



# SAH Afurðir ehf.



## Fréttabréf—águst 2007

### Punktur

- \* Þak slátturréttar endurnýjað
- \* Útflutningsverð dilka-kjöts 237 kr.kg.
- \* Fjármálastjóri ráðinn til SAH Afurða ehf.
- \* Fjárfest í búnaði vegna sláturúrgangs

### Verð fyrir sauðfjárafurðir 2007

Þann 16. ágúst var haldinn sameiginlegur stjórnarfundur SAH Afurða ehf. og Sölufélags Austur Húnavetninga. Á fundinum var m.a. tekin ákvörðun um verð fyrir sauðfjárafurðir á komandi hausti.

Verð SAH Afurða hækkar talsvert frá síðasta ári, en það er í takt við verðlagsþróun á milli ára.

Flokkar dilkakjöts og kjöts af fullorðnu hækka mismikið,

**Útflutningsverð var ákveðið 237 kr.kg.**

Rétt er að benda á að greiðslukjör SAH Afurða eru ein þau bestu sem bjóðast, en allt innlegg er gert upp á föstudegi eftir sláturviku.

Ef þetta er borið saman við greiðslukjör þeirra sláturleyfishafa sem gera innlegg ekki upp fyrr en undir lok sláturtíðar má hiklaust færa fyrir því rök að ávinningur góðra greiðslukjara geti verið ígildi allt að 1% hærra verðs.

**Rétt er að taka fram að ef kjör annarra stærri sláturleyfishafa verða til muna hagstæðari verða kjör SAH Afurða endurskoðuð m.t.t. þess.**

Svo sem var á síðasta hausti innifelur verð sauðfjárafurða flutning að sláturhúsi, gærur og innmat.

Reynsla síðasta hausts af þessu fyrirkomulagi var mjög góð og auðveldaði alla vinnu við uppgjör og frágang innleggs. Með vikulegu uppgjöri liggur fljótt fyrir hverju hver dilkur skilar til bænda og því er samanburður á milli slátrana auðveldari og gegnsærri en áður var.

Ljóst er að innflutningur á kjöti og kjötvörum er þegar farinn að hafa áhrif á verðþróun innlendrar kjötframleiðslu.

Innflutningur kjöts og kjötvára mun vaxa á komandi misserum og niðurfelling útflutnings-skyldu 2009 gerir málið ekki auðveldara.

Miklu skiptir að kjötframleiðendur séu sem best í stakk búnir til að takast á við þær breytingar sem þá verða.

Stjórn Landssamtaka sauðfjárnænda sýndi mikla ábyrgð þegar gengið var frá viðmiðunarverði og lagði sitt að mörkum til að reyna að tryggja góða markaðsstöðu.

### Verðskrá sauðfjárafurða haustið 2007

	1	2	3-	3	3+	4	5
DE	409	409	395	395	350	263	246
DU	397	401	383	383	347	262	241
DR	368	381	357	357	300	241	234
DO	324	366	316	316	288	220	210
DP	289	289	289	289	289	289	289
VP	209						
VR				291		250	
VHR				75		55	
VHP	90						
FR				105		50	
FP	50						

Birt með fyrirvara um prentvillur

---

*Sumarslátrun  
hafin, búið að  
slátra um 550  
dilkum og  
fallþungi mjög  
góður.*

---



## Sumarslátrun hafin Hrossaslátrun

Sumarslátrun sauðfjár hófst að einhverju marki í síðustu viku.

Slátrað var um 550 fjár af ýmsum landssvæðum.

Meðalvigt dilka var góð, eða ríflega 15 kg. og var þyngsti dilkurinn 22,8 kg. Eigandi hans var Daniel Jónsson frá Ingunarstöðum

Í kjölfar stofnunar SAH Afurða var tekin sú ákvörðun að leggja áherslu á slátrun folalda og fullorðina hrossa.

Afrakstur þeirrar ákvörðunar varð að um 1400 folöldum var slátrað á árinu 2006 og um 600 fullorðnum hrossum.

Það er greinilegt að áhugi íslenskra neytenda á hrossa

og folaldakjöti hefur stóraukist í kjölfar þess að farið var að bjóða þessa vöru ferska allt árið um kring.

Mikil vinna hefur verið lögð í þróun á nýjum vörum úr hrossakjöti hjá Kjarnafæði á Akureyri, en langstærstur hluti hrossakjötsins er seldur þangað ferskur.

## Bylting í frágangi sláturúrgangs

Stjórn SAH Afurða ehf. hefur ákveðið að fjárfesta í búnaði til að minnka umfang sláturúrgangs úr sauðfé. Búnaður þessi samanstendur af n.k. skilvindu sem tætir vambir í sundur og aðskilur gorinn.

Gorinn er svo leiddur í pressu sem pressar vatnið að stórum hluta úr. Eftir þetta er “vambakjötið” hæft til notkunar t.d. Í loðdýra- eða gælu- dýrafóður.

Pressaður gorinn, sem er álíka þurr og hrossatað, er svo urðaður. Í framtíðinni standa vonir til að unt verði að nýta þennan pressaða gor sem stoðefni í moltu- eða jarðvegsgerð.

## Um kjötmat

Fátt er það sem veldur sláturleyfishöfum jafnmiklu hugarangri og kjötmat í sláturhúsum— nema ef vera skildi vaxtastigið í landinu.

Á undanförunum árum hafa

Yfirkjötmatsins og flestra sláturleyfishafa, bregður svo við að enn þykjast menn sjá merkjanlegan mun á kjötmati á milli sláturhúsa.

Margt kann að skýra þann

um fé úr Eyjafirði og Skagafirði. Þessi staðreynd dregur væntanlega úr “eðlilegum” mun á milli landssvæða. Eftir stendur sá munur sem kann að koma til vegna misunandi



Hvítserkur, mynd Sig. Jóh.

sláturleyfishafar ítrekað beint því til Yfirkjötmats ríkisins að samræma þurfi kjötmat á landsvísu.

Síðastliðið haust var gert átak í þessum málum og starfsmönnum Yfirkjötmatsins fjölgað og gátu þeir þá heimsótt hvert sláturhús oft og dvalið þar lengur í senn.

Þrátt fyrir einlægan vilja, matsmanna, starfsmanna

mun, t.d. náttúruleg gerð sláturdýra, þeir hagar sem notaðir eru og jafnvel að einhverju leiti mismunandi áherslur í kjötmatinu sjálfu.

Ljóst má vera að með auknum flutningum sláturfjár á milli landssvæða ætti landfræðilegur munur á kjötmati að minnka. Fé frá Ströndum og Vestfjörðum er slátrað í mörgum sláturhúsum og sama gildir

á helsna einstakra kjötmatsmanna. Með betra eftirliti Yfirkjötmatsins og aukinni fræðslu til kjötmatsmanna hefur verið reynt að samræma betur störf kjötmatsmanna í sláturhúsunum.

Á undanförunum árum hefur það borið við að einstaka sláturleyfishafar hafi reynt að laða til sín bændur í viðskipti með því að vísa

---

**Efla þarf námskeiðahald, fræðslu og þjálfuin kjötmatsmanna, til að samræma kjötmat betur**

---

til þess að kjötmat í viðkomandi sláturhúsi sé bændum hagstæðara, eða hagfelldara en annarsstaðar. Þar með er vegið að starfsheiðri viðkomandi kjötmatsmanna, sem reyna að sinna starfi sínu af trúmennsku og fara eftir þeim reglum sem í gildi eru.

Hag bænda er best borgið með því að kjötmatið sé sem réttast. Hagur bænda er ekki betri með kjötmati sem ekki gefur rétta mynd af stöðu mála.

Mikilvægt er að bændur og sláturleyfishafar sameinist um að kjötmat verði svo rétt sem auðið er. Það er best gert með því að efla námskeiðahald og fræðslu kjötmatsmanna og tryggja þeim gott starfsumhverfi.

## Sumarslátrun 2007

Álagsgreiðslur SAH Afurða ehf. verða með sama hætti og í fyrra og greitt er á alla flokka dilkakjöts.

Ljóst er að einstaka bændur hafa á undanförunum árum haft verulegan hag af því að koma snemma með lömb til slátrunar. Ítrekað hefur það sýnt sig að þetta eru þeir dилkar sem skila bændum mestum verðmætum.

Vissulega eru aðstæður bænda til að nýta sumarslátrun misjafnar. Þeir sem hafa tók á að nýta

Vika	Álag SAH Afurða	Álag Markaðsráðs	Útfl. hlutfall
33	60 kr.kg.	1.100 kr.dilk	10 %
34	43 kr.kg.	800 kr.dilk	10%
35	27 kr.kg.	500 kr.dilk	10 %
36	40 kr.kg.	200 kr.dilk	10%
37	35 kr.kg.		16%

sér sumarslátrun og þar með álagsgreiðslur SAH Afurða, álagsgreiðslur Markaðsráðs, lægra útflutningshlutfall og í mörgum tilfellum betri flokkun, geta náð umtalsvert betra skilaverði.

## Bændur athugið

**Fram til 8. september greiða SAH Afurðir allt dilkakjöt til útflutnings á innanlandsverði.**

*Sumarslátrun er hafin. Allt dilkakjöt sem slátrað er fram til 8. september verður greitt á innanlandsverði*

## Fjármálastjóri

Samuel Sandgreen hefur verið ráðinn fjármálastjóri SAH Afurða ehf. Þetta er nýtt starf hjá félaginu, tilkomið vegna aukinna umsvifa í rekstri þess.

Samúel er fæddur 1963 á Grænlandi. Hann lagði stund á nám í rekstrarhagfræði við háskólann í Álaborg og lauk BS námi þaðan 1990.

Samuel hefur starfað við fjármálastjórn og bókhald bæði á Íslandi og Grænlandi undanfarin ár.



Samúel er giftur Hrafnhildi Marteinsdóttur og eiga þau tvo syni, 3 og 6 ára.

Við bjóðum Samuel velkominn til starfa og hann og fjölskyldu hans til Blönduós.

## Heimtaka

Gjald fyrir slátrun á heimteknu fé innan heimtökuréttar (240 kg.) verður **1.598 kr.** á dilk og **1.776** á veturgamalt og fullorðið fé.

Mikilvægt er að innleggjendur geri grein fyrir óskum um heimtöku og vinnslu heimtökukjöts í síðasta lagi um leið og slátrun er lokið og flokkun liggur fyrir. Óskir um heimtöku má tilkynna til Elínar í síma 4552204 eða á [elin@sahun.is](mailto:elin@sahun.is)

Rétt er að taka fram að 7 parta sögun er innifalin í heimtökugjaldi.

SAH Afurðir ehf.  
Húnabraut 39  
540 Blönduós

Sími: 4552200  
Fax: 4552201  
E-mail: [sah@sahun.is](mailto:sah@sahun.is)  
Veffang: [www.sahun.is](http://www.sahun.is)

Ritstjóri og ábyrgðarmaður  
Sigurður Jóhannesson