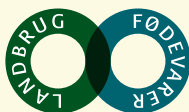




NÖTKÖTT & KALVKÖTT

TRYGGA DJUR | NÖJDA KUNDER

Landbrug & Fødevarer



*Ditt nöt- och kalvkött
kommer från djur som
har vuxit upp och tagits
om hand med djurom-
sorg i fokus.*

*Trygga och friska djur
ger nämligen kött med
bästa möjliga kvalitet
och livsmedelssäkerhet.*



Varje kalv och ko är unik

Kort efter födseln öronmärks alla kalvar med en unik märkning. Öronmärket följer djuret ända till slakt oavsett om djuret slaktas som ung kalv eller senare som nötkött.

Huvudparten av kalvköttet kommer från tjurkalvar, som är antingen mjölk- eller köttdjur. Mjölkdjurskalvarna föds upp och slaktas som kalv när de är ca 10 månader gamla. När kalven är en dag gammal separeras den från kossan. Den får mjölk eller mjölkersättning, kraftfoder och hö. Köttdjurskalvarna går på gräs tillsammans med kossan under sommarperioden och skiljs åt när de flyttas till stall på hösten. Köttdjurskalvar slaktas när de är ca 12-14 månader gamla. För de allra flesta nötkreatur är stallförhållandena fria och allsidiga. Det finns strikta krav på tillgång till tex. färskt vatten, foder och mjukt underlag.

Varje gång som kalven flyttas – vid försäljning eller slakt – registreras det i en särskild databas så att djurets ursprung, samt vilka andra djur som det har varit i närheten av, alltid kan kartläggas på ett snabbt och effektivt sätt.

Ansaret för den noggranna dokumentationen är brett förankrad hos bönder, veterinärer och slakterier. De ska alla dokumentera köttets färd från led till led i produktionen.



Nötkött från trygga djur

Nötkreatur som slaktas som nötkött är äldre än 24 månader. Omkring 20 procent kommer från köttdjur och 80 procent från mjölkdjur.

Alla djuren har det bra tack vare de strikta minimi-kraven som finns för djuromsorg. Mer än 90 % av mjölkarna går i lösdriftstall med djupströ och god ventilation, plats för social kontakt och fri tillgång till foder, vatten och vila. På sommaren betar alla köttdjur på gräs och många djur är en del av skötseln av olika naturvårdsområden. Under vinterperioden går de flesta köttdjur, precis som mjölkdjuren, i lösdriftstall.

Friska djur, rent kött

Friska djur betyder mer djuromsorg och friskt kött. Därför gör uppfödarna mycket för att säkerställa djurens hälsa. Fokus ligger både på att förebygga och behandla eventuella sjukdomar.

Djuren testas så att livsmedelssäkerheten är maximal. Ett långsiktigt samarbete mellan uppfödare, myndigheter och forskare säkerställer övervakning och bekämpning av bakterier som salmonella och E. coli.

Både egenkontrollen i djurbesättningarna och myndigheternas kontroll är omfattande. Det är endast kött från djur med dokumenterad spårbarhet och hälsa som slaktas. Samtidigt görs hela tiden tester för eventuella rester av medicin och pesticider. Producenterna får böter om det finns rester som överstiger den tillåtna nivån.

A close-up photograph of a horse's head, showing its brown coat and a yellow identification tag with the number '230' and '550' on its side. The horse's eye is partially visible, and its dark mane is on the left. The background is blurred, showing a wooden fence.

Säker transport

Från gården till slakteriet transporteras djuren i särskilda fordon, vilka körs av förare som godkännts av myndigheterna. Det finns många och mycket specifika krav på hanteringen av djuren. Det gäller både transportfordonens inredning och förarens kunskaper.

Om djuren ska transporteras mer än 65 km ska föraren ha genomgått en utbildning för djurtransporter. Djur med skador eller skavanker får inte transporteras. Dessutom ska transporten anpassas noggrant så att den uppfyller djurens behov och inte heller skadar djuren eller utsätter dem för onödigt lidande.

Toppmodern slakt

Det är inte bara i stallet, på marken och under transporten som djuromsorgen och köttets hälsa är i fokus. På världens mest moderna slakteri lämnas inget åt slumpen.

När korna eller kalvarna kommer till slakteriet kan de gå runt fritt i mottagningsstallet. Det är en lugn och stressfri miljö med tillgång till vatten och foder. Alla djur undersöks av en veterinär. Med hjälp av öronmärkningen kan slakteriet se vilken historik djuret har och därmed försäkra sig om att djuret är lämpat för slakt.

På slakteriet ska det finnas en person med specifikt ansvar för djuromsorgen. Det finns tydliga regler för hur djuren ska tas om hand vid slakt och avlivning. Inga djur avlivas utan att först ha bedövats. Den person som ska hantera detta har genomgått en särskild kurs i bedövning och avlivning.

Efter avlivning fortsätter själva slakten direkt. Kroppen flås, delas, styckas och slutligen detaljförpackas. Det hela sker under strikta hygienförhållanden i en steril miljö. Det innebär att både utrustning, inventarier och lokaler – och de anställda på slakteriet – omfattas av tydliga hygien- och rengöringsmässiga rutiner.

Därefter är kalv- och nötköttet klart för att landa i kyldisken. Med ett omfattande och tydligt fokus på djuromsorg och köttets hälsa kan konsumenterna njuta av själva matupplevelsen.

Trygga djur – nöjda kunder



Full spårbarhet från kalv till kyldisk



Fokus på djuromsorg under hela djurets liv



Djurens hälsa kontrolleras i alla led i produktionen



Endast djur med dokumenterad spårbarhet och hälsa slaktas



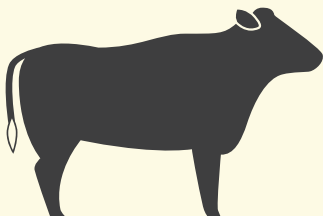
Åtgärder mot skadliga bakterier, restämnen och antibiotikaresistens

HYGIENEN ÄR I FOKUS från stallet och hela vägen till slakteriet. Dessutom rengörs och desinficeras lastbilen innan den lämnar slakteriet igen.

FLER ÄN 90 % AV KORNA går i lösdriftstall med plats för social kontakt och fri tillgång till foder, vatten och vila.

Slakteriet för nötboskap i Holsted är
VÄRLDENS MODERNASTE SLAKTERI.

VARJE DJUR FÅR ETT ÖRONMÄRKE så att djurets väg från födsel till slakt alltid kan kartläggas och dokumenteras.

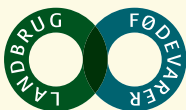


HYGIENEN ÄR I FOKUS från stallet och hela vägen till slakteriet. Dessutom rengörs och desinficeras lastbilen innan den lämnar slakteriet igen.

FLER ÄN 90 % AV KORNA går i lösdriftstall med plats för social kontakt och fri tillgång till foder, vatten och vila.

Slakteriet för nötboskap i Holsted är
VÄRLDENS MODERNASTE SLAKTERI

VARJE DJUR FÅR ETT ÖRONMÄRKE så att djurets väg från födsel till slakt alltid kan kartläggas och dokumenteras.



BRANSCHINFO KÖTT
Landbrug & Fødevarer

Axelborg, Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4000
F +45 3339 4141

E branschinfo-kott@lf.dk
W branschinfo-kott.se