



Se høringsliste

1137/537

12.11.2018

## Høring av utkast til forskrift om beskyttelse av produktbetegnelsen *Lyngenslam* som geografisk betegnelse

På vegne av Mattilsynet sender Matmerk med dette utkast til forskrift om beskyttelse av *Lyngenslam* som geografisk betegnelse ut på høring, jf. lov av 10. februar 1967 om behandlingsmåten i forvaltningssaker § 37.

Søknaden om beskyttelse av produktbetegnelsen *Lyngenslam* ble mottatt 08.01.18. Bak søknaden står Produsentorganisasjonen Lyngenslam SA.

*Lyngenslam* er kjøtt av lam som er født, oppvokst og har beitet minimum 10 uker på utmarksbeite på Lyngenhavøya. Betegnelsen *Lyngenslam* omfatter ferske og frysede skrotter, naturlige stykningsdeler og kjøttsorteringer (jfr produktforskriftens § 3 nr. 1)

Utkast til forskrift er gitt med hjemmel i *forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler* (forskrift om beskyttede betegnelser), og er utarbeidet på grunnlag av opplysninger gitt i søknaden og i samarbeid med søker.

### Vurdering av oppfyllelse av vilkårene for en beskyttet geografisk betegnelse

Vilkårene for å beskytte en produktbetegnelse som en geografisk betegnelse er gitt i § 7 i forskrift om beskyttede betegnelser.

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

Det geografiske navnet kan enten være navnet på et bestemt sted eller et område som for eksempel en region, et fylke eller en landsdel. Under særlige omstendigheter kan dette også være et helt land.

*Lyngenslam* angir det geografiske navnet Lyngen.

### Konklusjon

Matmerk anser vilkåret i § 7 nr. 1 for å være oppfylt.

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

I denne bestemmelsen betyr opprinnelse at næringsmidlet må kunne spores fra omsetningsstedet tilbake til det geografiske området som produktbetegnelsen angir, her Lyngen.

Alle sauer og lam skal være merket av eier. Fra slakteri til videreforedling er skrottene merket med slaktelapp hvor opprinnelse, produsent og dyr kan identifiseres.

#### *Konklusjon*

Matmerk anser vilkåret i § 7 nr. 2 for å være oppfylt.

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

Bestemmelsen i forskrift om beskyttede betegnelser § 7 nr. 3 gjelder det såkalte tilknytningskravet. Etter denne bestemmelsen må næringsmidlets særegne kvalitet, omdømme eller andre egenskaper kunne tilskrives den geografiske opprinnelsen. Kravene er alternative vilkår og det er derfor tilstrekkelig at ett av dem er oppfylt. I denne saken er det lagt til grunn at både næringsmidlets særegne kvalitet og egenskaper kan tilskrives den geografiske opprinnelsen. I tillegg har Lyngenslam også et godt omdømme.

#### *Historie*

Sauedrift har lange og sterke tradisjoner i Lyngen. Fra tidlig på 1800-tallet og fram til rundt 1960-tallet var det vanlig at hver gård og husmannsplass hadde rundt 10-12 sauer<sup>1</sup>. Kjøttet og innmaten var viktig som mat og byttevare, og ulla var nødvendig både for å lage klær og som byttevare for å skaffe seg andre nødvendige varer. På 1960-tallet kom den organiserte saueavlen i gang i Lyngen. Kunnskapen om og interessen for sauehold og -avl har blitt videreført til dagens sauebønder.

#### *Produktets særpreg*

*Lyngenslam* holder høy kvalitet spesielt med tanke på kjøttfylde og antall lam som får fett-trekk. *Lyngenslam* slaktes hos Nortura som gir kvalitetspoeng av alle lam, hvorav kjøttfylde etter EUROP-systemet er det viktigste kriteriet. Den beste klassen gir 10 poeng (stjernelam). I tillegg gis 2,5 poeng dersom man leverer 100 % stjernelam, dvs at maks antall poeng er 12,5 poeng. *Lyngenslam* hadde en middel på 10,4 kvalitetspoeng i 2015, mens middel for landsdelen var 9,1 og middel for landet som helhet var 8,9. Andel stjernelam i Lyngen er klart høyere enn resten av landet med 93,1, mens det for landsdelen lå på 83,73 og hele landet lå på 79,76<sup>2 og 3</sup>.

Høyt proteininnholdet i utmarksfôret gjør at norske lam vokser raskest i verden<sup>4</sup>. Sauene i Lyngen har også høye lammetall. Det er ikke uvanlig med et middeltall på 2,5 lam hos voksne søyer, noe som er godt over middeltallet i landet forøvrig.

Omega-3-fettsyrer anses positivt for helsen og påvirker også fettsyresammensetningen i lammekjøtt. Kraftfôr har minimale mengder med omega-3-fettsyrer. Det er derfor positivt for lammekjøttets egenskaper at lammene beiter mest mulig og at andelen kraftfôr er lav<sup>5,6</sup>.

<sup>1</sup> Lyngen regionhistorie

<sup>2</sup> Statistikk Lyngenslam, e-post fra Lars-Ivar Fause (2016)

<sup>3</sup> ROS-analyse Småfe fra Nortura 2015

<sup>4</sup> Johansen A., Norges Forskningsråd (2010); Arktisk lam, naturligvis.

<sup>5</sup> Bioforsk (2010): sluttrapport. Arktisk lammekjøtt- konkurransefortrinn i et nasjonalt og internasjonalt marked,

<sup>6</sup> Lind, V. Berg, J.Eik, L.O., Eilertsen, M. Mølmann, J. Herslett, M. Afseth, N.K, Haugland, E: Effects of concentrate or ryegrass-based diets (*Lolium multiflorum*) on the meat quality of lambs grazing on semi-natural pastures. *Acta Agriculture Scand Section A*, 2009;59: 230-238

### *Beiteforhold i Lyngen*

Lyngen har et fjord-/kystklima som er typisk for Troms med kjølige, nedbørrike somrer og relativt milde, snørike vintrer. Sammen med stor variasjon i høydelag og topografi i området er dette gunstig for beitekvalitet og sesongmessig beiteutnytting. I juni er beitet godt nede ved fjorden mens det utover sommeren er tilgang til næringsrikt beite oppover i fjellet etterhvert som snøen smelter. Sauens vandring mellom fjæra og høvfjellet gir en variert beitemeny.

Norsk institutt for Bioøkonomi (NIBIO) har kartlagt kvaliteten på beitet i utmarka i store deler av landet gjennom feltarbeid, kartanalyse og beiteverdien for den enkelte vegetasjonstype. Beiteverdien vil være avhengig av produksjon av beiteplanter, næringsverdi og utnyttingsgrad. Troms fylke er i en særstilling, ikke bare på grunn av jevn god kvalitet, men også kvalitet av ypperste klasse. Den høye kvaliteten har først og fremst med berggrunnen i området å gjøre. Berggrunnen gir et svært næringsrikt jordsmonn for planteriket. Vegetasjonstypene deles inn i svært godt, godt og mindre godt beite. Så mye som 62 % av beitearealet er definert som svært godt (21 %) og godt (41 %) i Lyngen, omtrent samme fordeling som i Troms fylke. Dette betyr at en stor andel av beiteområdet holder høy kvalitet. På landsbasis utgjør svært godt beite 10 %, dvs ca halvparten av det man finner i Troms<sup>7, 8, 9</sup>.

Lam som vokser opp på beiteområder som strekker seg fra havet til langt opp i fjellet har alltid tilgang på helt ferske og unge beiteplanter med høyt proteininnhold. Forskning har vist at beiteplantene i arktiske områder også har et høyt og gunstig innhold av omega 3. De gode utmarksbeitene kan tilskrives at området i tillegg til å ha et næringsrikt jordsmonn og ulike beitetyper fra havet og opp i fjellet, også har en godt kultivert vegetasjon. Aktive bønder utnytter hele 70 % av beitekapasiteten i Lyngen mot 20 % i resten av Troms fylke. En god kultivering av beitet fører til at områdene blir dominert av gressrike arter som er de beste beiteplantene for sau.

Den proteinrike nygroen og varierte beiteforhold gjør at Lyngen har et av landets aller beste beiteområder for sau<sup>10</sup>.

### *Kunnskap*

Optimale beiteforhold er en vesentlig faktor for kvaliteten på lammekjøttet, men engasjerte og dyktige sauebønder har også bidratt til en høy sluttkvalitet på Lyngenslam. Lang tradisjon for sauehold har gitt bøndene i Lyngen verdifull kunnskap om sauedrift. På 1960 tallet ble det etablert organisert saueavl i Lyngen som over tid har gitt en robust sau med god dyrehelse. Optimale beiteforhold er en vesentlig faktor for kvaliteten på lammekjøttet, men engasjerte og dyktige sauebønder har også bidratt til økt antall lam, økning i lammevekt og høy sluttkvalitet på *Lyngenslam*<sup>11</sup>.

Bøndene foretar plukksanking, dvs. at lammene blir slaktet jevnt utover høsten etterhvert som de anses slaktemodne. Mange lam kan dermed slaktes direkte etter nedsanking fra utmarksbeite. Plukksanking sikrer lam av jevn og høy kvalitet.

### *Sammenhengen mellom produktets særegne kvalitet/egenskaper og dyrkingsforhold*

Høye fjell, midnattsol og næringsrike bergarter gir grunnlag for svært gode beiter i Lyngen. Den jevne tilgangen på friske planter i beitesesongen gir et høyt proteininnhold i kjøttet. Det høye proteininnholdet og tilgangen på

<sup>7</sup> Haugen, F.A, Skog og landskap (2015): Utmarksbeitet i Lyngen, *Sau og geit 2/2015*

<sup>8</sup> Bjørklund, P.K. og Rekdal, Y. Skog og Landskap (2013): Troms – eit frodig utmarksfylke, *Sau og geit 1/2013*,

<sup>9</sup> Dalen, L.S., Skog og landskap (2011); Setter Lyngen på kartet, *Sau og geit, 4/2011*

<sup>10</sup> Dalen, L.S., Skog og landskap (2011); Setter Lyngen på kartet, *Sau og geit, 4/2011*

<sup>11</sup> Johansen A., Norges Forskningsråd (2010); Arktisk lam, naturligvis.

beite døgnet rundt gjør at lammene vokser raskere enn lam lenger sør i landet. Lam som beiter i arktiske områder har også et høyt innhold av de sunne fettsyrene omega 3.

De spesielt gode beiteforholdene i Lyngen med variert og næringsrik beitemeny sikrer lam med høy kvalitet. Kunnskapsrike bønder bidrar ytterligere til dette bl.a. med målrettet avlsarbeid og plukksanking.

#### *Omdømme*

I tillegg til den objektive sammenhengen mellom særegen kvalitet, egenskaper og geografisk opprinnelse har *Lyngenslam* et positivt omdømme og omtales bl.a. som unike lam av høy kvalitet <sup>12, 13, 14, 15, 16, 17, 18</sup>.

#### *Konklusjon*

Matmerk mener at søker har sannsynliggjort at det er en sammenheng mellom beiteområdene i Lyngen, høy kunnskap og *Lyngenslams* særegne kvalitet og egenskaper.

Matmerk anser vilkåret i § 7 nr. 3 for å være oppfylt.

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

Det siste vilkåret for å kunne oppnå en beskyttet geografisk betegnelse er at enten produksjonen av råvarene, bearbeidningen eller foredlingen av næringsmidlet skal skje i det definerte geografiske området. Her er det i utgangspunktet tilstrekkelig at ett av trinnene i produksjonsprosessen skjer i det definerte geografiske området.

*Lyngenslam* skal være produsert på Lyngenhavøya. Lyngenhavøya er avgrenset i øst av Lyngenfjorden/Storfjorden, i vest av Ulsfjorden/Sørfjorden, i sør av E8 mellom Oteren og Laksvatn og i sørvest av fylkesvei 293 mellom Laksvatn og Sjøvassbotn/Sørfjorden.

#### *Konklusjon*

Matmerk anser vilkåret i § 7 nr. 4 til å være oppfylt.

#### **Hovedkonklusjon**

Kriteriene i forskriften om beskyttede betegnelser § 7 for å beskytte *Lyngenslam* som en geografisk betegnelse anses oppfylt.

#### **Konsekvenser av en eventuell beskyttelse**

En beskyttet produktbetegnelse har et rettslig vern mot misbruk, jf. § 20 i forskrift om beskyttede betegnelser. Dette innebærer at andre produsenter enn de rettmessige brukerne ikke kan bruke den samme produktbetegnelsen, etterligne produktbetegnelsen eller bruke en produktbetegnelse som på andre måter kan villegge med hensyn til den beskyttede produktbetegnelsen.

<sup>12</sup> Dalsbø, M.K. Framtid i Nord (2007): Seier med Lyngenslam

<sup>13</sup> Fjellheim, S., Nordlys (2008): Markedets grøde

<sup>14</sup> Leder Nordlys (2010): Greit oppgjør

<sup>15</sup> Fylkesmannen i Troms (2014): Fylkesmannens januar tale 2014

<sup>16</sup> NRK: Skjerm bilde programomtale Førkveld 5. mars 2012 med bl.a. Jørn Hoel

<sup>17</sup> TV3 (2012): Skjerm bilde fra programomtale Vis meg ditt kjøleskap: Lyngenslam med gulløypotet og persillerotkrem

<sup>18</sup> Gustad, R., Nordlys (2012): Lyngenslam blir TV-kjendis

Produsenter som kan dokumentere at de produserer i samsvar med vedtatt produktforskrift og forskrift om beskyttede betegnelser, kan søke Mattilsynet om godkjenning og bruk av produktbetegnelsen *Lyngenslam* jf. § 22 i forskrift om beskyttede betegnelser.

### Utkast til produktforskrift

Utkast til produktforskrift inneholder opplysninger i samsvar med § 9 i forskrift om beskyttede betegnelser.

Kommentarer til enkelte punkter i produktforskriften:

#### *Til § 3 nr 1. Produktbeskrivelse*

Det stilles ikke krav til sauserase, fordi det over tid er tradisjon for bruk av ulike sauseraser i Lyngen og flere raser kan tilfredstille kvalitetskravene gitt i produktforskriften.

Kravene til slaktevekt og klassifiseringsklasse er gitt for å sikre god kvalitet på Lyngenslam.

#### *Til § 3 nr 3 Produksjonsmetode*

Kravene som er knyttet til beite, inneføring og slakteuke er stilt for å sikre sammenheng mellom beite (utmarksbeite) og Lyngenslams særegne kvalitet og egenskaper.

Høringsbrev m/høringsliste og utkast til produktforskrift er også lagt ut på internettsiden [www.beskyttedebetegnelser.no](http://www.beskyttedebetegnelser.no).

### Høringsfrist

Frist for innsending av innsigelser mot at *Lyngenslam* godkjennes som en geografisk betegnelse er **12.02.2019**.

Med vennlig hilsen  
for Matmerk



Nina Wærnes Heggdahl  
Fagsjef beskyttede betegnelser/advokat



Gunnhild Aasgård Kristianslund  
seniorrådgiver

Vedlegg: Høringsliste  
Utkast til forskrift om beskyttelse av *Lyngenslam* som geografisk betegnelse

Kopi: Mattilsynet, hovedkontoret  
Landbruks- og matdepartementet  
Nærings- og fiskeridepartementet

**HØRINGSLISTE**

Animalia  
Forbrukerombudet  
Forbrukerådet  
Fylkesmannen i Troms, landbruksavdelingen  
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  
NMBU, Institutt for husdyr- og akvakulturvitenskap  
Patentstyret

## Utkast til forskrift om beskyttelse av *Lyngenslam* som geografisk betegnelse

Fastsatt av Mattilsynet xx.xx.xxxx 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, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

### § 1 Beskyttet produktbetegnelse

*Lyngenslam*

### § 2 Rettmessig bruker

Lyngenslam SA

### § 3 Vilkår for bruk av produktbetegnelsen

#### 1. Produktbeskrivelse

*Lyngenslam* er kjøtt av lam som er født, oppvokst og har beitet på utmarksbeite på Lyngenshalvøya. Lam defineres her som dyr født i mars eller senere samme år som det slaktes.

Betegnelsen *Lyngenslam* omfatter ferske og fryste skrotter, naturlige stykningsdeler og kjøttsorteringer. *Lyngenslam* skal ha en slaktevekt på minimum 16 kg. Skrottene skal være klassifisert med kjøttfylde fra og med klasse R- til og med E+, og fettmengde fra og med gruppe 1+ til og med 3.

#### 2. Geografisk område

*Lyngenslam* skal være produsert på Lyngenshalvøya. Lyngenshalvøya er avgrenset i øst av Lyngensfjorden/Storfjorden, i vest av Ulsfjorden/Sørfjorden, i sør av E8 mellom Oteren og Laksvatn og i sørvest av fylkesvei 293 mellom Laksvatn og Sjøvassbotn/Sørfjorden. Se vedlagte kart.

#### 3. Produksjonsmetode

Lammene skal gå på utmarksbeite i minimum 10 uker.

Lam som er slaktemodne ved sanking sendes direkte til slakting. Lam som ikke er slaktemodne settes på innmarksbeite eller innefôring til riktig slaktevekt er oppnådd. Bare lam slaktet t.o.m. uke 45 kan benytte betegnelsen *Lyngenslam*.

Alle forhold rundt beiting og fôring skal dokumenteres.

#### 4. Merking av produktet:

*Lyngenslam* 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 og sterke tradisjoner i Lyngen. I følge Lyngen regionhistorie hadde hver gård og husmannsplass fra tidlig på 1800-tallet og fram til rundt 1960-tallet rundt 10-12 sauer. Kjøttet og innmaten var viktig som mat og byttevare, og ulla var nødvendig både å lage klær og også som byttevare.

På 1960-tallet kom den organiserte saueavlen i gang i Lyngen, noe som resulterte i økt lammetall og slaktevekt. Kunnskapen om og interessen for sauehold og -avl har blitt videreført til dagens sauebønder.

Lyngenhavøya har svært gode utmarksbeiter, og så mye som 62 % av beitearealet er definert som svært godt og godt. De gode utmarksbeitene kan tilskrives at området har et næringsrikt jordsmonn og en godt kultivert vegetasjon. Gjennom intensivt beite blir beiteområdene dominert av grasrike arter som er de beste beiteplantene for sau. De høye fjellene gir sauene friskt beite hele sommerhalvåret. Dyrene finner ferske planter nede ved fjæra i juni og trekker oppover mot fjellet etter som snøen tiner. Lyngens fortrinn er det store potensialet av ulike beitetyper mellom fjord og fjell. Jevn tilgang på unge og friske planter i beitesesongen med høyt proteininnhold bidrar til at lammene vokser raskt.

Kart over Lyngenhavøya:

