



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om vern av produktnemninga Gamalost frå Vik som beskytta geografisk nemning.

Dato	FOR-2006-11-14-1235
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2006 hefte 14 (Vedlegg)
Ikrafttredelse	14.11.2006
Sist endret	FOR-2013-12-19-1601
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, FOR-2002-07-05-698-§16, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	14.11.2006
Korttittel	Forskrift om produktnemninga Gamalost frå Vik

Kapitteloversikt:

Hoveddel

Vedlegg

Heimel: Fastsett av Det sentrale Mattilsynet ved hovedkontoret 14. november 2006 med heimel i forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreget på landbruksbaserte næringsmidler, fisk og fiskevarer § 15 og § 16.

Tilføyd heimel: Delegeringsvedtak 19 des 2003 nr. 1790.

Endringer: Endra ved forskrift 19 des 2013 nr. 1601.

§ 1. *Beskytta produktnemning*

Gamalost frå Vik.

§ 2. Rettmessig brukar

TINE SA.

0 Endra ved forskrift 19 des 2013 nr. 1601.

§ 3. Vilkår for bruk av produktnemninga

1. Produktbeskriving

Gamalost frå Vik er ein muggost laga av skumma surmjølk modna med muggtypen *Mucor mucedo*.

Osten skal ha gulbrun farge med ein gulkvit kjerne. Osten skal ha kraftig, karakteristisk smak og fast konsistens. Han skal innehalde mindre enn 1% feitt og ca. 50% protein, og han skal ikkje innehalde salt eller tilsetjingsstoff.

2. Geografisk område

Gamalost frå Vik skal produserast i Vik kommune.

3. Produksjonsmetode

All mjølk skal kunne sporast tilbake til den enkelte produsenten.

Ved mottak skal mjølka lagrast på råmjølkstankar. Før ysting skal mjølka skummast, tilsetjast ein kultur av mjølkesyrebakteriar og syrnast i 1-2 døgn.

Surmjølka skal varmebehandlast før ostemassen og mysa blir skilde, t.d. i ein dekanterentrifuge. Ostestoffet skal malast til omtrent risgrynsstorleik og fyllast i former. Osteformene skal plasserast i stativ som så blir sette i ein kokar for varmebehandling. Varmebehandlinga skal skje ved sirkulasjon av varm myse i ca. 2-3 timar. Osten skal så kjølast ned, takast ut av formene og setjast over på eit lagerstativ, før han blir dusja jamt med ein suspensjon av muggkultur.

Osten skal deretter overførast til modningslager og stå der i 2-3 veker under kontrollerte temperatur- og fukttilhøve. For å få muggmycelet som då veks ut, til å vekse innover, skal ein stryke muggmycelet manuelt ned i osten to gonger. Det må strykast i rett tid i forhold til veksten, vanlegvis første gong etter 3 dagar og andre gong etter 5 dagar. Modninga skal kontrollerast ved uttak av eit lite tverrsnitt av osten.

Når osten er ferdig modna skal den pakkast. Vidare modning kan stoppast ved at osten blir frosen.

4. Produktmerking

Gamalost frå Vik kan merkjast med figurmerke for beskytta geografisk nemning.

§ 4. Iverksetjing

Forskrifta blir sett i verk straks.

Vedlegg

Beskriving av produktopphav og tilknyting til det geografiske området

Gamalost har røter langt tilbake i tida, truleg heilt tilbake til vikingtida. Vikingane hadde ost, og ein er nesten sikre på at dette var ein type surmjølksost og da mest truleg gamalost eller ein forløpar til gamalosten. Dei første sikre opplysningane om gamalost er frå siste halvdel av 1700-talet, blant anna frå biskop J.E. Gunnerus, som i 1774 omtala gamalost i ei avhandling om mjølkebruken i Noreg. Alt den gongen skilde ein mellom to framstillingsmåtar for gamalost, sognemetoden og hardangermetoden.

Sogn og Fjordane og Hordaland har vore kjerneområdet for ysting av gamalost, og Vik og dei omkringliggjande områda i midtre og indre Sogn er eit av områda med aller sterkast tradisjon for slik produksjon. Dette har samanheng med at stølsdrift var eit viktig innslag i gardsdrifta der. Det var stølsdrifta som skaffa salsvarene på dei fleste bruka, og da i første rekkje smør og gamalost. Frå gammalt av vart derfor storparten av gamalosten her ysta på stølane.

Produksjonsmåtane varierte frå stad til stad og frå budeie til budeie. Ein reknar med at gamalostnamnet også stammar frå tida da osten vart framstilt på stølane. Da hadde dei ikkje muggkulturar å tilsetje, og det tok fleire veker før osten var ferdig modna. Namnet kan også komme av at gamalost er den eldste kjende norske osten.

Meieridrifta kom i gang i Noreg i siste halvdel av 1800-talet. Meieriet i Vik, som i dag produserer gamalost, vart skipa alt i 1897 og har altså over 100 år gammal tradisjon for og kunnskap om produksjon av gamalost. Sidan 1991 har meieriet i Vik vore det einaste gamalostproduserande meieriet i Noreg.

Meieriproduksjon av gamalost tok utgangspunkt i produksjonsmetodane som var brukte på gardane og stølane. Men gamalost produsert på meieria oppnådde ikkje den forventa kvaliteten. På 1970-talet vart det derfor utvikla nytt produksjonsutstyr og ein ny produksjonsmetode, den såkalla dekantermetoden, som inneber at ostestoff og myse blir skilt ved hjelp av ein spesiell liggjande sentrifuge. Typen av mikroorganismar som blir brukt til modning av osten, har òg vore i utvikling.

Produksjon av gamalost krev erfaring og handlag. Spesielt avgjerande i produksjonsprosessen er påføringa av muggsporar på kvar enkelt ost og kunnskap om når og korleis muggmycelet skal strykast ned i osten. Meieriet i Vik har gjennom ein over 100 år lang tradisjon med produksjon av gamalost opparbeidd seg og ført vidare slik kunnskap.

Gamalost har eit godt omdømme. Kvart år blir det arrangert gamalostfestival i Vik. Det er også danna eit eige lag, Norsk Gamalostlag, for «kjende og mindre kjende nytarar», og det er laga fleire songar til ære for gamalosten.