

AUGLÝSING

frá Matvælastofnun um vernd afurðarheitisins „Íslenskt lambakjöt“ með vísan til uppruna.

Matvælastofnun hefur fallist á umsókn Markaðsráðs kindakjöts um að afurðarheitið „Íslenskt lambakjöt / Icelandic Lamb“ verði skráð verndað afurðarheiti með vísan til uppruna samkvæmt lögum nr. 130/2014 um vernd afurðarheita sem vísa til uppruna, landsvæðis eða hefðbundinnar sérstöðu.

Hægt er að kæra ofangreinda ákvörðun til atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytis, Skúlagötu 4, Reykjavík. Kærufrestur er þrjú mánuðir frá birtingu þessarar auglýsingar í Stjórnartíðindum.

Auglýsing þessi um ákvörðun um skráningu afurðarheitis er birt í samræmi við 2. mgr. 16. gr. laga nr. 130/2014. Einnig er afurðarlýsing birt sem fylgiskjal með auglýsingu þessari, sbr. 14. gr. sömu laga.

Selfossi, 29. janúar 2018.

F.h. Matvælastofnunar,

Einar Örn Thorlacius lögfræðingur.

Fylgiskjal.

AFURÐARLÝSING

sbr. 14. gr. laga nr. 130/2014 um vernd afurðarheita sem vísa til uppruna, landsvæðis eða hefðbundinnar sérstöðu.

a) Afurðarheiti.

Sótt er um vernd afurðarheitis sem vísar til uppruna, sbr. 4. gr. laga nr. 130/2014. Afurðarheitið sem sótt er um vernd fyrir er *íslenskt lambakjöt* (e. *Icelandic Lamb*).

b) Lýsing á afurð og skynrænum einkennum hennar.

Almennt.

Íslenskt lambakjöt er afurð af hreinræktuðum lömbum af íslensku sauðfjárkyni sem eru 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, annars vegar vegna náttúruúrvals og hins vegar krafna sem gerðar hafa verið til fjárins hér á landi á hverjum tíma. Þó er íslenska kynið enn talið frumstætt í samanburði við mörg önnur kyn og talið er að það gæti haft eiginleika sem hafa verið ræktaðir úr öðrum stofnum.

Íslenska féð er talið sýna lítil sem engin merki blöndunar við önnur fjárkyn eins og það er í dag. Er ástæða þess talin sú að erfðavísar erlendra kynja sem fluttir hafa verið hingað til lands hafi horfið að mestu leyti með niðurskurði vegna sjúkdóma. Þá þykir stofninn bera lítil merki skyldleikaræktar. Stofninn er talinn fremur frjósamur í samanburði við aðra stofna og ærnar sinna lömbum sínum vel.

Íslenska sauðféð hefur afgerandi og einkennandi útlit. Um 80-85% stofnsins er hvítur þó litafjölbreytni sé almennt mikil í stofninum. Ullin hefur jafnframt sérkenni sem hafa þróast frá landnámi. Helsta sérkenni íslensku ullarinnar er að hún er tveggja laga og hefur tvær gerðir hára, annars vegar *tog*, löng gróf hár sem eru vatnsfráhrindandi og hins vegar *pel*, sem er einangrandi og fingert innra lag. Á Íslandi er ullin aukaafurð en í Norður-Evrópu er almennt lögð áhersla á kjötframleiðslu í sauðfjárrækt ólíkt því sem gildir við Miðjarðarhafsið sem dæmi, þar sem kjöt og ull eru aukaafurðir en áhersla lögð á mjólk.

Uppruni og umhverfi.

Sérstaða búfjárræktar á Íslandi.

Sauðfjárrækt á sér langa og ríka menningarhefð á Íslandi en margir hafa talið að án sauðkindarinnar hefði Ísland verið óbyggilegt fyrir á öldum. Sauðkindin hélt lífi í þjóðinni með því að veita kynslóð eftir kynslóð næringu en hún veitti ekki síður skjól gegn kuldanum með ullinni. Í dag er lambakjöt, t.d. hangikjöt og lambalæri, helsti hátíðarmatur Íslendinga. Kjötsúpa sem áður var sunnudags- eða veislumatur en þykir nú fremur hversdagsmatur, er eitt besta dæmið um hefðbundna íslenska matargerð. Í könnun sem var gerð af kokkalandslíðinu og Gallup sem birt var í lok maí 2015 töldu flestir, eða nærri 74% landsmanna, lambakjöt og lambakjötsrétti vera þjóðarrétt Íslendinga.

Núverandi fjöldi sauðfjárbúa á Íslandi er 2.498 og þar af eru 108 með fleiri en 600 kindur. Flest sauðfjárbúin flokkast því sem lítil fjölskyldubú. Fækkað hefur í stofninum síðustu áratugi eða frá þeim tíma er fjöldinn náði sögulegu hámarki með 896.000 vetrarfóðraðar kindur árið 1977 en stofninn telur nú um 470.000.

Aðstæður til sauðfjárræktar á Íslandi eru að mörgu leyti sérstakar. Lítil mengun, gnægð grunnvatns og hreint loft skipta miklu máli sem og lítil mengun beitarlanda, góð meðferð og aðbúnaður. Kjarngóður úthagi og hey er talið minnka þörf fyrir kjarnfóður og fjölbreytni beitargróðurs þykir mikil. Þá er kalt loftslag talið valda því að hér er ekki þörf á að nota jafn mikið magn af varnarefnum í matvælaframleiðslu og víða annars staðar. Þessi atriði skipta miklu máli í framleiðslu íslensks lambakjöts af hæsta gæðaflokki. Hér í framhaldinu verður nánar fjallað um hvernig uppruni og framleiðsluáferð íslensks lambakjöts skilar sér í bragði og gæðum kjötsins.

Hefðbundin framleiðsla og beitarvenjur sauðfjár.

Bændur hafa fullorðið fé á vetrarfóðrum innandyra yfir veturinn. Sauðburður hefst um mánaðamótin apríl/maí og stendur fram í byrjun júní. Íslenska lambið eyðir ævi sinni undir berum himni og nærast ýmist á ræktuðu graslendi eða á úthaga frá vori fram á haust.

Beit á graslendi og úthaga er algengasta fóðurmeðferðin í sauðfjárrækt í Norður-Evrópu. Hér á landi er algengast að eftir burð nærast lömbin fyrst um sinn á ræktuðu graslendi eða þangað til úthagar teljast beitarhæfir. Algengt er að tveimur til fjórum vikum eftir burð sé stærstur hluti sauðfjárins rekinn í úthaga. Úthagi sem nýttur er til sumarbeitar á Íslandi er annaðhvort úthagi í heimalandi lögbýla eða úthagi á afrétti.

Afréttir hafa verið nýttir til búfjárbeitar frá upphafi byggðar í landinu en þeir liggja flestir inn á miðhálandi Íslands. Ástæðu þess að flestir afréttir liggja inn á miðhálandið má helst rekja til þess að vaxtarhraði lamba er almennt meiri á hálandi. Á Íslandi er almennt mjög mikill breytileiki í úthaga sem nýttur er til sumarbeitar en almennt er hálandisgróðurinn prótínríkastur og leiðir það ásamt öðrum þáttum til meiri vaxtarhraða. Vöxtur lamba á láglandi er því almennt minni en þeirra sem ganga á hálandi, einkum fyrri hluta og um miðbik sumars en er orðinn svipaður í ágústlok.

Þeir þættir sem taldir eru hafa mest áhrif í tengslum við vöxt og þrif sauðfjár eru næringargildi fódurs, átgeta og fóðurnýting. Sauðfé bitur aðallega á frjósamari svæðum, graslendi og í mýrum en hvílir sig á hrjóstrugri stöðum. Plöntuval sauðfjárins breytist með árstíðum og þroska plantna en þær plöntutegundir sem íslenska sauðféð sækir í eru helstar baunagras, hrútaber, ætihvönn, eyrarrós, burnirót. Dæmi um grös, hálfgrös og byrkninga sem eru eftirsóttar beitarplöntur hjá sauðfé eru t.d. fjallapuntur, hálingresi, skriðlingresi, fjallasveifgras, túnvingull og vallhæra. Dæmi um blómplöntur sem eru vinsælar beitarplöntur hjá sauðfé eru smjörgras, brjóstagras, blágresi, lambagras, geldingahnappur, krossmaðra, njóli, gullbrá o.fl. Íslensk tré og runnar sem sauðfé sækist eftir að bíta að sumarlagi eru t.d. reyniviður, gráviðir, loðviður og gulviðir. Ef sauðféð kemst í fjöru leitar það þangað til beitar allt árið, en aðallega þegar lélegri beit er að hafa á landi. Í fjöru velur féð milli tegunda sjávargróðurs og dæmi um sjávargróður sem sauðfé sækist eftir eru söl, marinkjarni, dvergþang, klappaþang, beltisþari og brúnþörungur.

Gróður á láglandi er yfirleitt fyrri til og uppskerumeiri á vorin en gróður á hálandi en láglandisgróður sölnar fyrir á haustin. Láglandi er einnig talið þola meira beitarálag án þess að gæði rými enda býr gróðurinn á þeim svæðum við hagstæðari veðurfarskilyrði. Sauðfé bitur votlend svæði fyrst og fremst á vorin og fram á mitt sumar. Seinni part sumars sneiðir það hjá votlandari svæðum sökum þess að næringargildi flestra tegunda er þar orðið minna en margra sem vaxa á þurrara landi.

Snemma í september er farið að draga úr vaxtarhraða lamba í úthaga. Hafi þau ekki náð heppilegri sláturstærð á þeim tíma er vaxtargetan betur nýtt með því að koma þeim á ræktað land, þ.e. tún eða græn fóður, í um tvær til sex vikur. Í þeim tilvikum hafa lömbin ávallt aðgang að annarri beit með. Með þessari tilhögun er leitast við að ná hærri fallþunga á haustin en einnig er þessi aðferð talin stuðla að betri flokkun dilka í sláturhúsi.

Bændur sækja lömbin á fjöll á haustin og getur ferlið tekið allt að viku. Allt frá landnámstíð hafa bændur haft með sér samtök um smalanir þar sem fé er smalað úr afréttum og heimalöndum og komið til réttar. Þar er fé dregið í sundur og hirt af eigendum sínum eða fulltrúum þeirra. Íslendingar hafa lengst af auðkennt sauðfé sitt með eyrnamörkum en umráðamaður búfjár ber ábyrgð á að allt búfé sem alið er á hans vegum, sé merkt innan tilskilins tíma frá fæðingu með viðurkenndu merki, sem fylgja skal dýrinu.

Stærstur hluti slátrunar fer fram á haustin þegar lömbin eru um fjögurra til fimm mánaða gömul. Sumarlömbin koma beint af úthaga eða ræktuðu graslendi en þeim er slátrað á tímabilinu 1. ágúst til 15. september. Haustlömbum er slátrað í hefðbundinni sláturtíð eða frá 15. september til 1. nóvember og koma þau beint af úthaga eða ræktuðu landi. Framboð af nýslátruðu er því almennt árstíðarbundið en frosið lambakjöt er að fá allt árið um kring.

Lýsing á afurð og skynrænum eiginleikum hennar.

Sérkenni íslensks lambakjöts.

Í niðurstöðum Evrópuverkefnis um lambakjöt, voru þrjár íslenskar framleiðsluaðferðir lambakjöts bornar saman við framleiðsluaðferðir í fimm öðrum Evrópulöndum. Bragðgæðin voru metin af þjálfuðum smökkurum og almennum neytendum. Fulltrúar Íslands, Englands og Frakklands töldu það íslenska bragðast best en af því þótti vera þónokkuð villibráðarbragð. Íslenska lambakjötið var af fulltrúum allra landa tilraunarinnar talið það meyrasta í samanburðinum. Var það einnig staðfest með mælingum á eðliseiginleikum kjötsins sem rannsakað var. Aldur við slátrun, magn og hitaleysi kollagens útskýrði hluta af þessum mun en að auki var talið að um stofnamun í gerð vöðvaþráða væri að ræða. Í niðurstöðunum kom einnig fram að helstu sérkenni íslenska lambakjötsins væru:

Hátt hlutfall vöðva á móti fitu og beinum.

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.

Sérstaða íslenska lambakjötsins felst samkvæmt ofansögðu fyrst og fremst í mikilli meyrni og villibráðarbragði. Hér í framhaldinu verða færð rök fyrir því hvernig þessi sérkenni má rekja til íslenska sauðfjárkynsins og uppruna þess. Í kjölfarið verður fjallað stuttlega um heilnæmi og lyfjagjöf í íslenskri sauðfjárrækt.

Bragðgæði og meyrni íslensks lambakjöts.

Áður hefur komið fram að lömbum er almennt beitt á graslendi í Norður-Evrópu en afleiðing af því er að kjötið verður bragðmeira en t.d. af lömbum frá Miðjarðarhafi sem eru alin á mjólk. Villibráðarbragð og hátt hlutfall af Omega-3 fitusýrum og járn í kjötinu veldur því að bragðið er einstakt í samanburði við aðrar tegundir lambakjöts. Bragðgæði íslensks lambakjöts má rekja til þess að lömbin reika um í skilgreindum afréttum frá fæðingu og alast upp í villtri náttúru Íslands, þar sem þau nærast á grasi og jurtum, sjá fyrri umfjöllun um beitarkenningar og plöntuval sauðfjár.

Bragðefnin koma úr beitargróðrinum og rannsóknir hér á landi hafa staðfest að samsetning beitargróðurs og annars fóðurs hefur meiri áhrif á bragð kjötsins en aðrir þættir. 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 og við strendur. Aldur lamba við slátrun er einnig atriði sem hefur hvað mest áhrif á bragðgæði kjötsins. Þá hafa rannsóknir jafnframt staðfest að sé sauðfé beitt á hvönn um þriggja vikna skeið breytist bragð kjötsins á þann veg að kryddbragð og kryddlykt séu hvoru tveggja einkennandi fyrir kjötið. Samkvæmt rannsóknum eru því augljós

tengsl milli bragðgæða kjötsins og uppruna. Að auki hefur verið sýnt fram á að ullarbragð er ekki til staðar þegar um er að ræða kjöt af hefðbundnum íslenskum haustlömbum.

Eins og áður segir felst sérstaða íslenska lambakjötsins einnig í mikilli meyrni. Þeir þættir sem taldir eru hafa mest áhrif á meyrni og seigju lambakjöts eru magn og gerð bandvefs, aldur við slátrun og kæling og geymsla eftir slátrun. Einnig er talið að meyrni og fingerð áferð íslensks lambakjöts sé vegna háa hlutfalls rauðra vöðvaþráða sem rekja megi m.a. til fjárkynsins sjálfs og beitarkenja þess. Almennt verður kjöt seigara með vaxandi aldri en það er ekki vandamál í kjöti af fimm til tíu mánaða gömlum lömbum.

Heilnæmi og lyfjagjöf.

Alþjóðlegar samanburðartilraunir á lambakjöti sem sýna mælingar á gæðapáttum lambakjöts hafa ekki aðeins sýnt fram á bragðgæði og meyrni íslenska lambakjötsins heldur einnig að það er framarlega þegar kemur að heilnæmi. Sýnt hefur verið fram á að íslenskt lambakjöt sé hollara en aðrar tegundir lambakjöts þegar kemur að fitusýrusamsetningu í frumuhimnum íslenskra lamba en í þeim er að finna mest magn og hæst hlutfall Omega-3 fitusýra. Talið er að það megi rekja til fitusýrusamsetningar fôðursins eða beitargróðursins sem hafi áhrif á hlutfall Omega-3 fitusýra bæði í forðafitu og vöðva lambanna. Einnig hefur komið fram að loftslagið sé hugsanlega einn þáttur sem orsakar þetta háa hlutfall fitusýranna. Við þetta má bæta að sýnt hefur verið fram á að íslensk lömb finna ekki fyrir mikilli streitu við slátrun sem veldur því að sýrustigið í kjötinu telst mjög lágt.

Í september 2016 var samþykkt að banna með öllu erfðabreytt fôður í sauðfjarrækt, en notkunin hefur verið hverfandi. Þar fyrir utan býr búfjarræktin við stranga lyfjalöggjöf en í henni felst m.a. að óheimilt er að nota vaxtarhvetjandi lyf eða hormóna og sömuleiðis er óheimilt að blanda sýklalyfjum í fôður. Stofninn er þar að auki laus við ýmsa búfjársjúkdóma og þarf því ekki að nota lyf gegn þeim.

Slátrun, vinnsla og þökkun afurðarinnar.

Sauðfé sem slátra á til að flytja á erlendan markað eða til dreifingar og neyslu innanlands skal slátrað í löggiltum sláturhúsum, sbr. 1. mgr. 5. gr. laga um slátrun og sláturafurðir nr. 96/1997, með síðari breytingum, sbr. einnig 3. gr. reglugerðar um slátrun og meðferð sláturafurða nr. 461/2003. Um slátrunina, vinnslu afurðanna, heilbrigðisskoðun, geymslu, flutninga o.fl. gilda lög um slátrun og sláturafurðir nr. 96/1997 og reglugerð um slátrun og meðferð sláturafurða nr. 461/2003, með síðari breytingum og reglugerð um vernd dýra við aflifun nr. 911/2012.

Sláturleyfishafar eru rekstraraðilar sem eiga eða hafa samning um notkun á löggiltu sláturhúsi og fengið hafa leyfi frá embætti yfirdýralæknis til að reka sláturhús, sbr. 2. gr. reglugerðar um slátrun og meðferð sláturafurða. Þeir sláturleyfishafar sem leyfi hafa til slátrunar á sauðfé og vinnslu skrokka til útflutnings og innanlandssölu eru sjö fyrirtæki sem reka sláturhús á samtals 11 stöðum. Hér í framhaldinu verður gerð grein fyrir helstu meginatriðum er varða slátrun og vinnslu afurðarinnar.

Hefðbundin sláturtíð hefst um mánaðamótin ágúst-september og lýkur um mánaðamótin október-nóvember. Stundum fer fram svokölluð sumarslátrun og fer hún fram í ágúst. Þar að auki kemur fyrir að slátrað sé fyrir páska.

Sauðfé gengur á afrétti fram að hausti og þá er því smalað til rétta. Bóndinn tekur til sláturfé til slátrunar og sendir í sláturhús degi fyrir slátrun. Sláturdýr fær hvíld yfir nótt í sláturrétt. Í sláturhúsi er sauðfé svipt meðvitund/deytt með raflosti áður en það er hengt upp og blóðgað. Fyrst eftir slátrun er kjötið mjúkt og vöðvar slappir en síðan stírnar það. Á meðan dauðastjarnfinn er í kjötinu og eftir að hann hverfur fara fram efnabreytingar í því, glýkógenið í vöðvunum breytist í mjólkursýrur sem aftur leysa úr læðingi efnakljúfa er verka á prótíni í vöðvunum. Við þetta meyrnar kjötið og bragðið batnar. Eftir að slátrunin sjálf fer fram er þess þó gætt að kælingin sé ekki of hröð, því þá er hið eðlilega dauðastírðunarferli rofið og kjötið verður seigt. Ef kælingin er of hröð er hætt við því að gæðum verði ábótavant en kælitíma má stytta verulega ef skrokkarnir eru raförvaðir eftir slátrun.

Fylgst er með sýrustiginu í kjötinu og hversu hratt hitastigið fellur. Miðað er við að hitastigið fari ekki undir u.þ.b. 10-12° áður en sýrustig fellur undir 6 í ph gildi. Skrokkurinn er fláður og tekið er innan úr honum, hann síðan snyrtur, skoðaður af dýralækni og því næst vigtaður og metinn.

Að því loknu er kjötið kælt við 0-4° (rakastig helst um 90%) og látið hanga (í heilum skrokkum eða hlutum) í u.þ.b. 20 klst. í það minnsta eða til næsta dags á meðan það kólnar og meyrnar. Ef þess

er kostur er æskilegt að lambakjöt hangi í 2-3 daga en bitar eins og t.d. læri er gott að láta hanga í 5-7 daga. Löng geymsla við bestu skilyrði er kostnaðarsöm og því miðað við um 20 klst. í flestum tilfellum.

Þegar kemur að vinnslu, pökkun, geymslu o.fl. er farið eftir ákvæðum í reglugerð um slátrun og meðferð sláturafurða nr. 461/2003, með síðari breytingum. Þegar kjötið fer í vinnslu á afurðarstöðvunum, þ.e. í úrbeiningu eða hlutun, þarf kjarnahitastig að vera komið niður fyrir 7°C. Kjötinu er þá ýmist pakkað í loftþéttar umbúðir, gaspakkningar eða bulk-pakkningar (öskjur). Venjulegt geymsluþol á pakkaðri ferskvöru er allt að sex vikur. Þá er geymsluþol í gaspakkningum allt að 11 vikur. Ef lambakjöt er fryst er miðað við tveggja ára geymsluþol.

Hér á landi er kjöt metið af kjötmatsmönnum samkvæmt ákvæðum í reglugerð og haga sláturleyfishafar verðlagningu til bænda eftir matinu. Nú er í gildi reglugerð um kjötmat nr. 882/2010, með síðari breytingum. Matvælastofnun hefur faglegt eftirlit með framkvæmd þess og við hvert sláturhús starfa kjötmatsmenn sem þurfa samþykki MAST og starfa í faglegu umboði hennar.

Samkvæmt ofangreindu fer slátrun, vinnsla og pökkun fram í afurðarstöðvum innan hins skilgreinda landsvæðis (sjá c-lið afurðarlýsingarinnar), samkvæmt viðeigandi lögum og reglum í þeim tilgangi að tryggja uppruna, heilnæmi, eftirlit og gæði.

Markaðssetning.

Íslenskt lambakjöt er markaðssett af hálfu hvers söluaðila/sláturleyfishafa fyrir sig. Þar að auki er sameiginlegt kynningarefni fyrir innanlandsmarkað og erlenda kaupendur gefið út af hálfu Markaðsráðs kindakjöts, sem er samstarfsvettvangur Landssamtaka sauðfjárbænda, sláturleyfishafa og Bændasamtaka Íslands. Markaðsráð kindakjöts notar þrjú vörumerki í kynningarefni sínu en þau eru eftirfarandi: Lambakjöt, Iceland Lamb/Íslenskt lamb og Icelandic Lamb Roaming Free Since 874. Íslenskt lambakjöt er selt í hlutum til innlendra verslana og í heilum eða hálfum skrokkum til innlendra heildsala.

Erlendir markaðir.

Um árabíl hafa sauðfjárbændur og afurðarstöðvar stundað útflutning á kindakjöti frá Íslandi. Afurðarstöðvar sjá um solumál hver í sínu lagi en Markaðsráð kindakjöts er jafnframt tengiliður þeirra við erlenda kaupendur.

Lög og reglur.

Íslenskt lambakjöt er framleitt samkvæmt ströngu regluverki frá frumframleiðslu afurðarinnar af hálfu bóndans til vinnslu og pökkunar á afurðarstöðvum. Þarf framleiðslan því að uppfylla allar þær kröfur sem settar eru fram í viðeigandi lögum og reglugerðum. Eftirfarandi lög og reglur, með síðari breytingum eftir því sem við á, gilda um framleiðslu, slátrun, eftirlit, sjúkdóma o.fl.:

Almennt um búfjárhald, merkingar, vörslu o.fl.

Lög um búfjárhald nr. 38/2013

Lög um velferð dýra nr. 55/2013

Reglugerð um merkingar búfjár nr. 916/2012

Reglugerð um vörslu búfjár nr. 59/2000

Reglugerð um velferð sauðfjár og geitfjár nr. 1066/2014

Reglugerð um búfjárefirlit o.fl. nr. 743/2002

Lög um eftirlit með fódri, áburði og sáðvöru nr. 22/1994

Stjórnýsla, gæðastýring o.fl.

Reglugerð um gæðastýrða sauðfjárframleiðslu nr. 1160/2013

Reglugerð nr. 103/2010 um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli.

Slátrun o.fl.

Lög um slátrun og sláturafurðir nr. 96/1997

Reglugerð um slátrun og meðferð sláturafurða nr. 461/2003

Reglugerð um gæðamat, flokkun og merkingu sláturafurða nr. 882/2010

Reglugerð um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda nr. 1294/2014

Sjúkdómar og varnir.

Lög um dýrasjúkdóma og varnir gegn þeim nr. 25/1993

Lög um dýralækna og heilbrigðisþjónustu við dýr nr. 66/1998

Reglugerð um dýralæknaþjónustu í dreifðum byggðum nr. 846/2011

Reglugerð um tilkynningar- og skráningarskylda dýrasjúkdóma nr. 52/2014

Reglugerð um bólusetningu sauðfjár og geitfjár til varnar garnaveiki nr. 911/2011

Reglugerð um útrýmingu á riðuveiki og bætur vegna niðurskurðar nr. 651/2011

Reglugerð um varnir gegn fjárkláða nr. 572/1994

Reglugerð um flutning líflamba milli landsvæða nr. 550/2008

c) Skilgreining á landsvæði, sbr. a-lið 2. mgr. 14. gr. laga nr. 130/2014.

Landsvæðið er eyjan Ísland í Norður-Atlantshafi. Íslensk náttúra er einstök á heimsvísu og lífríki Íslands mótast að miklu leyti af norðlægri hnattlegu, einangrun og skömmum tíma í jarðsögu- legu samhengi sem liðið hefur frá því að landið var hulið jökli. Á Íslandi eru stærstu jöklar utan heimskautasvæðanna og sums staðar teygja skriðjöklar sig niður á láglandi. Landið er á mörkum kaldtempraðs loftslags og heimskaotaloftslags. Á láglandi á Suður- og Suðausturlandi og sums staðar í innsveitum Norður- og Austurlands er kaldtemprað loftslag með meðalhita í júlí um og yfir 10°C og í janúar yfir -3°C. Víðast annars staðar á láglandi og á hálandinu ríkir heimskaotaloftslag með meðalhita í júlí undir 10°C og í janúar undir -3°. Ársúrkoma á láglandi er á bilinu 400-2.000 mm.

Ísland er staðsett á flekamótum, þ.e. á skilum Ameríkuflækans og Evrasíuflekans sem rekur frá hvor öðrum með 1 sm hraða á ári. Undir landinu er heitur reitur sem þýðir að kvika úr iðrum jarðar leitar upp á yfirborðið. Eldvirkni er því mikil og auðvelt er að sjá hvernig eldvirkni, ís, vindar og vötn móta yfirborðið. Ísland er auðugt af ferskvatni í ýmsum myndum en jöklar eru einkennandi, sérstaklega í samanburði við önnur Evrópulönd.

Skógar eru litlir og dreifðir en um þriðjungshluti lands er þakinn samfelldum gróðri, þar af 1% birkiskógi eða kjarri. Tveir þriðjungar eru lítið eða ógrórnir sandar, melar, vötn og jöklar. Lífríkið á þurrlendi er talið nokkuð tegundasnautt miðað við stærð og hnattstöðu Íslands. Gróður er lágvaxinn og trjátegundir tiltölulega fáar. Gróður á Íslandi má gróflega greina í votlendi, skóg og kjarr, mólendi, graslandi, mosagróður og bersvæðagróður. Birki er eina trjátegundin sem hefur myndað skóga á Íslandi sl. 10.000 ár. Innlandar háplöntutegundir eru taldar vera um 490 og greindar hafa verið um 600 mosategundir, 700 tegundir fléttna og 2.100 sveppategundir. Mosar eru meira áberandi í íslensku gróðurlífi en víða annars staðar. Með ströndinni er fjósamt þörungabelti undirstaða fjölbreytts fjörlífs. Lífríki sjávar og fjöru er fjölbreyttara en á þurrlendi m.a. vegna minni einangrunar og straumamóta sem tryggja næringarríkan sjó. Þá eru fuglar stærstur hluti hins sýnilega dýraríkis. Ísland er með ferskvatnsauðugustu löndum heims með mikla úrkomu og litla uppgufun sem veldur því að landið er ríkt af yfirborðs- og grunnvatni.

d) Sérstakar reglur um merkingar á viðkomandi afurð, sbr. c-lið 1. mgr. 14. gr. laga nr. 130/2014.

Framleiðsla og vinnsla fara hvoru tveggja fram á hinu skilgreinda landsvæði, sbr. c-lið hér að framan. Heimilt er að merkja og selja afurðir sem framleiddar eru samkvæmt afurðarlýsingu í þessari umsókn sem íslenskt lambakjöt (e. Icelandic Lamb) ásamt merkinu sem gefur til kynna að afurðarheitið sé verndað, hvort heldur sem varan er markaðssett innanlands eða erlendis.