



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om beskyttelse av Pinnekjøtt fra Norge som geografisk betegnelse

Dato	FOR-2017-10-25-1665
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Ikrafttredelse	25.10.2017
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	27.10.2017 kl. 14.50
Korttittel	Forskrift om beskyttelse av Pinnekjøtt fra Norge som geografisk betegnelse

Kapitteloversikt:

Hoveddel

Vedlegg: Beskrivelse av produktets opprinnelse og tilknytning til det geografiske området

Hjemmel: Fastsatt av Mattilsynet 25. oktober 2017 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*

Pinnekjøtt fra Norge.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Sammenslutningen Pinnekjøtt fra Norge

§ 3. *Vilkår for bruk av produktbetegnelsen*

1. *Produktbeskrivelse*

Pinnekjøtt fra Norge er side av lam eller sau som er saltet, modnet og ferdig tørket. Pinnekjøttet kan være røkt. Pinnekjøtt fra Norge kan selges som hel side eller oppskåret. Fasong og størrelse avhenger av alder på råvare og skjæremønster. Pinnekjøtt fra Norge kan også selges ferdig utvannet.

Ferdig produkt skal ha minst 33 % vekttap fra fersk eller frossen råvare, og a_w på 0,9 eller lavere.

Pinnekjøtt fra Norge er hardt, salt og tørt, og med en karakteristisk lukt og smak av får.

2. *Geografisk område*

Pinnekjøtt fra Norge skal være produsert, bearbeidet og foredlet i Norge.

3. *Produksjonsmetode*

Beskrivelse og dokumentasjon av produksjonsprosessen:

Produksjonsprosessen skal beskrives og dokumenteres, og være en del av virksomhetenes internkontroll og HACCP-plan.

Råvarer:

Som råvare til Pinnekjøtt fra Norge skal det brukes norsk råstoff. Norsk råstoff defineres her som klassifisert lam, ung sau og sau som er født, oppvokst, slaktet og foredlet i Norge. For Pinnekjøtt fra Norge som er merket å være av lam, stilles det krav om at lammene skal være slaktet før de er 1 år.

Dyrene skal være klassifisert med kjøttklasse 0– eller bedre etter EUROP-klassifiseringssystemet og maksimum fettklasse 3+. Både ferskt og fryst råstoff kan brukes. Fryst råstoff skal ikke være eldre enn 12 måneder.

Salting:

Ferskt råstoff må saltet innen 7 døgner etter avliving.

Natriumklorid (NaCl) og eventuelt nitritsalt kan benyttes. Tørresalting, lakesalting eller kombinasjoner av disse er tillatt forutsatt at sidene får rikelig tilgang til salt før det tørkes. Lakesprøyting er ikke tillatt. Saltetid avhenger av størrelsen og mengde fett på sidene samt saltemetode. Saltfordeling er tillatt. Pinnekjøttet skal være så saltet at det kreves utvanning før konsum.

Vasking:

Etter salting og eventuell saltfordeling skal sidene rengjøres for salt og forurensninger på overflaten. Hvis vann benyttes skal vanntemperaturen være maksimum 45 °C. Sidene må lufttørkes umiddelbart etter vask for å hindre uønsket mikrobiell vekst. Kaliumsorbat er tillatt brukt.

Røking:

Sidene kan røykes etter salting. Det kan brukes røyk fremstilt av trevirke og flytende røyk. Røykaroma er ikke tillatt.

Tørrking:

Sidene skal tørkes til rett svinnprosent er oppnådd.

Sluttkontroll:

Vekttap skal kontrolleres og dokumenteres på minst 10 % av batchen. Bare produkt som tilfredsstillende kravet til vekttap kan selges som Pinnekjøtt fra Norge. Kontroll av a_w skal utføres stikkprøvebasert med utgangspunkt i lokal risikovurdering.

§ 4. *Ikrafttredelse*

Forskriften trer i kraft straks.

Vedlegg: Beskrivelse av produktets opprinnelse og tilknytning til det geografiske området

Pinnekjøtt er et unikt og særegent norsk produkt og matrett. Både produktet, matretten og betegnelsen pinnekjøtt har lange historiske røtter og en entydig tilknytning til Norge. Pinnekjøttet har et sterkt positivt omdømme i hele Norge, bygget på lang tradisjon for bruk av norsk råvare, gode norske beiteforhold og foredling utbredt i store deler av landet.

Pinnekjøtt har tilknytning til og sitt opphav i gress og beitere regioner med stort sauehold, særlig på Vestlandet, men også i Nord-Norge og fjellbygder på Østlandet. Klimaet i disse områdene er spesielt godt egnet til naturtørrking. Metoden med å tørke kjøtt antas å være flere titusen år gammel og kom før salting til Norge. Fra vikingtiden (800–1050 e.Kr.) ble fisk og kjøtt konservert til bruk om vinteren eller på lange sjøreiser ved salting, røyking og speking. Høstslakting av sau har vært og er svært vanlig i Norge. Dette beror på at det i Norge er en tradisjon for lamming om våren og fjell- og utmarksbeiting om sommeren. Antall dyr på høsten er da høyere enn det både er husrom og fôr til gjennom vinteren, og dyr som ikke blir satt på til overvintring blir slaktet. Nesten alt kjøttet som ble slaktet måtte konserveres slik at det kunne oppbevares utover vinteren. Sauesidene ble da saltet og tørket til pinnekjøtt.

Betegnelsen «pinnekjøtt» er særnorsk, og kan dokumenteres brukt tilbake i 1931 da den ble omtalt i Stavanger Aftenblad. Opprinnelsen til betegnelsen kan forklares på flere måter, bl.a. kan det være en henvisning til sauens ribben eller at retten er tilberedt ved dampkoking over pinner.

Matretten er høytids- og festmat som ofte spises julaften og nyttårsaften. Sterkest er tradisjonen på Vestlandet og i Nord-Norge, men de siste 40 årene har den blitt vanlig i hele Norge. Det er imidlertid ulike tradisjoner i ulike områder for om man vil ha røkt, urøkt, hele pinner, korte pinner, tilbereding, tilbehør og når i jula de spises.

Markedsundersøkelser viser at pinnekjøtt anses som en viktig norsk mattradisjon med utbredelse i hele landet. Forbruker liker produktet og mener det har høy kvalitet. Forbruker foretrekker at pinnekjøttet lages av norske råvarer og mener det er viktig å ta vare på pinnekjøttet som et norsk tradisjonsprodukt.

Den lange tradisjonen for pinnekjøtt har gitt høy kunnskap om hvordan man oppnår best kvalitet på pinnekjøttet. Denne kunnskapen er overført fra generasjon til generasjon og fra gårdsproduksjon til industriproduksjon.