



# IMPLEMENTERING AV KVALITETSKLASSIFICERING PÅ NÖTKÖTT

Stöd till insatser på livsmedelsområdet  
Dnr 3.2.18-13663/13

Slutrapport

Helena Stenberg, projektledare  
Helena.Stenberg@taurus.mu

## Bakgrund

Under 2013 har en svensk standard för kvalitetsklassificering av nötkött arbetats fram. Med kvalitet avses i detta fall köttets grad av synligt insprängt fett, s.k. marmorering. Arbetet har skett inom ramen för projektet "Ett svenskt system för kvalitetsklassificering av nötkött" finansierat av projektägarna Svenskt Kött i Sverige AB och Lantbrukarnas Riksförbund samt av Matlandet Sverige – stöd till insatser inom livsmedelsområdet.

Den nya svenska marmoreringsstandarden möjliggör för alla i branschen att "tala samma språk" vad beträffar mängden insprängt fett i nötkött. Den svenska graderingen av marmorering går också att jämföra internationellt t ex med graderingar i Kanada, USA och Australien eftersom alla har sitt ursprung i den amerikanska USDA-skalan.

Flertalet av landets slakterier utför redan i dag någon form av marmoreringsbedömning, men detta görs enbart på ett litet antal särskilt utvalda djur. Klassificeringen av marmorering har fram till idag utförts på olika sätt och med olika skalor på slakterierna.

Om mervärdet i svenskt nötkött ska öka genom att svenskt nötköttet generellt sätt blir mer marmorerat framöver, måste betydligt fler slaktkroppar klassificeras för marmorering framöver. Klassificeringen måste också utföras på ett likartat sätt, enligt den nu framtagna standarden. Önskvärt är att samtliga djur inom en viss slaktkategori alltid rutinmässigt klassificeras för marmorering på ett och samma slakteri. Om resultatet återkopplas till producent kan på sikt fler djur bli mer marmorerade genom att produktionen planeras såväl avelsmässigt som utfodringsmässigt.

Att implementera kvalitetsklassificering hos slakterierna är ett nödvändigt första steg för att möjliggöra en ökad kvalitetssortering av nötkött i handeln. Först när flera slakterier rutinmässigt klassificerar kött för marmoreringsgrad kommer andelen marmorerat kött gå att öka, vilket i sin tur leder till att efterfrågan på svenskt kvalitetskött från handel och restauranger bättre kommer att kunna tillgodoses. Det är viktigt att parallellt med implementeringen även arbeta med frågor som rör sortering, märkning och försäljning av marmoreringsklassificerat nötkött.

## Syfte och målgrupp

Projektet ska öka tillgången på svenskt kvalitetskött genom att arrangera utbildning för slakteripersonal i klassificering av marmorering samt genom att implementera klassificering av marmorering enligt den svenska standarden på två slakterier. Projektet ska även skapa trovärdighet för klassificeringen i handels-, konsument- och primärled genom att skapa en opartisk kontrollform för verksamheten.

Primär målgrupp är två av landets nötslakterier, men alla slakterier erbjuds utbildning och delges erfarenheter från implementeringsarbetet. Samtliga nötslakterier i landet kommer även beröras av den kontrollform som skapas. Sekundär målgrupp är Sveriges nötköttsproducenter och alla konsumenter av svenskt nötkött, inklusive företag inom dagligvaruhandeln, restaurang och storkök.

## Projektets mål

Projektets mål är att implementera klassificering av nötkött på två av landets nötslakterier enligt den svenska standarden och att på ett av företagen även bidra till att etablera en fungerande kedja för försäljning av marmoreringsklassificerat kött. Projektets mål är också att utbilda personal från alla landets nötslakterier i klassificering av marmorering samt att skapa en kontrollform för klassificeringen

## Uppfyllande av målet

Projektets mål har uppfyllts genom att kvalitetsklassificering av nötkött har införts på två slakterier, HK Scan i Linköping samt Skövde slakteri i Skövde. Ytterligare ett slakteri KLS Ugglarp i Kalmar har infört klassificeringen med stöd av projektet. KLS Ugglarp, Hörby utför klassificeringen sedan tidigare, men har under året anpassat sin graderingsskala till den svenska standarden.

Projektets mål har även uppfyllts genom att 25 nötslakterier i landet har erbjudits utbildning i klassificering av marmorering. Dessa 25 slakterier har även fått garderingskort samt den svenska standarden för marmoreringsklassificering sig tillsänt. Utbildning har skett på 8 platser (slakterier), med närvaro av personal från 12 slakterier, och sammanlagt har 73 personer utbildats. En person från grossistföretaget Martin & Servera har också genomgått utbildning. Intyg har utfärdats till samtliga personer som genomgått utbildningen.

Slutligen har målet med att skapa en oberoende kontroll av klassificeringen uppfyllts genom att en överenskommelse om start av kontrollverksamhet per 2015-01-01 gjorts med ansvariga på SJV. Utformning av kontrollen har skett inom ramen för projektet liksom utbildning av kontrollpersonalen, 3 personer.

## Projektets genomförande

Projektet har genomförts enligt tidsplanen i projektplanen med undantaget att samtliga slakterier kom igång med klassificeringen tidigare än beräknat genom att insatserna intensifierades under våren och försommaren.

Utbildningen av klassificerare har genomförts på respektive slakteri eller gemensamt på ett slakteri för flera företag som samarbetar. I projektplanen planerades för två gemensamma utbildningar för samtliga slakteri. Detta visade sig inte vara praktiskt genomförbart beroende på konkurrenssituationen i landet gällande slakt och förädling.

### **Grupper knutna till projektet**

En projektgrupp bestående av Helena Stenberg, agronom, Taurus, projektledare och Karin Granström, agronom, Hushållningssällskapet i Värmland har utfört arbetet med projektets olika delar. Projektgruppen har träffats fysiskt vid ett tillfälle den 8/10 och via telefon vid fem tillfällen.

Projektets styrgrupp har bestått av Maria Forshufvud, VD Svenskt Kött i Sverige AB, projektägare, Sören Persson, Strateg, LRF, projektägare, Claes Espefält, kvalitetschef, Skövde slakteri, Tommy Frejd, HK Scan samt Jan Forssell, Ordförande i Sveriges Nötköttsproducenter. Styrgruppen har tillsammans med projektledaren träffats fysiskt vid två tillfällen, den 24/4 och den 6/11. Styrgruppens uppgift har varit att tillse att arbetet i projektet fortlöpt enligt den tidsplan och det mål som angivits i projektplanen.

Möte har skett med ansvariga för klassificeringskontrollen på SJV vid två tillfällen. Vid båda dessa tillfällen har Sophia Säberg, enhetschef samt Håkan Jonsson, ansvarig för klassificeringskontrollen varit närvarande tillsammans med projektledaren. Utöver dessa har

gruppen varierat i sammansättning beroende på vilka frågor som varit aktuella att diskutera. Gruppen har träffats vid två tillfällen den 16/5 samt den 27/10.

### **Implementering av marmoreringssklassificering**

I projektplanen finns de delar beskrivet som ansågs nödvändiga att arbeta igenom för att en framgångsrik implementering skulle vara möjlig. Delmomenten var:

- Identifiering av plats i slaktkedjan där klassificeringen ska utföras. Kraven på temperatur och ljus, enligt den svenska standarden, måste vara uppfyllda.
- Den eller de personer som ska utföra klassificeringen ska identifieras och utbildas.
- Utrustning för registrering av köttets marmoreringsgrad ska köpas in och kommunikationen mellan denna utrustning och slakteriets övriga datorutrustning säkerställas.
- Rutiner för återkoppling till producent ska etableras.
- Rutiner för sortering och försäljning av nötkött med olika marmoreringsgrad ska skapas.

Nedan följer en redovisning av de resultat som uppnåtts för varje punkt.

#### **Identifiering av plats i slaktkedjan**

Ett slakteri klassificerar marmorering i samband med styckningen, HK Scan i Linköping. Linköpings anläggning möjliggör koll på djurets identitet under hela styckningen. De två övriga pilotslakterierna utför klassificeringen i samband med parteringen av slaktkroppen. Valet av plats i slaktkedjan för klassificeringen har avgjorts av möjligheten till identifiering av slaktkroppen samt av ljus- och temperaturförhållanden. Klassificeringen ska även åsamka minsta möjliga störning i slaktkedjan.

#### **Identifiering och utbildning av klassificeringspersonal**

Projektgruppen har fysiskt besökt 8 olika slakteri och där utbildat personal från 12 olika slakterier: Skövde slakteri (Gotlands slagteri), Närke slakteri, KLS Ugglarp Kalmar, HK Scan Linköping, Dahlbergs slakteri, Jämtlandsgården, Luleå (Alviksgården, Norrbottengården, Nyhlén & Hugosson, Karlrens) och Ickholmen. Vid utbildningen har diskuterats var i slaktkedjan klassificering av marmorering är möjlig på respektive slakteri samt hur klassificeringen ska utföras enligt svensk standard. Praktiska övningar i klassificering har också genomförts på samtliga ställen, utom i Linköping där den praktiska utbildningen gjorts internt.

Sammanlagt har 73 personer genomgått utbildning i klassificering av marmorering. Dessa personer är rekryterade ur olika personalgrupper på slakterierna beroende på var i slaktkedjan klassificeringen utförs. På samtliga slakteri rör det sig om andra personalkategorier än ordinarie klassificerare, då marmoreringssklassificering måste utföras på kyld slaktkropp till skillnad från klassificering av form och fettgrupp.

#### **Utrustning för dokumentation av klassificeringsresultat**

Vid ett av slakterierna, Skövde, används en handscanner för dokumentation av klassificeringsresultatet. Scannern läser av slaktkroppens identitet från streckkoden skapad vid registreringen av övrig klassificering. Klassificeraren knappar sedan in

marmoreringsklassen och data överförs till en separat Excel-fil. Utrustningen saluförs av företaget "Vågdata i Småland AB".

Vid HK Scans slakteri i Linköping sker klassificeringen på samtliga entrecoter i samband med styckningen. Marmoreringsklassen knappas in i anläggningens ordinarie system av de kvalitetsansvariga styckarna som utför klassificeringen.

På KLS Ugglarp i Kalmar skriver marmoreringsklassificerarna aktuell klass på streckkodslappen på slaktkroppen och resultatet knappas sedan in vid en stationär station.

### **Rutiner för återkoppling till producent**

Endast ett slakteri, KLS Ugglarp, återkopplar i dagsläget klassificeringsresultatet till producenterna. Detta sker via en separat redovisning och inte i samband med ordinarie avräkning. KLS Ugglarp planerar för införande av ett nytt avräkningssystem där marmoreringsklass är tänkt att finnas med som en parameter. Skövde och HK Scan jobbar med frågan. Att koppla ihop systemen för redovisning av marmoreringsklassificering med ordinarie avräkningssystem kräver förhållandevis stora resurser och är ännu inte genomfört.

### **Rutiner för sortering och försäljning av nötkött med olika marmoreringsklass**

Personer ur försäljningsledet har varit med vid några utbildningstillfällen arrangerade av projektet. En person från grossistföretaget Martin & Servera har också genomgått utbildning. Detta har bidragit till att förankra kunskapen om klassificering av marmorering även i försäljningsleden.

Många slakterier säljer nötkött till koncept där marmoreringsgrad ingår som ett specifikt krav på kvalitet. Kravet på marmorering kommuniceras nu till stor del med hjälp av den svenska standarden, vilket är en framgång för projektet. Det går även att finna styckningsdetaljer paketerade och specificerat med marmoreringsklass, om än i liten omfattning. Andelen väl marmorerade djur (klass 4 och 5) är än så länge liten i den svenska populationen av slaktdjur, vilket försvårar arbetet med sortering och försäljning av nötkött i olika marmoreringsklass.

### **Spridning av resultatet i projektet**

Information kring projektet har kommunicerats via fackpress i tidningen Nötkött nr 3 2014 och i Kött och Charkföretagens tidning. Projektet har också kommunicerats via föredrag och muntliga presentationer, t ex vid Taurus branschdagar i sep 2014 samt SNP s Köttriksdag i nov 2014, samt via Svenskt Kött och LRFs ordinarie informationskanaler. Information kring projektet finns även på Taurus hemsida. Resultatet av projektet i form av denna projektredovisning kommer att vara fritt tillgängligt för hela branschen.

### **Övergång till ordinarie verksamhet**

De etablerade rutinerna för klassificering av marmorering fortsätter på slakterierna och förhoppningen är att fler slakterier kommer att följa efter. Klassificering av marmorering är ett frivilligt åtagande för slakterierna.

Projektägarna har lämnat över det fortsatta arbetet kring rutiner för återkopplingen av marmoreringssklassificering till producenter till intresseorganisationen Sveriges Nötköttsproducenter, SNP. Överlämningen skedde i samband med SNPs årliga Kötttriksdag i nov 2014.

Klassificeringen öppnar möjligheter för sortering och därmed en tydligare märkning och försäljning av svenskt kvalitetsnötkött.

Huvudmannskapet för standarden för klassificering av marmorering ägs av Svensk Kött i Sverige AB, vilka har för avsikt att överlåta denna till det nybildade Svenska Köttföretagen.

En kontroll av marmoreringssklassificering införs 1 jan 2015. Kontrollen utförs av personal från SJV.