

## Varespecifikation

### A. Navn på fødevare/landbrugsprodukt:

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

### B. Beskrivelse af landbrugsproduktet.

Produktet er fersk kød fra ungvæg – ”Vadehavsstude” opvokset i det angivne geografiske område. Dyrene er af racen Sortbroget Dansk malkeko (SDM) også kendt som Dansk Holstein. I de senere år er der lavet forsøg med krydsning med Belgisk Blåhvid, som er en moderne mager kødkvægstype med lavt kolesteroltal, som efterspørges af kvalitetsbevidste forbrugere over det meste af verden.

Fersk kød: hele kroppe, halve kroppe, fjerdinge og udskæringer.

Dyrenes slagtevægt, alder m.m.

Slagtevægt:	200-380 kg
Slagtealder:	minimum 18 – under 30 måneder
Form:	min 3,50
Farve:	3-4
Fedme:	3-4

Den anvendte farve og fedme skala er ækvivalent til den fornødne minimums kvalitetsskala fra Danish Crowns notifikation om oksekød.<sup>1</sup>

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

De sejlviede 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 engelskræs.
- I det lavereliggende område gror hindebæger, 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.

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

<sup>1</sup> Danish Crowns notifikation om oksekød kan findes her:

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

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 "Tidskrift 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 Kationsbelægning i udvalgte profiler fra marsken på områderne Na<sup>+</sup>, K<sup>+</sup>, Mg<sup>++</sup> og Ca<sup>++</sup>. Han sammenligner tallene fra marsken med normal dansk agerjord 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.

Citat fra Vadehavsvirkes Produktkatalog 1999:

"En ting var specielt for området. De store engarealer, hvor man producerede mængder af græs til sultne dyr samt høstede hø til vinterfoder. Græsset på marskengene var specielt sundt, fordi det oversvømmedes flere gange årligt og derved modtog tilskud af naturlige salte og mineraler fra havvandet. Mange kalve blev opfodt på gårdene inde i landet og derefter sendt ud i marskengene til opfedning før salg på markederne i Husum eller Hamborg. Ofte var de store kalve svagelige eller direkte syge, når de blev ført ud på engene, men en sommers god enggræs gjorde dem til sunde og velnærede stude".

Studeproduktion og studedrift er i det hele taget et kendt fænomen i hele Vestjylland. Fra studegårde på Salling og i Vestjylland blev studene drevet i store drifter ad Drivvejen til udskibningssteder i Hjerting eller Hviding Nakke eller til markederne i Husum og Hamborg.

H.F. Feilberg beskriver i sin bog "Dansk Bondeliv" fra 1889 studedrifterne og opdrætningen af studene. H.F. Feilberg boede i sin barndom i Vester Vedsted syd for Ribe, og var, da ovennævnte bog blev skrevet, sognepræst i Darum nord for Ribe

H.K. Kristensen skriver i en artikel "En godsejers studehandler" publiceret i "Fra Ribe Amt" årgang 1952 følgende: "Også en Bremerkøbmand, der ejede jord "i de skønne marsklunde", var blandt køberne. Teilmann kendte selv marskens rige grøde og handlede flere gange sådan, at han fik et par stude eller plage på græs derude sammen med køberens dyr."

At de specielle opvækstvilkår på marskens salte enge påvirker kødets smag har længe været en almindelig mening. En gruppe har for nyligt gennemført et eksperiment for at undersøge, om der er forskel på kødet fra studene fra marsken og fra de stude, som er opvokset andre steder i landet. En blindsmagning viste, at forsøgspersonerne fandt, at kødet fra vadehavstudene var saftigere, var mere møre, havde en bedre konsistens og endelig, at de smagte mere salt end konventionelle stude. Kun på spørgsmålene om farve og fedme fik kødet fra de konventionelle stude flere point end vadehavstudene.

### **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.**

J. Kinch skriver i sin bog "Ribe bys historie og beskrivelse", at fra 1599 af haves byens havneregnskaber, dog ingenlunde for hvert år, og da der betales en afgift til byen af hver stud, som udskibes, kan det ved hjælp heraf oplyses, hvor mange vadehavsstude der var i hvert af de år, for hvilke regnskabet er bevaret.

H.F. Feilberg beskriver i sin bog "Dansk Bondeliv" livet i landsbyerne i marsken med store dyrehold især inden for kvæg og får og 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 til studene.

Adskillige andre forfattere har gennem historien beskrevet dyreholdet i marsken, og selv i dag produceres en forholdsvis stor procentdel af den danske mælkeproduktion i marskområdet.

Hver ejendom er forsynet med et CHR nummer (Det Centrale Husdyrregister), 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 dyret, studene enkeltregistreres således, at hver stud har sit eget nummer. Numrene kontrolleres af selskabet Vadehav, Marsk og Mad forud for afsendelse til slagting og desuden ved stikprøvekontrol af Eurofins Steins Laboratorium.

### **E. Fremstilling.**

Vadehavsstude fremstilles efter faste og vedvarende traditioner i marsken, hvor produktionen af dyr forudsat græsning i de salte enge og en vinterfodring baseret på hø 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

- Alle dyr skal vokse op i det geografisk bestemte område.
- De skal græsse i marsken på fastlandet eller på en af øerne i minimum 4½ måned om året.

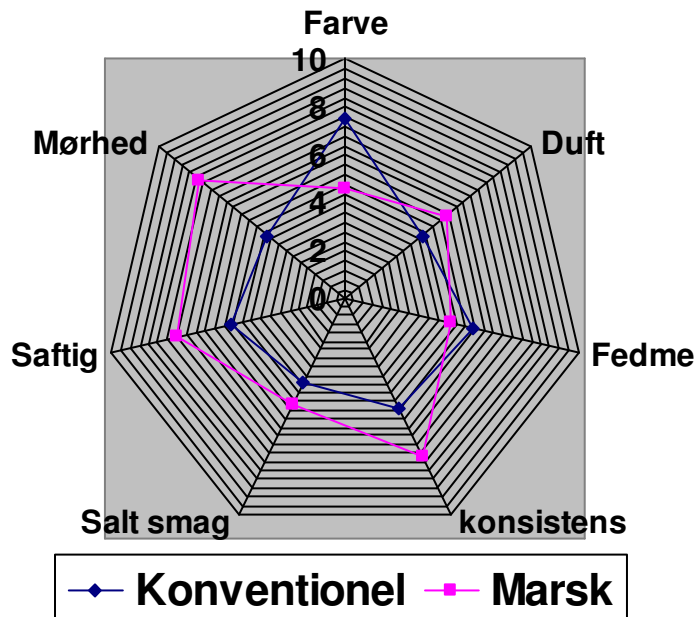
En undersøgelse med blindsmagning foretaget af kød fra kvæg opdrættet på Marsken har vist, at kødet er:

- mere mørt
- mere saftigt

- har mere salt smag
- har bedre konsistens
- har mere duft

sammenlignet med kød fra konventionelt kvæg.

Kun på områderne fedme og farve får det konventionelle kød højere point en vadekødet.



#### 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.

Den barske natur stiller store krav til de landmænd, som producerer stude i vadehavsregionen. En gammel beskrivelse af forholdene lyder således ”En ting var specielt for området. Det var de store engarealer, hvor man producerede mængder af græs til sultne dyr samt høstede hø til vinterfoder. Græsset på marskengene var specielt sundt, fordi det oversvømmedes flere gange årligt og derved modtog tilskud af naturlige salte og mineraler fra havvandet. Mange kalve blev født på gårdene inde i landet og derefter sendt ud i marskengene til opfødning før salg på markederne i Husum eller Hamborg. Ofte var de store kalve svagelige eller direkte syge, når de blev ført ud på engene, men en sommers god enggræs gjorde dem til sunde og velnærede stude”.

Stude produceret i Vadehavsregionen har gennem århundreder været kendt som et godt produkt med høj kvalitet, hvor kødet har en særlig salt smag, der skyldes områdets specielle opvækstbetingelser.

Vadehavsstude forhandles som et specialprodukt fra Nationalpark Vadehavet, og navnet bruges af såvel lokale producenter som forhandlerne af kødet.

I turistorganisationers markedsføring af Vadehavsregionen og Nationalpark Vadehavet beskrives produktionen af vadehavsstude 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 produktion i henhold til varespecifikationen samt slagteriets overholdelse af aftaler om modning. Desuden de kontrolopgaver der måtte fremkomme under sagsforløbet.