

Se høringsliste

Høring av utkast til forskrift for vern av produktnemninga *Fjellam frå Ryfylke / Fjellam fra Ryfylke* som geografisk nemning.

På vegne av Mattilsynet sender Stiftelsen Norsk Mat med dette utkast til forskrift om vern av produktnemninga *Fjellam frå Ryfylke / Fjellam fra Ryfylke* som geografisk nemning ut på høring, jf. lov av 10. februar 1967 om behandlingssaker § 37.

Søknaden om vern av produktnemninga *Fjellam frå Ryfylke / Fjellam fra Ryfylke* blei motteken 8. oktober 2021. Bak søknaden står samanslutnaden Fjellam frå Ryfylke SA.

Fjellam frå Ryfylke / Fjellam fra Ryfylke er kjøtt av lam som har beita på utmarksbeite i fjellområda frå Røldal i nord til Sirdal i sør i minimum 8 veker. Nemninga omfattar ferske og fryste skrottar og naturlege stykkingsdelar og kjøtsorteringsar.

Søknaden har blitt vurdert opp mot vilkåra i *forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler* (forskrift om beskytta nemningar). Stiftinga Norsk Mat vurderer at alle vilkåra for å gi produktnemninga *Fjellam frå Ryfylke / Fjellam fra Ryfylke* status som verna geografisk nemning, er oppfylte. Sjå nærare informasjon om dette nedanfor og i det vedlagde utkastet til høringsbrev. Utkast til produktforskrift er utarbeidd på grunnlag av opplysningar i søknaden og i samarbeid med søkjar.

Vurdering av vilkåra for å beskytte eit produktnamn.

Vilkåra for å beskytte eit produktnamn som ei geografisk nemning, står i § 7 i forskrift om verna nemningar.

§ 7 nr. 1 Betegnelsen må angi navnet på et område eller et bestemt sted

Det geografiske namnet kan anten vere namnet på ein bestemt stad eller eit område som til dømes ein region, eit fylke eller ein landsdel. Under særlege omstende kan dette òg vere eit heilt land.

«*Fjellam*» viser ikkje til ein bestemt stad eller eit område. Det er «*Ryfylke*» som angir det geografiske området nemninga gjeld for. Ryfylke er eit distrikt i den nordaustlege delen av Rogaland og omfattar kommunane Forsand, Strand, Hjelmeland, Suldal, Sauda, Finnøy, Rennesøy og Kvitsøy.

Fjellam frå Ryfylke / Fjellam fra Ryfylke skal ha gått på fjellbeite som strekkjer seg frå Røldal i nord til Sirdal i sør og ligg frå 500 moh. til 1200 moh. Dette geografiske området omfattar heiområdet i kommunane Strand, Hjelmeland, Suldal, Sauda, Stavanger og Sandnes, og mindre fjellområde i kommunane Ullensvang, Sirdal Gjesdal og Bykle.

Bruk av «Fjell» i produktnamnet

To produktnamn med bruk av «fjell» i namnet er tidlegare beskytta som geografiske nemningar. Fjellmandel fra Oppdal og Høgfjellslam fra Nord-Gudbrandsdal er produktnamn som er beskytta som geografiske nemningar i samsvar med forskrift om beskytta nemningar hhv. i 2006 og 2012. Fjellmandel fra Oppdal må dyrkast over 400 moh. For Høgfjellslam fra Nord-Gudbrandsdal er det eit krav at dyra skal beite minimum i 11 veker i beiteområde som ligg over 800 moh.

For *Fjellam frå Ryfylke / Fjellam frå Ryfylke* er kravet at lamma skal beite minimum 8 veker frå 500 – 1200 moh., med utmark av typen fjellbeite. Det aller meste av arealet ligg på mellom 600 og 1000 moh., dvs. over tregrensa, sjå vedlagde kart. Eventuell slutføring bør bestå av godt håbeite, og tilleggsføring med kraftfôr skal ikkje skje i lengre periode enn maksimum 3 veker.

Fjellbeite er ofte artsrike og frodige, noko òg beitekartlegginga for Ryfylke/Rogaland stadfestar. Dei næringsrike beiteforholda i heiane gir utslag på kvaliteten på kjøtet.¹ Det er viktig for produsentane i Ryfylke å få kommunisert ein slik meirverdi ved sal av lammekjøttet.

Den norske forskrifta om beskytta nemningar vart laga med utgangspunkt i det tilsvarande regelverket for beskytta nemningar (geographical indications) i EU og intensjonen var at det norske regelverket skulle vera det same som i EU.

Det er seinare gjort enkelte endringar i EUs regelverk utan at det er gjort tilsvarande endringar i det norske regelverket.

Ved forordning (EU) Nr. 1151/2012 om kvalitetsordningar for landbruksprodukt og næringsmiddel vart det oppretta ei ordning for bruk av fakultative kvalitetsuttrykk, m.a. «fjellprodukt» (artikkel 31). Dette vart innført for å hjelpa produsentar av landbruksprodukt med å gjera merksam på verdiforøkende eigenskapar ved produkta. For å unngå at forbrukarane blir villeia, er det i forordninga stilt krav om at omgrepet «fjellprodukt» for kjøtprodukt av animalsk opphav berre blir brukt på dyr som er oppdrettet i eit fjellområde. «Oppdrettet» er definert som at dyret må halda til minst to tredelar av livet i fjellområdet. I EU er det mogleg å bruka omgrepet «fjellprodukt» om dyr som har beita inntil ein tredel av livet i låglandet.

Når det gjeld definisjon av kva som er «fjellområde» blir det vist til (dansk):

1. Bjergområder er områder, der er kendetegnet ved sterkt begrænsede muligheder for at udnytte jorden og vesentligt større arbejdsomkostninger end normalt som følge af:
 - meget vanskelige klimatiske forhold, der skyldes højden og giver sig udtryk i en markant afkortet vækstperiode
 - stejle skrånninger i lavere beliggende dele af det meste af området, således at mekanisering ikke er mulig eller kræver anvendelse af særligt, meget kostbart materiel, eller
 - en kombination af disse to faktorer, der taget hver for sig kan være mindre alvorlige, men som tilsammen medfører tilsvarende ulemper.²

¹ Bioforsk; FOKUS nr. 6 2015, Bolette Bele og Hanne Sickel s 18, 19, 24, 29, Norske fjellbeite bind VIII, oversyn over fjellbeite i Rogaland, Einar Vik, statistikk 2021 for Fjellam frå Ryfylke

² Forordning (EF) nr. 1257/1999, artikkel 18

For tredjeland gjeld òg definisjonen over dersom landet ikkje har ein offisiell definisjon av «fjellområde».³

Den geografiske avgrensinga gitt i utkast til forskrift for *Fjellam frå Ryfylke / Fjellam frå Ryfylke* hadde tilfredsstilt krava i EU sitt regelverk for bruk av omgrepet dersom det var ei aktuell problemstilling, men Noreg har ikkje innført tilsvarende ordning for bruk av kvalitetsuttrykket «fjellprodukt». I Noreg er det heller ingen spesifikk definisjon som avgjer om ei høgd er ein ås eller eit fjell. I Store norske leksikon heiter det at «Fjell er eit høgtliggjande landområde, gjerne over tregrensa. Tregrensa er «der det sluttar å veksa tre». Dette er ulikt frå landsdel til landsdel.

Det generelle merkeregulverket i Noreg seier m.a. at merkinga ikkje skal vera villeiande. Det betyr at merkinga ikkje skal villeia kjøpar med omsyn til eigenskapane til næringsmiddelet, særleg med omsyn til art, identitet, kvalitet, samansetning, mengde, haldbarheit, opphav eller opphavsstad, framstillings- eller produksjonsmåte. Ein må leggja til grunn at bruk av omgrepet «fjell» i produktnamnet gir ei forventning hos forbrukar om at lamma beitar i fjellområde. Dette i motsetning til lam som beitar i låglandet og på innmark.

«Fjell» er i denne saka knytt opp til Ryfylke, dvs. at sauene må kunna forventast å beita i fjellregionen i Ryfylke. Beiteområda for *Fjellam frå Ryfylke / Fjellam frå Ryfylke* er ikkje heile Ryfylke-regionen, men i Ryfylkeheiene, definert å vera frå 500 – 1200 moh., med utmark av typen fjellbeite. Det aller meste av arealet ligg altså på mellom 600 og 1000 moh., dvs. over tregrensa, som også har det beste beitet for sauene.

Det blir lagt til grunn at bruk av omgrepet «fjell» i produktnamnet er i tråd med det ein i Noreg definerer som fjell. Dei faktiske beiteforholda for *Fjellam frå Ryfylke / Fjellam frå Ryfylke* blir vurdert å vera i tråd med det forbrukarar antek å forstå med omgrepet, og vil etter Stiftelsen Norsk Mat si oppfatning ikkje vera villeiande overfor kjøpar.

Konklusjon

Stiftinga Norsk Mat reknar vilkåret i § 7 nr. 1 som oppfylt.

§ 7 nr. 2 *Næringsmidlet som omsettes under betegnelsen må ha sin opprinnelse i dette området eller på dette bestemte sted*

Føresegna seier at næringsmiddelet må ha «opphav» i dette området / denne bestemte staden. Kravet til «opphav» inneber i denne samanhengen at næringsmiddelet må kunne sporast frå omsetningsstaden tilbake til det geografiske området som produktnemninga angir – i dette tilfellet Ryfylke.

Alle lam skal vere øyremerka i tråd med gjeldande regelverk. Før lamma blir sendt til slakteri skal dei i tillegg merkast i øyra med eit Fjellam-merke. At lamma har beita på heiane skal dokumenterast av produsentane og kontrollert av Fjellam frå Ryfylke SA. Frå slakteri til vidareforedling er skrottane merkte med ein slaktelapp som gjer det mogleg å identifisere opphav, produsent og dyr. Dokumentasjonen frå Fjellam frå Ryfylke SA skal implementerast i internkontrollen og springssystemet til kvar enkelt i verdikjeda.

Konklusjon

Stiftinga Norsk Mat reknar vilkåret i § 7 nr. 2 som oppfylt.

³ Forordning (EU) Nr. 1151/2012 Art 31 pkt 2

§ 7 nr. 3 Næringsmidlets særegne kvalitet, omdømme eller egenskaper, kan tilskrives den geografiske opprinnelsen

Føresegna i forskrift om verna nemningar § 7 nr. 3 gjeld det såkalla tilknytingskravet. Denne føresegna seier at den særegne kvaliteten på, omdømet til eller andre eigenskapar ved næringsmiddelet må kunne vere knytt til det geografiske opphavet. Krava er alternative vilkår, og difor held det at eitt av dei er oppfylt. Det er ikkje eit krav at geografisk område/opphav skal vere unikt i forhold til andre område i landet, men det må kunne dokumenterast å vere ein objektiv samanheng mellom det geografiske opphavet og kvaliteten på, omdømet eller eigenskapane til næringsmiddelet.

I denne saka er det lagt til grunn at kvaliteten til næringsmiddelet kan tilskrivast det geografiske opphavet.

Tradisjon/historikk

Sauehald har en lang tradisjon i Ryfylke. På steinalderbuplassar er det funne bein av både storfe og småfe, sauer og geiter som er 4000–5000 år gamle. Sauen var viktig i sjølvbergingshushaldet. Han gav salta, røykt og tørka sauekjøt, ull til klede, skinn, talg, mjølk og gjødsel.

Fjellbeita blei tidleg tekne i bruk som beite for husdyr, og bruken av fjellbeite blei intensivert på 1800-talet. Utover på 1900-talet skjedde mykje positivt utviklingsarbeid. Rogaland har i nyare tid vore det mest sauerike fylket i landet.

Beiting på heiane har vore ein viktig del av sauehaldet sidan 1600- 1700 -talet. Gode fjellbeite gir god tilvekst på lamma og er gunstig for helsetilstanden i saueflokkane. Rygjasauen er avla fram i Rogaland og blei i 1924 godkjend som eigen rase. Rasen er mindre og ikkje så grovbygd som dalasauen. Gjennom seinare avlsarbeid har den dominerande sauerasen i Ryfylke blitt norsk kvit sau (NKS). Ryfylke har vore ein årestad for saueavl i kraft av avlsstasjonar for sauer.⁴

Produktkvalitet

Det er fleire rasar som har tradisjon for beiting i fjellområda i Ryfylke. Etter at ein starta med lønsame blandingsrasar tidleg på 1900-talet, var det først Rygjasauen som dominerte, medan det i dag er norsk kvit sau (NKS) som dominerer. Felles for alle rasane er at dei har ein fysikk som er godt eigna for dette fjellterrenget og -klimaet, har god helse og leverer gjennomgåande høg kvalitet med omsyn til kjøtfylde og feittmarmorering. Ein kan også forvente at kontinuerleg avlsarbeid vil føre fram til nye blandingsrasar i framtida. Så lenge lamma tilfredsstiller kvaliteten til *Fjellam frå Ryfylke / Fjellam fra Ryfylke*, blir det ikkje stilt krav til sauerase.

Ein studie viser at det er statistiske skilnader mellom kjøt frå fjell- og innmarksbeite. Kjøt fra lam som beitar i fjellet, har betre feittsyresamansetjing, med høgare del fleirumetta feittsyrer enn lam som har blitt föra med kraftfôr. Det same studiet viser små, men tydelege skilnader mellom kjøt frå lam som kjem rett frå fjellbeite, og lam som har beita på kultivert beite. Lamma har høgare slaktevekt og betre klassifisering, og kjøtet har mindre «hardheit» og mindre feitt, meir protein og er mørare.⁵

⁴ Sau og hei. Sauehald og heiføring i Ryfylke og på Haugalandet. Njål Tjeltveit og Trygve Brandal, Ryfylkemuseet 1996. Norske fjellbeite bind VIII, oversyn over fjellbeite i Rogaland, Einar Vik

⁵ Meat quality of lamb s. 1-7 (Lind, Berg, Mølmann, Eik, Haugland, Jørgensen, Hersleth)

Statistikk for *Fjellam frå Ryfylke / Fjellam fra Ryfylke* stadfestar funna frå studiet. Lamma er i gjennomsnitt 2,52 kg større enn lam elles frå regionen og 2,65 kg større enn landsgjennomsnittet.⁶ *Fjellam frå Ryfylke / Fjellam fra Ryfylke* har klart betre kjøtfylde/klassifisering og feittklasse, og 100 % av lamma oppnådde status som stjernelam. Stjernelam er lammeslakt som innfrir spesifiserte krav til kjøtfylde, feittmengde og vekt som gir eit pristillegg for sauebonden per kilo kjøtt. For å nå stjernelam-nivå må slaktet hamne i kategori O+ eller betre i slakteklassifiseringssystemet EUROP. Prosentdelen stjernelam for *Fjellam frå Ryfylke / Fjellam fra Ryfylke* skil seg signifikant frå snittet i region Vest, som ligg på 72,6 %. Dette er også vesentleg høgare enn snittet i landet elles, som er på 71,33 % (2021).⁷

Studiar viser at kjøtt frå lam som beitar i fjellregionen har eit høgare innhald av Omega-3 fetttsyre, som er gunstig helsemessig, samanlikna med lam som blir tilleggsfora på kraftfôr.⁸

Naturbetinga faktorar

I motsetnad til lenger nord i landet har Ryfylkeheiane flatt terreng med særleg få markerte høge toppar. Det er nokre få høgder opp til rundt 1500 moh. Det aller meste av arealet ligg på mellom 600 og 1000 moh. Beitegransking viser at det er her ein finn det beste beitet for sauene⁹. Kartlegginga er gjort med utgangspunkt i sauene som eventuelt beitedyr.

Markerte, vide U-dalar splittar opp terrenget og innimellom finn ein eit utal små tverrdalar, søkk og vatn. Dette småkuperte terrenget gjev god livd til beitande småfe når vind og regn står på som verst. Elvedalane har rikeleg med sand- og grusavleiringar som gir gode sauebeite, og vi finn skiftande mengder jordhaldige moreneavleiringar i liene og på dei høgaste områda. Myr og sump er det lite av. Innimellom knausar og snau berggrunn i høgheia kan det finnast grøne flekkar og lune holer med grasvekst. Sauehaldarane har erfaring med at slike plassar kan gi god grøde til sauene langt utover sommaren.

Dei ulike typane berggrunn har stor betydning for jordsmonnet som plantane veks i, då dei har ulik evne til å forvitre og gi frå seg næringsstoff. Eit markert særtrekk ved Ryfylkeheiane er at bergartane i mange område har ei «smørbrødlagdeling» med fyllitt i midten og harde bergartar oppå og under. Fyllitt er ein baserik bergart som gir næringsrikt jordsmonn.¹⁰ Fyllitt forvitrar lett og gir særleg god jord for plantar og urter, vier og næringsrikt gras. I forsøksruter er det funne opptil 65 ulike planteartar på 100 m².¹¹ Vassig og snøskred gjer at ein ser gjødselverknad av fyllitt i dalar og område langt unna der fyllitten opphøvelegg ligg.

Fuktig havluft som kjem inn frå havet i vest, blir nedkjølt over heiane og gir rikeleg med nedbør. Dei vestlegaste og høgastliggande områda kan få over 2000 mm per år, mykje av dette som snø i vintermånadane. Ryfylke har langt meir nedbør enn til dømes Nord-Gudbrandsdalen, Lofoten og Lyngen.¹² I Ryfylke vil det vere store snølag som smeltar langt utover beitesommaren og sørgjer for tilvekst av lettfordøyeleg og proteinrik grøde til beitande småfe.

I beitegranskingar rangerer ein plantesamfunn på ein skala frå 0 til 10, der 10 er best. I granskingar som Det kongelige selskap for Norges Vel (E.Vik s. 52) har utført, får Ryfylkeheiane ein gjennomsnittskaraktar på 7,0, og kjem tett på klassen «Mykje godt beite»

⁶ statistikk 2021 for *Fjellam frå Ryfylke*

⁷ statistikk 2021 for *Fjellam frå Ryfylke*

⁸ Smak av fjell og dal på lammekjøtt (Tormod Ådnøy, Magnus Skinlo Thomassen, Oddvin Sørheim, Zsafia Varszegi og Lars Olav Eik) s. 345–348

⁹ Norske fjellbeite bind VIII, oversyn over fjellbeite i Rogaland, Einar Vik

¹⁰ Bioforsk; FOKUS nr 6 2015, Bolette Bele og Hanne Sickel, s 9, 12

¹¹ Norske fjellbeite bind VIII, oversyn over fjellbeite i Rogaland, Einar Vik side 94

¹² Gjennomsnittstemperatur og -nedbør

– med variasjonar frå 5,5 til 8,0. Godt beite 5,1–7,0 Mykje godt beite 7,1–9,0 Særs godt beite 9,1–10,0.¹³

Kunnskap

Den lange tradisjonen for sauehald i Ryfylke har gitt bøndene verdifull kunnskap om og innsikt i god sauedrift og kva beiteområde som er mest gunstige.

Sauehald er eit handverk, der kunnskap om avl, føring, driftsopplegg, tilsyn og flytting av dyr i beitesesongen er av stor betydning for sluttkvaliteten. Sauebøndene har drive organisert saueavl over tid, og dette har gitt robuste sauer med god helse. Kunnskapen som bøndene har om god handtering og transport før slaktning, er òg viktig for sluttkvaliteten på produktet¹⁴.

Optimale beiteforhold er ein vesentleg faktor for kvaliteten på lammekjøtet, men engasjerte og dyktige sauebønder har også bidratt til høg sluttkvalitet på *Fjellam frå Ryfylke / Fjellam fra Ryfylke*.

Samanhengen mellom kvaliteten på produktet og det geografiske opphavet

Føret som lamma et, påverkar i stor grad samansetnaden og kvaliteten på kjøtet. Føret verkar inn på samansetnaden av feitt i kjøtet – både fordelinga av metta og umetta feittsyrer og forholdet mellom ulike feittsyrer.¹⁵ Studiar viser at innhaldet av omega-3-feittsyrer, som er gunstige for helsa, er høgare i kjøt frå lam som har beita i fjellregionen, enn i kjøt frå lam som blir tilleggsfora på kraftfôr.¹⁶

Ryfylkeheiane byr på mykje god og næringsrik jord for plantar og urter og har difor særs gode beiteforhold. Ulik avsmelting av store snølag gir god tilgang på lettfordøyeleg og proteinrik grøde til beitande småfe gjennom heile sesongen, og dette gir høgt proteininnhald, høg vekt og kjøtfylde og god feittklasse. Beiting på dei store områda i heia gir lamma god kondisjon, noko som også er med på å forme sunne og spreke dyr.^{17 18}

I tillegg til optimale beiteforhold for lam i det aktuelle området, er dyktige og engasjerte sauebønder den viktigaste faktoren for høg kvalitet. Lang erfaring gjennom fleire generasjonar har gitt bøndene verdifull kunnskap om og innsikt i alt som har med sauedrift og beiteområde å gjere.

Omdøme

Ryfylke er kjent for sauedrift. I tillegg til verdier knytte til natur og landskap er det først og fremst sauedrift ein assosierer med Ryfylke.¹⁹ *Fjellam frå Ryfylke / Fjellam fra Ryfylke* blir omtalte som lam av høg kvalitet.

Konklusjon

Stiftinga Norsk Mat meiner at søkjar har sannsynleggjort at det er ein klar samanheng mellom kvaliteten på lammekjøtet og beiteområda i fjellområda i Ryfylke.

Stiftinga Norsk Mat reknar vilkåret i § 7 nr. 3 som oppfylt.

¹³ Verdital beite i Ryfylke, Norske fjellbeite bind VIII, oversyn over fjellbeite i Rogaland, Einar Vik s. 126

¹⁴ Bioforsk; FOKUS nr. 6 2015, Bolette Bele og Hanne Sickel, s 28

¹⁵ Bioforsk; FOKUS nr. 6 2015, Bolette Bele og Hanne Sickel, s 18

¹⁶ Bioforsk; FOKUS nr. 6 2015, Bolette Bele og Hanne Sickel, s 18,19, 24, 29

¹⁷ Norske fjellbeite bind VIII, oversyn over fjellbeite i Rogaland, Einar Vik

¹⁸ statistikk 2021 for Fjellam frå Ryfylke

¹⁹ Kva er Ryfylke? Rapport frå Telemarksforskning, Solveig Svoldal 2006

§ 7 nr.4 Næringsmidlet er produsert, bearbeidet eller foredlet i det definerte geografiske området

Det siste vilkåret for å kunne oppnå ei verna geografisk nemning er at anten produksjonen av råvarene, behandlinga eller foredlinga av næringsmiddelet skjer i det definerte geografiske området. Her er det i utgangspunktet tilstrekkeleg at eitt av trinna i produksjonsprosessen finn stad i det definerte geografiske området.

Fjellam frå Ryfylke / Fjellam fra Ryfylke skal ha beita på utmarksbeite i fjellområda frå Røldal i nord til Sirdal i sør i minimum 8 veker og er dermed produsert i Ryfylke. Sjå vedlagde kart.²⁰

Konklusjon

Stiftinga Norsk Mat reknar vilkåret i § 7 nr. 4 til å vere oppfylt.

Hovudkonklusjon

Kriteria for å verne *Fjellam frå Ryfylke/Fjellam fra Ryfylke* som ei geografisk nemning i tråd med i forskrifta om verna nemningar § 7, er rekna som oppfylte.

Konsekvensar av et eventuelt vern

En verna nemning har et rettslig vern mot misbruk, jf. § 20 i forskrift om verna nemningar. Dette innebærer at andre produsentar enn de rettmessige brukarane ikkje kan bruke den same nemninga, etterlikne eller ymta om produktnemninga eller bruke ein produktnemning som på andre måtar kan villeie av omsyn til den verna produktnemninga.

Produsentar som kan dokumentera at dei produserar i samsvar med vedteken produktforskrift og forskrift om beskyttede betegnelser, kan søkja Mattilsynet om godkjenning og bruk av namnet *Fjellam frå Ryfylke/Fjellam fra Ryfylke* jf. § 22 i forskrift om verna nemningar eller bli medlem i samanslutninga *Fjellam frå Ryfylke SA*.

Utkast til produktforskrift

Utkast til produktforskrift inneheld opplysningar i samsvar med § 9 i forskrift om verna nemningar.

Høyringsfrist

Frist for innsending av innseiingar mot forskrift om vern av *Fjellam frå Ryfylke/Fjellam fra Ryfylke* som ei geografisk nemning er sett til **06.02.2024**.

Høyringsbrev

Høyringsbrev med høyringsliste og utkast til produktforskrift er også lagt ut på internettsida www.beskyttedebetegnelser.no.

²⁰ Kart

Med venleg helsing
for Stiftinga Norsk Mat

Nina W. Hegdahl
Fagsjef lokalmat / advokat

Gunnhild Aasgård Kristianslund
Seniorrådgivar

HØYRINGSLISTE

Animalia
Finsbråthen AS
Forbrukerombudet
Forbrukerådet
HANEN
Innovasjon Norge
Kjøtt- og fjørfebransjens Landsforbund
Navet i Sør-Norge, Nofima
Navet i Nord-Norge, Bioforsk Nord Holt
Navet i Midt-Norge, Mære Landbruksskole
Navet i Vest-Norge, Sogn jord- og hagebruksskule
Navet i Øst-Norge, Nofima
NHO Mat og Drikke
NHO Mat og Landbruk
Norges Bondelag
Norsk Bygdekvinnelag
Norsk Bonde- og Småbrukarlag
Norsk Landbrukssamvirke
Nortura SA
NMBU, Institutt for husdyr- og akvakulturvitenskap
Patentstyret
Statsforvalteren i Agder
Statsforvalteren i Rogaland
Statsforvalteren i Vestfold og Telemark
Statsforvalteren i Vestland

Utkast til forskrift om vern av Fjellam frå Ryfylke/Fjellam fra Ryfylke som geografisk nemning

Fastsett av Mattilsynet xx.xx.xxxx med heimel i forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelse, geografiske betegnelse og betegnelse for tradisjonelt særpreg på næringsmidler § 15 og § 16, jf. lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 30, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

§ 1 Beskytta produktnemning

Fjellam frå Ryfylke/Fjellam fra Ryfylke

§ 2 Rettmessig brukar

Fjellam frå Ryfylke SA

§ 3 Vilkår for bruk av produktnemninga

1. Produktbeskriving

Fjellam frå Ryfylke/Fjellam fra Ryfylke er kjøtt av lam som i minimum 8 veker har beita på fjellbeite på over 500 m.o.h. i fjellområda i Ryfylke.

Nemninga omfattar ferske og fryste skrottar, naturlege stykningsdelar og kjøttsorteringar. Lamma skal ha ei slaktevekt på minimum 16 kg og vera klassifiserte i slakteklasse O+ eller betre og ha maksimum 3+ i feittmengd.

2. Geografisk område

Fjellam frå Ryfylke/Fjellam fra Ryfylke skal gå på fjellbeite i Ryfylkeheiane. Dette geografiske området omfattar heiaområda i kommunane Hjelmeland, Sandnes, Sauda, Suldal, Stavanger og Strand i Rogaland, og også mindre fjellområde i kommunane Ullensvang i Vestland, Bykle og Sirdal i Agder og Gjesdal i Rogaland. Sjå vedlagte kart.

3. Produksjonsmetode

Lamma skal gå på fjellbeite i minimum 8 veker.

Slaktemodne lam bør leverast til slakting så snart som mogleg etter sanking, og seinast 1. november. Eventuell slutføring bør bestå av godt håbeite. Tilleggsføring med kraftfôr skal ikkje skje i lengre periode enn maksimum 3 veker.

Alle forhold rundt beiting og føring skal dokumenterast.

4. Merking av produktet:

Fjellam frå Ryfylke/Fjellam fra Ryfylke kan merkast med teksten og figurmerket for Beskytta geografisk nemning.

§ 4 Iverksetjing

Forskrifta blir sett i verk straks.

Vedlegg: Beskriving av produktet sitt opphav og tilknytning til det geografiske området

Funn av bein på steinalderbuplassar dokumenterer at det har blitt halde sau i Ryfylke så langt attende som for 4-5000 år sidan. Ryfylkeheiane vart tidleg tekne i bruk som beite, og heiasending av husdyr er godt dokumentert så langt tilbake som 1600- og 1700-talet.

Ryfylkeheiane byr på mykje god og næringsrik jord for plantar og urter og har difor gode beitetilhøve. Dette har sin bakgrunn i både natur, klima og næringsrike bergartar. Eit markert

særtrekk er at bergartane har ei «smørbrødlagdeling» med fylitt i midten og gneis oppå og under. Ulik avsmelting av store sjøleier gir god tilgang av lettfordøyeleg og proteinrik groe til beitande småfe gjennom heile sesongen, noko som gir høgt proteininnhald, høg gjennomsnittsvekt og kjøttfylde.

I tillegg til optimale beiteforhold er dyktige og engasjerte sauebønder den viktigaste faktoren for høg kvalitet. Målretta arbeid med avl har ført til at sauene er godt eigna til beiteområda og har gjennomgåande god dyrehelse. Lamma blir sortert og plukka ut av menneske når dei er klare for slakting noko som sikrar jamn høg kvalitet.

Kart over geografisk område for Fjellam frå Ryfylke/Fjellam fra Ryfylke:

Deiteområder i Ryfylke over 500 MOH



