



# NORSK LOVTIDEND

## Avd. I Lover og sentrale forskrifter mv.

Utgitt i henhold til lov 19. juni 1969 nr. 53.

Kunngjort 31. januar 2025 kl. 14.50

PDF-versjon 31. januar 2025

28.01.2025 nr. 104

### Forskrift om beskyttelse av Kvitsøylam som geografisk betegnelse

**Hjemmel:** Fastsatt av Mattilsynet 28. januar 2025 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*

Kvitsøylam.

#### § 2. *Rettmessig bruker*

Kvitsøy Sau og Geit.

#### § 3. *Vilkår for bruk av produktbetegnelsen*

##### 1. *Produktbeskrivelse*

Kvitsøylam er kjøtt av lam som er født, oppvokst og har beitet i Kvitsøy kommune. Lam defineres her som lam født etter 15. mars samme år som det slaktes.

Betegnelsen Kvitsøylam omfatter ferske og fryste skrotter og stykningsdeler. Kvitsøylam skal ha en slaktevekt på minimum 17 kg og maksimum 25 kg. Skrottene skal være klassifisert i slakteklasse R – og bedre, og fettklasse 3 eller lavere. Kun lam slaktet innen utgangen av oktober måned kan bruke betegnelsen Kvitsøylam.

Kvitsøylam er mørt, har en lys farge og mild smak.

##### 2. *Geografisk område*

Kvitsøylam skal være produsert i Kvitsøy kommune.

##### 3. *Produksjonsmetode*

Lammene skal slippes på beite innen 15. mai. Etter at de er sluppet på beite er det ikke tillatt å gi tilskuddsfôr direkte til lammene. Kopplam omfattes derfor ikke. Lammene kan beite både på utmarksbeite og kulturbeite. Alle forhold rundt beiting og føring skal dokumenteres.

Plukking og slakting starter i uke 29/30. Lammene skal ved plukking ha en levendevekt på 45–55 kg. Etter plukking skal lammene stå inne over natten uten tilgang på kraftfôr før de sendes til slakting dagen etter. Lammene skal være merket fra produsent som Kvitsøylam. På slakteriet skal disse merkes med skrottlapp Kvitsøylam. Siste slaktedato er 31. oktober.

##### 4. *Merking av produktet:*

Kvitsøylam 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**

På Kvitsøy har det vært sauedrift i mange hundre år, og lam fra Kvitsøy har vært ettertraktet og hatt et svært godt ord på seg i Stavanger-markedet like lenge.

Kvitsøy er en øykommune med mange øyer og holmer som i uminnelige tider har blitt brukt til beite for sauer og lam. Naturbeitemark, strandberg og kystlynghei er dominerende naturtyper. Berggrunnen er kalkrik og næringsrik noe som gir artsrike lokaliteter. Artsrikdom, gunstig klima, oversprøyting av salt sjøvann og naturlig gjødsling fra fugler gir svært gode beiter. Dyrene drikker også sjøvann og spiser tang og tare. Alt dette fører til at lammene har god tilvekst og kan slaktes tidlig. Dette bidrar til god kjøttkvalitet, mørhet og mild smak.

Kunnskap om sauedrift har blitt opparbeidet over svært lang tid og fra generasjon til generasjon på Kvitsøy. Dette vises bl.a. i hvordan antall dyr på beite på de ulike øyene og holmene har blitt regulert for å få riktig beitetrykk. Ifølge servituttene kan hver holme ha et visst antall «gras» (1 gras = 1 sau eller 2 lam) og et visst antall gras fordelt på gårdsbruk og år. Slik har bøndene på Kvitsøy holdt og slik holder de fortsatt oversikt over når, hvor og hvor mange dyr de hvert år kan ha i holmene. Totalt antall «gras» er rundt 600. Et strukturert utviklingsarbeid med Kvitsøylam har bidratt til styrket interesse og kunnskap om sauehold blant produsentene som i sin tur har ført enda bedre kjøttkvalitet.