

Samantekt um meginefni afurðarlýsingar, sbr. d-liður 1. mgr. 3. gr. reglugerðar nr. 596/2010

Sótt er um vernd afurðarheitis sem vísar til uppruna, sbr. 4. gr. laga um afurðarheiti nr. 130/2014. Afurðarheitið sem sótt er um vernd fyrir er íslenskt lambakjöt (e. Icelandic Lamb). Íslenskt lambakjöt er afurð af hreinræktuðum lömbum af íslensku sauðfjárkyni enda séu þau fædd og alin á Íslandi og slátrað um fjögurra til fimm mánaða gömlum. Íslenska sauðfjárkynið er beinn afkomandi sauðfjár sem flutt var hingað til lands með landnámsmönnum fyrir um 1100 árum. Með aldalangri einangrun mótaðist sérstaða kynsins, bæði vegna náttúruúrvals og vegna krafa sem gerðar hafa verið til fjárins hér á landi á hverjum tíma. Sauðfjarrækt á Íslandi á sér langa og ríka menningarhefð en hér á landi eru 2.498 sauðfjársjúklingar og þar af eru 108 með fleiri en 600 kindur.

Íslenska lambið eyðir ævi sinni utandyra og nærast ýmist á ræktuðu graslendi eða á úthaga. Algengt er að tveimur til fjórum vikum eftir burð sé stærstur hluti sauðfjárins rekinn í úthaga en í öðrum tilfellum nærast lömbin á ræktuðu graslendi. Þeir þættir sem hafa mest áhrif á vöxt og þrif lambanna eru næringargildi gróðurs, átgeta og fóðurnýting. Sauðfé bitur helst á frjósamari svæðum, graslendi og í mýrum. Ef sauðfé kemst í fjöru leitar það þangað til beitars, sérstaklega ef lélega beit er að hafa á landi. Bændur sækja lömbin á fjöll á haustin og eru þau rekin í réttir þar sem fé er dregið í sundur og komið til eigenda sinna. Sláturtíð hefst að jafnaði um mánaðamótin ágúst/september og lýkur um mánaðamótin október/nóvember. Haustlömbum er slátrað í hefðbundinni sláturtíð, eða frá 15. september til 1. nóvember og koma þau beint af úthaga eða ræktuðu landi.

Aðstæður til matvælaframleiðslu eru að mörgu leyti sérstakar en kalt loftslag veldur því að hér er ekki þörf á að nota jafn mikið magn af varnarefnum í framleiðslu og víða annars staðar. Lítil mengun, gnægð grunnvatns og hreint loft skipta einnig miklu máli sem og lítil mengun beitarlanda, góð meðferð og aðbúnaður. Þar fyrir utan er framleiðslan undir ströngu regluverki, allt frá frumframleiðslu til vinnslu, þökkunar og sölu afurðarinnar.

Bragðgæði íslensks lambakjöts má fyrst og fremst rekja til sauðfjárkynsins og þeirrar staðreyndar að lömbin alast upp í villtri náttúru Íslands. Kjötið ber þess merki að lambið hafi nærst á krydduðum jurtum og villigrösum en smávægilegan mun má greina á bragði kjöts af lambi sem gengið hefur á hálendi, láglandi eða við strendur. Í Norður-Evrópu er lömbum beitt á graslendi sem veldur því að kjötið verður bragðmeira en af lömbum frá Miðjarðarhafi sem eru alin á mjólk.

Alþjóðlegar samanburðartilraunir á lambakjöti sem sýna mælingar á gæðapáttum lambakjöts hafa verið íslenskum sauðfjársjúklingum hagstæðar. Sérstaða íslenska lambakjötsins felst samkvæmt rannsóknum í fyrst og fremst í mikilli meyrni og villibráðarbragði. Talið er að meyrni og fíngerð áferð afurðarinnar sé vegna hás hlutfalls rauðra vöðvaþráða sem rekja meggi m.a. til fjárkynsins og beitarkenja þess. Í niðurstöðum Evrópuverkefnis um lambakjöts voru þrjár íslenskar framleiðsluaðferðir lambakjöts bornar saman við framleiðsluaðferðir í fimm öðrum Evrópulöndum. Þar kom m.a. fram að helstu sérkenni íslenska lambakjötsins væru:

- Hátt hlutfall vöðva.
- Mjög lágt hlutfall af streitukjöti.
- Lítið magn bandvefs, lítil seigja og mikil meyrni hryggvöðva.
- Hærra hlutfall og meira af omega 3 fitusýrum í hryggvöðva en í hryggvöðvum annarra lamba.
- Mikið magn af járn.
- Sterkt villibráðarbragð.

Þar að auki býr búfjarræktin við stranga lyfjalöggjöf og í henni felst m.a. að óheimilt er að nota vaxtarhvetjandi hormóna eða lyf og sömuleiðis er óheimilt að blanda sýklalyfjum í fóður. Stofninn er að auki laus við ýmsa búfjársjúkdóma og þarf því ekki að nota lyf gegn þeim. Þá var erfðabreytt fóður bannað í sauðfjarrækt í september 2016.

Samkvæmt því sem fram hefur komið er íslenska lambakjötið einstakt af ýmsum ástæðum. Hreinleiki og sérstaða íslenskrar náttúru auk aldalangrar reynslu í sauðfjárrækt og vinnslu afurðarinnar skilar sér í bragðgæðum og meyrni sem eru einstök í samanburði við aðrar tegundir lambakjöts.