

PRODUCTION PROTOCOL OF THE SLOW FOOD PRESIDIUM

ICELANDIC GOAT

Final Version

Art.1

Name of the product

The designation of the Slow Food Presidium covered by this production protocol is “Icelandic goat”.

Art.2

Reference area

The geographical area for rearing the goat lies within the entire territory of Iceland.

Art.3

Historical background

The Icelandic Goat is a rare, isolated breed of Nordic origin dating back to the Settlement of Iceland over 1,100 years ago. It is believed that the goats arrived with the settlers who came mainly from Norway around the year 874 A.D. and there is no evidence of goats being imported ever since. A large number of place names in all parts of the country indicate goat keeping.

Historical evidence and records from 1703 onwards show that goats have been kept in all parts of the country, however, in small numbers. Yet, numbers have fluctuated greatly, normally being a few hundred heads. The earliest recorded number is 818 in the first census in 1703, and the highest goat number ever recorded was 2,983 in 1930. The lowest numbers recorded were below 100 around 1890 after decades of severe climatic conditions, and again in 1960. Actually the population counts now just over 1.400 heads, in over 100 herds.

Important steps were taken through amendments to the Livestock Act of 1965 giving the Agricultural Society of Iceland (now the Farmers Association of Iceland) the mandate to lead efforts to conserve the Icelandic Goat. State funds were secured from the late 1960's to pay an annual conservation grant for individually recorded goats. The conservation grant, now stipulated in the Agricultural Act of 1998, has contributed to the conservation of this endangered breed. In fact, over a number of years herd and goat numbers were fairly stable, namely around 50 and 300-400 respectively. The Farmers Association of Iceland co-operates with the Goat Breeders Society of Iceland, founded in 1991 with the common aim of safeguarding the Icelandic Goat. The Society, with a membership of 60, has made efforts to market goat meat and skins with some success.

Art.5

Description of the breed

While the Icelandic goat may be regarded as a small breed, there is clearly great variation in growth, body weight and size. Body weight of mature goats ranges from 40-55 kg and 55-75 kg for females and males respectively. Both females and males are generally horned. Icelandic goat have a coat of high quality cashmere fiber. As other Icelandic livestock breeds of Nordic origin, the goats have a wide range of colors. Figures show that 20% of the goats are white and 80% are non-white (mainly piebald, badgerface and grey patterns).

Physical characteristics

Size: small medium sized

Weight: from 40-55 kg and 55-75 kg for females and males respectively (kids about 20 kg at slaughter time)

Height: Females 60-62 cm, males 55-65 cm

Head/horns: erect horns, variable, some slightly twisted, some polled and a few with scurs, males and females are both bearded. No external glands on the neck. Small to medium ears.



Trunk: Legs of medium length, claws are in blacks brown and tan colours, narrow chest, different sizes but all over in good balance.

Height at shoulders: Females 60-62 cm, males 55-65 cm

Coat: double-coat with both long hairs and short hairs of Cashmere quality – a great variety of colours is represented and increasing, more numerous patterns are being recorded.



Art.6

Type of animal breeding and raising

The animals must go free range during the grazing season, are fed with hay indoors during the winter, going then free-range when weather permitting. When indoors the animals must have at least 1 m² of lying space each and 50 cm at the feeding trough (Icelandic regulation about animal welfare). The stables must have natural light.

Reproduction is normally natural, but in some cases, vaginal artificial insemination is allowed due to large distances between farms and close inbreeding, monitored by the Goat Breeders Association (Geitfjárræktafélag GFFÍ). Embryo transfer is not practised and not allowed.

Art.7

Feeding

The breeder needs to follow the rules indicated in the legislation - regl. nr 1066/2014 (transcription of EU directive about animal welfare) concerning sheep and goats. Among other things is an obligation of 12 weeks grazing minimum. Goats are fed with hay in winter, complemented when needed with limited amounts of concentrates. No GMO feed are allowed. The main feed in winter should be hay from own meadows or equivalent and concentrates only within 10% of the whole feed. Exception can be made about hay from neighbour farmers in special conditions (climatic, volcano, others) the legislation about scrapies does not allow the transport of hay between precisely fenced land compartments.

Kids must get milk from their mother during at least the first 4 weeks.

The most common method is to pack high dry matter grass in plastic, in either round or square bales. For feeding this is equivalent to hay. The goats get the driest hay and haylage. (¹) It represents roughly 90% of the diet, the 10% left are complements such as oats or grains.

Haylage figures: dry matter proportion 70-78% average.

The following is **not allowed**: urea, corn, industrial process waste and feed of animal origin, as well as all other products that are not legally permitted. Simple or compound foods produced even in part with genetically modified organisms are not allowed. Foods based on GMOs and all other banned foods cannot be used on the farm, even if used for other products. No type of additive is allowed.

Art.8

Treatments

Therapeutic interventions should preferably be based on herbal and homeopathic remedies. since those remedies that do not require product withdrawal times.

Antibiotics or allopathic veterinary medicinal products should only be used if there are no other effective remedies and if the treatment is essential for the health of the animals and to avoid suffering and discomfort. Treated animals must be clearly identified and the withdrawal time must be twice as long as stated on the packaging of the medicinal product. During this period, milk may not be used for the production of the Presidium.

The use of hormonal substances, intended to control reproduction and synchronise heat, and other artificial stimulants is prohibited.

Mutilation of the animals or other similar operations are not allowed. Dehorning can only be carried out in cases of proven necessity (otherwise strictly forbidden)

Note to Slow Food Foundation concerning *The Icelandic goat is hardy and not prone to many diseases and needs very little intervention except in the case of accidents or infections.*

Art.9

Products

The breed is unique in terms of the quality of the meat, and the milk compares favorably with milk of other goat breeds from a nutritional standpoint (fat, protein, lactose). The meat, though very lean and flavourful, has a lower yield than other goat breeds, and the processing of Icelandic goat Cashmere had almost disappeared. The tradition of producing cheeses, mostly fresh like skyr, was abandoned when a large cooperative began collecting cow milk from across the country in order to process it in a centralized way using industrial methods.

Today there are a few producers who are producing milk, cheese and yogurt at a very small scale and are eager to regain previous knowledge for local goat milk cheeses and other dairy products from this rare Icelandic breed. Moreover, only a few farmers, mostly working on a very small scale, still choose to rear this breed and sell its meat, keeping tradition alive despite the scant financial returns.

A) Cheese

Description

Few types of goat cheese are produced today (3 producers), not regularly, and they are:

Feta-type
Brie-type
Hard cheese
White mould cheese
Gouda type
Parmesan--type

Raw material and ingredients

DEROGATIONS

According to the Slow Food guidelines for dairy products, cheese must be made with raw milk and the use of starter cultures is not allowed, except for those selected by the producer (natural native strains) with self-produced whey or milk starters.

-Concerning raw milk:

since the Icelandic regulations forbid the production and distribution of raw milk and raw milk cheese, the cheese is produced out of pasteurized milk until it will be allowed. The following activities are being carried out in order to promote a change of the legislation: reports and pressure actions on the legislator to open for production of raw milk cheese since the import of those in now allowed in small quantities.

-Concerning starters of fermentation: due to a lack of training, producers currently use selected starters of fermentation. However, producers are committed to learning to produce their own starters of fermentation (milk/whey-based starters). In order to do so, the following activities are planned: courses with specialists from abroad in collaboration with Matís.

By signing this protocol, producers commit to being able to comply with the SF guidelines by the end of 2022, and to keeping Slow Food regularly informed on developments.

Currently, cheeses are made from the following:

- 100% goat milk, (whole; skimmed, semi-skimmed)..) The cheese must be made only from milk obtained from animals owned by the Presidium producer. The breeder will have to be a member of the Goat Breeders Association. If it becomes necessary to buy in milk from outside, the producer must request authorization in advance from Slow Food.
- Rennet
- Sea salt
- Selected starters of fermentation

B) Meat

Anatomical parts commercialized

Shoulder
Legs
Saddle

Slaughtering (²)

Slaughtering takes place in the autumn (late September) when the kids are about 5 months, at the same time as sheep grazing in the highlands. The slaughterhouses are not operated at other times of the year and not all slaughterhouses accept kids and goats for slaughtering.

Few slaughterhouses accept kids and goats and breeders need to conclude an agreement yearly with the different slaughterhouses. These are either smaller units slaughtering other animals (mainly sheep) or larger offering specific days. Goats and kids are transported separately from other animals and everything done to limit the stress during transport and before slaughtering as stipulated in animal welfare regulations. The rules concerning the scrapiedisease demand a strict separation of the herds from different farms at all times, meaning during transport to the slaughterhouse among others.

C) CASHMERE

The Cashmere wool is very valuable and has specific properties, but is time consuming to work since it is from the undercoat of the skin and needs to be combed and cleaned. Few breeders do use the wool for local production.

Art. 11

Labelling and packaging

The product, which meets the requirements of this document, must be marketed with the Slow Food Presidium logo and the narrative label, in order to offer consumers maximum transparency regarding the production practices.

In any case, producers must reduce the use of packaging, favouring the use of recyclable, biodegradable and compostable materials whenever possible.

Art.12

Quality checks

In addition to the self-certification carried out thanks to the narrative label tool, the implementation of a participatory guarantee system is planned. In addition, producers are subject to eventual visits to their premises by delegates from the Slow Food headquarters. In this case, producers will also provide useful documentation to support any in-depth studies.

The undersigned declare that they have examined the specifications in every part and that they fully share and accept the content.

Date and place,

Producers' signatures:

Name:

Adress:

FRAMLEIÐSLUREGLUR FYRIR SLOW FOOD PRESIDIA “ÍSLENSKA GEITIN”

Lokaútgáfa

1. gr.

Heiti Presidium

Þessar framleiðslureglur gilda fyrir Slow Food Presidium „Íslenska geitin“

2. gr.

Tilvísunarsvæði

Landssvæðið til að rækta geitina liggur innan alls Íslands.

3. gr.

Sögulegur bakgrunnur

Íslenska geitin er sjaldgæft, einangrað kyn af norrænum uppruna sem nær aftur til landnáms Íslands fyrir rúmlega 1100 árum. Talið er að geiturnar hafi komið með landnemunum sem komu aðallega frá Noregi um 874 e.Kr. og engar vísbendingar eru um að geitur hafi verið fluttar inn eftir það. Mikill fjöldi örnefna í öllum landshlutum gefur til kynna að geitahald hafi verið algengt.

Sögulegar heimildir og skrár frá 1703 og seinna sýna að geitur hafa verið haldnar í öllum landshlutum, þó í litlum mæli. Samt hafa tölur sveiflast mjög og eru venjulega nokkur hundruð hausar skráðar hverju sinni. Fyrsta skráða talan er 818 geitur í fyrsta talningu árið 1703 og mesti geitafjöldinn sem skráður hefur verið var 2.983 árið 1930. Lægstu tölur sem skráðar voru eru undir 100 í kringum 1890 eftir áratuga óhagstæð loftslagsskilyrði og aftur árið 1960. Teljast geitur vera í dag rúmlega 1.400, og tilheyra rúmlega 100 hjörðum.

Mikilvæg skref voru stigin með breytingum á búfjárlögunum frá 1965 sem veittu Búnaðarfélagi Íslands (nú Bændasamtök Íslands) umboð til að leiða tilraunir til að varðveita íslensku geitina. Opinberir sjóðir tryggðu fjármagn seint á sjöunda áratug síðustu aldar til að greiða árlega verndunarstyrk fyrir geitur sem eru skráðar sérstaklega. Verndunarstyrkurinn, sem nú er kveðið á um í búvörulögunum frá 1998, hefur stuðlað að varðveislu þessarar tegundar sem er í útrýmingarhættu. Reyndar var fjöldi hjarða og geita í nokkur ár nokkuð stöðugur, þ.e. um 50 og 300-400 talsins. Bændasamtök Íslands eru í samstarfi við Geitræktarfélag Íslands, stofnað árið 1991 með það sameiginlega markmið að standa vörð um íslensku geitina. Samtökin, sem telja rúmlega 60 félagar, hafa lagt sig fram um að markaðssetja geitakjöt og skinn með nokkrum árangri.

4. gr.

Lýsing á tegundinni

Þó að líta megi á íslensku geitina sem smávaxna tegund, þá er greinilega mikill breytileiki í vexti, líkamsþyngd og stærð. Líkamsþyngd fullorðinna geita er á bilinu 40-55 kg og 55-75 kg hjá huðnum og höfrum. Bæði huðnar og hafrar eru í flestum tilfellum hyrndar. Íslenska geitin er með ull úr hágæða Kashmír trefjum. Eins og önnur íslensk búfjárlögun af norrænum uppruna eru geiturnar mjög fjölbreytar þegar kemur að litaafrögðum. Tölur sýna að 20% geitanna eru hvítar og 80% eru í öðrum litum (aðallega flekkótt, golsótt og grálitaafrögð).

Útlitslýsing

Stærð: lítil - meðalstór

Þyngd: frá 40-55 kg og 55-75 kg fyrir huðnur og hafra (kiðlingar um 20 kg við slátrun)

Hæð: Huðnur 60-62 cm, hafrar 55-65 cm

Höfuð / horn: upprétt horn, breytileg, sum dálítið snúin, sumar geitur kollótar og fáeinar með hnýfla, karldýr og kvendýr eru bæði skeggjuð. Engir ytri kirtlar á hálsinum. Lítil til meðalstór eyru.

Búkur: Fætur af miðlungs lengd, klaufir eru svartbrúnar og litbrúnar, mjó bringa, mismunandi stærðir en alls staðar í góðu jafnvægi.

Hæð á herðar: Huðnar 60-62 cm, hafrar 55-65 cm

Ull: tvenns konar með bæði langt og stutt hár í Kashmír gæðum – mikil litafjölbreytni finnst og fjöldi skráðra litbrigða fer vaxandi.

6. gr.

Ræktunarskilyrði

Dýrin verða að vera í lausagöngu á beitartímabilinu, og skulu fóðruð með heyi innanhúss yfir vetrartímann og njóta útivistar þegar veður leyfir. Innanhúss verða dýrin að hafa að minnsta kosti 1 m² legurými hver og 50 cm við garðann (íslensk reglugerð um velferð dýra). Húsin verða að hafa náttúrulega dagsbirtu.

Mökun er venjulega með eðlilegum leiðum, en í sumum tilvikum er sæðing í leggöngum leyfð þegar mikil fjarlægð er á milli býla og of mikil hætta er um skyldleikaræktun, sem Geitfjárræktafélag Íslands (GFFÍ) hefur eftirlit með. Fósturvísaflutningur er ekki stundaður og ekki leyfður.

7. gr.

Fóðrun

Ræktandinn þarf að fylgja reglum sem fram koma í löggjöfinni - regl. nr 1066/2014 (innleidd tilskipun ESB um velferð dýra) varðandi sauðfé og geitur. Meðal annars er kvöð um 12 vikna lágmarksbeit úti. Geitur eru fóðraðar með heyi á veturna, viðbætt þegar þörf krefur með takmörkuðu magni af kjarnfóðri. Ekkert erfðabreytt fóður er leyfilegt. Aðalfóðrið á veturna ætti að vera hey frá eigin túnnum eða samsvarandi og fóðurbætir ekki meira en 10% af öllu fóðrinu. Undanþágu er hægt að fá varðandi hey frá nágrennbændum við sérstakar aðstæður (veðurskilyrði, eldgos, annað álíka). Löggjöfin um varnir gegn riðuveiki leyfir ekki flutning á heyi á milli afgirtra varnarhólfa.

Kiðlingar fái móðurmjólk að minnsta kosti fyrstu 4 vikurnar.

Algengasta aðferðin til að geyma hey er að pakka grasi með háu þurrefnishlutfalli í plast, annað hvort geymt í rúllum eða ferböggum. Til fóðrunar jafngildir það þurru heyi. Geiturnar fá þurrasta heyið og rúllubaggahey sem er u.þ.b. 90% af fóðrinu, 10% sem eftir eru koma frá fóðurbæti eins og höfrum eða korni.

(Tölur fyrir rúllubaggahey: þurrefnishlutfall 70-78% að meðaltali)

Eftirfarandi er ekki leyfilegt: urea, maís, unninn matarúrgangur og fóður úr dýraríkinu, svo og allar aðrar vörur sem eru ekki leyfðar samkvæmt lögum. Einföld eða samsett matvæli, framleidd jafnvel að hluta, með erfðabreyttum lífverum eru ekki leyfð. Ekki er leyfilegt að nota matvæli og fóður úr erfðabreyttum lífverum og öllum öðrum bönnuðum matvælum á bænum, jafnvel þótt þau séu notuð fyrir aðra framleiðslu. Engin aukefni eru leyfð

8. gr.

Lækningar og meðferðir

Meðferð sjúkdóma ættu helst að byggja á náttúrulegum og smáskammtalyfjum, þar sem þau úrræði kalla ekki á tímabundna innköllun afurða.

Sýklalyf eða hefðbundin dýralyf ætti aðeins að nota ef engin önnur árangursrík úrræði eru til og ef meðferðin er nauðsynleg fyrir heilsu dýranna og til að forðast þjáningu og óþægindi. Meðhöndluð dýr verða að vera auðkennd og útskilnaðartími þarf að vera tvöfalt lengri en tilgreindur er á umbúðum lyfsins. Á þessu tímabili má ekki nota mjólk til framleiðslu á afurðum undir Presidium merki.

Notkun hormónaefna, sem ætluð eru til að stjórna æxlun og samstillta gangmál, svo og annarra tilbúinna örvandi efna er bönnuð.

Limlesting á dýrum eða aðrar sambærilegar aðgerðir eru ekki leyfðar. Afhornun er aðeins hægt að framkvæma í tilvikum sem sannað er að séu nauðsynleg (annars stranglega bannað)

9. gr.

Afurðir

Kynið er einstakt hvað varðar gæði kjötsins og mjólkin stenst vel samanburð við mjólk annarra geitakynja frá næringarfræðilegu sjónarmiði (fitu, prótein, laktósa). Kjötið, þó það sé magurt og bragðmikið, er minna en hjá öðrum geitategundum og vinnsla á íslenskri geitakasmírull var næstum horfin. Sú hefð að framleiða osta, aðallega ferskan eins og skyr, féll í gleymsku þegar stórt samvinnufyrirtæki hóf að safna kúamjólk víðsvegar um landið til að vinna hana á miðstýrðan hátt með iðnaðaraðferðum.

Í dag eru nokkrir framleiðendur sem nota mjólkina til að framleiða osta og jógúrt en í mjög litlum mæli og eru þeir fúsir til að endurheimta fyrri þekkingu fyrir geitamjólkurosta og aðrar mjólkurafurðir úr þessum sjaldgæfa íslenska búfjárkyni. Þar að auki kjósa nokkrir bændur, þó í mjög litlum mæli, að rækta þetta kyn og selja kjöt sitt og halda hefðinni á lofti þrátt fyrir lítinn fjárhagslegan ávinning.

A) Ostar

Lýsing

Fáar tegundir geitaosta eru framleiddar í dag (3 framleiðendur), ekki reglulega, og þeir eru:

Feta-tegund

Brie- tegund

Harður ostur

Hvítur mygluostur

Gouda tegund

Parmesan - tegund

Hráefni og önnur efni

UNDANÞÁGUR

Slow Food leiðbeiningarnar um mjólkurafurðir gera kröfu um að hrámjólk sé notuð í ostagerð og að notkun iðnaðarframleiddra gerla sé ekki leyfð, nema þá að framleiðandinn sjái sjálfur um að framleiða þessa gerla (náttúrulegir heimastofnar) úr heimagerðri mysu eða milk starters.

- Um hrámjólk:

þar sem íslensk lög banna framleiðslu og dreifingu á ógerilsneyddri hrámjólk og hrámjólkurosti, er osturinn framleiddur úr gerilsneyddri mjólk þar til hrámjólk verður leyfð í framleiðslu. Eftirfarandi aðgerðir eru komnar til framkvæmda til að stuðla að breytingu á

löggjöfni: skýrslur og þrýstiaðgerðir á löggjafann til að opna fyrir framleiðslu á ógerilsneyddum mjólkurosti þar sem innflutningur á sambærilegum ostum er nú leyfður í litlu magnismáum stíl.

Um gerlarækt fyrir gerjunina (culture starters) : vegna skorts á þekkingu nota framleiðendur nú valda iðnaðarframleidda gerla í gerjun. Hins vegar skuldbinda framleiðendur sig til að efla sína þekkingu til að framleiða eigin gerla fyrir gerjunina (mjólk / mysu-gerlar). Þetta verður gert í gegnum verkleg námskeið með sérfræðingum erlendis frá í samstarfi við Matís. Með því að undirrita þessar framleiðslureglur, skuldbinda framleiðendur sig til að geta farið að leiðbeiningum Slow Food fyrir lok árs 2022 og sömuleiðis að halda Slow Food samtökunum reglulega upplýstum um þróun mála.

Eins og er eru ostar gerðir úr eftirfarandi efnum:

- 100% geitamjólk, (heil, undanrenna, létt mjólk). Einungis má nota mjólk frá gripum í eigu Presidium ræktenda til að framleiða osta. Ræktandinn verður að vera í Geitfjárfélagi Íslands. Verði nauðsynlegt að kaupa mjólk frá utanaðkomandi ræktanda, verður framleiðandinn að biðja Slow Food um leyfi til þess fyrirfram .
- Hleypir
- Sjávarsalt
- Sérvaldir gerlar

B) Kjötafurðir

Skrokkhlutar notaðir:

Bógar

Læri

Hryggir

Slátrun

Slátrun fer fram á haustin (seint í september) þegar kiðlingarnir eru um það bil 5 mánuðir, á sama tíma og lömb eru slátruð sem hafa verið á beit í afrétti. Sláturhúsin eru ekki starfrækt á öðrum árstímum og ekki samþykkja öll sláturhús að taka kiðlinga og geitur til slátrunar.

Fá sláturhús samþykkja að taka kiðlinga og fullorðnar geitur og ræktendur þurfa að gera samning árlega við mismunandi sláturhús. Þetta eru annað hvort minni einingar sem slátra einnig öðrum dýrum (aðallega sauðfé), eða stærri, sem bjóða upp á ákveðna sláturdaga. Fullorðnar geitur og kiðlingar eru flutt aðskilin frá öðrum dýrum og allt gert til að takmarka streitu meðan á flutningi stendur og fyrir slátrun eins og kveðið er á um í reglugerðum um velferð dýra. Reglurnar varðandi varnir gegn riðuveiki krefjast strangs aðskilnaðar hjarða frá mismunandi búum á öllum tímum, meðal annars við flutning í sláturhús.

C) Kashmír ull

Kashmír ullin er mjög dýrmæt og hefur sérstaka eiginleika, en það er tímafrekt að vinna fiðuna (þel) þar sem hún er nær skinninu en strý (tog) og þarf að greiða hana úr og hreinsa. Nokkrir ræktendur vinna eða láta vinna fyrir sig þessa ull.

11. gr.

Merking og þökkun

Afurðir, sem uppfylla kröfur þessa skjals, verður að markaðssetja með Slow Food Presidium lógó og Sögumiða til að tryggja að neytendur fái sem viðtækast gagnsæi varðandi framleiðsluhætti.

Í öllum tilvikum verða framleiðendur að draga úr notkun umbúða og velja notkun efna sem eru endurvinnanleg, niðurbriótanleg og hæf til jarðgerðar eins og kostur er.

12. gr.

Gæðaeftirlit

Til viðbótar við sjálfsvottunina sem felst í notkun Sögumiðans, þarf að gera ráð fyrir innleiðingu sameiginlegs ábyrgðakerfis. Að auki mega framleiðendur búast við heimsóknum fulltrúa frá Slow Food höfuðstöðvum heim á býli. Ef svo verður, munu framleiðendur einnig leggja fram gagnleg skjöl til að styðja við ítarlegar rannsóknir.

Undirritaður ræktandi og framleiðandi lýsir því yfir að hann hafi kynnt sér framleiðslureglurnar í öllum greinum hér að ofan og jafnframt að hann taki undir og samþykki innihaldið að fullu.

Staður og dagsetning

(nafn og undirskrift)

¹ *Ensilage as such is not practised anymore in Iceland (mainly because of the dangers of listeria). Instead the hay is either dried in the field and kept as such, but the most current way of harvesting is to pack the partly dried hay in bales kept for the winter. Figures concerning nutrition quality are reported here in the protocol. As mentioned, the best and driest part of the hay is kept for the goats, namely haylage with high dry matters.*

² *There is very limited choice in the country when it comes to slaughtering goats, one or two slaughterhouses are ready to take the animals and each breeder needs to make an agreement for the current year. One slaughterhouse is in the North (Blönduós/Hvammtangi), one in the West (Borgarnes) and trials have been done with a small private slaughterhouse. The choice is not much and conditions (distances) difficult to master... The breeders are doing the best they can to ensure a high standard of the animals welfare.*