



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om beskyttelse av Lofotlam som geografisk betegnelse

Dato	FOR-2012-10-03-936
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2012 hefte 11
Ikrafttredelse	03.10.2012
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	05.10.2012 kl. 15.30
Korttittel	Forskrift om Lofotlam som geografisk betegnelse

Kapitteleversikt:

Hoveddel

Vedlegg. Beskrivelse av produktets opprinnelse og tilknytning til det geografiske området

Hjemmel: Fastsatt av Mattilsynet 3. oktober 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*

Lofotlam.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Lofotlam SA.

§ 3. Vilkår for bruk av produktbetegnelsen

1. Produktbeskrivelse:

Lofotlam er kjøtt av lam som er født, oppvokst og har beitet i Lofoten. Betegnelsen omfatter ferske og fryste skrotter, naturlige stykningsdeler og kjøttsorteringer. Kjøttet skal ha en lys og gul farge, være mørt og ha god kjøttfylde.

2. Geografisk område:

Det geografiske området for produksjon av Lofotlam er avgrenset til kommunene Røst, Værøy, Moskenes, Flakstad, Vestvågøy og Vågan, Hadsel kommune beliggende på Austvågøy, Hadsel kommune beliggende på Hinnøya avgrenset mot øst av kommunegrensen til Lødingen kommune og i nord i linje fra Høgtinden mot Svartskarvika i Ingelsfjorden, samt øyene i Raftsundet og Ingelsfjorden. Se vedlagte kart.

3. Produksjonsmetode:

Alle dyr skal behandles mot innvollssnyltere før de slippes på utmarksbeite.

Lofotlam skal være på utmarksbeite i minimum 8 uker. Lam som ikke er slaktemodne om høsten skal settes på svak inneføring, men skal ikke ha fri adgang til kraftfôr. Slike lam skal ikke være over ett år.

Lam som er innmeldt til slakteri som Lofotlam skal holdes adskilt fra andre dyr fra de hentes på gården til de er slaktet og nedkjølt. Skroten skal ha en slaktevekt på minimum 16 kg, og skal som minimum være klassifisert i hovedklasse O og ikke ha fettrekk. Lofotlam skal stemples med et eget Lofotlam-stempel 6 steder på skroten.

Alle forhold rundt beiting og føring skal dokumenteres.

4. Merking av produktet:

Lofotlam 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

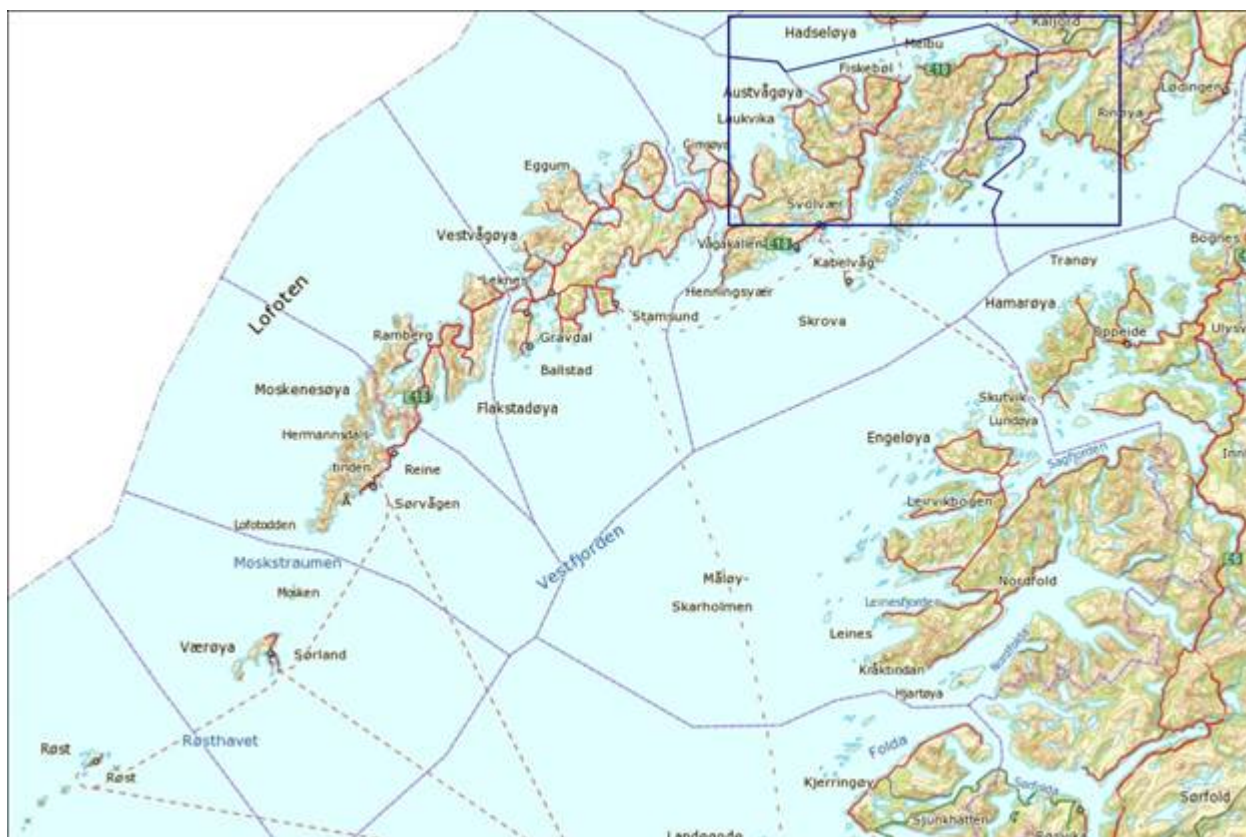
Sauedrift har lange tradisjoner i Lofoten. Sauekjøtt var det mest vanlige kjøttet for folk i Lofoten, men sauen var også viktig for å skaffe seg ull til klær.

Den eldste beretningen man har om sauedrift i Lofoten er sagnet om Kong Mår på Måstad på Værøy (trolig tilbake til vikingtida), hvor det skildres at han hadde en så stor saueflokk at når den første sauen var kommet ned til porten ved innmarka så var ikke den siste sauen kommet over fjellkanten. At sauedriften har vært viktig i Lofoten kommer også fram av skriftlige kilder. I forbindelse med at Aslak Bolt tiltrådte som erkebiskop i 1428 ble det laget en fortegnelse over erkebiskopens jordegods som viste hvordan de ulike gårdene betalte sin jordleie. Her kommer det fram at leien ble betalt i vadmél selv i et så rikt fiskevær som Værøy. Petter Dass skrev også om sauen på Røst i Nordlands Trompet (1670): «*Det herligste Røst kand berømmes udaf, Er græs-groede Klipper Naturen dem gav, Hvor faarene kostelig trives, De løbe der vilde hver Vinter og Vaar, Og ingen Undsætning av mennesker faar, Dog bære de Bester en ypperlig Uld, Og ere paa Kroppen af fedme saa fuld, At Kiødet er ganske Spækrunden.*»

I Lofoten har lammene tilgang på store utmarksbeiter som strekker seg fra fjæra opp til toppen av fjellene. Lammene kan slippes tidlig på beite, og dyrene får tilgang til næringsrike urter og beitegras gjennom hele beitesesongen. I Lofoten har man tradisjonelt ikke brukt å legge ut saltstein på beitene fordi sau og lam tar opp nok salt i føret, særlig fra gresset som befinner seg helt nede i havkanten eller tang som ligger i fjæra. Lofotlam har en gjennomsnittlig høy slaktevekt, noe som både kan tilskrives det gode utmarksbeitet og de bratte liene som gir lammene god mosjon og økt muskelmasse. Dette gir kjøtt med en stor andel intramuskulært fett, som igjen gir et lyst og mørt kjøtt. Siden 1950-tallet har det blitt satset mye på avlsarbeid, noe som også har bidratt til god kvalitet på kjøtt av lam fra Lofoten.

Lofotlam har et omdømme i markedet som et meget velsmakende kjøtt. Kjøtt av lam fra Lofoten var ettertraktet allerede på 1920-tallet da oppkjøpere reiste rundt på høsten og kjøpte opp kjøtt som ble sendt sørover for salg til høst- og julemat. Lofotlam har blitt kåret til Norges beste, og Lofotlam står i dag på menyen i mange restauranter og hoteller.

Kart over Lofoten:



Avgrenset geografisk område øst for Raftsundet:

