



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om beskyttelse av Høgfjellslam fra Nord-Gudbrandsdal som geografisk betegnelse

Dato	FOR-2012-08-16-820
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2012 hefte 10
Ikrafttredelse	16.08.2012
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	24.08.2012 kl. 13.40
Kortittel	Forskrift om Høgfjellslam fra Nord-Gudbrandsdal

Kapitteleversikt:

Hoveddel

Vedlegg

Hjemmel: Fastsatt av Mattilsynet 16. august 2012 med hjemmel i forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler § 15, jf. lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 30 og delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

§ 1. *Beskyttet produktbetegnelse*

Høgfjellslam fra Nord-Gudbrandsdal.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Høgfjellslam BA.

§ 3. Vilkår for bruk av produktbetegnelsen

1. Produktbeskrivelse:

Høgfjellslam fra Nord-Gudbrandsdal er kjøtt av lam som gjennom beitesesongen har beita i høgfjellet i Nord-Gudbrandsdalen. Betegnelsen omfatter ferske og fryste skrotter og stykningsdeler.

2. Geografisk område:

Lam som omfattes av betegnelsen Høgfjellslam fra Nord-Gudbrandsdal skal være produsert i kommunene Dovre, Lesja, Lom, Sel, Skjåk og Vågå. En vesentlig del av beiteområdene skal ligge høyere enn 800 moh. innenfor det nevnte geografiske området.

3. Produksjonsmetode:

Som råvare til Høgfjellslam fra Nord-Gudbrandsdal skal det brukes lam av sau som beiter i Nord-Gudbrandsdal, herunder norsk kvit sau, norsk pelssau, spælsau, sjeviot, gammelnorsk sau, suffolk, dalasau og rygjasau.

Lammene skal slippes på beite så snart beitet i fjellet vurderes å være tilfredsstillende. Dyra skal beite minimum i 11 uker i beiteområder beliggende over 800 moh. Beitingen skal dokumenteres. Hovedsanking av dyra skal skje innen midten av september. Lammene skal veies rett etter hovedsanking, og slaktemodne lam skal leveres til slakting så raskt som mulig.

Ved innmelding av lam til slakteriet får rettmessige brukere tilsendt egne signalmerker som skal festes i øre til lammene. Merket skal følge skrotten under slaktingen og fram til endelig klassifisering. Bare lam som blir klassifisert innunder kjøttklassene E til O og fettgruppe 1 til 3+, skal godkjennes for bruk av betegnelsen Høgfjellslam fra Nord-Gudbrandsdal.

4. Merking av produktet:

Høgfjellslam fra Nord-Gudbrandsdal kan merkes med teksten og figurmerket for Beskyttet geografisk betegnelse.

§ 4. Ikrafttredelse

Forskriften trer i kraft straks.

Vedlegg

Beskrivelse av produktets opprinnelse og tilknytning til det geografiske området

I Nord-Gudbrandsdalen kan tradisjonen med sauehold føres helt tilbake til landnåmstida (årene 870–930 e. Kr.), og kanskje enda tidligere. Dette understøttes av arkeologiske undersøkinger som er gjort i Rondane. Fra 1855 finnes det statistikk som viser tallet på vinterfora sau i området.

Beiteområda i Nord-Gudbrandsdalen er spesielle på grunn av de særegne høydeforholdene. I Nord-Gudbrandsdalen finner vi de høyeste vegetasjonssonene i Norge, noe som gjør at man her har betingelser for utmarksbeiting høyere enn andre steder. Hele 73 % av beitearealet til Høgfjellslam fra Nord-Gudbrandsdal ligger over 1000 moh, med et tyngdepunkt i beiteområdet mellom 1100 og 1400 moh.

De store høydeforskjellene er viktig for beitinga da dyrene kan trekke med snøsmeltinga og få tilgang på proteinrikt nygrodd gress i hele beitesesongen. Dette gjør at tilveksten på lamma kan holdes høy langt ut i september. Høgfjellslam fra Nord-Gudbrandsdalen har en signifikant høyere slaktevekt og slakteklasse enn gjennomsnittet for Oppland fylke.

Det er indikasjoner på at beitet før slakting påvirker kjøttkvaliteten. Det er bl.a. vist at slakt av lam frå høgfjellet har en gunstigere fettsyrefordeling enn lam frå lavereliggende beite. Det er også funnet objektive kvalitetsforskjeller med hensyn til smak og kjemisk innhold i kjøtt av lam fra fjell og fra innmark, og mellom lam fra ulike steder i landet.

Produsentene har gode kunnskaper om sauehold, noe som påvirker sluttkvaliteten på lamma.