

Enn frekari verðhækkanir lambakjöts

- breytt uppgjörsform

Á liðnum vetri lögðu fulltrúar Norðlenska til að flutningsgjald sláturfjár yrði að fullu tekið inn í rekstur sláturhúsa, en hætt að innheimta hluta kostnaðar hjá bændum og skapa með því möguleika á að sýna hærra afurðaverð. Ekki var samstaða um þessa tillögu meðal sláturleyfishafa.

Nú hafa þeir sláturleyfishafar sem birt hafa verðskrá, fellt flutninga inn í afurðaverð og fagnar Norðlenska því og hefur ákveðið að breyta uppgjörum sínum við bændur með tilliti til þessa. Jafnframt hefur verið ákveðið að fella greiðslur fyrir innmat og gærur inn í kílóverð dilkakjöts til að auðvelda verðsamanburð og draga úr pappírslóði við uppgjör.

Samhliða þessum breytingum hefur raunverð verið hækkað um nálægt 1,5% og nemur því hækkingun verðs frá fyrra ári um 11% og að teknu tilliti til hækkingar útflutningsverðs og lækkunar útflutningsskyldu hækka greiðslur Norðlenska til bænda fyrir hvern dink um nálægt 14,7% frá fyrra ári.

Svo sem vænta mátti var fyrri verðskrá Norðlenska leiðandi fyrir verð annarra sláturleyfishafa sem af samkeppnisástæðum hafa kynnt örlítið

hærri verð en þar var að finna og er verðbreytingin nú gerð til samræmis við þau verð.

Að teknu tilliti til þessa alls standast verð Norðlenska fyllilega samanburð við verð annarra sláturleyfishafa og fylgir hér með verðsamanburður sem Einar Björnsson í Lóni hefur gert.

Þá hefur fullnaðaruppgjóri fyrir afurðir verið flýtt verulega svo sem fram kemur hér í fréttabréfinu.

Vakin er sérstök athygli á þeim miklu hækkingunum sem orðið hafa á greiðslum fyrir fullorðið fé, að hluta vegna niðurfellingar flutningsgjalds.

Verðlagning Norðlenska 2006 (án álags - öll verð án vsk.)

Holdfylling	Fituflokkar					
	1	2	3	3+	4	5
DE	390	390	375	340	245	209
DU	375	376	360	329	240	209
DR	349	360	338	285	220	209
DO	310	347	290	274	216	209
DP	265	265	265	265	216	209
VP	209					
VR			246		209	
VHR			61		49	
VHP	49					
FP	40					
FR			100		42	

Álagsgreiðslur og útflutningur óbreytt frá fréttabréfi í júlí. Birt með fyrirvara um prentvillur.

Útreikningar Einars í Lóni

Einar Björnsson í Lóni hefur sett upp, við eigin aðstæður fyrir 2005 varðandi flokkun lamba, þær verðskrár sláturleyfishafa sem fyrir liggja, til að fá fram meðalverð þessa hausts á kg og á lamb í sinni hjörð. Búið er undanþegið útflutningi og ekki er tekið tillit til framlaga í stofnsjóði eða hlutafé. Fjöldi lamba er 435, meðalfallþungi 15,18 kg og innlagt dilkakjöt því 6.604 kg. Niðurstaða hans er eftirfarandi:

	Meðalverð á lamb	Meðalverð á kg.
Norðlenska með viðsk. samn.	5.366	353,50
Norðlenska án viðsk. samn.	5.292	348,62
Fjallalamb	5.373	353,96
Vopnafjörður	5.333	351,33
Sláturfélag Suðurlands	5.294	348,75
Sölufélag Austur-Húnavetninga	5.311	349,87
Kaupfélag Skagfirðinga	5.317	350,25
Viðmiðunarverð LS	5.190	341,89

Magn á hvern flokk í kg

	1	2	3	3+	4
E	0	32	67	52	0
U	0	572	1.237	427	79
R	13	1.796	1.966	198	17
O		149	0	0	0
P		0	0	0	0

Flokkun á búinu 2005

Afurðagreiðslum flýtt

Fyrir innlegg í sumarslátrun er greitt að fullu á föstudegi í viku eftir innlegg, en sumarslátrun lýkur 1. september.

Annað innlegg í september verður greitt að fullu 10. október. Innlegg í október verður greitt að fullu 5 dögum eftir lok sláturtíðar.

Álag vegna viðskiptasamninga hækkar

Undanfarin ár hefur Norðlenska greitt þeim sem eru með viðskiptasamning við félagið álag á sauðfjárinnlegg sitt og var greitt 1,2% álag á liðnu hausti. Vegna batnandi afkomu félagsins hefur nú verið ákveðið að álag á sauðfjárinnlegg haustið 2006 verði hækkað í 1,4%.

Markaðsstarfið mikilvægt

Þótt oft hafi verið um það rætt að íslenskt kjöt sé gæðavara sem selji sig sjálft er raunin sú að markaðsstarf er æ stærri hluti af verkefnum framsækinnna framleiðslufyrirtækja.

Norðlenska er mjög meðvitað um þessa þörf og starfsmenn sölu- og markaðsdeildar fyrirtækisins eru 11 talsins. Markaðsstarfinu stýrir Ingvar Már Gíslason, en hann kom til starfa hjá Norðlenska árið 2000 og hefur verið markaðsstjóri síðan um mitt ár 2004.

Ingvar er fæddur árið 1976, uppalinn á Akureyri og þriðji í röð fjögurra bræðra. Hann á ættir að rekja víða um land, m.a. í Bárðardal, Djúpvog og Reykjavík og nefna má að Óskar Íslandsbersi var langafi hans og markaðssókn honum því í blóð borin.

Ingvar er viðskiptafræðingur frá HÍ, kvæntur Hildu Jönu Gísladóttur, kennara, og eiga þau þrjár dætur.

Fréttabréfið ræddi stuttlega við Ingvar um stöðu og horfur í markaðsmálum.

Hröð veltuaukning Norðlenska á undanförunum árum hefur vakið athygli og telur Ingvar það ekki síst að þakka gæðum framleiðsluvaranna og því hversu vel Norðlenska hefur gengið að

afla góðs hráefnis. Samkeppni á markaði er hins vegar hörð, bæði milli kjötvinnslna og ekki síður við aðrar vörur bæði innfluttar og innlendir og má þar m.a. nefna fisk- og pastarétti.

Íslenskir neytendur eru að mati Ingvars nýjungagjarnir og reiðubúnir til breytinga á neysluvenjum sem auðveldar nýjum vinnsluvörum aðgengi að markaði, en gerir jafnframt að verkum að verðbreytingar einstakra vöruflokka eru fljótar að breyta neyslumynstri.

Stór hluti viðskipta Norðlenska er við þrjár verslunarkeðjur, þriðjungur framleiðsluvaranna fer annað og má þar nefna mötuneyti skóla og stofnana, álverið á Reyðarfirði og Flugeldhús Flugleiða sem annast matargerð fyrir stærstan hluta millilandaflugs félagsins.

Sölustarfinu er stýrt frá Akureyri og innhringingum svarað þar, en sölumenn í Reykjavík heimsækja verslanir á suðvesturhorninu reglulega. Sérstakir sölumenn annast sölu í mötuneyti og stóreldhús og stefnt er að aukningu þeirrar starfsemi og raunar hvers kyns fullvinnslu vara, enda framlegð í unnum vörum jafnan betri en í hrávöru. Vaxandi kaupgeta almennings samfara því að minni tíma er varið til matseldar á flestum heimilum skapar aukið svigrúm á markaði fyrir fullunnar vörur sem margir aðilar með víðfeðmt vöruframboð reyna að nýta.

Sterk staða Norðlenska á þessum markaði felst m.a. í að framleiðsluvörur fyrirtækisins eru seldar undir vörumerkinu Goði, sem nýtur mikils trausts meðal neytenda.

Gott samstarf við Landflutninga hefur tryggt skjóta vöruafhendingu. Vara sem pöntuð er á Akureyri eða Húsavík fyrir kl. tvö e.h. er að jafnaði komin á gólf viðskiptavina á Reykja-



Ingvar Már Gíslason, markaðsstjóri Norðlenska.

víkursvæðinu morguninn eftir, en um 80% sölunnar er á því svæði.

Láta mun nærri að vikulega séu flutt 45 tonn framleiðsluvara Norðlenska á þann markað.

Aðspurður um möguleika á erlendum mörkuðum bendir Ingvar á að nýir viðskiptasamningar milli Íslands og Færeyja ásamt tíðari skipaferðum geri Færeyjar nánast að heimamarkaði og opni nýjar leiðir fyrir afurðir Norðlenska. Vara sem fer frá Húsavík til Eskifjarðar á fimmtudegi er komin til Færeyja á sunnudegi. Þetta skapar raunhæfa möguleika fyrir sölu á unniinni ferskvöru með viðunandi framlegð á Færeyjamarkað.

Ákveðnir möguleikar felist einnig í sölu á unnu fersku lambakjöti á Ameríkumarkaði í sláturtíð en svo árstímabundin vinnsla ásamt viðvarandi lágu gengi dollars dragi úr möguleikum á þeim markaði.

Aðspurður um framtíðarsýn segir Ingvar að markmið Norðlenska sé að vera leiðandi í vöruþróun, nýsköpun og þjónustu í allri virðisdeðju kjöts og tengdra vara.

Símar hjá Norðlenska

Húsavík:

Réttarstjóri	840 8895
Stöðvarstjóri	460 8888
Skrifstofa	460 8880
Fax	460 8881
Sauðfjarrétt	460 8895
Heimtökusögun	840 8882
Frysting	840 8898
Slátursala	460 8897
Mötuneyti	460 8887

Akureyri:

Skrifstofa 460 8850

Höfn:

Skrifstofa/slátursala 460 8870

Símar hjá bílstjórum

Eyjaffjörður-Þingeyjarsýslur

Reynir B. Ingvason

464 3518 / 893 1018,

Aðalsteinn Guðmundsson

464 1955/892 7276

Jónas Jónasson 862 3211

Benedikt Arnbjörnsson 862 7703

Árni Þorbergsson 893 9596.

Austurland

Sigurður Jónsson 893 4480

Fjárbílar - 855 2810/853 4480.

Höfn

Flytjandi (Einar Karlsson

veitir uppl. um símanúmer).

Um útflutning dilkakjöts til USA

Í síðasta fréttabréfi var fjallað um vandamál varðandi útflutning dilkakjöts til USA.

Með samstilltum aðgerðum þeirra sem málið varðar hefur nú tekist að útvega nægt dilkakjöt til að unnt verði að flytja frá Norðlenska á þann markað svipað magn og haustið 2005.

Miðað við sölutölur dilkakjöts síðustu 12 mánuði og áætlaða framleiðslu má ætla að útflutningsþörf vegna slátrunar á þessu hausti verði 1000-1200 tonn, en útflutningskylda haustsins verður væntanlega nálægt 600 tonnum.

Því þykir réttlæt看legt að flytja til USA á komandi mánuðum nokkra tugi

tonna af áætlaðri útflutningsskyldu haustsins 2007.

Eftir stendur að nauðsynlegt virðist að meta raunhæft hvort og þá hvernig unnt sé að auka tekjur og draga úr kostnaði við útflutning til Ameríku svo afkoman af útflutningnum verði viðunandi fyrir þá sem að honum standa.

Jafnframt verður að gera þá kröfu til þeirra sem fjalla um verkefnið í ræðu eða riti að þeir kynni sér stöðu og möguleika þessa útflutnings og hafi þá þekkingu að leiðarljósi í umfjöllun sinni.

Meðferð sláturdýra

Gefinn hefur verið út bæklingur um meðferð sláturdýra, sem finna má á vef landbúnaðarins (sláið inn: [www.landbunadur.is](#) og smellið á „Meðferð sláturdýra“ neðst hægra megin á skjánum, þegar forsiðan opnast).

Hér fer á eftir útdráttur umfjöllunar um meðferð sauðfjár og nauðgripa á búi fyrir slátrun. Umfjöllun um meðferð svína birtist síðar:

Sauðfé

Hreinlæti í allri meðferð sláturfjár er forsenda kjötgæða. Réttum og hólfum þar sem fjárrag og fjárgæsla fer fram er því mikilvægt að halda hreinum. Sláturfé sem beitt er á grænfóður þarf einnig að hafa aðgang að úthaga eða túni og taka þarf féð af grænfóðurbeitinni eigi síðar en sólarhring fyrir flutning í sláturhús. Sjáist skita eða önnur óhreinindi á fénu er óheimilt að senda það í sláturhús.

Hæfilegt svelt fyrir slátrun er æskilegt til að auðvelda slátrun og minnka líkur á óhreinindum. Svelt fyrir hins vegar fljótt áhrif á fallþunga og kjötgæði.

Erlendar rannsóknir benda til að rýrnun fallþunga eftir svelt sé eftirfarandi:

24 klst	2,5% rýrnun
48 klst	3,5% rýrnun
72 klst	5,8% rýrnun

Því þarf bóndinn að fá glöggar og nákvæmar upplýsingar um hvenær slátrun fer fram þannig að unnt sé að haga fjárragi þannig að féð sé ekki svelt að nauðsynjalausu.

Mikilvægt er að gönguleið sauðfjár frá stíu/rétt upp á bíl sé vel úr garði gerð. Æskilegt er að hliðar séu lokaðar og sliskja á bíl hvorki hál né of brött. Gæta þarf þess að hvergi séu naglar né aðrar hvassar brúnir sem skaðað geta féð.

Rétt er einnig að rifja upp að hátt sýrustig í kjöti af völdum streitu er nokkurt vandamál en slíkt veldur lakari bragðgæðum, verra útliti og skertu geymsluþoli kjötsins.

Norðlenska birti haustið 2005 eftirfarandi minnislista sem enn er í fullu gildi:

- Huga þarf vel að haustbeit sláturlambanna þannig að þau séu í vexti fram á sláturdag.
- Gæta þess að lömb svelt aldrei lengi við fjárrag að hausti. Sólarhrings svelt veldur streitu og dregur úr vexti.
- Verja lömbin eins og hægt er fyrir kulda og illviðrum (hýsa í verstu hrakviðrum ef unnt er).
- Ekki líði meira en 48 tímar frá því að lömbin eru tekin af beit með aðgengi að vatni þar til þeim er lógað.
- Svelt fyrir flutninga sé minnst 5 tím-

ar.

- Hvöld í sláturhúsrétt sé ekki undir 5 tímum nema stutt sé flutt.
- Umgangast sláturlömb sem og annað sauðfé með högværð og alúð.
- Huga vel að aðbúð á fjárflutningabílum, ekki of þröngt, hvorki of kalt né of heitt (unnt þarf að vera að loka bílunum svo ekki næði um féð ef flutt er í hrakviðrum eða frosti).

Nautgripir

Nautgripir þarf að ala við þannig aðstæður að þeir geti haldið sér hreinum, enda ekki gert ráð fyrir að sláturhús taki við óhreinum gripum.

Æskilegt er að gripir séu ekki fódraðir síðustu 12 klst. fyrir slátrun en skulu þó ekki vera án fódurs lengur en sólarhring, því þarf bóndinn að hafa upplýsingar um hvenær gripunum verður slátrað. Aðgangur að vatni er

hins vegar nauðsynlegur allt fram að slátrun.

Nautgripir hafa mjög vítt sjónsvið, (sjá aftur með báðum hliðum). Þeir eiga hins vegar erfitt með að átta sig á hæðarmun og geta ruglað honum saman við glampa í gólfi og er illa við að ganga niður í móti. Góð lýsing á gönguleið fækkar skuggum og gerir gripina öruggari og auðveldari viðfangs. Vatnspollar á gönguleið blekkja gripi og auka hálfu. Þurr, jöfn og vel afmörkuð gönguleið, gjarnan stráð örlitlum sandi auðveldar rekstur og best er að reka gripina í halarófu eftir gangi með lokaðar hliðar.

Æskilegt getur verið að mýla stór naut og setja hlíf (svartan plastpoka) yfir augun, því blinduð naut eru jafnan auðveld viðfangs.

Mikilvægt er að umgangast gripina með hæð og festu og forðast eins og unnt er að hræða þá, þannig aukast líkur á að þeir haldi ró sinni fram að slátrun sem gefur bragðbetra kjöt.

Niðurröðun

Niðurröðun verður með líku sniði og undanfarin ár á slátursvæði Norðlenska á Húsavík. Yfirumsjón með niðurröðun sláturfjár úr Eyjafirði og Þingeyjarsýslum hefur Halldór Sigurðsson á Sandhólum, sem jafnframt er réttarstjóri á Húsavík, síminn hjá honum er 840 8895. Niðurröðun sláturfjár af Austurlandi annast Aðalsteinn Jónsson í Klausturseli, símar hjá honum eru 471 1694, 471 1085 og 895 1085. Á starfssvæði sláturhúss Norðlenska á Höfn annast Einar Karlsson, sláturhússtjóri niðurröðun, síminn hjá honum er 840 8870. Stefnt er að því að hefja haustslátrunina á Höfn 11. september.

Slátursala

Slátursala verður í sláturhúsum Norðlenska á Húsavík og Höfn frá 21. september til 13. október. Þess er vinsamlegast óskað að slátur verði pantað með góðum fyrirvara (símar slátursölu: Húsavík 460 8897, Höfn 460 8870).

Innleggjendur fá slátur með 50% afslætti. Einnig verður slátursala í verslunum Samkaups Úrvals á Akureyri og á Egilsstöðum.

Flutningar

Norðlenska mun annast flutning að sláturhúsi nema um annað sé samið. Þrír aðilar munu annast flutning sláturfjár fyrir Norðlenska í haust: Reynir B. Ingvason í Eyjafirði og Þingeyjarsýslum, Sigurður Jónsson á Austurlandi og Flytjandi á starfssvæði sláturhúss Norðlenska á Höfn.

Óski bændur eftir að flytja fé sitt sjálfir að sláturhúsi er Norðlenska reiðubúið til samninga þar um. Þeir sem þess óska hafi samband við Reyni Eiríksson, framleiðslustjóra hjá Norðlenska.

Fjárnar þurfa góða aðstöðu

Norðlenska mælist til þess að innleggjendur hugi að aðstöðu sinni heima fyrir til að setja sláturfé á flutningabíla. Góð aðstaða tryggir í senn góða meðhöndlun á fénu og hraða þjónustu.

Framvísun fjár

Til að slátrun gangi sem greiðast fyrir sig er mikilvægt að innleggjendur eða fulltrúar þeirra framvísi fénu til slátrunar, ef kostur er.

Lyfjafjagjöf - lyfjaskráning

Með þessu fréttabréfi fylgir eyðublað þar sem framleiðendur skulu skrá upplýsingar um m.a. lyfjaskráningu og lyfjagjöf. Þessar upplýsingar eru mjög mikilvægar fyrir Norðlenska og því eru framleiðendur beðnir að framvísa útfylltu eyðublaði með umbeðnum upplýsingum til bílstjóra þegar sláturfé verður sótt í haust. Hafi eyðublaðið glatast er unnt að nálgast nýtt inni á heimasíðu Norðlenska eða í fjárflutningabílunum.

Samstarf Marel og Norðlenska

Marel og Norðlenska hafa starfað saman að þróun búnaðar til kjötvinnslu frá 2002. Fréttabréfið bað Sigurð Helga Ólafsson hjá Marel að greina stuttlega frá samstarfinu, séð frá sjónarhóli Marel.

„Samstarf Marel og kjötvinnslufyrirtækisins Norðlenska um þróun á vinnslulínum fyrir lambakjötvinnslu Norðlenska á Húsavík og stórgripavinnsluna á Akureyri, hefur skilað miklum og ótvíræðum ávinningi. Ný vinnslulína var sett upp á Húsavík árið 2002 og vinnslulína fyrir stórgripi (svín, naut og hross) tekin í notkun á Akureyri 2003. Þessi vinnslukerfi voru ekki aðeins stórtíðindi í kjötiðnaði á Íslandi, heldur var þar brotið blað í atvinnugreininni á heimsvísu.

Marel hefur átt þess kost frá upphafi að bjóða viðskiptavinum sínum að heimsækja kjötvinnslur Norðlenska og

hefur það skipt miklu máli fyrir Marel. Slík samvinna auðveldar Marel frekari vöruþróun og gefur viðskiptavinum tækifæri til að sjá hágæða lausnir í vinnslu. Lykilviðskiptavinir frá Ástralíu, Nýja Sjálandi og Bandaríkjunum hafa heimsótt Norðlenska og hafa þær heimsóknir gert Marel kleift að vinna enn betur að réttum lausnum fyrir þá viðskiptavini.

Góð samskipti við Norðlenska hafa gert það að verkum að Marel hefur einnig boðið viðskiptavinum frá Swedish Meat og KLS í Svíþjóð og Dunganon Meat, Dawn Meat og AIBP á Írlandi til landsins. Öll þessi fyrirtæki telja mikilvægt að fá tækifæri til að sjá vinnsluáferðir og tækjabúnað í einni af bestu kjötvinnslum sem Marel hefur sett upp. Ekki sakar að viðskiptavinir hafa einnig notið náttúrufergurðar Norðurlands á ferðum sínum.“



Um heimtöku kjöts

Í sláturtíðinni verður heimtaka kjöts með líku sniði og verið hefur. Bændur skulu taka allt sitt heimtökukjöt ferskt eða frosið innan þriggja daga frá slátrun á Húsavík og Höfn.

Á Akureyri og Egilsstöðum er kjöt afhent á fjórða degi eftir slátrun. Bændur geta fengið heimtökukjöt annað hvort ferskt eða frosið í heilum skrokkum eða frosið sjöpartasagað eða fínsagað.

Á Húsavík er kjötið afhent ferskt í sláturhúsi, en frosið (sagað eða ósagað) í húsnaði rækjuvinnslunnar á Húsavík, sími 840 8882.

Á Höfn er kjötið afhent í sláturhúsinu.

Á Akureyri geta bændur náð í heimtökukjöt á afgreiðslu Landflutninga á Fiskitanga (Togarabryggju) á hverjum virkum degi kl. 13-16. Hafði samband við Kristján Sigurðsson í síma 858 8939.

Á Egilsstöðum er kjötið einnig afhent í afgreiðslu Landflutninga. Hafði samband við Helga Kristinsson í síma 858 8831. Teknar verða kr. 1.520 án vsk. fyrir slátrun pr. dilk í heimtöku innan heimtökuréttar, kr. 2.050 fyrir dilk utan heimtökuréttar og kr. 1.700 fyrir slátrun á fullorðnu. Ekki er greitt sérstaklega fyrir sjöpartasögum, en kr. 320 pr. dilk fyrir fínsögum.

Ástæða er til að undirstrika að óskir um heimtöku berist sláturhúsi á sérstöku eyðublaði eigi síðar en við komu fjárins í réttina. Á eyðublaðinu, sem sent er til bænda með þessu fréttabréfi, skal tilgreina hvernig kjötið skuli afhent - ferskt eða frosið og þá hvernig sagað. Hafi eyðublaðið af einhverjum ástæðum glatast skal bent á að unnt er að nálgast það á heimasíðu Norðlenska.

Norðlenska slátrar ekki í Búðardal

Svo sem fram kom í fréttabréfi í maí sl. tók Norðlenska Sláturhúsið í Búðardal á leigu til 10 ára og voru samningar þar að lútandi undirritaðir í mars sl.

Samningarnir sem kynntir voru bændum á slátursvæði hússins voru tengdir því magni kindakjöts sem húsið fengi til meðferðar. Rekstrarafkoma sláturhússins, framtíð slátrunar til lengri tíma og möguleikar bænda á að eignast húsið voru því háð áhuga heimamanna á nýtingu þess.

Erfiðlega gekk að áætla fjölda sláturfjár á komandi hausti, enda biðu margir bændur eftir að verð allra sláturleyfishafa lægju fyrir.

Í viðræðum Norðlenska í sumar sam kaup á dillakjöti af Kaupfélagi Skagfirðinga lagði KS til að samhliða kaupunum yfirtækju þeir samninga Norð-

lenska við sveitarstjórn Dalabyggðar um Sláturhúsið í Búðardal.

Vegna óvissu um undirtektir heimamanna varðandi slátrun töldu stjórnendur Norðlenska rétt að forma samninga við KS um yfirtöku samninga um Sláturhúsið í Búðardal, sem háðir væru samþykki sveitarstjórnar Dalabyggðar. Sveitarstjórninni væru þannig gefnir tveir valkostir varðandi framtíð sláturhússins.

Taldi sveitarstjórnin samstarf við KS betri kost, enda væru þeir þekktari á svæðinu, tók hún sér alllangan tíma til umfjöllunar um málið og var niðurstaðan sú að gera nýja samninga við KS.

Norðlenska mun því ekki slátra í Búðardal á komandi hausti.

Merkingar sláturgripa

Ný reglugerð um merkingar búfjár kom að fullu til framkvæmda á liðnum vetri eftir langa og erfiða meðgöngu. Þar er umráðamaður búfjár gerður ábyrgur fyrir að allt búfé sem alið er á hans vegum skuli merkt samkvæmt fyrir-mælum reglugerðarinnar.

Þar segir enn fremur að flutningsaðilum sé óheimilt að taka til flutnings ómerкта nautgripi, sauðfé, geitfé og svín og sláturhúsum sé óheimilt að taka til sölu meðferðar búfé sem ekki uppfyllir ákvæði reglugerðarinnar.

Þótt ætla megi að einhvern tíma taki að uppfylla öll ákvæði reglugerð-

arinnar eru bændur hvattir til að fara eftir ákvæðum hennar.

Séu sláturgripir ekki merktir samkvæmt reglugerð ber starfsmönnum sláturhúsa að skila skýrslu til Landbúnaðarstofnunar þar um. Ljóst er að ekki verður beitt viðurlögum vegna ómerks búfjár á þessu hausti.

Nauðsynlegt er að flutningsaðila nautgripa sé gerð skrifleg grein fyrir merkinganúmerum þeirra gripa sem tapað hafa merki.

Reglugerðina sem er nr. 289/2005 er að finna á www.landbunadarraduneyti.is