

Varespecifikation

A. Navn på fødevarer/landbrugsprodukt

Lammefjordskartofler.

B. Beskrivelse af landbrugsproduktet

Lammefjordskartofler er kendetegnet af, at skrællen er tynd og markant mere glat og blank end skrællen på kartofler dyrket andre steder. Den fine skræl betyder, at lammefjordskartofler adskiller sig fra andre spisekartofler ved at kunne spises med skræl. Den fine skræl betyder samtidig, at kødet holder sin lyse farve under lagring, hvor spisekartofler dyrket på andre jordbundstyper efterhånden får en mørkere overflade og kødet bliver mere gulligt. Skrællen har denne særlige karakter på grund af Lammefjordens specielle jordtype, der betyder, at skrællen ikke beskadiges under vækst og optagning.

Lammefjordskartofler er modne kartofler, og omfatter således ikke "nye kartofler". De modner færdige i jorden, hvorfor optagning først begynder omkring 1. september.

Lammefjordskartofler er kogefaste hele sæsonen. Kogefastheden sikres ved at foretage en rettidig nedvisning af planterne i marken, hvorefter kartoflerne ophører med at vokse og dermed får større kogefasthed. Optagningen slutter medio oktober, hvorefter kartoflerne opbevares på kølelager.

Lammefjordskartofler er vaskede.

Lammefjordskartofler skal overholde kvalitetsnormerne for spisekartofler i Klasse 1, jf. bekendtgørelse nr. 450 af 16/05/2011 om avl m.v. af kartofler, bilag 13, eller kravene til spisekartofler i FN-ECE-standarden for spisekartofler (FFW-52). Dog må en lammefjordskartoffel højst have 5 % af overfladen dækket af kartoffelskurv, pulverskurv, netskurv eller rodfiltsvamp. Der må i et parti lammefjordskartofler højst være 8 % (vægtprocent) knolde, der har denne fejl.

Kartofler pakket i samme emballage må i størrelse højst variere 15 mm i omkreds fra den største til den mindste for at sikre forbrugerne et produkt af ensartet størrelse.

C. Geografisk område

Lammefjordsregionen udgøres af fire inddæmmede fjordarealer i Odsherred på Sjælland:

- Den inddæmmede del af Lammefjorden, der fysisk afgrænses af Ringkanalen og Audebodæmningen.
- Svinninge Vejle, der afgrænses mod syd, vest og nord af Ringkanalen, mens den østlige afgrænsning er jernbanestrækningen mellem Svinninge og Hørve.
- Sidinge Fjord, der afgrænses af Sidinge dæmning og en landvandskanal.
- Klintsø, der oprindeligt var en fjord, hvor munden er lukket af naturlige aflejringer. Området afgrænses af de afvandingskanaler, der blev etableret ved inddæmningen.

D. Bevis for oprindelse

Dyrkning af lammefjordskartofler skal ske efter standarden GlobalG.A.P. (The Global Partnership for Good Agricultural Practises). Virksomheder, der pakker lammefjordskartofler, er ligeledes underlagt GlobalG.A.P.-standarden.

Det indgår i GlobalG.A.P., at producenter fører journal over produktion og afsætning af kartofler, og at pakkerierne fører journal over modtagelse, opbevaring, sortering og salg af kartofler. Når GlobalG.A.P. standarden overholdes, er der sikkerhed for fuld sporbarhed og dermed sikkerhed for identifikation af lammefjordskartofler i hele produktionskæden.

Sortering af lammefjordskartofler med hensyn til at opfylde de særlig krav i relation til kartoffelskurv, pulverskurv, netskurv eller rodfiltsvamp kræver en særlig ekspertise og opmærksomhed, og denne sortering gennemføres derfor på de tilmeldte pakkerier på Lammefjorden.

E. Fremstilling

Dyrkning af lammefjordskartofler skal ske efter standarden GlobalG.A.P. (The Global Partnership for Good Agricultural Practises), der sætter rammerne for Godt Landmandskab. Standarden omfatter krav om dokumentation for kvalitetsstyring, miljøstyring, minimering af brug af planteværnsmidler, sporbarhed, fødevarer sikkerhed og risikovurdering af arbejdsmiljø og fødevarerhygiejne. De kartoffelpakkerier i Lammefjordsregionen, som vasker, sorterer og pakker kartofler, er ligeledes underlagt GlobalG.A.P.-standarden.

Lammefjordskartofler skal dyrkes uden brug af slam, da dosering af næringsstoffer er for upræcis i denne type gødning. Ubalance af næringsstoffer påvirker kvaliteten af kartofler negativt. Ligeledes skal der – for at mindske belastningen af dyrkningsjorden – være mindst tre kartoffelfri år mellem, at der dyrkes kartofler på samme areal.

Kartoffeldyrkningen på Lammefjorden er ikke baseret på at kunne levere nye kartofler tidligt på sæsonen. Kartoflerne får i stedet lov at modne færdige i jorden, hvorfor optagning først begynder omkring 1. september og afsluttes medio oktober. Det gør kartoflerne velegnede til oplagring.

Lammefjordskartofler skal fra 1. januar og frem til ny høst opbevares i kølehus i kasser, der er avlermærkede. Kartoflerne opbevares i mindre trækasser og ikke i løslager eller kule. Det betyder, at de håndteres skånsomt i modsætning til kartofler i løs opbevaring, hvor der typisk bruges større maskiner/graveredskaber, når kartoflerne skal fra lager/kule til pakning.

Lammefjordskartofler skal opbevares ved maksimalt 5 grader Celsius og forvarmes inden pakning. Dermed minimeres risikoen for skader på kartoflerne.

Pakninger af Lammefjordskartofler, der præsenteres for den endelige forbruger, kan være op til 15 kg.

F. Tilknytning til et område

Både Lammefjorden og Sidinge Fjord er dannet som en inderlavning af en gletsjer i istiden. Sidinge Fjord var det første område, der blev udtørret – igangsat i 1841. Derefter fulgte Svinninge Vejle, og i 1873 begyndte inddæmningen af det største område, Lammefjorden. Til sidst blev Klintsø tørlagt. Hermed blev et

unikkt landbrugsområde skabt, da den gamle fjordbunds bonitet for størstepartens vedkommende var dyndet og dermed meget rig på næringsstoffer.

Næringsstofferne er støbt ved, at døde dyr og planter igennem årtusinder er sunket ned på havbunden og efterhånden er omskabt til dynd (nogle steder i mere end 20 meters tykkelse). I dyndet blev sand, men især lerpartikler, også aflejret. Store dele er næsten stenfri, og de mange gamle muslingeskaller og østersskaller giver jorden et naturligt højt indhold af kalk. De gamle bredzoner har sandet jord, hvor sandet er slebet og mere blødt og rundt end traditionelle sandjord, hvilket betyder, at der ikke kommer ridser i kartoflerne ved optagning.

I andre regioner dyrkes spisekartofler fortrinsvis på sandblandet jord. Dyndkorn er markant finere end sandkorn, og lammefjordskartofler har derfor en helt glat overflade. De særlige jordbundsforhold med en luftig jordstruktur gør det muligt at behandle kartoflerne ekstra skånsomt både ved lægning, vækst og optagning, da jorden er nem at arbejde med. Dette medfører, at lammefjordskartofler er mindre udsat for skurv. Kartoffler med skurvskader frasorteres, da de ikke kvalificerer som lammefjordskartofler.

Humusindholdet i jorden er usædvanligt højt. Prøver udtaget tilbage i 1967 på to arealer benyttet af Roskilde Forsøgsstation under Statens Planteavlsvforsøg viste, at jorden i 10 cm dybde havde et humusindhold på 10,8-10,9 procent. Indholdet i de øverste jordlag er formentligt mindre i dag som følge af jordbearbejdningen, men stadig markant højere end i almindelig landbrugsjord, hvor der normalt er 1-2 procent humus. Da jorden kun bearbejdes i de øverste lag, taler intet for, at humusindholdet i 50 cm dybde har ændret sig siden 1967, hvor det på Lammefjorden blev målt til 16,0-16,1 procent.

De samme prøver viste, at indholdet af grovsand er enestående lavt – helt nede omkring 1,0 procent på begge arealer i 10, 25, 40 og 50 cm dybde. *"Jorden er ... karakteristisk ved at indeholde betydelige mængder af silt og finsand, mens grovsand (og sten) stort set ikke forekommer"*, hedder det i kommentaren til prøverne. Den inddæmmede del af Lammefjorden bærer fortsat disse karakteristika, præget af dyndjord og tidligere fjordbund.

Klimaet på Lammefjorden er optimalt for dyrkning af kartofler: milde vintre og kølige somre og med nedbør fordelt jævnt over hele året. Odsherred er forholdsvis nedbørsfattigt, men lammefjordsområdet er, qua afvandingskanalerne, begunstiget med gode vandingsmuligheder. Da den naturlige regnmængde som regel ikke er tilstrækkelig, kan producenterne således selv være med til at optimere vækstbetingelserne ved at kunstvande. Alle producenter i lammefjordsregionen har egne vandingsmaskiner.

Det høje indhold af humus og ler gør jorden i stand til at holde på store mængder vand. Ifølge Dansk Landbrugsrådgivnings Håndbog i plantedyrkning 2004/05 rummer et 100 cm jordlag på Lammefjorden 374,2 mm tilgængeligt vand. Det er vandindhold 25 procent højere end på god, stiv lerjord.

De lokale jord- og klimaforhold giver ideelle dyrkningsbetingelser og har over årene gjort lammefjordskartofler til en regional specialitet. Dyrkningen af kartofler i kommerciel sammenhæng har fundet sted i lammefjordsregionen siden midten af 1900-tallet. Gennem årene er der opbygget en lokal kompetence i kartoffeldyrkning, da dyrkningen i de første årtier foregik på et stort antal smålandbrug. Derved er skabt en tradition for at dyrke og håndtere kartofler. Først i de senere år er produktionen, qua strukturtilpasningen i landbruget, samlet på færre, større bedrifter.

I de første år af den kommercielle kartoffelproduktion skete salget primært via kartoffelhandlere, som opkøbte produktet med videresalg for øje. Midt i 1960'erne blev det første kartoffelpakkeri etableret på

Lammefjorden. I dag findes fire pakkerier, som køber, behandler (vasker, sorterer og pakker) og distribuerer lammefjordskartofler.

Pakkerierne har i kraft af deres distributionsbiler og den anvendte emballage medvirket til at gøre lammefjordskartofler til et kendt varemærke, både på regionalt og nationalt plan. I mange dagligvarebutikker sælges de i emballage med "Lammefjordskartofler" påtrykt, ligesom de lastbiler, som dagligt fragter kartofler fra området til de store dagligvareterminaler i hovedstadsområdet og i Jylland, er påtrykt store logoer med "Lammefjordskartofler" og er med til yderligere at udbrede kendskabet til Lammefjorden som leverandør af grøntsager.

Lammefjordskartofler er alment anerkendt som kvalitetsspisekartofler. Lammefjorden forbindes i den brede offentlighed med grøntsager af høj kvalitet, navnlig kartofler og gulerødder. Således beskrives Lammefjorden i Den store danske Encyklopædi på følgende måde: *"Den tørslagne fjordbund har en rig planteproduktion: korn, frø og grøntsager. Lammefjorden er kendt for sine gulerødder og kartofler, før 1980 også for blomsterløg og asparges."*

Lammefjordens bonitetsmæssige egenart har skabt grobund for grøntsager/rodfrugter, der har vundet både national og international anerkendelse.

Lammefjordens grøntsager har en central plads i bogen "Dragsholm Slot fra fjord til jord – til bord", der udkom i 2010. Dragsholm Slot har de seneste år har udviklet en ægte gourmetrestaurant og har nu åbnet endnu en restaurant – den mere uformelle Lammefjordens Spisehus, hvor der serveres landlige retter med brug af Lammefjordens friske råvarer.

Ofte nævnes Lammefjorden specifikt, når danske og udenlandske medier omtaler den succes, som danske restauranter i disse år oplever med menuer baseret på nordiske råvarer.

* Bilag 1 – omtale fra New York Times.

G. Certificerings- og kontrolorgan

AgroManagement v/ Inge Bodil Jochumsen

Kirketoften 5, 5610 Assens, tlf. 51 24 49 89, web: agromanagement.dk

Kontrolorganet skal verificere, at dyrkere og pakkerier, som er omfattet af BGB for lammefjordskartofler, fremstiller produktet efter de bestemmelser, som er beskrevet i denne varespecifikation. Kontrolorganet forestår oprindelsesdokumentationen for lammefjordskartofler under BGB-ordningen.

Kontrollen omhandler:

- a. De enkelte pakkerier har en liste over producenter, der er tilsluttet ordningen.
- b. De enkelte pakkerier har en liste over producenter, der ikke er tilsluttet ordningen.
- c. Pakkerierne har indarbejdet en procedure, der holder produkterne adskilt: produkter, der kommer fra producenter, som er med i ordningen, holdes adskilt fra produkter, der kommer fra producenter, som ikke er med i ordningen. Dermed sikres, at betegnelsen lammefjordskartofler kun anvendes på produkter, der kommer fra producenter, der er med i ordningen.
- d. Kontrol af, at de aktuelle handelsnormer overholdes.
- e. Mærkning af produkterne.

Kontrollen kan udføres sammen med certificering af andre standarder (GlobalG.A.P.).

H) Eventuelle særlige regler for mærkning

Emballagen skal mærkes med flg. oplysninger uanset, om det er en færdigpakning eller åben emballage:

- a) Identifikation: Lammefjordskartofler. Navn og adresse på pakkeri.
- b) Spisekartofler
- c) Størrelsessortering som angivet i produktspecifikationen
- d) Sort

Når kartofler præsenteres i emballage, skal hver engros-emballage være forsynet med følgende oplysninger, som skal være læselige, synlige udefra, og som ikke kan udvaskes:

- a) Identifikation: Lammefjordskartofler. Navn og adresse på pakkeri. b) Produktets art: Spisekartofler i Klasse I.
- c) Produktets oprindelse: Danmark, Lammefjorden

I) Eventuelle særlige krav i EF-bestemmelser eller nationale bestemmelser

Ingen.

J) Ansøgende sammenslutning

Lammefjordens Grøntsagslaug, Højgårdsvej 9, 4540 Fårevejle.

*** BILAG 1:**

NEW YORK TIMES ROSER DANSKE NOMA

| 7. juli 2010

Danske restaurant Noma og ikke mindst chefkok René Redzepi får ros i New York Times, der har været med kokken på urtejagt ved Lammefjorden.

Det sker ikke hver dag, at en reporter fra anerkendte New York Times tager med en dansk kok på urtejagt ved Lammefjorden. Men når kokken hedder René Redzepi og står i spidsen for restaurant Noma, der for nylig blev kåret til verdens bedste restaurant, tager en amerikansk reporter gerne turen til Lammefjorden.

Således også gastronomisk chefreporter på New York Times Frank Bruni, der i onsdagens udgave af avisen roser den danske mesterkok til skyerne.

Frank Bruni indleder med en beskrivelse af hans udflugt med Redzepi ved Lammefjorden, hvor kokken finder urter til sine nordiske retter.

“Hvad han gjorde, var at småspise. Snuse. Som en kanin, men dog en kanin, der står i spidsen for en restaurant der har fået den kulinariske verden til at summe,” skriver Frank Bruni. /ritzau/

July 6, 2010

NORDIC CHEF EXPLORES BACKYARD

By [FRANK BRUNI](#)

LAMMEFJORDEN, Denmark

WHEN a cook is said to be in the weeds, it usually means he is tangled up in too many orders coming at him too fast.

But on a recent afternoon on the seashore here about an hour's drive from Copenhagen, the Danish chef René Redzepi was, quite literally, in the weeds. Up to his knees. And what he was doing was snacking. Browsing. Like a rabbit, albeit a rabbit in charge of a restaurant that has set the culinary world abuzz. Treating the windswept brush as an unkempt salad bar, he plucked a thin green blade.

“This is how the Vikings got their vitamin C,” he said. “It’s called scurvy grass. It has a horseradish tone.”

So it did, and the wild garden sorrel that he found seconds later tasted every bit as sharp and lemony as he had promised. For 15 minutes he and a companion nibbled on various petals, leaves and shoots, attracting stares from onlookers in a campground nearby, who no doubt wondered at their sanity and zest for roughage.

“So much of what you see here, it’s edible,” said Mr. Redzepi, who regularly dispatches his staff to collect the scurvy grass and sorrel, as well as what he called sea coriander, beach mustard and bellflowers. All of these make their way into his dishes, along with puffin eggs from Iceland and musk-ox meat from Greenland.

He is omnivorous in his exoticism, but restrictive in his geography. If the Nordic region doesn't yield it, Mr. Redzepi doesn't serve it, with rare exceptions (coffee, say, or chocolate).

...

Browser: http://www.nytimes.com/2010/07/07/dir... A Danish Chef Draws World... x

Navigation: Filer Rediger Vis Favoritter Funktioner Hjælp

Tools: Konverter Marker

HOME PAGE | TODAY'S PAPER | VIDEO | MOST POPULAR | TIMES TOPICS

Log In | Register Now


The New York Times Search All NYTimes.com Go

Dining & Wine

WORLD | U.S. | N.Y. / REGION | BUSINESS | TECHNOLOGY | SCIENCE | HEALTH | SPORTS | OPINION | ARTS | STYLE | TRAVEL | JOBS | REAL ESTATE | AUTOS

FASHION & STYLE | DINING & WINE | HOME & GARDEN | WEDDINGS/CELEBRATIONS | T MAGAZINE

Nordic Chef Explores Backyard




Erik Refner for The New York Times

The chef René Redzepi's restaurant is gaining global attention and acclaim. [More Photos >](#)

By **FRANK BRUNI**
Published: July 6, 2010

LAMMEFJORDEN, Denmark

Multimedia





[Interactive Feature](#)
Noma's Shrimp and Sea Urchin Powder

WHEN a cook is said to be in the weeds, it usually means he is tangled up in too many orders coming at him too fast.

But on a recent afternoon on the seashore here about an hour's drive from [Copenhagen](#), the Danish chef René Redzepi was, quite literally, in the weeds. Up to his knees. And what he was doing was snacking. Browsing.

Log in to see what your friends are sharing on nytimes.com. [Log In With Facebook](#)
[Privacy Policy](#) | [What's This?](#)


What's Popular Now

Barack Obama for Re-election  Why I Am Pro-Life 


The Collection E-Mail

Sign up for the latest in all things fashion from acclaimed critics and reporters of The Times delivered weekly. [Sign Up](#)
[Privacy Policy](#)

REPLAY >



DISCOVER TUDOR HERITAGE ADVISOR



RECOMMEND

[TWITTER](#)

[LINKEDIN](#)

[SIGN IN TO E-MAIL](#)

[PRINT](#)

[REPRINTS](#)

[SHARE](#)

THE SESSIONS
NOW PLAYING