



Marknadsinformasjon

I 2023 slakta Nortura vel 600 000 lam. Det er ein nedgang på nesten 40 000 lam frå 2022. Nedgangen skuldast færre søyer i Noreg, men ut ifrå teljinga 1. mars og tal lam sleppt på beite, kan det også sjå ut som om lammetalet pr sau er på veg nedover. Vi er også spente på kor mange sau og lam som kjem til slakting etter teljedatoen 1. mars.

Denne beitesesongen fekk vi verkeleg erfare at produksjon av lammekjøtt er avhengig av vær og vind og at det er vanskeleg å føreseie korleis slaktesesongen blir. Våren starta bra mange stader, og signala var at dette kom til å bli ein normalt tidleg sesong. Så kom det både tørke og regn som påverka sanketidspunkt og tilveksten på lamma. Nortura-sauebøndene ynskjer å levere kvalitetslam. Lamma vart difor sluttføra til dei var slaktemogne. Slaktekvaliteten har difor vore god på tross av utfordrande beiteforhold. Utfordringa dette året var å få dekkja marknaden med nok lam i den mest hektiske salssesongen i september og starten av oktober. I 2021 vart 58 % av lamma slakta i vekene 35-40. I 2023 vart 52% av lamma slakta i desse vekene. Ei vidare positiv prisutvikling er avhengig av god marknadsbalanse og godt sal. Alle bør difor ha ein plan om at ein større del av tilførslane av lam kjem i desse vekene i 2024.

Salet til daglegvarekjedene held seg likevel ganske bra oppe, og salet til storkjøkkenkundane er også nesten på fjorårsnivå. Ei kundegruppe som tek unna store volum med både sau og lam, er industrikundane. Til denne kundegruppa opplevde Nortura ein stor salsnedgang dette året, spesielt på sau. Ved nyttår låg det difor 334 tonn sau og ungsau på reguleringslager. Ungsauen vil gå ut i dei fyrste vekene av 2024. Ein sit da att med vel 300 tonn sau. I tillegg har Nortura rikelege lager av skore vare som også bør ut før ein ny slaktesesongen. Slik marknaden ser ut nå, er det difor viktig med ein haldbar sau som produserer bra med lam.

Nortura har teke ut ein prisauke på vegne av sauebonden også i 2023. I snitt har avrekningsprisen på lam vore nesten kr 2,50 over snittprisen i 2022. Nortura jobbar for ein vidare prisoppgang til sauebonden også dette året. Da er det viktig å ha flest mogleg sauebønder i ryggen. Da veit dei som sit på andre sida av bordet i prisforhandlingane at dei må snakke med Nortura dersom dei skal ha nok sau og lam i butikkane sine.

LYKKE TIL MED SAUEÅRET 2024 I SAMARBEID MED NORTURA!

Fagpersonar på sau i Nortura:

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

Vil du veta meir om sau?
Gå inn på: <https://medlem.nortura.no/smaafe/>



Retur:
Nortura, PB 360 Økern
0513 OSLO



LAM 2023

Resultat Oversikt Slaktedata

Produsentnr.

Leverandørnr.

KVALITET LAM	Tal slakt	% KL SS R								% slakt 15,1 kg og meir	Medel feitt- gruppe	% feitt- gruppe 3+ og over	Medel slakte- vekt	% Stjerne- lam	% Gourmet- lam	Kval.- poeng 1-12,5
		E / U	R+ / R	R-	O+	O	O-	P+	P / P-							
Buskaps- medel																
Medel i landsdelen																
Medel i Nortura																
Eige kvalitets- mål 2024																

INNETK LAM	Medel i buskaps-	Medel i landsdelen	Medel i Nortura
Kr pr kg kjøtt			
Kr pr lam			

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

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

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



ROS-analysen

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

Slaktevekt

% slakt 15,1 kg og meir

Dette er vektkravet for å få Stjernelam-tillegg. Ein aukande andel av lammekjøttet blir omsett som stykningsdeler. Det er difor viktig med ei standardisering av lammeslakta for å gje like stykningsdeler.

Slakteverdi

Medel slakteverdi, kr/kg kjøtt

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

Medel slakteverdi, kr/lam

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

Slaktekvalitet

% Stjernelam

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

% Gourmetlam

Resultatet syner andelen lam som har greidd krava til Gourmetlam. Gourmetlam er alle lam som fyller fylgjande krav: slaktevekt 17,1 kg og meir, klasse R og betre, feittgruppe 1+ til og med 3, slakta i vekene 29-45 (45 er med pga skyving av lam frå veke 44 til veke 45).

% slakt i feittgruppe 3+ og over

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

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

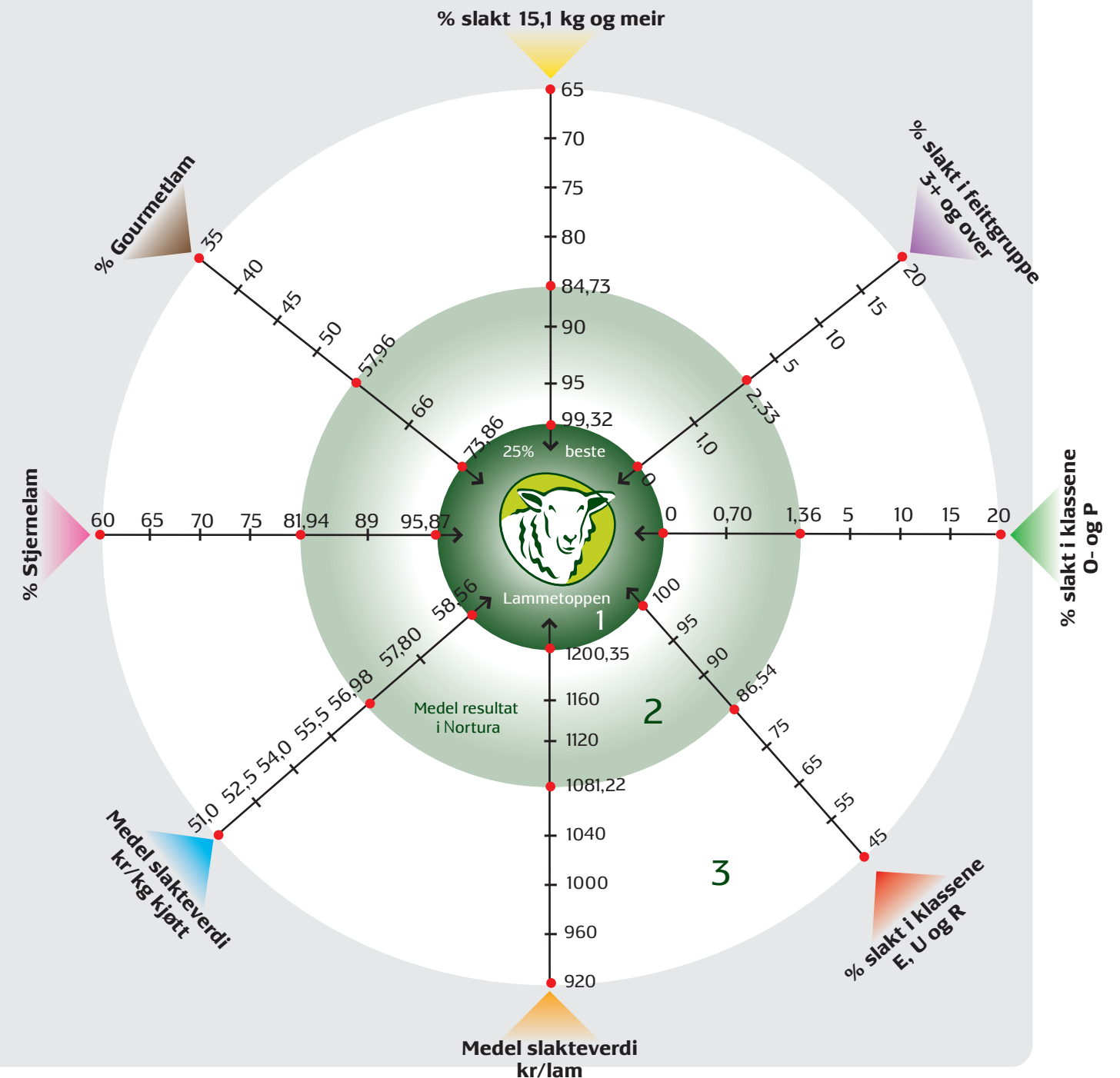
Resultatet syner tal lam med utilfredsstillande kjøttsetnad. Resultatet kan forbetrast gjennom betre driftsopplegg om våren da lamma utviklar kjøttfylde. God tilgang på haustbeite og sluttføring av lam er også viktig for å forbetra dette resultatet.

% slakt i klassene E, U, R

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



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



ROS-analysen 2023

Reglane for ROS-2023 er stort sett dei same som i 2022. Kvalitetspoenget blir rekna ut slik: E gjev 10 poeng, med differensiering nedover langs gruppene til P- som gjev 0 poeng. Lam med feittgruppe 1 til og med 3 tel med full vektlegging, lam med feittgruppe 3+ får 50% vektlegging og lam med feittgruppe 1- og 4- og meir tel med 0. Ein får tillegg på kvalitetspoenget for % Gourmetlam. Maks tillegg er 2,5 poeng. Er % Gourmetlam for eksempel 70, blir tillegget $2,5 \times 0,7 = 1,75$. I slakteverdien er Stjernelam-, Gourmetlam- og sesongtillegget med. Lam kategorisert som villsau er, som tidlegare, ikkje med i ROS-analysen. I tillegg har vi teke ut alle lam kategorisert som dielam. Dette er svært unge lam med andre kvalitetskrav enn ordinære lam. Difor har vi kome fram til at det er mest rett å ta dei ut.

