

Varespecifikation

A. Navn på fødevare/landbrugsprodukt:

Der søges om Beskyttet Geografisk Betegnelse (BGB) til produktet **Vadehavslam**.

B. Beskrivelse af landbrugsproduktet.

Slagtekroppe og udskårne stykker af lam, som er opvokset i det angivne geografiske område.

Fårene er af racen Texel eller krydsninger af Texel med andre racer som f.eks. Suffolk racen og Gotland Pelsfår, der traditionelt har været anvendt i marsken. (taget fra enhedsdokumentet).

Det har været hensigten gennem fortsat avlsarbejde at frembringe et får, som ikke blot er tilpasset til den natur, det lever i, men som også frembringer store og kødfulde lam. Sammen med det græs, lammene spiser på de salte enge, adskiller dette lammene fra lam produceret i andre områder af landet.

Kvalitetskrav lam:

Slagtevægt	19-25 kg
Form:	min 6
Farve:	3-4
Fedme:	1-2-3

Slagtetidspunkt (lammets alder ved slagtning) afhænger af vægten. Desuden skal virksomheden der er ansvarlig for slagtningen lave en visuel identifikation af fedtindholdet i slagtehuset¹.

Produktion af lam i Vadehavsregionen/marsken er en gammel tradition i regionen. Helt tilbage fra jernalderen findes beretninger om får og lam i området, hvor befolkningen allerede var vidende om de fordele, som var forbundet med at lade dyrene græsse i marsken.

De sejlivede græsarter, som trives i marsken, er rige på næring og samtidig modstandsdygtige over for forskellige vejrtyper. Faktisk er det den barske, salte påvirkning fra Vadehavet, som gør området helt unikt til græsningsformål. Når arealerne oversvømmes ved højvande, aflejres salt og næringsholdige mineraler i jorden. Når dyrene græsser i marsken, optager de alle de gode egenskaber, som strandengsgræsset besidder. Især på forlandet findes følgende urter og græsser:

- Længst inde mod diget gror fint græs, små selvsåede hvidkløver, kællingtand, skjaller, ranunkel og engelskgræs.
- I det lavereliggende område gror hindbæger, strandtrehage og lidt groft græs.
- I det yderste/laveste del af forlandet gror annelgræs og salturt.

Marskens flade og vidtstrakte arealer er ikke specielt velegnede til traditionelt landbrug, men de er nærmest ideelle til græsning.

¹ Tidligere blev en notifikation for Lam brugt, som lignende den der bliver brugt af Danish Crown for kreaturer, som kan findes her:

<http://www.danishcrown.dk/files/cache/201106141248595de2899149bf4b32b1f8b6b39734c422/kreaturnotering.pdf>

Notifikationen for Lam bliver ikke længere brugt, hvilket er grunden til at den virksomhed som er ansvarlig for slagtningen skal foretage en visuel identifikation af fedtindholdet i slagtehuset.

Ved "Statens Forsøgsvirksomhed i plantekultur" er der gennem årene lavet mange analyser af jordbundsforhold. Lorens Hansen, som var ansat ved Statens Marskforsøg i Højer, publicerede i 1976 i "Tidsskrift for Planteavl" en artikel "Jordtyper ved Statens Forsøgsstationer", hvori han sammenligner jordtyper rundt i Danmark. Herudfra kan ses, at der er stor forskel på jordtyperne i marsken og i det øvrige Danmark. Kun jordprøver fra den hævede havbund i Lammefjorden ligner på nogle områder marskjorden. Blandt andet finder han, at kun den lerrige marskjord kan bære betegnelsen "svær lerjord". Netop denne svære lerjord er meget vanskelig at dyrke og ligger derfor typisk som græsenge, hvor kvæget græsser om sommeren, og hvor der høstes hø til vinterfoder.

I artiklen "Jordbundsundersøgelser i marsken" fra "Tidsskrift for planteavl" 1968 behandler Lorens Hansen jordprøver udelukkende fra marsken. Heri står "Marskjordene er fra naturens side meget kaliumrige, hvilket hænger sammen med det store lerindhold og med dannelsesmåden." På næste side står der "I almindelig agerjorder bestemmes natriumtallet sjældent, da natriumindholdet der er meget lavt og uden betydning for jordstrukturen. I marskjorderne træffes ofte et meget højt natriumindhold, der stammer fra havsaltet og er afsat ved marskdannelsen."

Lorens Hansen har gennemført analyse af Kation sbelægning i udvalgte profiler fra marsken på områderne Na⁺, K⁺, Mg⁺⁺ og Ca⁺⁺. Han sammenligner tallene fra marsken med normale danske agerjorde og konkluderer: "Marskjordene afviger således meget stærkt herfra, hvilket skyldes dannelsesforhold og afvandingsforhold."

Ud fra ovenstående kan konkluderes, at især tallene for natrium og kalium er meget høje i marskjordene. Den store forekomst af salte i jorden og i græsset påvirker kødets struktur hos dyr, som græsser i området og giver den salte smag, som findes i netop dette kød.

At de specielle opvækstvilkår på marskens salte enge påvirker kødets smag har længe været en almindelig mening. Både i Tyskland, Holland og Frankrig kendes betegnelsen "salte lam" om lamene fra marskegnene.

C. Geografisk område.

Det geografiske område er Vadehavsregionen i det sydvestlige Danmark. Til Vadehavsregionen hører de tre øer, Rømø, Mandø og Fanø. Desuden fastlandet hvor den danske vadehavsregion afgrænses i syd af grænsen til Tyskland. I nord er grænsen identisk med Nationalpark Vadehavets nordlige grænse. Mod øst afgrænses området af hovedvej A11.

D. Bevis for oprindelse.

Dokumentation for den oprindelige fåreavl i området mellem Ho Bugt og grænsen findes blandt andet i de tekster, som er citeret nedenfor.

På siden "Danske dyr.dk" står der om fårene i marsken. "For befolkningen i marsken var det fåreavl og fiskeri, der var de vigtigste indtægtskilder. I gamle dage var det ulden, der havde størst betydning for fåreavlerne. Uld var en dyr og efterspurgt vare, der blev lavet til al slags tøj.

Det hvidhovedede marskfår er en dansk variant af den fåretype, der siden middelalderen har været det vigtigste husdyr i Nordsøens marskområder. Det danske marskfår stammer formentlig fra frisiske og tyske marskfår.

Ligesom de andre marskfår har det hvidhovede marskfår en tyk pels, der dækker hele kroppen. Også ansigt, bug og ben er dækket af et tykt udlag. Fårene, der hele året går ude i Nordsøens barske kystegne, har brug for beskyttelse mod kulde og fugt.

Befolkningen i marsken har altid avlet for at opnå dyr, der kunne klare de barske vejrforhold. Omkring 1840 begyndte man at importere racer fra udlandet for at forbedre de hjemlige marskfår. Man indførte blandt andet væddere af racen cotswold fra England, men også andre racer blev krydset ind.

De lam, som sælges gennem selskabet Vadehav, Marsk og Mad, er enten rene texel lam eller krydsninger mellem texel og andre fåreracer.

I "Fanøs historie" står der om fåreavlen " Næppe mange steder i Danmark er fåreholdet drevet så omfattende som på Fanø. Der var ikke en eneste familie, der ikke holdt får. Selv dem, der ikke havde jord, kunne holde får, idet enhver havde ret til at drive så mange får ud i klitterne og heden, som man lystede. Her gik fårene så løse det meste af året."

H.F. Feilberg beskriver i sin bog "Dansk Bondeliv" livet i landsbyerne i marsken med store dyrehold især inden for kvæg og får med beskrivelser af kvæghyrdernes og fårehyrdernes liv og arbejde. Han beskriver også høslettet og arbejdet med at bringe det friske marskhøj hjem. Endnu i dag har høet fra digerne og forlandet en helt speciel duft og kvalitet, som gør det meget eftertragtet som foder.

Om pasningen af dyrene i marsken skriver H.F. Feilberg: "Til alle de forskellige kreaturer i de større byer hørte mange hyrder. Byhyrden førte køerne, men så var der også tit hestehyrde til at passe øgene i hestehaven efter endt arbejdstid. Om middagen og mens folk sov til middag græssede de gerne løse langs bygaden på grønningen, thi ledde og bomme var da lukkede. Så var der kalvehyrde, lammehyrde, gåsheyrde og endelig fåre- og svinehyrde. Jeg har selv i Valsbøl om vinteren (1860) dagligt hørt fårehyrdens ensformige råb igennem byen om morgenen: "Får ud" og om aftenen: "Får ind", når han gik med flokken. Man jog om morgenen fårene ud, men om aftenen kendte hver mands får vejen til egen fold. Blev der ikke straks lukket op, krøb de sammen udenfor og ventede".

Ved Ho Bugt begyndte der i slutningen af 1800 tallet at dannes engområder/græsningsarealer. Her blev der med tiden god græsning for får. Under opsyn af en hyrde nåede antallet af får på Skallingen op på ca. 1500 får og lam omkring 2. verdenskrig. I tidsskriftet "Fra Ribe amt" udgivet af historisk samfund for Ribe amt beskriver en artikel i årgang 1950 "Klitfårene i Ho-Oksby sogne i ældre tider" af P.M. Gundersen, hvordan marskengene ved Ho bugt blev græsningssted for området's får. " I mange år skiftedes interessentskabets medlemmer til at have opsyn med fårene et vist antal dage i forhold til deres Hartkorn, men det blev man til sidst ked af og lejede en mand til mand til at have opsyn med dyrene. Det var i mange år fhv. gårdejer Niels Sørensen af Ho. Mens han var hyrde steg fåreantallet på Skallingen meget betydeligt, så man først i 1940'erne i sommertiden var oppe på ca. 1500 får og lam".

Hver ejendom er forsynet med et CHR nummer (Det Centrale Husdyrsregister), som dokumenterer, at dyret stammer fra den angivne producent, og endelig er hvert dyr forsynet med et nummer, hvoraf det fremgår, hvem der har avlet og ejet dyrene, lammene får et nummer for hele flokken.

Disse numre kontrolleres af selskabet Vadehav, Marsk og Mad forud for afsendelse til slagtning og desuden ved stikprøvekontroller af Eurofins Steins Laboratorium A/S.

E. Fremstilling.

Vadehavslam fremstilles efter faste og vedvarende traditioner i marsken, hvor produktionen af dyr forudsætter græsning i de salte enge og en vinterfodring baseret på høg og andet foder primært dyrket i marsken. I vinterperioden skal mindst 50 % af foderet stamme fra marsken.

Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

- Lammene skal være født i det geografisk bestemte område.
- De skal vokse op i området, og dyrene skal græsse på marskengene og forlandet i mindst 4½ måned om året.

F. Tilknytning til et område.

Vadehavsregionen eller marsken er et veldefineret område, som strækker sig mellem Ho bugt i nord og for Danmarks vedkommende til grænsen i syd. Marsken udgør de yderste områder langs Vadehavet samt områderne langs de åer, som udmunder i Vadehavet. Marsken afgrænses ind i landet af gesten, som er det oprindelige landskab i området. Øerne i Vadehavet, Rømø, Mandø og Fanø udgør den vestlige afgrænsning af Vadehavsregionen.

Forekomsten af gestranden varierer langs Vadehavet, men for at få en fælles og klar afgrænsning har selskabet valgt at lade den østlige afgrænsning af området følge hovedvej A11.

Lammene er avlet til at kunne leve i den barske natur i marskengene og på forlandet. Avlsarbejdet har ligeledes frembragt store og kødfulde lam med en fedtfattig kødstruktur. Hertil kommer, at lammene græsser på de salte enge, hvor den store mængde kalium og natrium i græsarterne påvirker smagen i lammekødet. Disse faktorer giver vadehavslammene deres særlige kvalitet og smag.

Den barske natur og de særlige jordbundsforhold stiller store krav til de landmænd, som producerer lam i vadehavsregionen. Landmændene i området udnytter deres viden og erfaring til at producere stærke og levedygtige lam på de vilkår, som naturen langs Vadehavet skaber. Lammene er store og kødfulde dyr, hvor kødet har en særlig salt smag, der skyldes områdets specielle opvækstbetingelser.

Vadehavslam har igennem mange år været et kendt produkt over hele Danmark. Betegnelsen bruges både i forbindelse med detailsalg af fersk kød og anvendes på restauranters menukort.

I turistorganisationers markedsføring af Vadehavsregionen og Nationalpark Vadehavet beskrives produktionen af vadehavslam som et vigtigt karakteristika for området

G. Kontrolorgan.

Som kontrolorgan er valgt Eurofins Steins Laboratorium A/S, Ladegårdsvej 85, DK-6600 Vejen. Denne virksomhed er akkrediteret kontrolorgan EN 45011.

Deres opgaver bliver kontrol af producenternes overholdelse af kravene til produktionen i henhold til varespecifikationen samt slagteriets overholdelse af aftaler om modning. Desuden de kontrolopgaver der måtte fremkomme under sagsforløbet.