

RENLYCKAS VÄRDEGRUND

Ren smakupplevelse

Renköttet får den goda smaken och mörheten från renens naturliga bete av bl. a. proteinrika örter, gräs och svamp under sommarhalvåret och energirikt lavbete under vinterhalvåret. Förädlingen av köttet kommer från flertusenåriga traditioner som har utvecklats till produkter för dagens konsumenter.

Samiskt ursprung

Sedan urminnes tid har renskötseln utvecklats hand i hand med naturen utifrån traditionell kunskap om renens förhållande till natur, människa och kultur. Renlycka är ett traditionellt begrepp som är knutet till den samiska kulturen och den genuina kunskap som renskötaren har i samspel med naturen.

Kvalitet

Renlycka borgar för att renprodukterna håller hög kvalitet, från den levande renens skötsel av kunniga renskötare i ett unikt skötselsystem, till förädling av köttet via samiska Renlycka-godkända förädlingsföretag. Renlycka produkterna kommer från renar som gått på naturbete från samebyarna på svensk sida av Sápmi.

Omsorg om djur och natur

Renskötarens traditionella kunskap är ett specialkunnande om god djurvård i ett kargt arktiskt klimat, samtidigt som både den biologiska mångfalden i mark och vatten samt viktiga kulturvärden värnas. Den rena naturmiljön är en förutsättning för en långsiktig produktion av renkött av högsta kvalitet.



NATURBETE GER ETT OSLAGBART KÖTT

Du blir vad du äter och det blir renarna också. Om vi äter chips, godis och läsk så får vår muskulatur en helt annan sammansättning än om vi äter fisk, grönsaker och frukt.

Därför påverkas också sammansättningen i renköttet av vad renarna äter före slakt. Kött som kommer att säljas med Renlycka-sigillet ska komma från renar som gått på naturbete.

Men renkött är väl alltid renkött, eller? Nej, om vi jämför kött från naturbetande renar och djur som utfodrats så är produkterna väldigt olika. Naturbetet innehåller mineraler, vitaminer, fetter och smakämnen som finns i betesväxterna. Betet ger bra vitamin- och mineralinnehåll, mycket omega-3 (fleromättat) fett och en god rensmak på köttet. Renfoder innehåller bl.a. spannmål, palmkärna (restprodukt från palmoljetillverkning), betfor, syntetiska vitaminer och mineraler och fettillsatser. Fodret ger ett renkött med förändrad sammansättning av vitaminer/mineraler, mer omega-6 (mättat) fett som finns i både spannmål och palmkärna och en mild ”nötköttsliknande” smak. Vi talar alltså om två helt olika köttprodukter!



RENLYCKA
WWW.RENLYCKA.SE

Samernas Riksförbund
Magasinsgatan 7 • 903 27 Umeå
090-14 11 80 • www.renlycka.se



RENLYCKA
WWW.RENLYCKA.SE

RENLYCKA

– ett samiskt kvalitetssigill för renkött

RENLYCKA KVALITETSSIGILL STÅR FÖR HÖGSTA KVALITET

Kvaliteten på renkött och förädlade renköttprodukter är beroende av en hel rad faktorer under kedjan från bete till tallrik. Alla länkar i kedjan är viktiga. En god köttkvalitet grundläggs i uppfödning, omvårdnad och hantering av djuren och byggs vidare genom korrekt slakt, kylning, styckning, förädling och tillagning av köttet.

De kvalitetskriterier för renkött som vi arbetar med inom Renlycka-sigillet (EUROP-klassificering, naturbete och pH-värde) är alla exempel på mycket välkända och etablerade sätt att mäta eller bedöma köttkvalitet.

Vad kvalitetssigillet Renlycka vill åstadkomma är att garantera renkött av högsta kvalitet – och det kan vi göra genom att koppla köttets unika ursprung och förädling i den samiska kulturen till de tre kvalitetskriterierna som representerar en optimal köttkvalitet. Bättre än så kan det inte bli!

TRENDIGT



Den traditionella samiska maten är mer trendig än någonsin. Medvetenheten om den goda och nyttiga maten har ökat markant de senaste åren vilket gör att samisk mat har fått alltmer uppmärksamhet. Naturproducerad mat utan tillsatser är den mat som bäst uppfyller de krav som de medvetna konsumenterna ställer.

Den traditionella samiska matkulturen baseras på naturens proteinrika mat, framförallt från ren- och älgkött, fågel, fisk, bär och örter. Innehållet av kolhydrater och fett är betydligt mindre i sådan mat, förutom det som naturen ger i form av t. ex. fruktsocker. Samerna har levt och utvecklat sin matkultur i arktisk miljö i årtusenden. Det är ett bra bevis på att det samiska köket innehåller alla näringsämnen som människan behöver.

RENLYCKA OCH MÄNSKLIGHET

”Johan Turi skriver att i fångst och rendrift är det inte tillräckligt att ha kunskap för att lyckas. I tillägg måste man ha lycka. Det betyder inte att det är onödigt att ha kunskap i rendrift, eller att man skulle klara sig enbart med renlyckan för att lyckas. Det betyder att kunskaper är nödvändiga för att lyckas i rendrift, men enbart kunskaper är inte tillräckliga. Man måste också ha renlycka.”

Ur: Det rette, det gode og reinlycken, 1995. Nils A Oskal.



RENER OCH SAMISK KULTUR

Renen lever fritt på naturens bete och under god omvårdnad av duktiga renskötare. Sommartid betar renen proteinrika örter och gräs. På hösten tillkommer svamp och andra växter i dalgångarna. Under vintern finns renen i lavrika skogsområden för att på våren åter börja flytten mot vårbetesland och fjäll. I maj börjar ett nytt renår då kalvarna föds.

Renköttet är en naturprodukt med djupa traditioner och den etniska kopplingen till naturfolket samerna. Resultatet av renen, naturen, renskötarens arbete och bra förädling är ett livsmedel av högsta kvalitet.

Samisk kultur och samiskt traditionell kunskap om djur och natur har genom historien utvecklat renskötelsen till en näring som står sig i konkurrensen som miljövänlig och en del av den biologiska mångfalden.

Samerna är Europas enda urfolk. Landet Sápmi sträcker sig från Kola halvön i Ryssland från nordöst, genom norra Finland, Norge och Sverige ända ner till Dalarna.



EUROP-KLASSIFICERING

En av kvalitetskriterierna för Renlycka-sigillet handlar om slaktkroppens köttinnehåll, d.v.s. djurens kondition vid slakt. Kött- och fettinnehåll på slaktkroppen bedöms genom klassificering enligt EUROP-systemet, där E är bästa klass och P den sämsta. Ett djur i god kondition har också tillräckligt med energireserver i musklerna för att pH-värdet ska bli bra, vilket har stor betydelse för köttets kvalitet.

Kött som märks med Renlycka-sigillet ska komma från slaktkroppar som klassificerats O eller högre.

Bara slaktvikt är inte ett bra mått på djurens kondition, slaktkroppens köttinnehåll och därmed slaktkroppens värde. En tidigare undersökning visade att det var en klar skillnad i köttinnehåll för slaktkroppar med samma slaktvikt (21 kg) mellan de olika EUROP-grupperna. R-slaktkropparna innehöll hela 20 % mer innanlår än P-slaktkropparna.

ROVDJUR

Rovdjuren tar ca sextiotusen renar varje år och omöjliggör en ordnad renskötelse i många samebyar. Slaktvärdet för dessa renar är drygt 105 miljoner kronor och förädlingsvärdet är ytterligare drygt 250 miljoner. Den statliga ersättningen utgår med ca 60 miljoner. Rovdjuren tillhör den samiska faunan och ska finnas till en rimlig nivå. Då kan den samiska naturbaserade näringsverksamheten utvecklas i balans med naturen.

PH-VÄRDE

pH-värdet är ett mått på hur mycket energi (glykogen) det finns i renarnas muskler vid slakt. Om djuren är i dålig kondition eller stressats hårt före slakt finns inte mycket energi kvar. Då blir pH-värdet högt och köttets hållbarhet och färg försämras. Ett bra pH-värde ligger runt 5,5. Vid pH 5,8 börjar man se negativa effekter på hållbarhet och färg. pH mäts 15–20 timmar efter slakt, helst i ytterfilén.

Produkter med Renlycka-sigillet ska komma från slaktkroppar som har ett pH värde under 5,8 i ytterfilén.

Renkött säljs oftast som en fryst produkt, men det finns en långsamt ökande efterfrågan på färskt renkött. Faktorer som har en stor betydelse för det färska köttets hållbarhet är pH-värde, slakthygien och kyltemperatur. För länder som exporterar stora mängder färskt kött (Sydamerika, Australien och Nya Zeeland) är köttets pH-värde en avgörande faktor för om köttets ska transporteras och hanteras som färskt eller fryst. Gränsen sätts oftast till 5,8. Kött med pH-värde under 5,8 behålls som färskt medan kött med pH-värde 5,8 eller högre fryses in.

Den bästa beskrivning som hittills har gjorts av pH-läget i renkött är drygt 10 år gammal. Då mättes pH-värdet i 3400 renslaktkroppar och 71 % av värdena var under 5,8. I Renlycka-projektet upprepas nu pH-undersökningen för att få en aktuell bild av pH-värdena i svenskt renkött. Hittills har 2100 slaktkroppar mätts och 90,5 % av värdena ligger under pH 5,8. Det betyder att pH-värdena i svenskt renkött har förbättrats sedan den tidigare undersökningen.



RENLYCKA
WWW.RENLYCKA.SE