
Nortura har i noen år priset retur av slakt pr stk. Fra 16. februar 2023 gikk vi over til å prise retur av slakt pr kg. Årsaken til at vi gjør denne endringen, er at vi ønsker å få en riktigere pris både for tunge og lette slakt innen de ulike dyregruppene. Prinsippet for ny slaktekostnad ved retur er:
Engrospris kr/kg
- avregningspris kr/kg
- omsetningsavgift kr/kg
- Forsknings- og kjøttkontrollavgift kr/kg
- trekk for mellomtransport
= Slaktekostnad retur kr pr kg

Du får først en vanlig avregning for slaktet ditt. Dersom det er returslakt, får du faktura på engrospris fratrukket omsetningsavgift, forsknings- og kjøttkontrollavgift og trekk for mellomtransport.

Rutinar for retur av ullne skinn

32 000 skinn vart teke i retur i Nortura i 2022. Det er difor ein betydeleg varestraum og det er difor viktig å ha gode rutinar for dette.

1. Kva dyr og periode vi tek ansvar for å ta returskinn?
Nortura tek ansvar for å ta av returskinn i perioden juni, juli, august, september og oktober. Utanom desse periodane tek vi ikkje ansvar for skinn som blir øydelagde i slakteprosessen.
Vi tek ansvar for å ta returskinn av lam og vårklypt sau i normalt godt hold. Fylgjande type dyr tek vi returskinn av berre på produsentens eige ansvar:
- Mohair og Kashmir geit/kje
- Sau med heilårsull
- Små lam og sau med feittgruppe 2- og lågare

Når Nortura tek ansvar for at jobben blir gjort, betyr det at eventuelle skader på skinn blir erstatta (sjå punkt 4). Når det blir gjort på produsenten sitt eige ansvar, blir eventuelle skader ikkje erstatta.

2. Skjema for bestilling av returskinn
Det skal brukast skjema «Returskjema skinn og hud» når ein bestiller skinn i retur. Gå til menypunktet «Retur av skinn» under Småfe på Medlemsportalen, så finn du dette skjemaet. Her skal du skrive på dersom du har ynskje om at skinnet skal sendast til eit spesielt garveri, elles blir skinnet sendt til det garveriet slakteriet har avtale med. Lever utfylt skjema med dyretransporten.

3. Merking av dyr ein skal ta returskinn av
Dyr ein skal ta returskinn av, skal merkast av produsenten før levering med signalmerker av plast. Bestill returskinnmerker eller pelssaulaget sitt returmerke frå Os ID i god tid. Returskinnmerka skal delast i to, og bli sett i med vanleg merketang. Bruk innsats i merketanga.

4. Erstatning av skinn som blir skada
Når eit skinn blir skada, og Nortura tek ansvar for å ta returskinn av dyret, skal produsenten få tilbydd eit erstatningskinn som kompensasjon. Kryss av på returskinnskjemaet dersom du ynskjer erstatningsskinn ved evt. skade på skinnet ditt.

5. Skinn som er merka med pelssaulaget sine signalmerke
Når dyr er merka med pelssaulaget sitt signalmerke (orange) kjem til slakting, så må Donnia sin fylgjesetel fylgje skinnet.

Vi oppfordrar til å ta returskinn berre i slaktesesongen juni-oktober. Ulla på vinter- og vårslakta sau er for stiv, ofte tova og difor ikkje egna til beredningsskinn. Både Nortura og garveria synes difor det er bortkasta tid og pengar å ta returskinn i denne perioden. Ein bør heller ikkje ta returskinn av sau med heilårsull.

Reduser risikoen for vêrsmak og -lukt

Vi må alltid vera på vakt mot at det blir lukt- og smaksfeil på vêrlamslakta om hausten. Årsaka til at dette skjer, er hormonelle endringar hjå vêrlamma når paringssesongen nærmar seg. Vi har difor laga fylgjande råd for å redusere risikoen for lukt og smaksfeil på vêrlam:
- Alle vêrlam bør vera slakta seinast tre veker før paringssesongen startar. Det betyr at vêrlam som ikkje er slaktemogne ved sanking, bør setjast på intensiv sluttfôring på kraftfôr og grovfôr eller eit godt grønnfôrbeite rett etter sanking.
- Sorter søyelam og vêrlam. Det er spesielt viktig dersom sluttfôringa går føre seg inne. Dette gjev også meire ro i flokken, betre tilvekst.

Oppstart og avslutning av slaktesesongen på småfe

En stor del av slaktinga og skjæringa av sau/lam blir gjort av sesongarbeidere som Nortura må skrive kontrakt med lang tid i forveien. Både Nortura og de innleide arbeiderne ønsker stor aktivitet mens de jobber her i landet. Når de reiser hjem, blir slakte- og skjærekapasiteten mindre. Her finner du en oversikt over oppstart- og avslutningsuker for sesongslaktinga 2023 med tilhørende innmeldingsfrist. Vi håper dette kan være til hjelp når slaktesesongen skal planlegges både i lammeringene og for den enkelte bonde. Småfeslaktinga starter opp igjen på de fleste Nortura-slakteri i uke 2, mandag 8. januar.

Tabell 1. Plan for oppstart av sesongslakting 2023

Fabrikk	Uke nr	Innmeldingsfrist:	Merknad
Forus	31	Tirsdag 25. juli kl. 08.00	Vanlig med noe småfeslakting også i uke 29
Sandeid	31	Tirsdag 25. juli kl. 08.00	
Førde	31	Tirsdag 25. juli kl. 08.00	
Gol	31	Tirsdag 25. juli kl. 08.00	
Rudshøgda	35	Tirsdag 22. august kl. 08.00	Slakter litt i slutten av uke 35, ca 1000 småfe
Malvik	32	Tirsdag 2. august kl. 08.00	Slakter ikke uke 33, men uke 34 og utover
Bjerka	34	Tirsdag 15. august kl. 08.00	
Målselv	31	Tirsdag 25. juli kl. 08.00	Om det er noe innmeldt
Karasjok	33	Tirsdag 8. august kl. 08.00	Eventuelt uke 34, kommer an på innmelding

Tabell 2. Plan for avslutning av småfeslakting 2023

Fabrikk	Uke nr	Innmeldingsfrist:
Forus	49	Tirsdag 28. november kl. 08.00
Sandeid	49	Tirsdag 28. november kl. 08.00
Førde	49	Tirsdag 28. november kl. 08.00
Gol	49	Tirsdag 28. november kl. 08.00
Rudshøgda	43	Tirsdag 17. oktober kl. 08.00
Malvik	48	Tirsdag 21. november kl. 08.00
Bjerka	48	Tirsdag 21. november kl. 08.00
Målselv	50	Tirdag 5. desember kl. 08.00
Karasjok	49	Tirsdag 28. november kl. 08.00

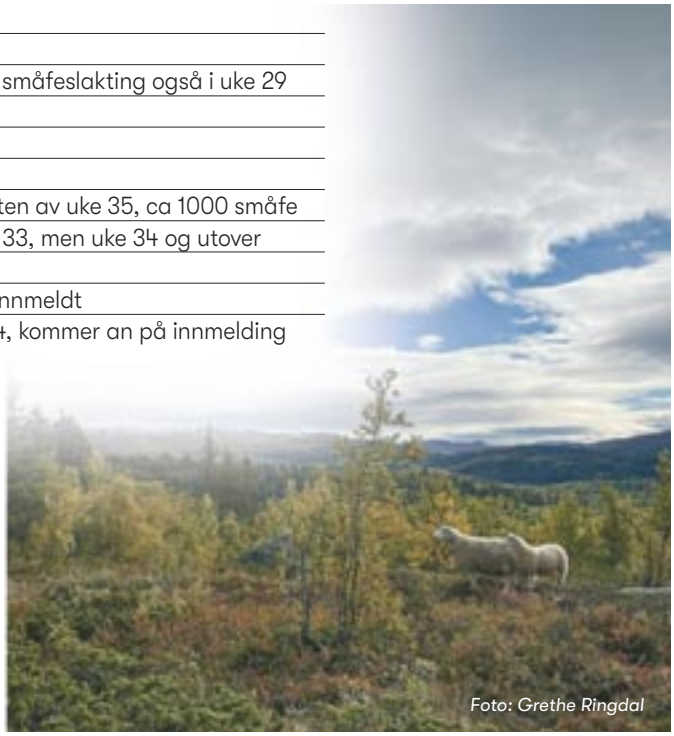


Foto: Grethe Ringdal

God økonomi med å vera med i lammering

Vel 80% av alle sau/lam Nortura slakta i 2022 kom frå ein sauebonde som er organisert i lammering. Lammeringorganiseringa ser ut til å heve slaktekvaliteten på lam og utbetalinga av tilleggsytingar. Tabellen nedanfor syner høgare utbetaling av kvalitetstillegg, samstundes som også puljetillegget er større hjå lammeringmedlemmene. Høgare sesongtillegg tyder også på at lammeringmedlemmene kjem tidlegare i gang med slakting om hausten. Ta kontakt med ein rådgjevar i Nortura om du vil bli med i, eller vil starte ein lammering.

Tabell 3. Resultat innanfor og utanfor lammering i 2022:

Andel i lammering	**81,4%**	
Andel utanfor lammering	**18,6 %**	
Kvalitet lam	**Innanfor lammering**	**Utanfor lammering**
Vekt, kg	19,03	16,98
Klasse	R	R-
Feittgruppe	2+	2+
Andel Stjernelam	92 %	81 %
Andel Gourmetlam	60 %	41 %
Økonomi lam, kr	**Innanfor lammering**	**Utanfor lammering**
Avrekningspris pr lam	946	810
Puljetillegg	46	21
Sesongtillegg	14	9
Kvalitetstillegg Stjernelam	41	31
Kvalitetstillegg Gourmetlam	34	22
Lammeringstillegg	15	
Økonomisk resultat pr lam*)	**1097**	**894**
Forskjell pr lam	**203**	

*) I tillegg kjem kvantumstillegget

Nortura Medlemssenter har felles telefonnummer – 955 18 400

Vi minner om at Nortura Medlemssenter har felles telefonnummer 955 18 400. Vi minner også om innmeldingsfristene:

- Min Side: Innen tirsdag kl. 08.00 uka før ønsket levering
- Telefon: Innen tirsdag kl. 08.00 uka før ønsket levering (Medlemssenteret åpner kl. 07.00)

Medlemmer av lammeringer skal melde inn til lammeringlederen dersom ikke annet er avtalt (Min side åpner for innmelding fra lammeringmedlemmer i løpet av sommeren, se side 16). Vi oppfordrer alle lammeringledere om å bruke Min side når de skal melde inn lass. Dette er mest rasjonelt både for lammeringlederne og Medlemssenteret, og det reduserer risikoen for feil og misforståelser.

Rett øyremerking er avgjerande for effektiv slakting og rett og raskt slakteoppgjer

Ein stor tidstjuv på slakteria våre er å finne ut av kven som er eigar av slaktedyr når dei er feilmerka eller manglar merking. Rett signalmerking er også viktig for at ikkje feil skal oppstå. Tid er pengar og i Nortura er det bonden som betaler for tida.

Andre fordelar med rett merking:
- Avrekninga blir raskt tilgjengeleg for bonden
- Slaktekapasiteten aukar og det blir mindre skyving
- Slaktedata kjem raskt over til Sauekontrollen, Animalia og andre brukarar av slaktedata

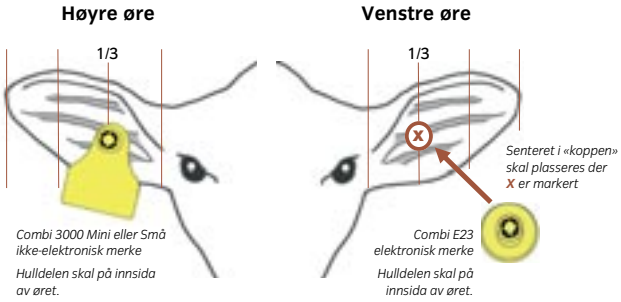
Her er nokre skjekk-punkt:
- **Har alle slaktedyr øyremerke?**
- **Har alle merkedelane på lammet same individnummer?**
- **Er øyremerka er lesbare og ikkje fulle av møkk?**
- **Er all innkjøpt sau, inkludert avlsvêrar og kåra vêrlam, merka med kvitt øyremerke med dyrehalds-identifikator til ny eigar og nytt individnummer?** Hugs her at øyremerket blir brukt som hjelpemiddel for å gje dyret rett kategori. Det kan difor vera lurt at også kvite øyremerke på innkjøpte slaktelam har eit individnr som startar med siste siffer i fødselsåret. Elles hamnar fort store kåra vêrlam i kategorien ung sau eller vêr.
- **Er elektronikken i det elektroniske opprinnelses-merket frå seljar øydelagt?** Dette sikrar mot at det er dette merket som blir registrert, og ikkje opplysningane på det kvite øyremerket frå eigar. Opprinnelsesmerket skal ikkje klippast av.
- **Er alle årets slaktelam merka med årets merke, dvs at individnr startar med siste nr i fødselsåret?**
- **Er dyr med ulike avtaler signalmerka, og brukar du innsats i merketanga når du signalmerker?**

Slik øydelegg du elektronikken i opprinnelsesmerket: Antenna ligg ca 2mm inn i merket. Set difor spissen på avbitartonga så langt inn som vist på biletet og klem til. Pass på at det som er prega på merket er leseleg etter at du har øydelagt elektronikken og merket må ikkje dette ut. Det går også an å kjøpe elektroniske kvite øyremerke. Da er det ekstra viktig å øydeleggje elektronikken i opprinnelsesmerket, slik at det ikkje blir lest av to øyremerke på eit dyr. Da blir dette registrert som to individ og det blir forskyving på linja.

Slik øydelegg du elektronikken i eit elektronisk øyremerke.

Skittent øyremerke.

Påsetting av småfemerket Combi E23 / Combi 3000 Mini eller Små



1. Merket må settes i øret med **ett** fast trykk med tanga. Det sikrer et rent, godt hull og er til mindre ubehag for dyret.
2. Merket må settes **mellom de to nederste bruskene** i øret og en tredjedel ut på øret fra ørefestet og hodet.
3. Etter at merket er satt i, **vri merkedelene litt rundt** i forhold til hverandre, for å gjøre rent sårhullet.

Det elektroniske øremerket Combi E23 (hulldel) er festet på sin respektive tappdel. Hulldelen og tappdelen rives løs fra hverandre og er klare for isetting.

Pass på å ikke blande merkedelene; hull- og tappdel **må** ha samme nummerering.

Bruk tanga Combi Junior

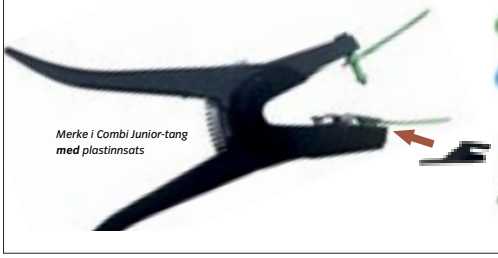
Combi Junior brukes både til de ikke-elektroniske og de elektroniske øremerkene.

NB: Ta ut plastinnsatsen i tanga.

OBS: Svart nål

Retur- og slakterimerker

1. Del merket i to og sett det i påsettingstanga. Bruk Combi Junior **med** plastinnsats i nederdelen.
2. Merket skal settes gjennom øret og klemmes i lås med én kort, bestemt bevegelse.



*Merke i Combi Junior-tang **med** plastinnsats*

Retur- og slakterimerker, hele merker

Delt merke

Ny prisdifferensiering mellom klasser gjer det meir lønsamt å produsere lam med god kjøttfylde

Av Finn Avdem, fagsjef småfe i Nortura

Nortura Totalmarked og Animalia har hatt ein gjennomgang på pristillegga som industrien betaler for lam i ulike klasser. Bakgrunnen gjennomgangen var å evaluere samanhengen mellom pris og skjere- utbytte. Animalia har gått igjennom nedskjeringsresultat av 956 lam i ulike klasse-, fett og vektgrupper. Det er rekna ut kjøtt-, bein-, feitt- og avfalls-prosent og ein produktverdi pr kg slakt. Denne gjennomgangen synte at det er grunnlag for å auke prisforskjellen mellom klasse O og O+ frå kr 0,50 til kr 1 pr kg. Vidare var det grunnlag for å auke prisforskjellen mellom O+ og R-, R- og R, R og R+ frå kr 0,50 pr kg til kr 1,50 pr kg. Oppsummert aukar prisforskjellen mellom lam i klasse O og nedover og lam i klasse R+ og oppover med kr 3,50 pr kg. Prisforskjellane mellom dei andre klassene blir som før. I tillegg kjem kvalitetstillegga. Det vil også bli ei lita justering av feitt-trekket på lam for feittgruppe 3+. Det blir redusert med kr 1 til kr 5 pr kg.

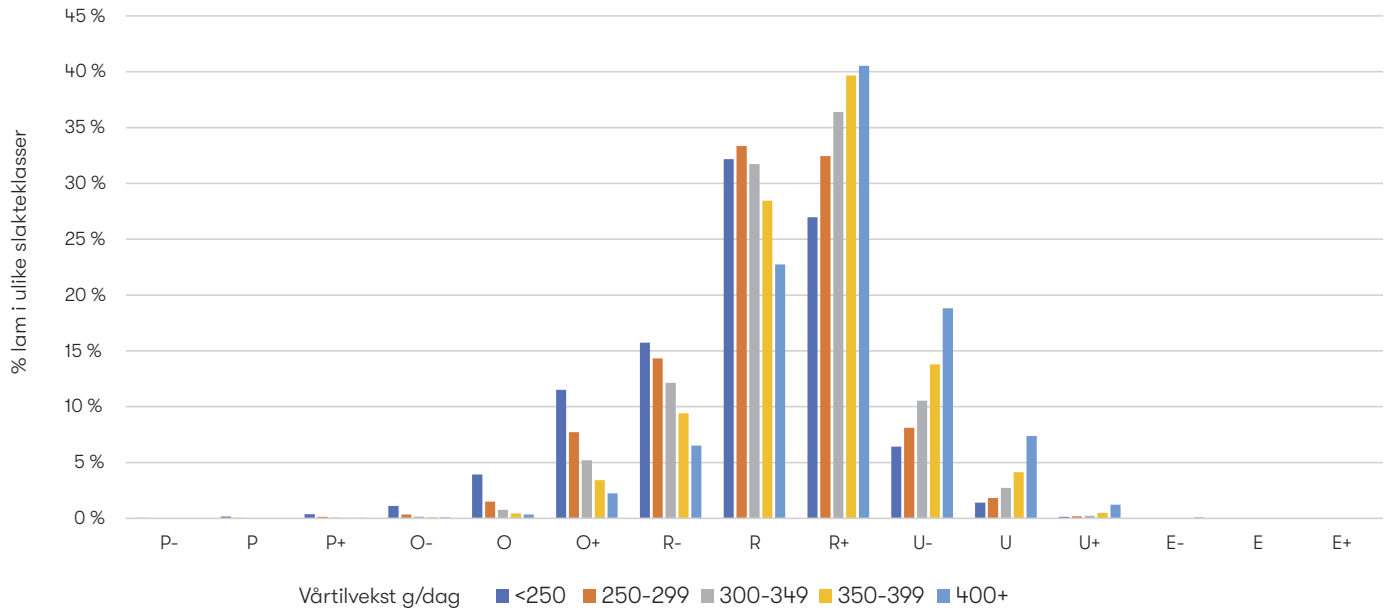
Same endringane er gjort på sau og ung sau. Det meste av sauen blir skore ned til utbeina produkt. Kjøttfylde er difor minst like viktig for skjereutbyttet på sau som det er på lam.

Tabell 4. Endring i prisdifferensiering mellom klasser lam, sau, ung sau

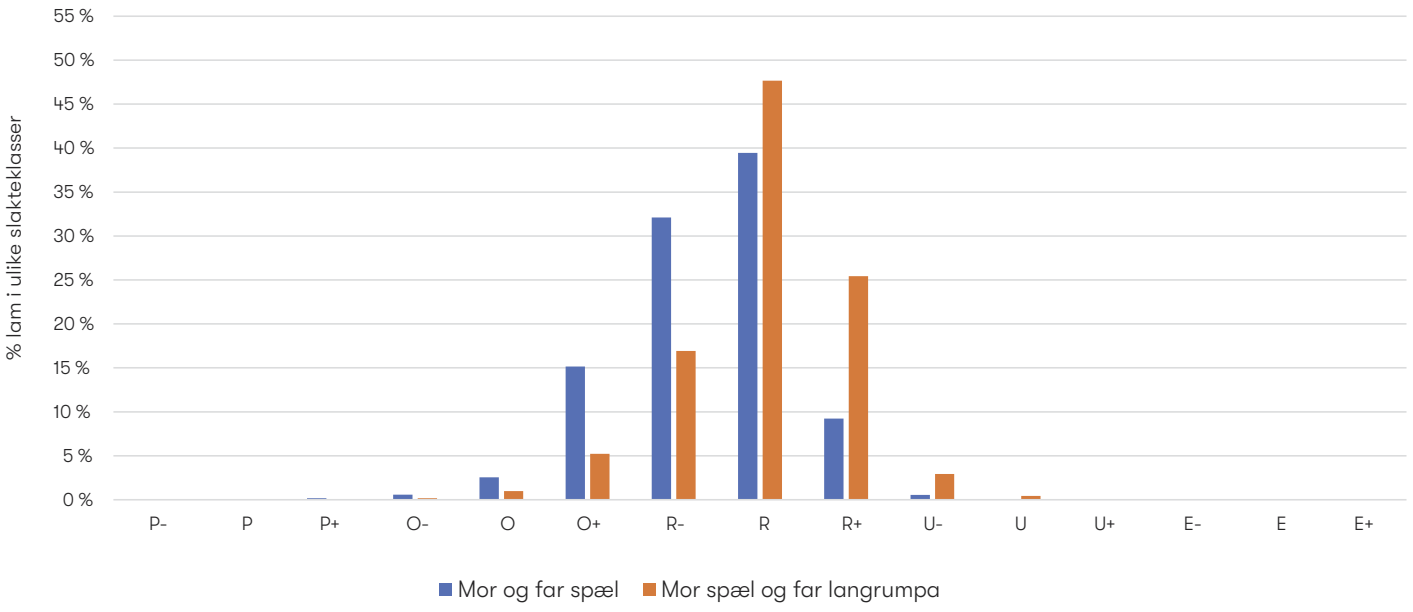
	E+	E	E-	U+	U	U-	R+	R	R-	O+	O	O-	P+	P	P-
Dagens	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	3,00	5,00	3,50	8,50	
Ny prisdifferanse	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	1,50	1,50	1,00	3,00	5,00	3,50	8,50	
Auka prisdifferanse							1,00	1,00	1,00	0,50					

Fett-trekk på 3+ reduserast fra 6 til kr 5 på lam

Desse endringane gjer det meir lønsamt å produsere sau- og lammeslakt med god kjøttfylde. Eit viktig tiltak for å auke kjøttfylden er god vårtilvekst. Figur 1 er laga på grunnlag av tilvekst og slaktedata frå 480 000 lam i Sauekontrollen med fødsels- og vårvekt frå 2020, 2021 og 2022. Figuren syner at jo høgare vårtilveksten er, jo større sjanse er det for at lammet får ei god slakteklasse.



Figur 1. % lam i ulike slakteklasser med ulik vårtilvekst.



Figur 2. % lam i ulike slakteklasser frå spælsauflokkar som brukar både spælvêr og langrumpa vêr på søyene sine.

Ein kan også auke kjøttfylden gjennom avl. Slakteklasse er svært arveleg. Problemet er at slakteklasse har negativ samanheng med andre viktige eigenskapar som vårvekt (mjølkeproduksjon), ullvekt og lammetal. For å få i «pose og sekk» kan ein gjennomføre bruksdyrkryssing. Det betyr at du deler søyeflokken i to. Dei beste søyene skal produsere neste års påsettlam. På desse søyene brukar du semin eller parar dei med ein god avlsvêr. Resten av søyene skal produsere slaktelam. Dei parar du med ein vêr som er god på tilvekst og kjøttfylde. Figur 2 syner slakteresultat for lam i spælsauflokkar som har bedekt søyene sine både med langrumpa vêr og spælvêr i 2020, 2021 og 2022. Dette er høgst sannsynleg bruksdyrkryssing. Det var 154 500 lam med mor og far spæl og 203 000 lam med mor spæl og far langrumpa.

Vi ser at det er flest krysningslam i R og R+ medan det er flest reine spæl-lam i R og R-. Oppsummert var effekten av bruksdyrkryssing i desse flokkane slik:

	Mor og far spæl:	Mor spæl og far langrumpa:	Effekt av bruksdyr-kryssing:
% O+ og meir	96,6 %	98,7 %	2,10 %
% R og meir	49,32 %	77 %	27,19 %
% R+ og meir	9,88 %	28,84 %	18,97 %
Medel feittgruppe	2+ (6,0)	2+ (6,0)	0,0
Medel klasse	R-/R (7,4)	R (8,0)	0,6
Slaktevekt, kg	18,2	19,3	1,1

Ein god vår gjev kjøttfulle lammelår.
Foto: Linn Hege Engen

Lengdemåling på småfe, eit nytt hjelpemiddel for meir stabil klassifisering på småfe

Av Finn Avdem, fagsjef småfe i Nortura

Lengdemåling som hjelpemiddel for å setje klasse på småfe har vore prøvd ut i fjorårssesongen på tre slakteri. I Nortura har Nortura Karasjok vore med på utprøvinga. Dei hadde utstyret på plass i samband med slakting av rein. Lengdemåling har vore brukt for å setje klasse på storfe sidan 2019, så dette ei godt utprøvd metode. Utprøvinga har vore så vellykka at det nå er bestemt at lengdemåling også skal brukast på småfe.

Prinsippet med lengdemåling er at ein utnyttar den store samanhengen som er i forholdet mellom vekt/lengde og kjøttfylde. Lengda på slakteskrotten blir målt frå slaktekroken i hasen til overgangen mellom bog og nakke med ein lasermålar. Ut frå vekt og lengde blir det rekna ut ein K-faktor. K-faktoren blir sett inn i ei likning som reknar ut klassen. I utprøvingsfasa blir svaret i likninga vurdert opp mot klassen Animalia sine kontrollørar set på slaktet. Målet er altså at når ein har vekt og lengde på slaktet, så skal likninga rekne ut klassen som dei som har tilsyn med klassifiseringa i dag ville sett.

Rutinane for klassifisørane blir da slik:

- Slakta blir hengt på vekta
- Data frå killerterminalen blir henta inn for å få rett slaktekategori (sau/lam/ung sau etc.. øyrenummeret blir brukt som hjelpemiddel til å setja rett kategori)
- Laserstrålar frå lengdemålaren blir sett i rett punkt for å måle lengda
- Feittgruppa blir bedømt (dette blir gjort som før)
- Klassifisøren får opp forslag på klasse

I slaktesesongen dette året kan klassifisørane overprøve resultatet som blir rekna ut. Data frå slaktesesongen vil bli brukt til å forbetre likningane fram mot neste år. Når systemet er ferdig utprøvd og alle småfeslakteri har fått montert lendemålingsutstyr, så vil resultatet frå lengdemålinga bestemme klassen. Lengdemåling er også ein fordel for feittbedømminga. Lengdemålaren tek nemleg bilete av alle slakt. Ved evt. klage på feittbedømming, kan den som skal behandle klaga gå attende i arkivet og vurdere biletet av slaktet.

Utstyr for lengdemåling er på plass og i bruk både på Nortura Forus og Nortura Gol før sesongen i år. Nortura Malvik og Nortura Førde har også fått utstyr, men på desse fabrikkane er det ikkje sikkert det blir tid til montering før etter sesongen. Karasjok er som sagt i gang. Resten av småfeslakteria i Nortura vil få montert lengdemålingsutstyr tidleg i 2024. Målet er å få til enda meir stabil klassifisering på alle slakteri i Noreg. Rett klasse er viktig for slakteoppgjeret og utbetaling av kvalitetstilskotet til sauebonden.

MÅLEPUNKT: Lengda på slaktet blir målt frå slaktekroken i hasen til overgang bog nakke. Foto: Morten Røe

LENGDEMÅLING GOL: God stemning ved fyrste prøvekøyring av nytt lengdemålingsutstyr på Nortura Gol. Foto: Ingrid Hillestad Medhus

Et sikkert høsttegn er sesongen for ferskt lam til våre kunder i Nortura PROFF

Av Morten Kristensen, kategorisjef Nortura PROFF

Nortura PROFF er en offensiv og innovativ leverandør til storhusholdning og servicehandel. Vi er her for å bistå våre kunder med å tilby de beste råvarene som finnes på det norske markedet.

Nortura har ryddet godt i sortimentet det siste året, og det har også Nortura PROFF vært en del av. Vi har blitt utfordret fra flere hold til å sette sammen et lamme-sortiment som skal være bærekraftig over tid og som kan ta ned kompleksiteten i vår verdikjede.

Endringer vi har vært igjennom de siste årene har vært med på å forme oss på flere måter. Pandemi og krig i Europa har løftet behovet for selvforsyning. I den forbindelse er det viktig at vi utnytter hele dyret. Etterspørsel av ulike stykningsdeler endrer seg også med hvordan man blir påvirket av eksempelvis krevende økonomiske tider.

Nortura PROFF ser en økende etterspørsel etter stykningsdeler som kan gi god kjøkkenøkonomi. Da blir sortiment som «Stykkevis og delt» viktig å opprettholde og videreutvikle slik at vi kan tilby våre kunder produkter som treffer i kategorien «Lav pris».

Når vi spør våre kunder hva som betyr mest, er svaret at kvalitet trumfer «lokalmat». Med samarbeid i verdikjeden, tror Nortura PROFF at vi vil innfri nettopp på kvalitet og riktig sortiment. Det er en glede å få være siste del av verdikjeden og kunne tilby våre Proff-kunder råvarer i verdensklasse.

Fårefilet med konfiterte poteter.
Foto: Nortura PROFF

Vi ser frem til nok en flott høst hvor Nortura-produsert lam skal prege menyene hos Proff-kunder rundt omkring i det ganske land. Og når høsten sklir over i julebordsesongen, skal det dufte godt av ny dampet Nortura pinnekjøtt!

Takk for samarbeidet om fantastiske råvarer!

Besøk gjerne vår nettside www.norturaproff.no for inspirasjon og matglede!

Fårikål hører høsten til også hos Nortura PROFF sine kunder.
Foto: Nortura PROFF

Lam filetkam med bakt jordskokk.
Foto: Nortura PROFF

Vi tror faktisk det. Vi tror smaken henger sammen med beiteforholdene, enten det er langs kysten, i innlandet eller høyt opp på fjellet. Vi tror planter, gress, lyng og urter gjør noe med kjøttet. Og vi vet at flere hundre år med sauehold, har lært oss hva som skal til. Resten er opp til deg. Nå finner du årets ferske lam i butikker over hele Norge og flere gode oppskrifter på gilde.no. ***Vel bekomme.***

Gilde satser på «Hele Norges lam» også denne sesongen

Foto: Nortura/ Fotostudio Løren

Av Cecilie Strøm Haukeberg, produktsjef Nortura

NorgesGruppen gikk over fra sitt eget varemerke «Folkets» til Gilde på en rekke produkter i fjor, noe som førte til en volumvekst for Gilde-lam på hele 38,4% fra 2021 til 2022. Denne overgangen gjorde også at produktspekteret av Gilde-merket lam ble større. Vi håper på å fortsette den gode trenden i 2023, og legger alt mediefokuset på sesong-produktserien vår «Hele Norges Lam». «Hele Norges lam» kommer i ulike varianter. Lammelår med mørbrad, lammelår i skiver, utbeinet lammesteik i nett, lammebog i skiver og ikke minst, fårikålkjøtt i ulike pakningsstørrelser.

I forbindelse med fårikålens dag ønsker vi å fronte våre samarbeidspartnere i Norske Kokkers Landsforening sammen med merkevaren Gilde og den norske bonden. Sammen med den klassiske oppskriften på fårikål, har vi utfordret kokkene på å lage noen nye oppskrifter med enten alternativ tilberedningsmetode, regionale varianter eller internasjonale varianter. Oppskriftene vil komme på Gilde sin hjemmeside i forbindelse med fårikålens dag som er torsdag 28. september dette året. Vi har stor tro på at alle vil finne sin favoritt blant ulike oppskrifter, og at dette vil gi Norges Nasjonalrett et oppsving. Viktige kampanje-uker for fårikål blir uke 38 og 39 (18.-30. september).

Når lammesesongen er over, så vil fokuset dreie over på Gourmet-lam og Hverdagslam som sørger for det jevne salget av Gilde-lam året rundt.

Når det går mot jul, så skal vi selge pinnekjøtt. Å lage godt pinnekjøtt er skikkelig håndverk. Dette ønsker vi å vise bedre fram. Våre største pinnekjøttvarianter blir tørrsaltet for hånd i Sogndal. På både den røkte og den urøkte varianten av pinnekjøtt i pose vil det derfor stå «Tørrsaltet for hånd i Sogndal».

God appetitt på Gilde-lam i sesong og hverdag!

I løpet av sommeren kan lammeringmedlemmene melde inn selv på «Min side»

Av Torill Undheim, produktleder forretningsutvikling, Nortura

Det er mye informasjon som skal legges inn ved innmelding. Det kan være avtaler av ymse slag, ulike kategorier dyr og ikke minst, matkjedeinformasjon (MKI-avvik).

For å lette jobben for lammeringlederne, vil det i løpet av sommeren bli lagt til rette for at det enkelte lammeringmedlem kan legge inn innmeldinga selv og sende til lammeringlederen.

Rutinen blir slik:

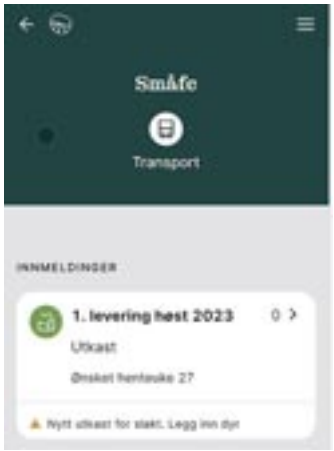
1) Lammeringlederen må klargjøre for innmelding ved å legge ut et «utkast» til innmelding til alle som er tilknyttet lammeringen ved å bruke «Planlegg slakt»-knappen. Han må da gi beskjed til sine medlemmer f.eks. med en SMS, at nå er det klart for innmelding
2) Lammeringmedlemmene vil da finne «utkastet» hos seg. De kan nå registrere det de skal slakte, inkludert alle avtaler, skavanker osv (MKI-avvik). Dersom noen av medlemmene i ringen ikke skal melde inn dyr denne uka, avviser de sitt utkast. Leder vil da få beskjed om dette.
3) Når dette er gjort, vil leder finne innmeldingene hos seg og kan i samråd med medlemmene i ringen gjøre endringer slik at innmeldingene passer til f.eks. pulje- eller bilstørrelse.
4) Lammeringleder melder inn lasset til Nortura og lammeringmedlemmene finner igjen innmeldingen på sin «Min side».

Lammeringlederne kan også fortsette som før å legge inn innmeldingene for sine medlemmer. Her må medlemmene i ringen og leder bli enige om hvilke rutiner de ønsker å ha.

Eksempel:
Her har lammeringlederen laget et utkast han har kalt «1.levering høst 2023»

Medlem finner utkastet igjen på sin «Min side». Medlemmet kan nå velge å avvise utkastet dersom han ikke skal levere noe, eller melde inn slakt. Bildet hos leder og medlem ser nesten likt ut, men medlem har ikke «Planlegg slakt»-slakt knappen.

Før medlemmet har registrert dyr.



Etter at medlemmet har registrert dyr.

Leder ser nå at det er meldt inn slakt på utkastet «1.levering høst 2023», men kan ikke i dette bildet se hvem som har meldt inn, bare at det meldt inn 22 dyr.

Ved å trykke på utkastet «1. levering høst 2023», ser leder hvem som har meldt inn og hvilke kategorier småfe som er meldt inn. Det er lammeringmedlemmet «HER» som har meldt inn 20 lam og 2 sau, mens lammeringmedlemmet «MAT» ikke har meldt inn noe.

Så kan lammeringleder justere innmeldingene og/eller legge inn manglende innmeldinger i samråd med sine medlemmer og sende den til Nortura når han er ferdig. Innmeldingen vises da på «Min side» til det enkelte lammeringmedlem.

Viktig melding fra norske slakterier om matkjedeinformasjon (MKI)

Rett rapportering av matkjedeinformasjon (MKI) er viktig for deg og for maten du produserer. En samlet bransje og Mattilsynet ser at ikke alle følger kravene. Det kan få følger for mattrygghet og dyrevelferd.

Når du sender dyr til slakt, er du ansvarlig for å følge kravene til mattrygghet, sporbarhet, dyrevelferd og matkjedeinformasjon. En samlet kjøttbransje og Mattilsynet ser at disse kravene ikke alltid blir fulgt. For å hjelpe deg til å gjøre ting riktig, har vi laget denne informasjonen.

Kravene er der for å sikre mattryggheten, at det kan kontrolleres, at det ikke er legemidler eller andre helseskadelige stoffer i kjøttet og at dyrevelferden blir ivaretatt når dyra transporteres og kommer til slakteriet.

Hvordan ivareta krav til mattrygghet og dyrevelferd når dyr sendes til slakt?

Før innmelding

- Du som produsent må ha registrert et dyrehold hos Mattilsynet for det dyreslaget du skal levere
- Dyra skal være korrekt merket.
- Småfe skal ha to godkjente øremerker.

Innmelding

Det er kun dyr som er transportdyktige og allment friske som kan sendes til slakt. Ved innmelding skal du oppgi informasjon om eventuelle mindre helseavvik på dyr som det må tas hensyn til under transport, oppstalling og slakting. Det betyr at du skal gå over dyra som skal innmeldes og sjekke om det er avvik ved dyr, for eksempel «vom i skinn», lettere halthet eller andre ting. Veileder om transportdyktighet finner du ved å gå inn på medlem.nortura.no og søk på «transportdyktighet». Noter også individnr i fritekst-feltet.

Det er kun besetninger med innmeldte dyr som kan levere dyr til slakt.

Senest to dager før henting

Du må gjøre en ny sjekk av dyra senest to virkedager før de blir hentet. Gi beskjed til slakteriet dersom det oppdages nye helseavvik på noen av slaktedyra. Sjekk at tilbakeholdelsesfristen er utløpt dersom du leverer medisinerte slaktedyr. Sjekk også at du ikke leverer «blindpassasjerer» fra andre besetninger. Dette skjer faktisk en gang iblant, spesielt når slaktinga skjer rett fra beite.

Dagen før henting og frem til hentetidspunkt

Dersom det oppstår et avvik på noen av dyra dagen før henting eller frem til hentetidspunktet, må du fylle ut en utvidet egenerklæring som skal følge med til slakteriet. Denne finner du ved å gå inn på småfesidene på medlem.nortura.no på menypunktet «Egenerklæringsskjema». Du skal ved henting gi sjåfør en oversikt over dyr med helseavvik slik at sjåfør kan vurdere transportdyktighet. Småfe med avvik skal også merkes f.eks. med rød vannfast tusj i panna, slik at de lett kan identifiseres og kontrolleres av Mattilsynet på slakteriet.

Hasteslakt

Det er kun for hasteslakt at det kan sendes inn dyr til slakt hvor disse rutinene ikke er fulgt. Hasteslakt er et dyr hvor det har oppstått en akutt dyrevelferdsmessig hendelse som gjør at dyret ikke kan slaktes innenfor den vanlige fristen for matkjedeinformasjon. Dyret må være transportdyktig og det skal følge med en utvidet egenerklæring når dyret sendes til slakteriet.

For småfe som sendes rett fra beite til slakteri

Når du har beitetilsyn med dyra før slakting, må du sikre punktene ovenfor. Når dyra samles for transport til slakteri, skal dyra gås over og helseavvik som ikke er registrert ved innmelding, må meldes til sjåfør og utvidet egenerklæring skal benyttes.

Vurder alltid om alle dyr er transportdyktige før opplasting på dyrebilen. Foto: Erling Skurdal

To fornøyde ROS-vinnere, Inger-Lise Sæterbakken Jevne og Erling Jevne. Ikke alle sauer har maleri på veggen! Foto: Knut Evensen

ROS-premie til Inger-Lise Sæterbakken Jevne og Erling Jevne

Av Knut Evensen, rådgiver småfe i Nortura Innlandet og Finn Avdem, fagsjef småfe i Nortura

Med OL-gull og VM-gull på stafett, sølv i individuelt OL og VM på lengre distanser, og et utall andre premier i verdenscup og mesterskap manglet en premie, nemlig ROS-tallerken fra Nortura. Endelig kom den for klassisk langrennsspesialisten Erling Jevne og kona. De fleste som ikke har blitt konfirmert de siste åra husker nok Erling Jevne godt fra tv-skjermen.

Garden Jevne ligger vakkert til langs Laugen i Øyer kommune i Gudbrandsdalen. Her er flotte og velstelte bygninger og et ryddig tun, akkurat slik et gardstun skal være. Erling er 13. generasjon på garden, så her er det tradisjoner og slekters gang langt inn i veggene. Garden har opprinnelig vært en Lensmannsgard med egen tingstue og fengsel.

På garden ble det blant annet ført sak mot Hans Nielsen Hauge på starten av 1800-tallet, så det bugner av historie.

Komplett premiehylle

Erling er for mange kjent som en habil skiløper med både VM gull, OL gull og mere til. Men det var en premie som manglet, og det var en var ROS premien fra Nortura. Gleden var stor da jeg fikk telefon fra Erling etter først og sendt han SMS om at de burde komme på kretsmøte i Nortura, da vi hadde en liten overraskelse i forbindelse med leverte lam i 2022.

Ut ifra denne samtalen forsto jeg at dette var noe de hadde ventet på, noe de hadde jobbet for og muligens strekt seg etter. Det var mye glede i den samtalen. De var dessverre forhindret fra å komme på møtet så vi avtalte et besøk senere hvor ROS-tallerkenen kunne overrekkes.

Det skal sies at Erling har mange gode støttespillere med

Bæburger av bærekraftig Jevne-sau. Foto: Knut Evensen

seg i familien, ikke minst med kona Inger-Lise. De er et utmerket team som lever og ånder for Norsk landbruk, for mat og tradisjoner. Ivrige barn er også er med i drifta når tiden tillater det, og det er nok arbeid til alle. Her er det egen gårdskafé med forskjellige arrangementer, eller rett og slett bare ro og fred. Kafeen har egne lokale råvarer hvor gardens ressurser er godt representert. I tillegg til sauen så dyrkes det gras og poteter, i tillegg til slaktegris og skogsdrift. Inger-Lise og Erling prøver seg også på salg av lam direkte til forbruker. Ca 50 lam blir solgt som nisje i godt samarbeid med Nortura.

Etter en halvtime i bilen så står jeg på tunet hvor jeg blir møtt av bonden sjøl.

– Du æ væl sulte von, sier Erling.

Og ja takk, det er jeg!

Et minnerikt måltid

På et romslig kjøkken forklarer de dagens rett som består av hjemmebakt brød og Bæburger.

– Bæburger står for bærekraftig sier Erling, i tillegg er den laget av sau, så dette er ordentlig kost for en reisende rådgiver på sau.

Sammen med stekte poteter fra egen åker så blir dette et måltid for minnet.

Det å ta vare på råvaren, tilberede den og servere i gode omgivelser med gode folk gjør sitt til at dette er dagen da du vet du er privilegert som får jobbe i Nortura.

Rundt bordet går praten lett om det meste, men mest om sau og landbruk. Inger-Lise og Erling forteller om driftsopplegget på gården, og jeg er selvfølgelig interessert å høre hvordan de klarer å skape et så godt resultat på sauen.

Godt stell – og fokus på sauen

De kan fortelle at alle lammene som ble levert til slakt hadde vært på beite fram til levering, altså ingen tilleggsfôring med kraftfor. Det å utnytte utmarksbeite i Øyerfjellet på sommeren sammen med innmarksbeite vår og høst er egentlig den røde tråden her på gården.

Etter hvert som samtalen går, så skjønner jeg at det er lite tilfeldigheter, her er det fokus på sauen, med godt stell gjennom hele året. Erling berømmer også avlen på NKS som har hatt gått i riktig retning.

De er sjøl med i væringen i Øyer og har dermed tilgang på mye godt avlsmateriale. Dette er mye av suksessen sier Erling engasjert.

Etter kaffe og kake er det tid for omvisning på gården, noe som kan anbefales for de som har lyst til å ta turen til Jevne gård ved anledning.

Det blir også en diskusjon om hvor ROS-tallerkenen skal henge. Blir det i premierommet sammen med annet edelt metall, eller blir det i storstua? En ting er jeg i alle fall sikker på og det er at tallerkenen kommer opp.

Gratulerer sier vi, takk for gjestfriheten og takk for et godt stykke måltid!

ROS-premien

Inger-Lise Sæterbakken Jevne og Erling Jevne har fått ROS-tallerken for flotte lam levert i 2022. De har levert 180 lam til slakt med 22,7 kg i snitt vekt slaktet. De har 100 % lam over 15,1 kg, 98,33 prosent stjernelam og Gourmetlam og 1,7 % i fettgruppe over 3 +. Altså en bukett fantastiske lam.

ROS er ei viktig tilbakemelding til Nortura-medlemmene på slaktekvaliteten på lamma som ble levert året før. Alle som leverte 15 lam eller mer til Nortura, får beregna ROS-resultat. De 100 beste premieres med ROS-tallerken, og de neste 100 med ROS-krus. Dette er en premie som henger høgt blant saueprodusenter over hele landet.

Resultater fra Sauekontrollen

Resultatene fra Sauekontrollen i 2022 avslører at det er ikke bare på slaktekvalitet at familien på Jevne gjør det

Beiteslipp på Bø-setra 9. juni. Foto: Inger-Lise Sæterbakken Jevne

bra. Et forholdsvis høgt lammetall og lite lammetap gjør at det blir slaktet 1,9 lam pr søye. Lammene har høy tilvekst fra fødsel til slakt, slik at over halvparten av slaktelamma ble levert i første pulje den 8. september og siste pulje den 22. oktober.

Vi tok derfor en oppfølgingsprat med Erling for å høre mer om det som ligger bak slike resultat.

Han forteller at grunnlaget blir lagt gjennom vinteren. Erling produserer grovfôr for Geno, og har derfor god kontroll på grovfôrkvaliteten. I tillegg får søyene vrakpotet og en smak med kraftfôr gjennom hele vinteren. Saueklipperen er derfor godt fornøyd med holdet på sauen ved vårklippen.

I lamminga stiller hele familien opp, og de er ekstra nøye med at alle lam får råmjølk. Søyene kommer tidlig ut etter lamming på et areal der det er tilrettelagt med både grovfôr, kraftfôr og ly. Her går søyene til vårbeitet er klart. Dette reduserer smittepresset inne og gir en fin overgang til vårbeitet. Målet er at alle lam skal få en god start på livet.

Sommerbeitet i Øyerfjellet er av god kvalitet og heldigvis er det lite rovdyr nå. Ca halvparten av søyene har «Find me»-bjeller, og målet er at alle søyene skal være utstyrt med radiobjeller etter hvert. Jevnlig tilsyn og godt samarbeid med jegerne om høsten er også viktig for å redusere sommertapet.

På grunn av fôrproduksjonen til Geno, er det rikelig med høstbeiter i forhold til dyretallet på Jevne. Det er en god ressurs å ha.

Erling framhever det gode miljøet som viktig. En sauebonde-kollega er aldri langt unna når en vil diskutere sau eller trenger hjelp.

– Livet som idrettsmann og sauebonde er i grunnen ganske likt, sier Erling. Det er i motgang en virkelig trenger gode folk rundt seg.

Avlen på Norsk Kvit sau og den lokale væreringen fungerer godt og skaffer gode gener både gjennom avlsarbeidet i ringen og bruk av semin. Utplukk av påsettlam foregår derfor først og fremst etter indeks før en vurderer eksteriøret og andre egenskaper. Veterinærene har god kompetanse på sau, og er til stor hjelp når ting ikke går etter planen.

Sauesank i vakre Øyerfjellet. Foto: Inger-Lise Sæterbakken Jevne

Vi takker for en trivelig saueprat, og vi har fått bekreftet det nok en gang:
Gode resultater krever både innsats, kunnskap og gode hjelpere.

Du kan lese mere om Jevne gård på Instagram under jevnegard og på Facebook på Jevne gård.

Gården Jevne ligger vakkert til langs Laugen i Øyer. Foto: Knut Evensen

Godt kjøttsette, flotte lam på frodige vårbeite. Desse vil ha høg slakteprosent til hausten. Foto: Kari Mørkve Jordalen

Vektgrenser som betyr mykje for prisen

Av Finn Avdem, fagsjef småfe i Nortura

Nokre vektgrenser fører til store prishopp. Difor er det viktig å treffe desse vektgrensene så godt som mogleg når ein plukkslaktar.

Tabell 5. Viktige slaktevektgrenser som fører til prishopp

Slaktevektgrense	Verknad på pris
13,1 kg	+ kr 6 pga ny vektgruppe på prislista og endra slaktekostnad. + kr 3,80 til 4,80 pga at berre lam med 13 kg slaktevekt og tyngre får utbetalt grunntilskot
15,1 kg	+ kr 2,5 pga Stjernelam-tillegg om feitt- og klassekrava også er oppfylte
16,1 kg	+ kr 4,50 pga ny vektgruppe på prislista og endra slaktekostnad
17,1 kg	+ kr 3 pga Gourmetlam-tillegg om feitt, klasse- og datokravet også er oppfylte

Kva levandevekt lammet bør ha for å oppnå desse slaktevektene, kjem an på slakteprosenten (% slaktevekt av levandevekt). Her er dei viktigaste faktorane som påverkar slakteprosenten:

- Godt kjøttsette lam av tunge raser har høgare slakteprosent enn lam frå lettare raser
- Tunge lam som har hatt god tilvekst har høgare slakteprosent enn lette lam som har hatt låg tilvekst
- Lam vege i eit sankegjerde med lite beitegras i vomma, har høgare slakteprosent enn lam som går på eit godt haustbeite der vomma full av beitegras
- Lam vege om morgonen før beiting har høgare slakteprosent enn lam vege om kvelden

Nedanfor har vi laga ein hjelpetabell for å vurdere kva levandevekt som skal til for å koma over desse viktige vektgrensene.

Tabell 6. Hjelpetabell for å vurdere levandevekt for å greie viktige slaktevektgrenser

	Norsk kvit sau slakteprosent		Spælsau slakteprosent	
	Rett frå sankekve 45,0 %	Håbeite 42,0 %	Rett frå sankekve 42,0 %	Håbeite 39,0 %
Slaktevekt, kg	Levande-vekt, kg	Levande-vekt, kg	Levande-vekt, kg	Levande-vekt, kg
13,1	29,1	31,2	31,2	33,6
15,1	33,6	36,0	36,0	38,7
16,1	35,8	38,3	38,3	41,3
17,1	38,0	40,7	40,7	43,8

Klasse O+ gjev også eit stort prishopp. Dette er kravet for å få kvalitetstilskot lammeslakt på kr 525 pr lam frå staten (kr 545 frå 1.1. 2024). Medel slaktevekt for eit O+ lam låg mellom 14 kg og 15 kg i 2022. Lette, mindre kjøttfulle raser krev høgare vekt for å oppnå klasse O+ enn tyngre raser.

Produkter av norsk ull ettertraktet på verdensmarkedet

Av Marion Tviland, administrasjonsleder ull i Norilia

Her hjemme i Norge har svært mange fått opp øynene for produkter av norsk ull de siste årene. Det strikkes mer av norsk ull enn på veldig lenge, bunadsstoffene lages igjen av norsk ull og vi kan til og med kjøpe oss sko laget av norsk ull. Men også på eksportmarkedet begynner man nå å merke økende interesse for produkter av norsk ull.

En av bedriftene som har merket seg dette og som nå har tatt opp igjen sine tradisjoner med bruk av norsk ull, er Innvik AS som produserer høykvalitets møbeltekstiler på Innvik i Vestland. De ønsket å bruke mer kortreiste råvarer og samtidig skape et eksklusivt tekstil som vil holde høy kvalitet i lang tid fremover og har utviklet og produsert møbeltekstilet Sisu. I dette tekstilet får den norske ullens flotte egenskaper vist seg frem. I samarbeid med det danske firmaet Kvadrat, er Sisu nå tilgjengelig for arkitekter, designere og private over hele verden.

Også tradisjonsrike Røros Tweed har hatt stor vekst i sin omsetning på eksportmarkedet, særlig Tyskland, de siste årene. Pleddene og sitteunderlagene som produseres på Røros er i 100 prosent norsk ull, og utformes i samarbeid med prisvinnende designere, noe som i sum gir et klart fortrinn på for eksempel det tyske markedet. Bærekraftige, norskproduserte produkter med norsk ull er noe som blir satt pris på hos tyske kunder hvor grønne verdier holdes høyt.

Norsk ull del av eksportsatsning på design og ferdigvare

Og eksportsalget forventes å øke ytterligere. Den 25. april annonserte nemlig næringsministeren at design- og ferdigvareindustrien skal være en av de neste prioriterte eksportsatsingene fra regjeringen. Norsk design- og ferdigvareindustri er langt fremme innen bærekraft, sirkulærøkonomi og bruk av råvarer av god kvalitet. Satsningen innebærer at norsk industri kan satse mer på eksport av blant annet møbler, interiørprodukter, tekstiler og klær. Dermed ligger det til rette for at også norsk ullindustri kan få et ytterligere løft i sin eksport.

Garn fra Oslo Mikrospinneri. Foto: Sune Eriksen

Industrien bekymret for tilgangen på C1-kvaliteter
Industrien er imidlertid bekymret for at mangel på kvalitetsull, særlig ull av C1-kvalitet, skal sette en stopper for vekst og utvikling både i hjemmemarkedet og på eksport. – Det er et ønske om å bruke norsk ull og mange norske ullvarefabrikker har bygget opp sine merkevarer nettopp med utgangspunkt i bruk av norsk ull, sier Egil Sundet, bransjesjef i Norsk Industri for Designindustrien & TEKO bransjeforening. Men etterspørselen er nå høyere enn tilgangen.

Norsk ullindustri mener at økonomien til sauebonden er avgjørende for å sikre produksjonen av norsk kvalitetsull og har gjennom møter med representanter fra både Storting og Regjering synliggjort viktigheten norsk ull har for norsk industri og påpekt viktigheten av å støtte opp om produksjonen av denne.

Pristilskudd på ull øker
Ulltilskuddet har stått stille i mange år, og dermed i realiteten gått kraftig ned. En god nyhet fra årets jordbruksoppgjør var derfor at man fra kommende ullår øker det gjennomsnittlige pristilskuddet med kr 3,- per kilo på de tilskuddsberettigede klassene.

Viktig å ta vare på ullkvaliteten
Det aller viktigste for å få et godt ulloppgjør er likevel fortsatt å ta vare på ullkvaliteten. Er vi flinke til å ta vare på ulla fram til klippetidspunktet og under klippingen, vil vi kunne øke andelen med kvalitetsull, og det blir vinn-vinn for både produsent og industri.

Om det er fare for å få tistler, skogsbøss, halm eller andre vegetabiler i ulla, er det viktig å klippe dyra før dette skjer. Ikke vær redd for å klippe dyra med en gang de kommer hjem fra utmarksbeite, om sauen går på områder som kan forringe ullkvaliteten.

Vi vil også minne om god ullbehandling under klipping. På gårdene er det saueklipperen som er ansvarlig for å demonstrere uttak av lår-, buk- og haleull. Lær sortering av klipperen og ha tilstrekkelig arbeidskraft i forhold til farten på de klipperne som gjør jobben.

For å være sikret godt avlsmateriale i forhold til ullkvaliteten, er det en nødvendighet å kjøpe kåra værlam eller avkomsgranska værer. På de hvite sauetypene er ulla kontrollert og godkjent for klasse C1 og på spælsauen F1. Disse to klassene gir også høyeste pris på avregningen. Flere tips om hvordan du tar vare på ullkvaliteten og skaffer deg saueklipper finner du her:
https://medlem.nortura.no/smaafe/ull-er-gull/

Det viktigste for et godt ulloppgjør er å ta vare på ullkvaliteten. Foto: Sune Eriksen

Pledd fra Røros Tweed. Foto: Sune Eriksen

Fagutvalet for småfe i Nortura

Fagutvalet for småfe skal gje konsernstyret og administrasjonen i Nortura råd i saker som gjeld småfe og består av dyreslagsrepresentantane i dei seks arbeidsutvala i regionane. I tillegg er ein representant frå konsernstyret med. Har du saker som gjeld sau som du ynskjer å ta opp i organisasjonen, så ta kontakt med Fagutval småfe som består av:

Leiar og frå Region Øst
Steinar Staaland
Kallerudvegen 286
3628 Veggli
Tlf: 414 58 638

Nestleiar og frå Region Nord
Sunniva Skogan
Hamnvågneset 39
9055 Meistervik
Tlf: 468 18 947

Region Midt-Norge
Bård Tore Berntsen
Øver Illøkkja
7391 Rennebu
Tlf: 901 62 935

Region Innlandet
Wenche E. Rustad Wangen
Rustadlinna 157
2849 Kapp
Tlf: 469 68 479

Region Vest
Reidar Kallestad
Keilegavlvegen 15
5953 Fonnes
Tlf: 415 60 048

Region Agro
Tor Hallvard Mosdøl
Kyrkjevegen 10
4754 Bykle
Tlf: 992 98 390

Frå konsernstyret:
Hans Amund Braastad
Fåvangvegen 611
2634 Fåvang
Tlf: 907 66 034

Team småfe i Nortura

Team småfe i Nortura består av rådgjevarar med allsidig kunnskap om sau. Nokre av oss er kombinert storfe- og småferådgjevarar. Vi skal hjelpe sauebonden til eit best mogleg økonomisk resultat gjennom eit godt samarbeid med Nortura og betre drift på garden. På medlem.nortura.no/smaafe finn du meir informasjon om oss, fagtilbodet vårt og korleis vi kan hjelpe til å utvikle produksjonen din. Her finn du også eit fagbibliotek med tips og råd om korleis du kan bli ein betre sauebonde. Under "Temahefte" har vi samla alle temahefta våre som handlar om det meste som det er viktig å ha kunnskap om når ein er sauebonde: fôring, inn- og utmarksbeite, helse, økonomi, klauvstell, lammetap og bygging av funksjonelle sauefjøs.

Under «Året rundt med sau» går vi igjennom eit saue-år og kva ein sauebonde bør gjera i dei ulike årstidene for å lykkast med produksjonen sin. I artikkelen er det lenker til Temahefte og fagartiklar for den som vil fordjupe seg vidare i eit tema.

Under «Beregningskalkulatorer» kan du laste ned desse reknearka:

1) Slakteoppgjerskalkulatoren – med dette reknearket kan du rekne på det mest økonomiske slaktetidspunktet for lamma dine
2) Nortura Sauefôring – med dette reknearket kan du lage ein plan for vinterfôring av sauen og sluttfôring av lam som ikkje er slaktemogne

Før årets lammesesong vil Team småfe arrangere sesongmøte for å diskutere sau, marknad og fag. Gjennom pandemien har vi også fått god erfaring med digitale møter. Ein del av sesongmøta blir difor digitale.

Sesongmøta er ein viktig møteplass for gode saue-kollegaer. Fylg med på møtekalenderen på Medlemsportalen når det er sesongmøte i området ditt, eller klikk deg inn på eit digitalt sesongmøte.

Team småfe skal vera eit av dei viktigaste verktøya for sauebonden i Nortura.

Visjonen for jobben vi gjer er:
BEST PÅ SAU, SAMMEN MED OSS!

Nord	**Tlf.**
Bernt Mikalsen	481 84 782
Linn Hege Engen	476 65 959
Midt	
Agnete Lien Aunsmo	926 46 319
Lillian Marstad	482 51 461
Vest	
Johannes Nedrebø	905 71 243
Per Johan Lyse	470 36 006
Øst	
Eirik Kolbjørnshus	906 36 310
Grethe Ringdal	991 59 210
Torhild Sisjord	902 04 121
Agro	
Stian Espedal	979 58 151
Marit Elise Smith Eidet	928 87 993
Øystein Bjelland	992 56 458
Tore Oftedal	410 42 520
Innlandet	
Eirik Kolbjørnshus	906 36 310
Eirin Sveahaugen	971 99 421
Kjersti Norin	901 85 079
Ada Kaarbø	975 49 740
Knut Evensen	905 75 919
Fagsjef	
Finn Avdem	971 77 659
Rådgiver Ammegeit- og Sauekontrollen	
Toril Hårdnes	416 31 205

Foto: Linn Hege Engen

Tlf. **955 18 400**

medlem.nortura.no/smaafe