

Lammesesongen 2017



Nortura
bondens selskap

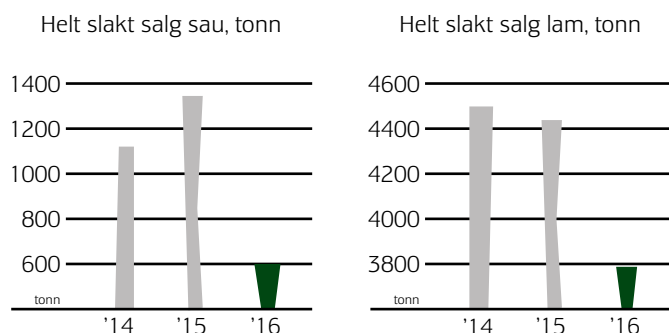
Utfordrende markedssituasjon, men mange lyspunkt

En ny lammesesong er like om hjørnet. Bakteppet for Lammesesongen 2017 er utfordrende med overskudd av både sau og lam, med økte overproduksjonskostnader og nedgang i pris som resultat. Alt dette slår ut i redusert avregningspris til bonden.

Hvordan er det mulig at et marked kan snu fra betydelig underskudd til overskudd i løpet av to år? I bladet "Lammesesongen 2015" skrev vi riktig nok at underskuddet krympet, men fremdeles snakka vi om et prognosert underskudd på 400 tonn sau/lam.

En viktig årsak er selvsagt at sauebestanden i Norge har økt betydelig og dermed også produksjonen. Statistikk fra Animalia viser at det ble slakta 100 853 flere lam i Norge 2016 enn i 2013, en økning på 10% i løpet av tre år.

En annen utfordring er hva som skjer med salget når markedet nærmer seg balanse. For alle andre enn Nortura, er prisen til bonden en råvarekostnad. Når det er underskudd forventes prisoppgang, og alle er opptatt av å sikre seg nok råvarer før så skjer. Når markedet går mot balanse/overskudd, forventer industrikundene derimot prisnedgang. De vil derfor utsette innkjøpet og tære på egne lagre i det lengste, i håp om å få rimeligere råvarer. Salget av hele slakt fra Nortura er et godt bilde på nettopp dette. Spesielt i 2016 var interessen fra industrikundene for å kjøpe råvarer/helt slakt av sau og lam uvanlig lågt, en salgssvikt på 1390 tonn. Den perfekte markedsbalanse er derfor ikke lett å finne til enhver tid.



Figur 1: Salget av hele slakt av sau og lam fra Nortura de tre siste åra

Nortura sin oppgave i en slik markedssituasjon er derfor svært krevende: Salget av sau og lam i alle andre kanaler må økes for å ta unna en større produksjon, men også for å kompensere for nedgangen i salget av helt slakt. Vi er godt i gang med jobben, men enda er det et stykke igjen.

Finnes det noe positivt med en slik markedssituasjon? Vi vil hevde det. Det har i år vært nye forhandlinger om tollfrie kvoter på kjøtt fra EU inn i Norge. Her ble blant annet tollfri kvote på storfe tredoblet til 2 500 tonn, mens det ikke ble økning på sau/lam. Om markedssituasjonen er årsak til dette er ikke godt å si, men det er grunn til å tro at det er lettere å gi tollfrie kvoter i slike forhandlinger på en vare det er underskudd av i Norge.

Et overskudd fører til at Nortura setter i gang salgsmaskineriet for alvor. Et eksempel på dette er årets påskelam-kampanje, der Nortura brukte betydelige midler på materiell og demonstrasjoner i butikk, reklame på TV og andre "salgsflater". Et annet eksempel er salgskampanjen for salt lammekjøtt, en matrett som tidligere har vært mest vanlig i vest og nord. I år ble mange kjeder med på en landsdekkende kampanje på dette produktet. Det økte salget med 300 tonn. Vi håper dette har bidratt til varig salgsoverføring i et nytt marked. I årets grillsortiment finnes lam i alle varianter. Det var ikke tilfelle i fjor. Alt dette har ført til at vi har økt salget av sau og lam med over 30 % hittil i år.

Nå står vi foran en ny lammesesong. Salgsveksten på lam gjør at vi går inn i årets sesong med mindre lam på lager enn vi hadde ved inngangen av fjorårets sesong. Lageret av sau er imidlertid fremdeles svært utfordrende, og det jobbes for å finne løsninger.

Planene er lagt for årets lammesesong. I år er både industri og salg godt forberedt på at sauebonden i Nortura leverer slaktemodne lam tidligere i sesongen dersom Nortura ber om det. Alt må fungere i hele verdikjeden dersom en lammesesong skal bli vellykket. Vi har derfor laget en ønskeliste til sauebonden:

- En tilførselskurve ca som i 2016. Økt lammeslakting på 13 % i september gjorde at vi hadde full markedsdekning på lam gjennom hele fjorårssesongen.
- Vekt, klasse og fettmengde ønsker vi også som i fjor, da middelekta på lam i sesongen lå på rundt 19 kg, middel klasse på R og middel fettgruppe på 2+. Dette ga råstoff som for eksempel gjorde at Nortura gikk til topps i VG's store pinnekjøtt-test.
- Fortsatt færre sau og lam med hygienetrek. Her var det også en veldig positiv utvikling i 2016.
- Økt oppslutning om Nortura. Dette er minst like viktig når det er overproduksjon som når det er for underskudd. Skal Nortura greie jobben med å få markedet i balanse, og dermed legge grunnlaget for økte priser, er vi avhengig av å ha sauebonden i ryggen.

Da står det igjen å ønske hverandre lykke til med Lammesesongen 2017. Vi skal stå på for å lykkes - fra beite til bord.

Medlemssentrene i Nortura

Tønsberg	800 33 227
Rudshøgda	800 81 082
Sandeid	800 33 455
Forus	800 33 315
Førde	800 30 360
Malvik	800 30 303
Målselv	800 80 140

Roy Albertsen
Regionssjef Midt-Norge
Fagansvar for småfe i Nortura

Finn Avdem
Fagsjef småfe i Nortura

Utgiver: Nortura SA
Redaktør: Finn Avdem
AD: Even H. Olsen, evenholsen@outlook.com
Opplag: 10 050

Forsidebilde: Godt å komme hjem til høstbeitet og sauebonden.
(foto: Kari Mørkve Jordalen)

Leveringsvilkår for småfe 2017

Det er i år ingen endring i leveringsvilkårene på småfe bortsett fra en liten endring i effektivitetstillegget på sau. Denne innføres senere i år, slik at vi kan holde lik pris lengre utover høsten (se side 5). Årsaken til dette er at en forventer større høstslakting av sau som følge av endra telledato for "Tilskudd til husdyr".

Gjeldende fra 3. juli 2017

Tillegg	Sats leverandør	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,- fra 130 stk: kr 50,-	Puljetillegg beregnes etter antall leverte dyr (eller per innmelding dersom vi splitter leveransen). Ved samlasting beregnes puljetillegg for samlet antall. Sats er i kr per stk.
Kvantumstillegg	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 og ull og utbetales som kr per kg. Kvantumstillegget gjelder ikke ved kassert.
Sesongtillegg lam	Uke 32-36: kr 2,00 Uke 37: kr 1,50 Uke 38: kr 1,00 Uke 39: kr 0,50	Gjelder per 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 32-45: Kr 2,00	Gjelder lam etter følgende kriterier: Slaktevekt fra 15,1 kg Klasse R- eller bedre Fettgruppe 1+, 2-, 2, 2+ og 3- Gjelder ikke lam som går inn i nisjevarestørrer.
Effektivitetstillegg sau	Uke 46-48: kr 1	Tillegget utbetales som kr per kg, og benyttes for å styre slakting av sau til ønskede uker.
Lammeringstillegg	Kr 10 pr stk	Gjelder lam, ung sau, sau og vær 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 økologiske sau/ung sau	Uke 31-45: kr 1,00	Tillegget utbetales som kr per kg, og gjelder sau/ung sau innmeldt som økologisk og merket med Debiomerker.
Tillegg økologiske Stjernelam	Uke 31-45: kr 3,00	Tillegget utbetales som kr per kg, og 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 47	Når innmeldingen i toppsesongen om høsten er større enn slaktekapasiteten, må vi ofte "skyve" dyr ut over ønsket slakteuke. Dette kompenseres med et pristillegg. Prisen i ønsket uke er garantert dersom prisen er lavere i slakteuken, gjelder også endringer i grunntilskuddet. Gjelder ikke for medlemmer i lammering.
Tillegg RFID-merking	Kr 12 per dyr	Gjelder sau/lam/vær som blir levert med elektroniske øremerker.
Pristillegg ullne skinn	Pelssauskinn: kr 273,- Farga spælsauskinn: kr 223,- Villsau (Gammelnorsk sau): kr 133,- Statstilskudd: Villsauskinn kr 79,60 Skinn av andre raser kr 99,60. (Satsene kan endres fra 1. september)	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. Det er behov for noe skinn fra farga spælsau og spesielt villsau. Det ønskes kun grå og gråmelerte skinn av begge raser. Når behovet er dekket, slutter en å ta ut ullne skinn. Tillegget utbetales bare for skinn som blir plukka ut.
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. Hjemmeklippede dyr som er forurenset etter klipping, vil også få trekk. Dersom forurensingen har skjedd under inntransport eller oppstalling på slakteri, vil ikke produsenten trekkes.
Stoppasats	kr 150,- pr uke	Hvis leveransen er delt på flere hentinger pga lasstørrelse eller flere dyreslag, trekkes det for en stoppasats pr uke. Hvis produsenten selv ønsker å dele sin leveranse på 2 dager, skal det trekkes for stoppasats ved hver henting. Ved samlasting fra 2 eller flere bortfaller stoppasatsen.
KSL-trekk	Slakt kr 3,- pr kg	Trekkes på leveranser fra besetninger som har manglende KSL-oppfølging. (Mangler egenrevisjon og/eller har ikke lukkede avvik som er relevante for varestørrer).

Totalmarkedssituasjonen og prisutsikter for lammesesongen 2017

Markedet og lagersituasjonen

I prognosen fra mai er det prognosert et overskudd på ca. 1 200 tonn sau og lam i løpet av 2017. Basert på tall fra søknad om produksjonstillegg per 1. januar, fostertellinger og slakting hittil i år, er det beregnet at bestanden av sau og lam vil bli ca. 1 prosent høyere ved beiteslipp denne våren sammenlignet med 2016. Slaktevektene for lam i prognosen er satt til gjennomsnittet av de siste fire årene. Det betyr en snittvekt på 18,9 kg, 0,2 kg høyere enn i fjor. Til sammen gir det en økning i tilførslene på 3 prosent fra 2016. Basert på økningen i salget i første halvår, er det forventet en økning i engrossalget på 5 prosent sammenlignet med 2016. Engrossalget i første halvår er nærmere 25 prosent høyere sammenlignet med samme periode i fjor. Dette er et resultat av en målbevisst satsing på økt salg, samtidig som salget er stimulert gjennom bruk av frysefradrag (rabatt) og prisreduksjon for den som kjøper sau/lam fra reguleringslageret. I prognosen ligger ikke noen økning i salget i sesongen i forhold til fjoråret. Det arbeides selvfølgelig med å gjøre dette til skamme!

Etter to år med betydelig overskudd, var det ved inngangen til dette året 3 200 tonn sau og lam på reguleringslager. Av dette var 2 200 tonn lam og 1 000 tonn sau og ung sau. I starten av året økte reguleringslageret ytterligere, og i slutten av februar var det på sitt høyeste med tett på 3 500 tonn. Fra begynnelsen av mars har reguleringslageret minket. Likevel ligger det an til at vi går inn i ny sesong med noe sau og lam på reguleringslager. Det positive er at det vil være et mindre kvantum enn i fjor.

Importen av lam er betydelig lavere hittil i år sammenlignet med 2016. Det har ikke vært tollnedsettelse på lam, og importen over tollkvoter så langt i år er også redusert.

Dersom prognosen slår til, betyr det at reguleringslageret igjen vil øke. Det er ikke aktuelt med reguleringsseksport, siden sau og lam ble lagt over i volummodellen i 2013. Dette innebærer at alt som produseres må omsettes med norsk prisnivå. Først etter ett eller flere år med reell underdekning, vil reguleringslageret kunne bygges ned til ønsket nivå og balansen i markedet vil være gjenopprettet.

Prisforventninger til årets lammesesong

I tillegg til det estimerte overskuddet på 1 200 tonn dette året, vil det være en del sau/lam på lager fra 2016. Dette vil være et mindre kvantum enn på samme tidspunkt i fjor. Like fullt er dette ikke ønskelig, og vi må ha fullt fokus på å øke salget av årets lam. Vi vet heller ikke om det vil være en del 2016-lam i markedet i sesongen, og hvordan det eventuelt vil påvirke salget av årets ferske lam.

Denne markedssituasjonen er bakgrunnen for at konsernstyret i Nortura har vedtatt å holde engrosprisen fra 1. halvår 2017 uendret inn i 2. halvår. Det betyr en engrosprisnedgang på kr 3 i forhold til lammesesongen 2016. Samtidig fører overskuddet til økte reguleringskostnader, og dermed øker omsetningsavgiften med kr 1,00 per kg sammenlignet med sesongen 2016.

Vi ønsker lammene like tidlig som i fjor

Butikkjedene ønsker å komme tidlig i gang med lammesesongen, og legger opp sine kampanjeplaner etter det. På samme måte som i fjor, stimulerer derfor prisløypa til å slakte lammene så tidlig at vi blir leveringsdyktige når sesongen er på topp i butikkene. Jo mer lam vi selger i sesongen, jo mindre overskudd vil vi få. Alle kundegrupper var godt fornøyd med fjorårets slaktekvalitet på lam. Da valgte mange å slakte lammene litt tidligere, med litt lågere vekt og mindre fett. Vi hadde også markedsdekning hele lammesesongen. Vi ønsker oss derfor ca. samme tilførselskurve og slaktekvalitet som i fjor.

Naturlig sanketidspunkt varierer mellom landsdelene, og ikke alle produsenter vil ha samme mulighet til å levere lam når prisen er på topp. Uansett sanketidspunkt, vil alle ha mulighet til å tilpasse leveransene til prisnedtrappinga i siste del av sesongen. Dessuten er det viktig å ha med seg at det kommer alle saueprodusentene til gode at noen leverer lam tidlig, slik at vi er med når kjedene starter sine kampanjer. Det er også et moment i denne sammenhengen at slike naturgitte forskjeller er ett av de elementene som distriktstilskuddet skal kompensere for.

Avregningsprisen til lammeprodusenten består av flere element; engrospris, omsetningsavgift, grunntilskudd og sesongtillegg. Det er endringer i alle disse som danner prisløypa gjennom sesongen. Eventuelle endringer i skinnverdier virker også inn. Markedet for skinn svinger med moter og trender, og for øyeblikket er skinnverdien lav.

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

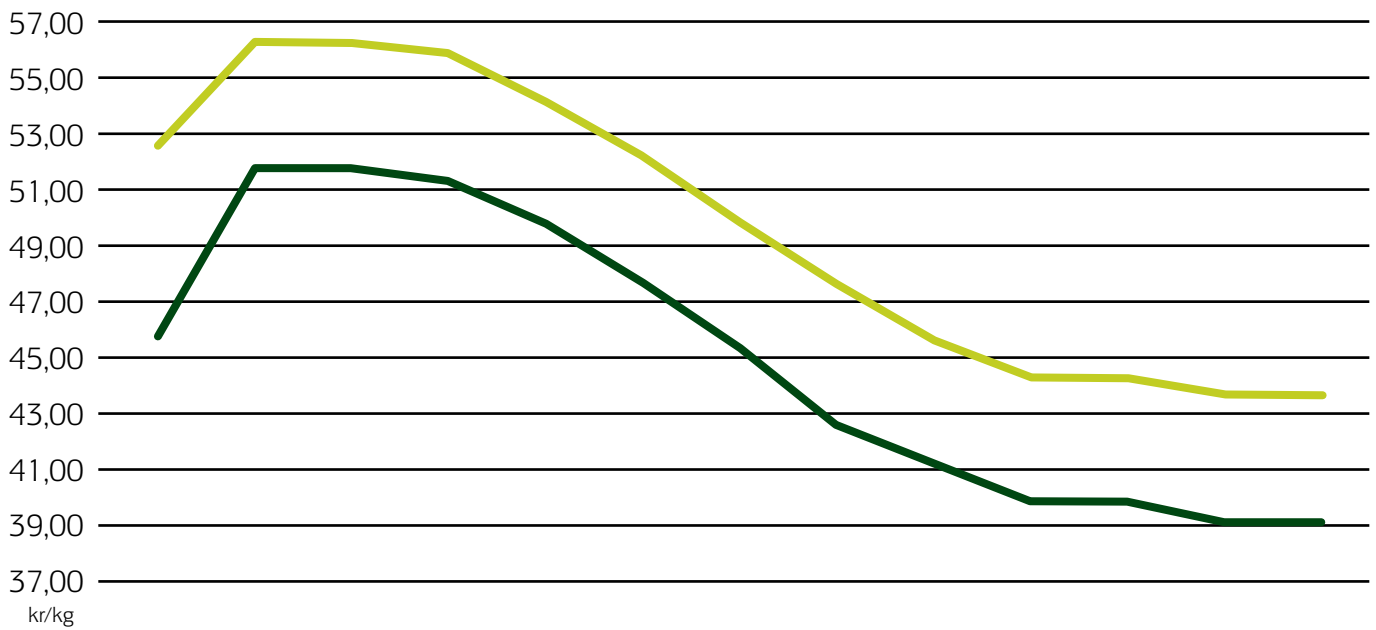
Uke	Dato	Prisendring
27	03.07.2017	-kr 0,50
32	07.08.2017	kr 6,00
35	28.08.2017	-kr 0,50
36	04.09.2017	-kr 1,50
37	11.09.2017	-kr 2,00
38	18.09.2017	-kr 2,50
39	25.09.2017	-kr 2,30
40	02.10.2017	-kr 1,80
41	09.10.2017	-kr 1,00
46	13.11.2017	-kr 1,00

Figuren på neste side viser prisprognosen for sesongen 2017 sammenlignet med i fjor. Den viser at prisen i år trappes ned med samme beløp uke for uke som i 2016. Når det gjelder prisnivå i 2017 tas det forbehold om endringer i slaktekostnader, skinnverdier, m.m. som ikke er kjent på det tidspunktet dette skrives.

Ekstra fokus på konsentrert slakting av sau

Nortura ønsker også denne sesongen å stimulere til konsentrert slakting av sau i starten og mot slutten av lammesesongen. I disse periodene har vi bedre skjærekapasitet og får dermed mulighet for å utnytte råstoffet av sauene bedre. I tillegg er det viktig at slakteriene har full konsentrasjon om å få nok lam ut i markedet i de mest hektiske ukene av sesongen.

Prisprognose lam kl R 16,1 - 23 kg inkl. sesongtillegg og grunntilskudd

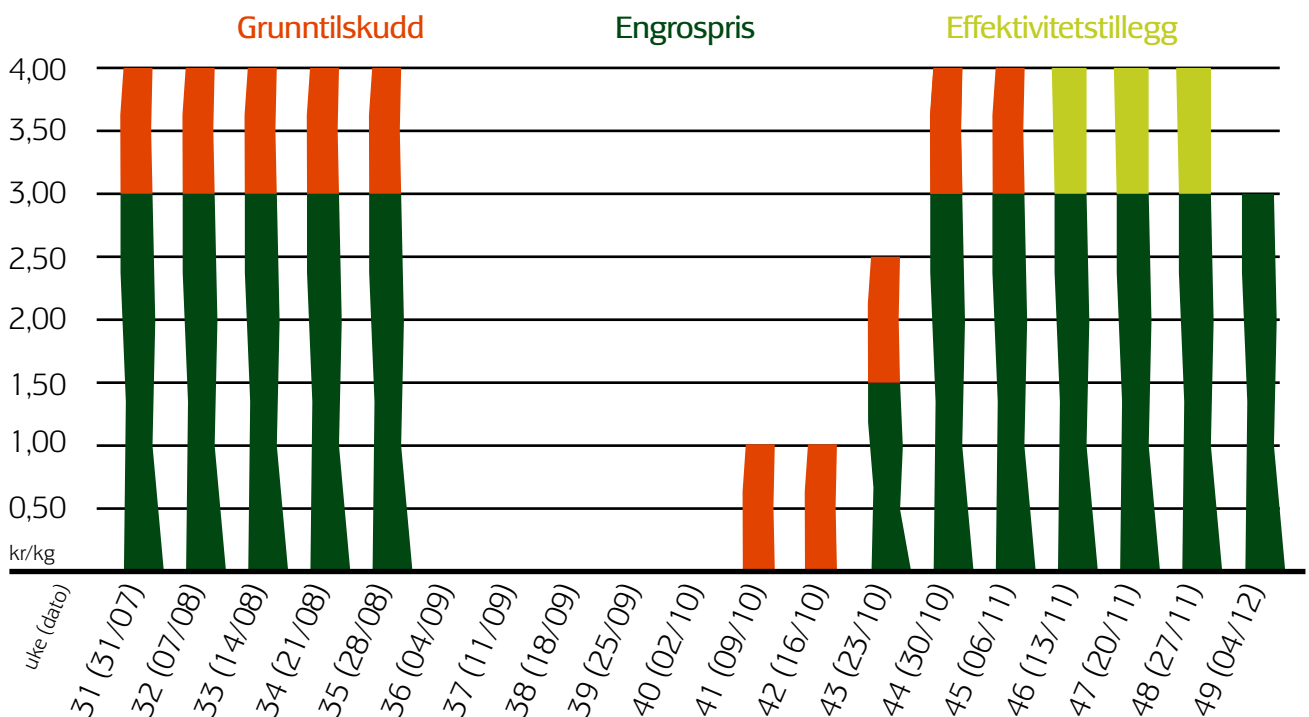


uke (dato)	27 (3/7)	32 (8/8)	34 (21/8)	35 (28/8)	36 (5/9)	37 (11/9)	38 (18/9)	39 (25/9)	40 (2/10)	41 (9/10)	45 (6/11)	46 (13/11)	47 (20/11)
2016	52,77	56,27	56,27	55,77	54,27	52,27	49,77	47,47	45,67	44,67	44,67	43,67	43,67
2017	45,54	51,54	51,54	51,04	49,54	47,54	45,04	42,74	40,94	39,94	39,94	38,94	38,94

I år er dette ekstra viktig. Det skyldes at telledatoen for tilskudd til husdyr er flyttet fra 1. januar til 1. mai. På grunn av dette må vi forvente mer slaktning av sau i høst. For å få en god avvikling av slaktning, skjæring og salg, er det avgjørende at vi klarer å styre den økte saueslaktningen utenom ukene med mest lammeslaktning.

Prisløypa for sau er utformet med tanke på å stimulere til slaktning før uke 36 og etter uke 43. Fra 4. september (uke 36) reduseres prisen til bonde med kr 4,00 per kg. Fra uke 41 trappes den gradvis opp mot ny topp fra 30. oktober (uke 44). Topp-prisen holdes så i fem uker før den trappes ned igjen 4. desember (uke 49). Et effektivitetstillegg på kr 1,00 per kg innføres i uke 46-48 for å bidra til å holde topp-prisen de fem ukene.

Prisendring sau i sesongen



Husk KSL!

Vi vil også dette året minne om at du tar en sjekk på at KSL er i orden før lammesesongen setter inn, slik at du unngår trekk i pris. Nortura har som mål at alt slakt skal komme fra gårder med et etablert KSL, og for småfe gjelder dette 97,5 % av volumet. Det er nå stilt krav fra Matmerk om at alle produkt som skal merkes med "Nyt Norge" bare kan komme fra gårder med etablert KSL. Alle bør derfor i år få på plass KSL.

Ta derfor en sjekk i dine KSL-dokumenter eller gå inn på din egen side under www.matmerk.no for å finne ut når du hadde siste egenrevisjon, og om alle avvik fra ekstern revisjon er lukket (utbedret) slik de skal være.

Din egenrevisjon kan ikke være eldre enn 12 mnd. Er den det, må du foreta ny egenrevisjon og melde fra til Matmerk om det.

Trekket på 3 kr for mangler ved KSL er på samme nivå i hele Kjøttbransjen, men kan bli endret i år dersom disse slaktene må sorteres ut av den ordinære varestrømmen og selges uten bruk av merket "Nyt Norge". Vi understreker at forhold som fører til trekk er avvik med direkte relevans for kvalitet/sikkerhet på råvaren (slaktet) samt dyrevelferden.

Vi hjelper gjerne

Nortura ønsker å bistå alle som har behov for hjelp til å få KSL på plass før levering. Har du spørsmål om dette, så ta kontakt med nærmeste Medlemssenter.



Reduser risikoen for vêrsmak- og lukt

Vi må alltid vera på vakt mot at det blir lukt- og smaksfeil på vêrlamslakta om hausten. Det er øydeleggjande for salet av lam dersom lammeslakt med lukt og smaksavvik kjem ut i marknaden som lam. Dersom lammet kjem i kategorien vêr pga lukt- og smaksfeil, så blir avrekningsprisen nær null og det er heller ikkje bra. Årsaken til at dette skjer, er hormonelle endringar hjå vêrlamma når paringsseongen 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 paringsseongen startar. Det betyr at vêrlam som ikkje er slaktemogne ved sanking, bør setjast på intensiv slutfôring på kraftfôr og grovfôr eller eit godt grønnfôrbeite rett etter sanking.
- Sorter søyelam og vêrlam. Det er spesielt viktig dersom slutfôringa går føre seg inne. Dette gjev også meire ro i flokken og betre tilvekst.

Sjekkliste for innmelding og levering

Medlemmer/leverandører i lammering melder inn sine dyr til lammeringlederen, som tar dette vidare til Medlemssenteret gjennom en kollektiv innmelding fra ringen. De som ikke er med i lammering, melder inn sine dyr på vanlig måte til Medlemssenteret via Min side eller tlf.

Ved innmelding oppgis:

- Leverandørnummer
- Antall lam
- Antall sau
- Ønsket leveringsuke
- Eventuell samlastning og med hvem
- Eventuell egentransport til slakteri
- Om det er økologiske dyr, villsau, nisjedyr eller dyr i retur.
- Signalmerker bestiller du fra Medlemssenteret eller hos lammeringlederen, unntatt for økologiske dyr der du bestiller merker hos Os Id
- Andre beskjeder som er viktig for slakteri eller inntransport
- 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
- Riktig antall dyr i forhold til innmeldte
- Økologiske dyr, nisjedyr, villsau (ved blandingslass) og returdyr skal være signalmerket.
- 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, bør settes til side og presenteres for sjåføren før opplasting.



Foto: Kari Mørkve Jordalen

Meld alltid fra om retur- og nisjeslakt ved innmelding

Retur av slakt

Hvis dyr skal tas i retur, må du gi beskjed om dette ved innmelding av dyr til slakt. Ved innmelding av returdyr på Min side: Husk å velge avtaletype RETUR, og kontakt deretter medlemssenteret på telefon eller epost: (medlem@nortura.no) for å få tilsendt signalmerker som du setter på returdyra rett før levering. Ved innmelding til lammeringleder, si fra om retur og de fleste lammeringledere har også signalmerke på lager.

Retur av egne slaktedyrr er mulig i sesongen, men det er en stor fordel for slakteavviklingen at dette utsettes til etter toppukene i høstsesongen.

Retur av skinn

Det er mulig og ta skinn i retur, det må da gis beskjed om dette ved innmelding. Du vil da få signalmerker som skal settes på dyra rett før levering. Det er viktig at alle dyr du skal ha returskinn av er merket FØR henting av dyra. Skinna vil bli sendt til garveriet som slakteriet har avtale med om du ikke har angitt andre ønsker. Når det gjelder pelssauskinn, så er det mange som vil ha de beredt i Sverige. Dette er en ordning som blir organisert gjennom Norsk Pelssaulag og må avtales med dem. Følg med på informasjon som blir lagt ut på deres hjemmeside.

Er slaktedyra dine transportdyktige?

Både Nortura og Mattilsynet har stort fokus på at alle dyr er transportdyktige når dei blir lasta opp på ein Nortura-dyrebil. Det er difor viktig at alle som er involvert i transport av dyr, set seg inn i kva forskriftene seier. Dette gjeld bonden – som har ansvaret for at dyra han sender til slakt er friske og kan transporterast, og sjåføren – som har ansvaret for at dyra han tek om bord i bilen er transportdyktige. Mattilsynet har laga ein rettleiar for å gjera det enklare å vurdere om eit dyr er transportdyktig eller ikkje. Dei skriv dette om produsenten sitt ansvar:

"Dyreholderen er den personen som har ansvaret for dyret hos avsenderen. Dyreholderen kjenner dyrene best og skal vite hvilke dyr som er syke eller skadde, eller som har vært det i tiden før transporten.

Dyreholderen er ansvarlig for at dyrene som blir levert til transportøren, er friske og egnet til å bli transportert. Dyreholderen skal også gi nødvendige opplysninger og vise dyrene frem for dyrebilsjåføren, før de lastes på bilen, slik at sjåføren kan gjøre en totalvurdering av dyrene, reisetiden, plass på bilen osv. For eksempel er det nødvendig at sjåføren får opplysninger om dyr som er dårlige til beins, men som tilsynelatende går greit fra fjøset til dyrebilen. Et annet eksempel er opplysninger om drektighet, som sjåføren ikke har mulighet til å vurdere uten korrekte opplysninger fra dyreholderen."

Dyr som er skada eller har skavankar vil gjerne "gøyma" seg i flokken, og dermed kan dei bli lasta om bord utan at dette blir oppdaga. Når flokken kjem inn på slakteriet, viser det seg kanskje at dyret ikkje burde vore transportert. Det kviler difor eit spesielt ansvar på produsenten; han må sjå nøye over flokken før sending. Dyr han er i tvil om skal setjast for seg, slik at sjåføren kan gjera ei vurdering før han laster.

Dyr som blir kassert på slakteriet av årsaker som ikkje kan ha skjedd under transporten, eller dyr som av ein eller annan grunn ikkje er eigna til mat (for eksempel avmagra), vil ikkje bli avrekna på produsenten.

Gå inn på Medlemsportalen til Nortura og søk på "Transportdyktighet". Da vil du finne ein liten artikkel og ei lenke der du kan laste ned heile rettleiaren frå Mattilsynet.

En bør slutte å ta returskinn etter midten av oktober, da ulla endrer seg utover vinteren slik at skinnen ikke blir bra. Små lam med lite fett er vanskelige å flå uten riveskader på skinna. Slike dyr bør derfor heller ikke plukkes ut som returskinn-dyr. Geiter og kje av rasene Mohair og Kashmir er så vanskelige å flå, at Nortura ikke kan ta ansvar for riveskader på skinn av slike dyr. Se egen artikkel om dette.

Nisjeslakt

Hvis du skal levere dyr som nisjeslakt, må dette gis beskjed om ved innmelding. Ved innmelding av nisjeslakt på Min side: Husk å velge avtaletype NISJE, og kontakt deretter medlemssenteret på telefon eller epost: (medlem@nortura.no) for å få tilsendt signalmerker som du setter på nisjedyra rett før levering. Si også fra om nisjedyr ved innmelding til lammeringleder som også ofte har signalmerker. Der- som du bruker et av Nortura sine slakteanlegg til å partere nisjedyr, så husk å avtale dette før du melder inn dyra.

Under <https://medlem.nortura.no/organisasjon/leveringsvilkaoor/> finner du diverse skjema for som skal fylles ut ved bestilling av nisje og retur av slakt og skinn. Det er ulike rutiner og skjema for dette i Nortura.

Innmelding, merking og levering av Villsau (Gammelnorsk sau)

Det er viktig for slaktestatistikk, 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 Medlemsportalen Min side, velger du avtaletype VILLSAU.

Levering av kun Villsau

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

Levering av blanding

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. Ved innmelding må det opplyses om at det er villsau, og merker vil bli tilsendt i det antall som er innmeldt.

Innmelding av slaktedyrr

På telefon til medlemssenteret
Innmeldingsfrist på telefon er
tirsdag kl. 16 uka før ønsket
levering.

Tønsberg	800 33 227
Rudshøgda	800 81 082
Sandeid	800 33 455
Forus	800 33 315
Førde	800 30 360
Malvik	800 30 303
Målselv	800 80 140

Medlemmer av lammeringer
kan ikke bruke web-inn-
melding, men melder inn til
lammeringlederen, som nå kan
melde inn på web.

Web-innmelding på
medlem.nortura.no – Min side

Frist for web-innmelding: Innen
onsdag morgen kl. 06 uka før
ønsket levering.

Utnytt leveringsvilkåra og få betre pris

Nortura-medlemmene får i medel utbetalt mellom 8 og 9 kr per kg lam i form av tilleggssytingar. Dette er betaling frå fellesskapet for god kvalitet, marknadstilpassing og sparte kostnader, samt ein bonus for levering over eit visst kvantum sau/lam/ull til Nortura og for medlemsskap. Det er difor viktig å setje seg inn i leveringsvilkåra og tenkje igjennom korleis ein kan ta ut høgast mogleg pris. Her er eit eksempel på korleis du kan plusse på avrekningsprisen s 5 ved å utnytte leveringsvilkåra:

Vi føreset eit lam på 19 kg, levert i Gourmetlam-perioden i ei pulje på minst 15 dyr og at garden leverer minst 1000 kg slakt/ull til Nortura.

Prisprognosen skal stimulere til tidleg slakting av lam

Årets prisprognose (s 5) har same profil som i 2016. Årsaka til det er at vi er godt fornøgd med effekten prisprofilen i fjor hadde på tilførslane våre, både når det gjeld slaktekvaliteten på lamma og når lamma vart slakta. På Medlemsportalen under Småfe og Beregningskalkulatorer, kan du laste ned reknearket "Slakteoppgjerskalkulatoren 2017". Her kan du rekna på økonomien med å slutføre lam i ulike tidsperiodar med utgangspunkt i ulike vekter, tilvekstar, tilskotssoner osv. Profilen på prisprognosen skal stimulere til at ein ikkje skal presse slaktemogne lam opp mot grensa for feitt-trekk, men heller levere dei til Nortura og bidra til at marknaden får nok lam i starten av sesongen.

Vi har brukt "Slakteoppgjerskalkulatoren" og rekna på eit lam med 44 kg levandevækt med ein slakteprosent på 42 (% slaktevekt av levandevækt) i veke 36. Tilveksten er sett til 250 g per dag om ikkje lammet ikkje blir slakta, men blir sett på slutføring på godt håbeite.

Føresetnader: Distriktstilskotssone 2, lammering, kvantumsgruppe 3-5 tonn, levert i pulje på 130 småfe eller meir. Lammet får både Kvalitetstilskot, Gourmet- og Stjernelamtillegg t.o.m. veke. 39. I veke 40 mistar lammet Gourmetlam-tillegget pga for mykje feitt.

Slakte-veke nr	Dato vekestart	Levande-vekt, kg	Slakte-vekt, kg	Klasse	Feitt-gruppe	Slakteverdi Kr/lam*)
36	3/9	44,0	18,5	R	2+	1678
38	18/9	47,5	20,0	R	3-	1677
39	25/9	49,3	20,7	R+	3-	1681
40	2/10	49,6	21,4	R+	3	1639

*) Prisen inkluderer grunn-, distrikts-, og kvalitetstilskot

Dette eksempelet viser at slakteverdien er nokså lik, sjølv om lammet blir tyngre ved å utsetje slaktinga. Ein kan difor like gjerne levere lammet i veke 36 og spare haustbeitet til andre slaktelam som treng det betre, eller til livdyra.

Vurdering av slakteprosent

Slakteprosenten (andel slaktevekt av levandevækt) på lam vil variere ein del, men ligg ofte rundt 40%. Her er dei viktigaste faktorane som påverkar slakteprosenten:

- Søyelam og godt kjøttsette lam har høg slakteprosent
- Lam vege om morgonen før beiting har høgare slakteprosent enn lam vege om kvelden
- Lam vege i sankegjerdje på tom vom har høg slakteprosent:

Erfaringar frå Beinhelleren sankelag i Hordaland er at slakteprosenten kan liggje på 44-45% på slike lam.

Puljetillegg: (kr 10-50,- per dyr): kr 0,50-2,60 per kg

Tillegg Stjernelam: kr 2,50 per kg

Tillegg Gourmetlam: kr 2,00 per kg

Kvantumstillegg: kr 0,40-1,70 per kg

Lammeringstillegg (kr 10 per dyr): kr 0,50 per kg

Avsetning individuell eigenkapital og etterbetaling: ca kr 1,50 per kg (avsetning av all samhandling med Nortura dividert på kg lam)

Støtte elektroniske øyremerke (kr 12 per dyr): 0,60 per kg

Sum: kr 8,00-11,40 per kg lam

Dersom ein utnyttar leveringsvilkåra maksimalt og prisprognosa s 5 blir ein realitet, så vil eit R lam slakta i veke 36 betale seg med ca kr 61,00 per kg (inkludert grunntilskot). I tillegg kan ein unngå stoppsats på kr 150 dersom ein samlastar med ein eller fleire naboar.

Oppslutnaden om lammeringane aukar

Nesten 76 % av alle sau/lam Nortura slakta i 2016 kom frå ein sauebonde organisert i lammering. Nortura har nå 574 lammeringar, 21 fleire enn da vi skreiv Lammesonghefte i fjor. Nortura er veldig godt fornøgd med at fleire blir med. Da kan vi ta ut rasjonaliseringsgevinsten med å hente fulle lass og tømme eit heilt område for slaktemogne dyr når vi fyrst er i bygda med dyretransporten. Medlemskapet i lammeringen gjer også noko med kvaliteten på lamma som sauebonden leverer og utbetaling av tilleggssytingar. 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. Vi håpar difor at vi også neste år kan rapportere om fleire lammeringar! Ta kontakt med ein rådgjevar i Nortura om du vil bli med i, eller vil starte ein lammering.

Resultat innanfor og utanfor lammering i 2016

Andel i lammering	75,8 %
Utanfor lammering	24,2 %

Kvalitet lam	Innanfor lammering	Utanfor lammering
Vekt, kg	19,06	17,48
Klasse	R	R-
Fettgruppe	2+	2+
Andel Stjernelam	80 %	64 %
Andel Gourmetlam	57 %	47 %

Økonomi lam	Innanfor lammering	Utanfor lammering
Avregningspris pr lam	822	730
Puljetillegg	39	19
Sesongtillegg	14	10
Kvalitetstillegg stjernelam	40	32
Kvalitetstillegg gourmetlam	23	18
Lammeringstillegg	10	-
Økonomisk resultat pr lam *)	947	809
Forskjell pr lam	138	

*) I tillegg kjem kvantumstillegg

Bruk Min side

Bruk Min side til å melde inn slaktedyrr og livdyr, se hvilke dyr du har innmeldt, eller sjekke dine slakteresultater. Er du med i lammering, skal du melde inn til din lammeringleder. Min side er mobiltilpasset, så det du kan gjøre fra din pc, kan du også gjøre fra din telefon eller nettbrett. Dette er ingen app!, du logger inn på Min side fra medlem.nortura.no.

Her er kort noe av det du gjør på Min side::

Innmelding av slaktedyrr

Webinnmelding på Min side er en svært enkel, rask og trygg måte å registrere innmeldinga på. I tillegg spares ressurser på medlems-senteret for den jobben du selv kan gjøre. Innmeldingsfristen er også forlenget i forhold til telefoninnmelding på grønt nummer til medlems-senteret – innen onsdag morgen kl 06.00. Innmelding på avtalevarestrømmer er kun på web.

Svært mange sjekker sine slakteresultater fortløpende så derfor burde andelen innmeldinger på Min side også vært høyere, småfe ligger en del under andre dyreslag.

Medlem i lammering

Medlemmer i lammering skal ikke bruke webinnmelding, men melde inn sau og lam til lammeringlederen. Lederen får da oversikt over tilgjengelige dyr i ringen, og planlegger lasset ut fra det. Det er viktig å ha korrekt antall voksne dyr og lam for å tilpasse kapasiteten under transport.

På Min side melder lammeringlederen inn dyr på vegne av de enkelte medlemmene i ringen. Nortura Medlems-senter kan delegere rettigheter til lederen av lammeringen på vegne av deg, om du ikke har gjort dette selv.

Lammeringleder

Lammeringlederen har oversikt over alle innmeldinger i ringen, og hentedag på leveransene når lass er planlagt.

Mine leveranser

Så snart slakteskrotten har passert vekta på slakteriet, finnes opplysningene om klasse og vekt under Oversikt, Mine leveranser. Opplysningene er rådata fra slaktehallen, så endringer kan skje i ettertid. Avregningskontoret kan i noen tilfeller gjøre endringer før avregninga er klar.

Under Mine leveranser finner du oversikter som går inntil 14 måneder tilbake. Trenger du eldre oversikter, går du enten til Avregningsbrevarkiv eller du kan sende en e-post til medlem@nortura.no.

Avregninger

Etter overgang til ny løsning i mai i år, vil eventuelle trekk ikke framkomme på avregningen. Du vil i stedet få en egen betalingsmelding (på mail til de som har det - eller som brev) med spesifikasjon av trekket. Betalingsmeldingen sendes ut ved forfallsdato på trekket, ca en uke etter avregningsbrevet.

Det betyr at hvis du er i en situasjon der du har trekk, må du være obs på at beløpet nederst på avregningen er bruttobeløpet, og at trekket kommer som fradrag i selve betalingskjøringen.

Avregningsbrevarkiv

I avregningsbrevarkivet finner du alle dine avregninger, her søker du bare på dato.

Fakturaarkiv

I fakturaarkivet finner du alle dine fakturaer fra Nortura som eksempelvis på livdyrkjøp, rådgivingstjenester og medlemskjøp.

Min profil

På Min side under Min profil kan du endre din personlige informasjon som telefonnummer og e-postadresse, og du kan melde deg på SMS-varsling av prisinformasjon på ditt dyreslag. Er du Nortura-medlem, får du også en del nyttig informasjon kun på e-post.

Ved å huke av for SMS-varsling, har du alltid oversikt på endringer som kommer.

Avregningsbrev på e-post Ja Nei

E-post - Avregningsbrev Samme som e-post? Ja Nei

Prisinformasjon på SMS Gris Storfe Sau Fjorfe Egg

LAGRE ENDRINGER I PROFIL

Skaff deg passord

Nortura SA er knyttet opp til tjenesten «Felles brukernavn og passord i landbruket», Landbrukskatalogen, som eies og driftes av Produsentregisteret SA. Påloggingsinformasjonen er den samme som for pålogging til KSL, Tine, Geno, osv. Brukernavn er identisk med det 10-sifra produsentnummeret.

Har du ikke har passord, eller har glemt det, kan du bestille det hos Produsentregisteret som administrerer tildeling av passord, kontakt på e-post: prodreg@prodreg.no eller telefon 22 05 47 30. Du kan også gå direkte på www.prodreg.no eller få det fra påloggingsida "Glemt passord".

Har du ny adresse?

Om du har fått ny gateadresse eller andre endringer på din adresse eller e-postadresse, er det viktig at du oppdaterer den. Om du oppdaterer i Produsentregisteret på profil.prodreg.no så henter vi din riktige til vårt register.

Det er viktig at du som har veiadresse (veinavn og husnummer) melder fra om dette. Innføring av gateadresser i nye områder som ikke har hatt det tidligere, gjør at post som ikke inneholder fullstendig adresse ikke kommer fram til deg, og du kan du gå glipp av viktig informasjon.

Sjekk samtidig om det er riktig e-postadresse som ligger inne på deg, vi får en del e-post i retur på grunn av feil i adressen. Det kan være bare en bokstav, eller et tegn. Du kan også ringe medlems-senteret, eller sende oss en e-post på medlem@nortura.no med din nye adresse, husk da å skrive ditt leverandørnummer i meldingen.

Registrer deg på Landbrukets Dataflyt

Nortura har gått over til elektronisk avregningsbrev for alle leverandører og medlemmer. Avregningsbrevet sendes nå som e-post, kun om du har reservert deg mot å få avregningsbrevet på e-post, vil du få det i posten. Det er da viktig at du registrerer deg i Landbrukets Dataflyt.

De aller fleste regnskapsførerne i Norge har nå tilgang til Nortura sine avregninger elektronisk via «Dataflyt i landbruket». Dermed er det ikke lenger behov for avregningsbrev på papir som regnskapsbilag. Regnskapsførerne får avregningen ferdig kontert i regnskapet.

Om du ikke allerede har tatt dette i bruk, må du registrere deg i samtykkeregisteret på landbruketsdataflyt.no for at regnskapsføreren skal få tilgang til dine avregninger elektronisk. Alternativt kan du skrive ut bilaget selv. Snakk med din regnskapsfører, eller les på landbruketsdataflyt.no hvis du trenger mer informasjon.

Beitebasert oppfôring av overskotslam



Overskotslamma får kome ut på beite ca 14 dagar før avvenning frå mjølk.

Ein del synes det er mykje arbeid, og at det ofte blir dårleg tilvekst og lite pengar av å ha overskotslam ut på beite. Vi har difor lyst til å setje fokus på dette, og bad rådgjevar Karluf Håkull på Nortura Sandeid om å finne to produsentar med gode slakteresultat på overskotslam og som har funne ein rasjonell og grei måte å ha beitebasert oppfôring av overskotslam.

Vi tok fyrst turen til Gunnar og Torill Læg Reid, Eidfjord i Hardanger. Dei har ca 100 vinterfôra sau, er deltidbønder og har behov for å ha eit enkelt opplegg for overskotslamma. Lammetalet er høgt - ca 2,5 fødte lam pr søye, og dei har årleg rundt 30-40 overskotslam. Sommarbeita er svært gode. Dei vurderer difor om søyene er gode nok mjølkakar til at dei kan gå med tre lam før dei plukkar overskotslam. Den viktigaste faktoren for å lykkast, er at alle lamma får ein god start. Dei har difor rikeleg med kuråmjølk disponibelt, og Torill er nøye med å støttefôre alle lam frå store kull med flaske og smokk. Da blir lamma også vande med smokken dersom ein ser det blir aktuelt å lage overskotslam av dei.

Når lamma blir tekne frå mora etter ca 2 døger, blir det lagt vekt på at dei tek smokken på automaten. I overskotslambingen er det også tilgang på kraftfôr, vatn og høy. Ca 14 dagar før avvenning frå mjølk, får lamma kome ut på beite på dagtid. Dette avgrensar opptaket av både mjølkeerstatning og kraftfôr, og gjev ein mjukare overgang når dei skal ut på beite.

For å gjera det enkelt, blir alle lam avvendt frå mjølk samstundes når dei i snitt er ca 6 veker gamle. Til neste år vurderer dei å avvende i to puljar, da dei største og eldste lamma har ein tendens til å bli litt lause i magen, truleg pga stort mjølkeopptak. Ute på beite har lamma tilgang på kraftfôr frå automat gjennom heile sommaren. Dei prøver å finne beite som ikkje har vore brukt året før for å førebygga smitte av parasittar. Lamma blir behandla mot koksidiøse nokre dagar etter beiteslepp, og mot rundormar når resten av lamma blir behandla. Veksling mellom 2 beiteskift gjer at det er lite behov for parasittbehandling utover sommaren, men er det behov, så blir dei behandla. Dei reknar med å ha slakteklare overskotslam frå starten av august.



Lamma kjem inn og hentar seg ein mjølkesup og ein kraftfôrporsjon



Etter avvenning skal lamma ut på dette beitet.

Resultat for Nøkkeltalsanalyse slakt for overskotslam 2016:
25 overskotslam
Slaktilvekst: 147 g/dag (ca. 350 g levandevakt)
Slaktealder 126 dagar
Slaktevekt: 19,7 kg
Klasse 9,3 (R+)
Feitt 6,1 (2+)



Godt med litt kos frå matmor Anne!

Så gjekk turen til Voss. Der bur Arnfinn Gjerdåker og Anne Rivenes, som har 80 vinterføra søyer, og ca 2,5 fødte lam pr søye. Dei har funne ut at dersom ein fyrst skal ha overskotslam, er det like greitt å ha ein del. Arbeidet blir nesten det same. Dei tek difor frå nokså konsekvent alt over 2 lam på søyer og eit lam på åringane. Ein unngår da ein del jurproblem, og søyene held lengre. I år har dei 39 overskotslam. Lamma får vera saman med mora i ca 1 -2 døger før dei blir sett i ein "tilvenningsboks" med opp til 7-8 lam. Da er det enklare å følgje opp at alle får mjølk. Etter tilvenning, kjem lamma over i fellesbingen. Her er det tilgang på både reint vatn, kraftfôr og høy i tillegg til mjølka.

Når lamma er ca 13 kg og ca 17 dagar gamle, blir dei avvendt frå mjølk og sleppt ut på beite. Der har dei også tilgang på kraftfôr frå kraftfôrautomat. Dette er ein nokså tøff overgang for lamma, men dei tek seg ganske fort inn. Det har vore brukt eit fast beite til overskotslamma i fleire år. I 2016 erfarte dei at dette ikkje var så lurt. Da fekk lamma diarè pga utbrot av parasitten Nematodirus Battus. I år har dei difor funne eit nytt beiteareal til overskotslamma.

Ovanfor garden er det eit stort, velstelt og frodig kulturbeite på over 200 mål, med ein del sprett skog, der sauen finn ly. Her går søyer og lam på vårbeite før fjellsending. Overskotslamma får overta dette beitet når resten av flokken blir sleppt til fjells. Beitet blir ikkje gjødsla, men har mykje kløver. Der det er mogleg, køyrer Arnfinn også beitepussar med jamne mellomrom. Det gir fersk, frodig beite heile sommaren, og sølvbunka får juling! I fjor avslutta dei kraftfôrtildelinga i august, men i år tenkjer dei å avslutta i juli for å sjå om kraftfôrforbruket kan reduserast og beiteopptaket aukast. Lamma blir behandla mot koksidiøse 6-7 dagar etter beiteslepp og mot rundomar ein gong i slutten juni. Dette er som regel nok for å ha kontroll på dei innvortes parasittane. Ser ein at det er behov utover sommaren, så blir lamma behandla. Lamma blir også behandla utvortes mot flugelarvar for sikkerheits skuld, sidan dette er eit dyretisk alvorleg problem om det oppstår. Faren vil variera sterkt med kor fuktig og varm beitesommaren er.

Dei reknar med å ha slakteklare overskotslam frå slutten av august-starten av september når den ordinære lammeslaktinga er i gang.

Resultat frå Nøkkeltalsanalyse slakt for overskotslam 2016:

35 overskotslam

Slaktetilvekst 125 g/dag (ca. 300 g levandevekt)

Slaktealder 133 dagar

Slaktevekt 18,8 kg

Klasse 9,3 (R+)

Feittgruppe 5,7 (2+)

Anne og Arnfinn er godt fornøgd med dette resultatet sidan ein del lam vart sett attende pga parasittar i 2016.

Vil du veta meir om beitebasert oppdrett av overskotslam? Gå inn på fagbiblioteket til småfe under føring. Her finn du artikkelen: "Føring, stell og økonomi ved ulikt oppdrett av overskotslam". Her finn du også lenke til to forsøksrapportar, der vi prøvde ut Italiensk raigrasbeite til overskotslam, med og utan tilgang på kraftfôr på beitet. Gruppa som ikkje fekk kraftfôr, hadde ein tilvekst på 265 - 330 g/dag.



Fine overskotslam!



Godt å ha ly på beite når det regnar!



Dette flotte kulturbeitet får overskotslamma kose seg på utover sommaren.

Norske Ullvarefabrikker vil ha norsk lammeull



Rauma Ullvarefabrikk har produsert garn siden 1927. I 1968 overtok de også Røros Tweed som produsere høykvalitets ullprodukter av norsk ull, deriblant pledd. På bildet ser vil pleddet som har fått navnet "Åkle", hvor designet er inspirert av den norske vevetradisjonen.

Fra og med høsten 2016 ble det gjort spesialsorteringer av lammeull i full skala på alle Nortura og Norlias ullstasjoner i slaktesesongen. Bakgrunnen var at norske kunder, med Rauma Ullvarefabrikk i spissen, ønsket å bruke mer norsk lammeull. Spesial-sorteringen av lammeull har vært en stor suksess og har bidratt til at andelen norsk ull brukt i Norge har økt betraktelig det siste året. Vi vil derfor videreføre denne ordningen også for Lammesongen 2017.

I praktisk betyr det at i slaktesesongen gjør ullstasjonene en ekstra innsats for å sortere ut lammeulla. C1, hvit høstull av crossbred-type klasse 1, blir sortert videre i tre ulike grupper:

- C1 Fin (ekstra finfibret lammeull, 28 mikron eller finere)
- C1 Lam (lammeull av god kvalitet)
- C1 (hovedsakelig ull fra voksne dyr)

Lammeull er jevnt over noe finere enn ulla fra voksne sauer. I tillegg er det første gangen lammene klippes, og dermed får lammeulla en myk og fin tupp ytterst. Norsk lammeull er også kjent for svært god spenst, og den er ofte reinere enn ulla fra voksne dyr, med mindre vegetabilier, rusk og rask. Dette gir den norske lammeulla noen særegne egenskaper som er ettertraktet hos ullvarefabrikkene.

Myke og lette garn

Rauma Ullvarefabrikk har spunnet garn siden 1927 og satser på norsk ull og norsk produksjon. Rauma legger vekt på at norsk ull,

og særlig norsk lammeull, kjennetegnes ved svært god spenst og kvalitet. Når denne ulla spinnes til kardegarn, er den utmerket til håndstrikk. I stedet for å bruke utenlandsk lammeull, kan Rauma nå bruke norsk lammeull i sine garn. Det aller fineste og mykeste er Røros Lammeullsgarn, et tynt kardegarn som gir utrolig lette og myke plagg. Også Hillesvåg Ullvarefabrikk lanserer denne høsten to nye garn av C1 Fin. Disse er laget for å kunne brukes sammen med Hillesvåg sitt garn fra pelsull.

Luftige og lune pledd

Norsk ull, 100% norsk produksjon og tett samarbeid med noen av Skandinavias ledende designere og tekstilkunstnere, har gjort pleddene fra Røros Tweed til et av de mest velrenomerte helnorske kvalitetsprodukter. Norsk lammeull gir den ideelle balansen mellom komfort og funksjonalitet, mener Røros Tweed. Gjennom årene har de eksperimentert med norsk ull og utvikling av tekstilprodukter av høy kvalitet og design. De siste årene har det kommet mange nye design basert på norsk lammeull, deriblant pleddene "Una" og "Åkle". Den siste serien er et lammeullpledd som har fått navnet "Vega" og som har et luftig volum som gjør det ekstra lett, lunt og varmt.

Endelig norsk ull hos Gudbrandsdalens Ullvarefabrikk igjen

Nå satser Gudbrandsdalens Ullvarefabrikk på norsk ull igjen. Dette



Oppskriftshefter er viktige inspirasjonskilder for forbrukerne. Det aller fineste lammeullsgarnet er Røros Lammeullsgarn, som gir lette og myke plagg, og passer også for baby og barn.

gjelder både til bunadsstoff og møbelstoff. Etter mange år hvor det bare ble brukt ull fra New Zealand, er nå rundt 50% av den ulla Gudbrandsdalens Uldvarefabrikk bruker norsk. Årsaker til det er at ulla fra Norilia har fått Svanemerket, har bedre kvalitet (mindre vegetabilier, marg, dødhår og sorte hår) og at lammeulla igjen blir sortert ut og tilgjengelig. Særlig i forbindelse med produksjon av bunadsstoffene, kommer lammeulla til sin rett. Spenst og slitestyrke gjør at bunadene holder godt på fasonen, ikke krøller, er enkle å holde rene og kan vare fra generasjon til generasjon samtidig som de er behagelige å ha på og gå i.

Norsk ull på catwalken

Også blant norske designere er det økende interesse for norsk ull. En av dem som satser på norsk ull er designeren Elisabeth Stray Pedersen. - Ideen bak er å tilby klær som reflekterer en følelse av avslappet og tidløs eleganse, med fokus på naturlige tekstiler og god passform. En del av ideen er også å støtte lokal produksjon og råvarer av høy kvalitet, forteller Elisabeth, som legger til at de jobber mye med ull. - Ull har svært gode egenskaper for våre produkter i og med at ull puster og varmer. At ulla har norsk opprinnelse, er viktig for oss og noe vi ønsker å formidle til våre kunder. I fjor kjøpte designeren en gammel fabrikk i Drammen som siden 1950-tallet har produsert klær for ullmerket Lillunn. Stray Pedersen står nå for produksjonen av både Lillunn og sitt eget merke. Spinning og veving skjer i Baltikum, men mesteparten av syingen skjer i Norge.

Nesten all norsk lammeull brukes i Norge

Spesialsorteringen av norsk lammeull på ullstasjonene til Nortura og Norilia, startet opp fordi norske ullvarefabrikker ønsket å ta i bruk mer norsk ull, også lammeull. Alt i alt har andelen norsk ull brukt i Norge økt markant de siste årene. Spesialsorteringen av lammeull har bidratt sterkt til det. Norske ullvarefabrikker etterspør kvalitetsull, og da særlig hvit høstull fra crossbred klasse 1. Andelen av denne ulla som brukes i Norge er derfor spesielt høy. Og når det gjelder lammeulla, ser vi at nesten alt av denne ulla brukes av norske ullvarefabrikker. Vi kommer derfor til å satse videre på spesialsortering av lammeull.



Visning av kolleksjon til Elisabeth Stray Pedersen under moteuken Oslo Runway. Elisabeth er en av de nye, unge designerne som satser på norsk ull. Foto: Indigital Images

God ullkvalitet viktig for eit godt ulloppgjær

Eit godt oppgjær for ulla er også viktig for ein god økonomi av sauehaldet. Sjef for ullstasjonen på Gol, Stein Terje Moen, minner om desse viktige tiltaka for å ta vare på ullkvaliteten:

1. Lever tørre lam. Dersom ein pressar våt ull, skjer det same som når ein presser vått hø, det går varmt og det blir mugg! Tørk sau og lam før levering, og pass på at dei ikkje blir våte i samband med transport til felles opplastingsplass. Våt veg og dyrehengar med drenerande golv, fører ofte til at sauen blir våt under buken.
2. Unngå kutterflis i transportmidla som blir brukt til å frakte sau og lam i samband med slaktning. Fjern tistlar frå haustbeidet. Kutterflis og tistlar er dei mest vanlege årsakene til at ull kjem i klasse V i staden for klasse C1. Prisforskjellen mellom desse klassane er nesten kr. 60,- per kilo!
3. Sørg for at lam som blir sluttførå på grovfôr og kraftfôr, har eit fôringsopplegg som held ulla rein, og ikkje gjer at ulla blir veldig tilskitna eller full av grovfôrrestar. Dette kan også gje eit pristap på opp mot kr. 60,- per kilo!
4. Bruk sida av mulen på lamma til merking. Merk ikkje lamma i ullfellen eller nedst eller midt på mulen, då dette kan føre til at lamma "merkar" kvarandre i fellen. Ull med merkestift blir nemleg kassert.

Under "Rapporter" og "Slakteanalyse sau/lam" på Min Side kan du sjekke kor mykje du får i oppgjær for ulla du leverer, og om du ligg over eller under middelet i Nortura i kr per kg ull.

Vel ut gode returskinn av sau og lam

Det har auka betydeleg kvart år med sau- og lammeskinn i retur. Auken er så stor at kapasiteten til Granberg Garveri i Ølen held på å bli sprengt. Det er difor viktig at det er dei rette skinna som blir vald ut som returskinn. Noko anna fører berre til klager, misbruk av tid og pengar på slakteri og garveri. Olav Granberg ved Granberg garveri kjem her med ein del synspunkt på når ein bør ta skinn i retur og kva type skinn som bør veljast ut:

– Tidlegare kom omtrent alle sau- og lammeskinna til oss om hausten frå slaktetida i august til oktober. I dei seinare år kjem det også inn ein god del returskinn av sau- og fjorlam som er slakta etter jul og framover våren. På den tida har ullskinn dessverre ikkje rett ullkvalitet. Ulla er stivare, og hvis det er heilårsull, er det bortkasta å berede slike skinn. Me har kassert mange hundre slike skinn sist sesong, mange som er bereda er også av dårleg kvalitet, seier Granberg.

Det er viktig at kvar produsent om hausten vel ut skinn med den beste ullkvaliteten og kontrollerer at ikkje undergroing av ulla har begynt. Det må sjåas til at det ikkje er framandlekamar i ulla som piggråd, ståltråd, tau, kvist, klumpar og vegetabilar. Slike ting kan forårsake at det blir hol i skinnen.

– Vi vil bruke kapasiteten vår på dei gode skinna av sau og lam som blir slakta om hausten, seier Olav Granberg.



Dette er eit skinn av ein vårslakta kvit spælsau. Skinnen har ei stiv gresen ull, som normalt blir ei dårleg salsvare til slutt. Det er negativt at skinnen er farga med merkefarge, denne vil vise tydeleg i ulla, sjølv etter garving. Dessutan, når dyr står inne om vinteren, blir ulla meir ureinsleg. Avføringsskit- og urinfarge er verdens beste fargestoff, det går ikkje av og vil alltid skjemme ulla. Det beste er faktisk å ikkje sende eit slikt skinn til beredning.



Dette er skinn frå ein spælsau med heilårsull. Ulla er heilt samantova med tydelege vegetabilar i ulla, og heilt umogleg å berede..

Konklusjon

Ulla om vinter/vår på sau/fjorlam er ikkje eigna for beredningsskinn. Den er for stiv, sjølv om sauene er klippa i tide og ikkje har samantova ull. Er ulla ikkje klippa i tide, blir den samantova og fullstendig ubrukeleg å nytte til beredningsskinn.

Vi tilrår å bruke årets lam til beredningsskinn, slakta i tida august til ca midten av oktober. Å nytte skinn av fjorlam eller sauer er også greit i same tidsrom, men da må ulla vera klippa om våren. Det er om hausten at ulla er mjuk og god.

Sjå elles nettsida til Granberg Garveri www.granberggarveri.no, for meir informasjon.

Riveskader i skinna

På slakteria ser vi også at det er vanskeleg å få små lam, spesielt når dei har lite feitt, utan at det blir skader på skinna. Feittet gjer at skinnen lausnar lettare frå slakteskrotten. Når dette feittlaget ikkje er der, blir det difor lett riveskader. Vi ber difor om at det ikkje blir plukka ut små lam med lite feitt som returskinndyr. Geiter og kje av rasene Mohair og Kashmir er svært vanskelege å få utan at riveskader på skinna oppstår. Nortura kan ikkje ta på seg ansvaret ved skinnskader på slike dyr.



Dette er skinn av ein villsau eller spælsau. Det er sikkert eit fjorlam som aldri har vore klippa. Denne ulla er 100 % umogleg å få karde opp. Å få slike skinn mjuke utan meir hol og skader, er omtrent umogleg.



Dette er eit skinn av ein norsk kvit sau. Ulla er mest tova i framparten av skinnen og langs sidene. All samantova ull lar seg ikkje karde. I beste fall blir dette eit skinn som hunden kan ligge på til slutt, ikkje salsvare.



Ekstra fokus på lam i Nortura

Dette året har lam fått ekstra fokus i hele Nortura. Overskuddssituasjonen har gjort det nødvendig med radikale tiltak for å få avsetning på den store lagerbeholdningen. Langsiktige tiltak for å fremme økt konsum av lam står også høyt på agendaen.

Den store lammedugnaden

I samarbeid med kjedene har det vært gjennomført store priskampanjer og aktiviteter som har fått tradisjonsrike produkter som salt lammekjøtt til å bli spredd over hele landet. Anleggene pakket på spregning til alle døgnets tider. Med 350 tonn solgt, burde nær sagt hele Norge ha fått smaken på den vestlandske klassikeren. Også skav, lammelår i skiver og steker har blitt promotert kraftig i butikk.

Effektiv påskekampanje

I påsken kjørte vi en kraftfull kommunikasjonspakke med lammestek i fokus. Målet var å knytte Gilde og lam nærmere sammen, og øke salget av lammestek til påske. Både TV, utendørsflater, butikk og digitale flater ble tatt i bruk i en intensiv toukersperiode. Kampanjen viste seg å være effektiv og godt likt. I en måling gjort av MediaCom svarte nesten 50 % av de spurte at de fikk lyst til å kjøpe lammestek fra Gilde etter å ha sett TV-reklamen. Når salgshallene viser en salgsøkning på 54 % av lammestek i årets påskeperiode sammenliknet med i fjor, beviser det at kampanjen virkelig fikk forbrukere til å løpe og kjøpe. Tilbakemeldingene fra de drøyt 100 butikkdemon-

strasjonene i butikk i samme periode, vitnet også om entusiasme for norsk lam.

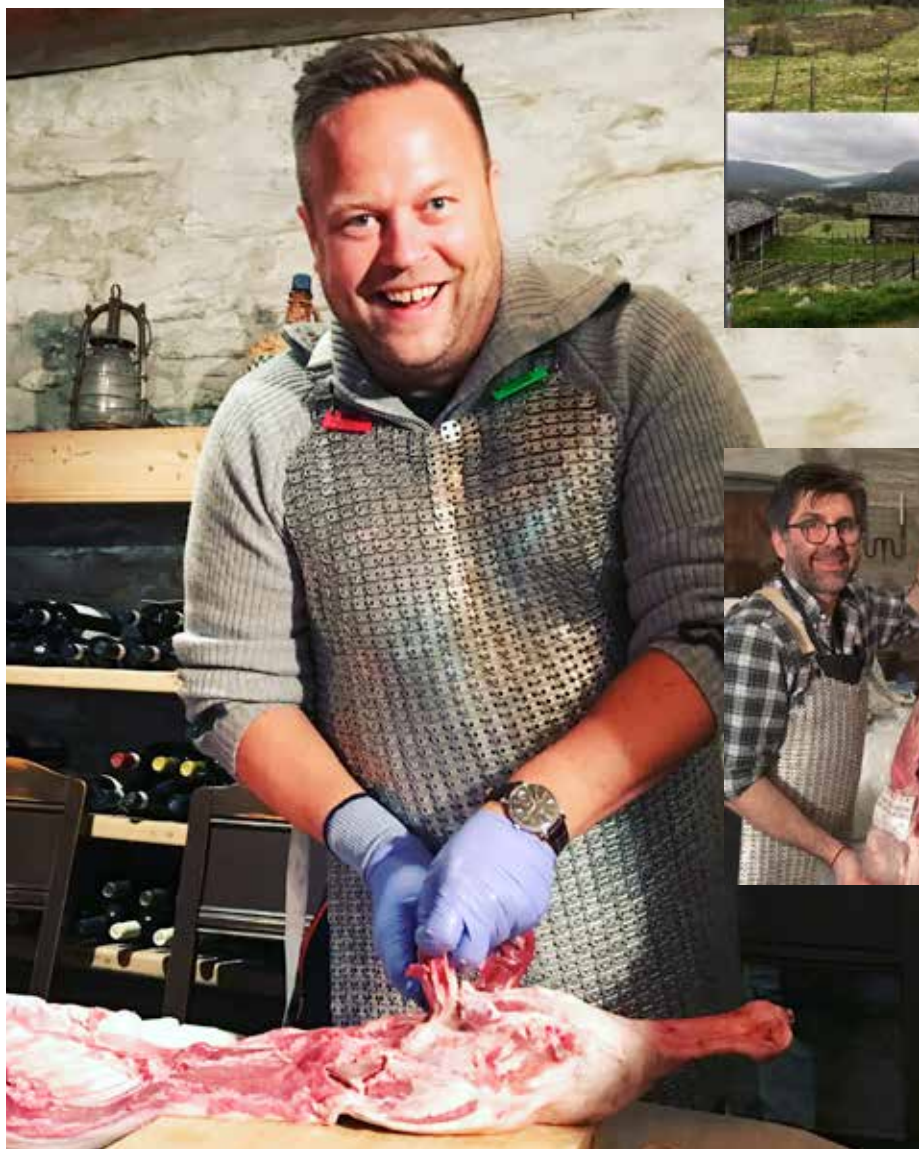
Mer lam på grillen

For å få forbrukere til å spise mer lam utenfor de typiske lammesesongene, har vi i år jobbet med å få flere lammeprodukter inn i grill-sortementet. Nordmenn elsker å grille og er mer åpne for å teste nye produkter om egner seg på grillen. Lam har ikke vært like utbredt som andre kjøttslag, men det ønsker vi å gjøre noe med. Med fristende TV-reklame, lekre magasinannonser og Facebook-profilering, har lammelår i skiver med bringebærsalsa i sommer blitt frontet som den nye signaturretten på grillen. Vi håper dette har bidratt til å inspirere forbrukere til å bruke lam på nye og mindre tradisjonelle måter. Lam er en fantastisk råvare som er mørt, saftig og lett å lykkes med.

I Rema fortsetter suksessen med Gilde Sommerlam. Årets ferske sommerlam ble tidligere i år tildelt spesialitetsmerke for sin unike smak. Hele serien kommer derfor i nytt oppdatert design.

Historiefortelling og ambassadører

Måten lammekjøttet blir produsert på, med beiting av innmark som gir flotte kulturlandskap og beiting av utmarksressurser som bare sauene kan utnytte, gjør at lam oppfattes som noe spesielt. For å omsette denne historien til selgende produkter, trenger vi gode ambassadører. Det gjelder å få inspiratorer til å fortelle historien og



Gladkokken Jan Henrik Syversen i full vigør med oppskjæring av lam.

Alle foto: Tanita Wassås Kveinå

inspirere sitt publikum med nye oppskrifter og retter. Nettopp derfor inviterte vi tidligere i sommer et utvalg matbloggere og matskribenter til en lammetur til Sygard Grytting i Sør Fron. I vakre omgivelser fikk deltakerne både se, smake og lære om lam. "Nå skal vi hjem og skrive og lam", uttalte en av følget ved veis ende.

Trend og tradisjon i høst

Høstens lammesortiment blir en fortsettelse av fjorårets. For forbruker er lam om høsten like nært koplet som pinnekjøtt til jul. De fleste av oss må innom både fårrikål og lammestek i løpet av sesongen. For Nortura gjelder det å skape sterke bindinger mellom lam og Gilde, og få forbrukere til å velge Gilde når handlekurven skal fylles. 39 % av norske forbrukere har i dag Gilde som sitt favorittmerke på lam, men konkurransen tilspisser seg stadig. Det er derfor viktig å være på offensiven og fortsette kommunikasjonsbudskapet med Gilde lam fra den norske bonden. Gjennom et utvidet antall regionale konsepter, vil vi treffe også de mest kresne forbrukerne og løfte frem de unike kvalitetene ved lam fra spesialstrømmer. Det er bare å glede seg til høstens vakreste eventyr.

Lam hele året

Den viktigste oppgaven på lam er å etablere lam som et aktuelt kjøttslag hele året gjennom. Lam er en viktig tradisjonsbærer i

sesong, men oppleves ikke som like aktuelt ellers i året. For å få lam inn på middagskartet, planlegger vi å lansere produkter som er mer tilpasset hverdagen. Det vil si lammeprodukter i mindre forpakninger som kan tillages på under 30 minutter. De fleste bestemmer seg for hva de skal spise til middag samme dag. Produktene må derfor være opptinte og klare til bruk. Et helt lammelår vil for mange virke uoverkommelig å servere til middag. Lammelår i skiver, derimot, er både lettvinnt, mørt og enkelt å variere med. Pølser, kjøttdeig og kjøttboller med lam er også gode hverdagsretter med potensiale. De første hverdagproduktene av lam forventes å komme på markedet i starten av 2018, muligens også noe allerede sent på høsten.

Pinnekjøtt til jul

Nær halvparten av alle nordmenn spiser pinnekjøtt til jul, og i Nortura har vi planlagt årets julesesong siden i vinter. I år satser vi på økt pinnekjøttvolum ved å bygge videre på suksessene fra i fjor. Med terningkast 6 og 5 i pinnekjøtt-tester, har vi fått bevisst at langsiktig og helhetlig fokus på kvalitet lønner seg.

Allt i alt står lam høyt på agendaen i Nortura for tiden. Både kortsiktige og langsiktige tiltak er viktige i jobben for å øke omsetningen av norsk lammekjøtt.



Grillmester og produktutvikler i Nortura, Steve Westerby, sammen med vert og Nortura-sauebonde Stig Grytting. Stig og kona Hilde var fantastiske verter og gode ambasadører for sauenæringa.

Forberedelser for beiteslipp. Deltakerne fra venstre: Matskribent Cecilie Louise Berg, Tjodunn Dyrnes fra smakenavoslo.no (med kamera), Kokk og journalist Aase Dotterud og Karine Sveli fra Nortura. Vertskapet Stig og Hilde Grytting til høyre.



Storkjøkkensalget opp med 36%

Storkjøkken- eller PROFF-kundene er en viktig kundegruppe fordi de er ambasadører for økt bruk av sau og lam. Det kan være kantiner og kaféer der folk flest går og spiser hverdagsmaten sin. Det kan også være hoteller og restauranter der gjestene kjøper mat i høyere prisklasser og forventer kvalitet deretter. Nortura PROFF jobber målbevisst med flere tiltak for å øke salget av sau og lam til alle sine kundegrupper. Kommunikasjons- og markedsjef Annette Strøm forteller her om noe av det som er gjennomført det siste året:

- Lansering av konseptet "Lam frå Hardanger" til hotellkjedene, inkludert annonsering i Fagpresse. "Lam frå Hardanger" er den bredeste lammeserien (15 produkter) vi har i vårt sortiment. Vi jobber for at dette skal etablere seg som vår sterkeste merkevare på lam. Det er i restaurantmarkedet interessen er størst. Dette er et marked det tar tid å etablere et stabilt salg. Vi har håp om at lammesesongen til høsten vil bli bedre enn den var i 2016 på disse produktene.

- Nasjonale kampanjer på et bredt utvalg av produkter til svært gunstige priser for kundene. I påskekampanjen hadde vi for eksempel 11 lammeprodukter til god pris, og i mai-juni tilbyr vi bl.a. ferdigstekt lammestek med sju til selskapsmenyene. 4 av 6 nasjonale PROFF- kampanjer hadde med produkt av lam
- NM i kokkekunst har "LAM frå Hardanger" som hovedråvare. Arrangementet går av stabelen i Bergen 28.-29. september
- Tre arbeidsgrupper rundt i landet, som inkluderer kjente kokker, har jobbet spesielt med sau som råvare. Det har kommet fram mange spennende styningsdeler og tilberedningsmåter. Det oppleves dessverre en del smaksvariasjon på sauekjøttet. Før ideene setter ut i livet, vil en jobbe med kartlegging av årsaker og tiltak som gjør at en kan levere produkt med mer stabil smak.

Innsatsen til Nortura PROFF har gitt resultater. Ved utgangen av mai har salget økt med 36% eller 87 tonn sau/lam.

Mye lam på MatPrat til høst



Det var mange som hadde tatt turen til Youngstorget på ByLAM 2016. Foto: MatPrat

MatPrat forbereder seg til en aktiv og viktig høst for omsetningen av norsk lam. Høsten er den viktigste salgs-sesongen for lam, men MatPrat vil også bidra til å fremme lam som et helårsprodukt, for å få et jevnere salg gjennom året. Lam skal fortsatt løftes til helg og fest, men det skal også jobbes med å tilrettelegge for lam i hverdagsituasjoner.

Lammekjøtt har en solid posisjon i det norske kostholdet, og undersøkelser viser at folk ønsker å spise lam oftere enn de gjør i dag. Lam blir oppfattet som klassisk og tradisjonsrik mat med en litt særegen smak. Lammekjøtt velges ofte når man vil unne seg noe ekstra godt, og passer utmerket som gjestemat. Lam er sterkt knyttet opp imot sesong, men lam har også potensial som en ingrediens i mer eksotiske retter når man vil eksperimentere med krydder og oppskrifter fra hele verden. Lammekjøtt krever litt kunnskap om tilberedning, og her er det ting å ta tak i når det kommer til produktutvikling. For eksempel gjennom å ta tak i mer forbrukervennlige produkter som er enkle å tilberede.

Årets MatPrat-aktiviteter på lam

Planleggingen av høstens lammesesonng har kommet langt, og i år har MatPrat flere ulike aktiviteter å by på. For å bidra med å utvide sesongen, arrangerer MatPrat også i år musikk- og matfestivalen Bylam i Oslo. Lam er høstens viktigste råvare og MatPrat vil være godt synlige i sosiale medier, hovedsakelig på Facebook, Instagram og YouTube, både med videoinnhold, oppskrifter og tips til bruk av lammekjøtt. Inne på matprat.no vil det på forsiden til enhver tid være lammeoppskrifter, og lam vil være tydelig tilstede på de fleste tema-sidene i høstperioden.

ByLam - fra bygd til by

ByLam arrangeres for andre gang i Oslo, 12.oktober – Et arrangement i samarbeid med by:Larm hvor «norsk lam i verdensklasse» løftes på nye og kreative måter. Fjorårets arrangement hadde over 8000 besøkende og genererte en stor mengde medieoppslag både lokalt og nasjonalt. Som et tiltak for å utvide lammesesonngen, er



**MAT
PRAT**

sten!



Foto: MatPrat



ByLam en viktig satsing fra MatPrat For å vise frem noe av det aller beste fra norske bønder, inviterer MatPrat til en matfestival midt i hjertet av byen. Kjente og ukjente foodtrucker blir utfordret til å lage nye og spennende retter med lam fra alle verdenshjørner. Det blir konkurranse om å lage den beste lammeretten mellom de ulike foodtruckene, og det blir selvsagt masse bra musikk.

Erfaringer fra musikkfestivaler i blant annet Danmark, viser at unge festivalgjengere nå er mer opptatt av maten enn musikken når de skal på festival. Derfor har maten fått en helt annen posisjon enn tidligere og er et viktig satsningsområde for de store musikkfestivalene. ByLam skal bringe det beste vi har fra norske bygger inn til byen. I møtet med storbyen skapes nye smaker - både med røtter i norske mattradisjoner og med inspirasjon fra andre matkulturer. Lam spises over hele verden, og kan tilberedes på utrolig mange ulike måter, noe alle vil få oppleve på ByLam 2017.

Lam med mojo

Lammeskiver er enkle å tilberede og lette å lykkes med. Som tilbehør bør du prøve mojo som er en paprikabasert, "hot" saus. Dypp hele poteter med skall i sausen og nyt!

Ingredienser til 4 Porsjoner:

- 1 kg lammelår i skiver
- 2 ss olje
- 2 båt hvitløk
- 1 ts salt
- 2 ts tørket oregano
- 2 1/2 dl olivenolje
- 1 ts malt spisskummen
- 1/2 dl sitronsaft
- 1 ss tomatpuré
- 1/2 ts kajennepepper

Mojo:

- 3 stk rød paprika
- 4 båt hvitløk
- 1 kg potet (helst små)
- 5 dl vann
- 5 dl havsalt (grovt salt)

Kanaripoteter:

Slik gjør du:

1. Finhakk hvitløk. Rens paprika og skjær dem i biter. Fres hvitløk og paprika i litt olje sammen med spisskummen.
2. Legg alt over i matprosessor og kjør til puré. Spe med olje og sitronsaft mens maskinen går. Smak til med tomatpuré og kajennepepper.
3. Vask potetene godt og legg dem i en kjele. Hell over vann til de er 3/4 dekket. Ha i salt og legg over lokk. Kok potetene møre. Slå ut vannet når potetene er ferdig og la kjelen stå på platen litt til de har tørket godt. Pass på at de ikke svir seg.
4. Hakk hvitløk fint, eller riv den fint på et lite rivjern. Bland den inn i olje. Pensle lammskivene med hvitløksoljen og grill lammeskivene i 2-3 minutter på hver side. Krydre med oregano og legg kjøttet over på indirekte varme. Legg på logget på grillen. Grill skivene ferdige i 6-8 minutter.

Sausen skal være "hot", men den er god i mild utgave også. Bli den for tykk, så spe med litt vann. Potetene dyppes hele med skall i sausen og spises.



Retur:
Nortura SA
Postboks 360 Økern
0513 Oslo

Team småfe i Nortura

Team småfe i Nortura består av 19 rådgjevarar med allsidig kunnskap om sau. Vi skal hjelpe sauebonden til eit best mogleg økonomisk resultat gjennom godt samarbeid med Nortura og betre drift på garden. På <https://medlem.nortura.no/smaafe/> finn du meir informasjon om oss, fagtilbodet vårt og korleis vi kan hjelpe deg å utvikle produksjonen din. Her finn du også eit fagbibliotek med tips og råd om korleis du kan bli ein betre sauebonde. Under "Beregningskalkulatorer" kan du laste ned desse reknearka:

1. Slakteoppgjørskalkulatoren — Med dette reknearket kan du berekne det mest økonomiske slaktetidspunktet for lamma dine
2. Nortura saueføring — Med dette reknearket kan du lage ein plan for vinterføring av sauen og slutføring av lam som ikkje er slaktemogne.

Før årets lammesesong, vil vi arrangere mange sesongmøter for å diskutere fag og korleis vi skal takle situasjonen med overproduksjon av sau og lam. 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!

Usikker på grovfôrkvaliteten?

I store delar av landet har det vore mykje regn og vanskelege forhold for innhausting av fyrsteslått. Dersom du er usikker på kvaliteten på grovfôret du har hausta, bør du sende inn ei grovfôranalyse. Meir informasjon om dette på www.eurofins.no. I Nortura har vi fôrplanleggingsverktøyet "Nortura Saueføring". Her kan du leggje inn resultatet frå grovfôranalysen, og få svar på korleis du bør føre sauen for å oppnå god produksjon sjølv om kvaliteten på grovfôret ikkje er heilt optimal. Team småfe i Nortura står gjerne til disposisjon med fôringsråd og andre spørsmål du har om sau.

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 Agro:

Audun Meland
4596 Eiken
tlf: 909 90 763

Nestleiar og frå Region Nord

Ragnhild Engan
Krokan Gård
8260 Innhavet
tlf: 977 01 895

Region Midt-Noreg

Ragnar Valstad
Brandåsen
7600 Levanger
tlf: 951 24 980

Region Vest

Reidar Kallestad
Keilegavlg. 15
5953 Fønnes
tlf: 415 60 048

Region Øst

Britt Karin Flaata
Nedre Flaata Gård
3632 Uvdal
tlf: 481 52 088

Region Innlandet

Hilde Stokke Odden
Brevan Follaldsvegen 3003
2580 Follidal
tlf: 970 69 844

Frå konsernstyret:

Inger Lise Aarrestad Rettedal
Mosterøyveien 802
4156 Mosterøy
tlf: 970 81 415



tlf: **03070**

medlem.nortura.no/smaafe

