

Sérstaða íslensks lambakjöts

Sérstaða íslensks lambakjöts byggir á:

- Íslenska sauðfjárstofninum
- Landinu
- Loftslagi
- Framleiðslukerfi
- Hefð
- Menningu

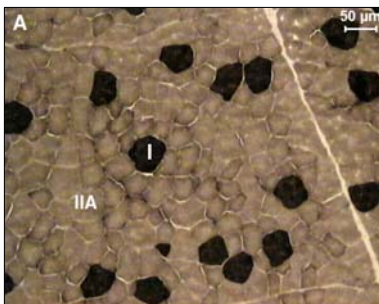
Markaðsstaða lambakjöts á Íslandi og hjá kaupendum í öðrum löndum verður tryggð með því að kynna, vernda og staðfesta sérstöðuna.

Það verður gert með því að tryggja gæði og sérstöðu íslensks lambakjöts frá bónda að borði neytenda

Framtíð sérmarkaða

Sérmarkaðir og sérvörur tengdar veitingahúsum, ferðaþjónustu, staðbundinni matvælaframleiðslu og vinnslu og sölu heima á bóndabæjum eru framtíðin.

Merkja þarf og auglýsa afurðir svæði eða landi og gæðum. Skilgreina þarf uppruna- og gæðakröfur og merkingar þurfa að fá aðþjótlega viðurkenningu. Slik merking og viðurkenning á uppruna er notuð til að lýsa matvælum sem framleidd eru og unnin með viðurkenndum hætti á sérstöku svæði. Auk uppruna og framleiðsluaðferða felast í verndinni gæði eða einkenni sem eru að mestu eða algjörlega til komin vegna mannglegra þátta og umhverfisþátta viðkomandi landsvæðis.



Vöðvapráðir

Sérstök efnasamsetning

Auðvelt ætti að vera að fá verndun uppruna íslensks lambakjöts og afurða úr því viðurkenndan. Stofninn og framleiðslukerfið (viðátta, úthagi, grasbeit, loftslag, lömbum slátrað frekar ungum) valda því að íslenska dillkakjöt er sérstakt miðað við lambakjöt í öðrum löndum. Þessi sérstaða hefur mælst í háu hlutfalli fjölmættaðra fitusýra í vöðva, háu járnmagni, háu hlutfalli rauðra vöðvapráða og mikilli meyrni. Hin sérstaka efnasamsetning veldur því að villibráðarbragð er af elduðu íslensku dillkakjöti.



Hangikjöt

Þátttaka Matís

Matís mun í samstarfi við LBHÍ og fleiri aðila bæði á Íslandi og öðrum löndum:

1. Rannsaka áhrif mismunandi svæða (gróðurs/fóðurs) á efnasamsetningu, bragðgæði og myndun bragðefna.
2. Bera saman gerð og eiginleika íslensks lambakjöts og lambakjöts frá öðrum löndum m.t.t. efnasamsetningar, vöðvapráða, bragðefna og bragðeiginleika.
3. Koma á og framkvæma reglur um merkingu á uppruna íslenskra matvæla.
4. Koma að uppbyggingu á staðbundinni framleiðslu og matarferðamennsku.
5. Rannsaka sérislenskar vinnsluaðferðir og taka þátt í að próa þær í tengslum við matarmenningu og matarhefðir.



Ásbjörn Jónsson,
starfsmaður Matís, við
áferðarmælingar.