



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



LAMM
lyftet

Lammlyftets mål, finansiering och tidsplan

- Målet med "Lammlyftet" är att generellt öka och jämna ut kvaliteten på svenskt lammkött. Målet nås genom att en svensk standard för lammköttskvalitet skapas.
- Standarden ska innefatta hela produktionskedjan från producent till handel.
- Standarden presenteras tillsammans med en lättillgänglig manual, ett praktiskt arbetsverktyg, för alla led.
- Projektet finansieras med hjälp av medel från Europeiska Innovationspartnerskapet, EIP-Agri.
- Totalt har projektet beviljats 3,3 miljoner SEK. Projektet ska vara klart senast 2020-12-31.



Steg 1 Lammyftet

- Vad karaktäriserar lammkött med hög kvalitet? *Klart*
- Vilka rutiner används i nuläget hos lammproducenterna inför slakt, under transporter till slakteri, på slakterierna och i handelsledet i Sverige? Hur hänger rutinerna och de ovan identifierade faktorerna ihop? *Klart, redovisat den 13 mars*
- Vilka av de identifierade faktorerna ska finnas med i en svensk standard? *Klart, fastställt den 20 april*





Kvalitetssegenskaper som lammyftet ska arbeta vidare med

- Storlek (vikt)
- Konformation (klass)
- Fettgrupp
- Smak
- Mörhet
 - lammtillväxt 2 v före slakt
 - kontroll av tempfall och pH i slaktkropp
 - minimal stress vid all hantering
 - ålder på lamm
 - minsta antal mörningsdagar
- Saftighet
- Hållbarhet

För varje egenskap ska kontrollpunkter identifieras i alla led.

Till kontrollpunkterna kopplas relevanta praktiska åtgärder.

Allt samlas i en lättillgänglig manual

Lammlyftet steg 2

Planerade praktiska undersökningar:

- Analys av data från Elitlamm (*påbörjat*)
- Analys av slaktstatistik från Jordbruksverket
- Smak på kött från äldre, troligen köns mogna, bagglamm – testen utförs med en ej tränad smakpanel
- Slaktutbyte, tillväxt innan slakt, slaktdata kopplat till ålder, kön och ras på lammen – undersökningar på gård (*påbörjat*)
- Slakterimätningar kylning – mätning av temperatur och luftfuktighet (*påbörjat*)
- pH-mätningar i slaktkroppar – pH- fall i kombination med slaktkroppens temperatur samt mätning av slut pH
- Obruten kylkedja – mätning av temperaturen i köttet från slakteri till konsument
- Bedömningsskala för smutsiga djur avseende lamm – skalan ska även innefatta djurets torrhet. (*påbörjat*)

