



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om beskyttelse av produktbetegnelsen Økologisk Tjukkmjøl fra Røros som Beskyttet geografisk betegnelse.

Dato	FOR-2004-02-10-581
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2004 hefte 5
Ikrafttredelse	17.03.2004
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, jf LOV-2003-12-19-124-§30
Kunngjort	02.04.2004
Korttittel	Forskrift om Økologisk Tjukkmjøl fra Røros

Kapitteloversikt:

Hoveddel

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

Fastsatt av Mattilsynet – Hovedkontoret 10. februar 2004 med hjemmel i forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på landbruksbaserte næringsmidler, fisk og fiskevarer § 15.

§ 1. *Beskyttet produktbetegnelse*

Økologisk Tjukkmjøl fra Røros.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Rørosmeieriet as.

§ 3. *Vilkår for bruk av produktbetegnelsen*

1. *Produktbeskrivelse:*

Økologisk Tjukkmjølke fra Røros er et syrnet melkeprodukt som skal være framstilt av økologisk produsert melk tilsatt tradisjonell tettekultur. Produktet skal ha en fast, fyldig og puddingaktig konsistens som endres ved omrøring/risting. Smaken skal være mild og syrlig rund.

2. *Geografisk område:*

Økologisk Tjukkmjølke fra Røros skal produseres i Røros kommune. Den økologiske melken som brukes som råvare til produksjonen skal produseres i et område avgrenset til kommunene Rendalen, Folldal, Alvdal, Tynset, Tolga og Os i Hedmark fylke, samt kommunene Røros, Holtålen, Tydal og de tidligere kommunene Singsås og Budal i nåværende Midtre Gauldal kommune i Sør-Trøndelag fylke.

3. *Produksjonsmetode:*

Råmelken skal skummes og pasteuriseres, men ikke homogeniseres. Etter nedkjøling skal melken tilsettes 0,5-1,5% tradisjonell tettekultur og tempereres til 20-23 °C. Melken skal samme dag tappes på kartong for syring i ca. 1 døgn på temperert syrningslager inntil ønsket konsistens, surhet, lukt og smak er oppnådd. Det ferdige produktet skal oppbevares kjølig.

Tettekulturen skal fornyes og podes jevnlig for å sikre riktig og stabil kvalitet.

4. *Merking av produktet:*

Økologisk Tjukkmjølke fra Røros kan merkes med figurmerket for Beskyttet geografisk betegnelse.

§ 4. *Ikrafttredelse*

Forskriften trer i kraft 17. mars 2004.

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

Opprinnelse:

Tjukkmjølke er et tradisjonelt melkeprodukt fra distriktet Nord-Østerdal/Røros, hvor framstilling av tjukkmjølke minst kan føres tilbake til 1850-tallet. Mye på grunn av sin lange holdbarhet var tjukkmjølke på denne tiden en viktig del av kosten, bl.a. for gruvearbeiderne på Røros og deres familier.

Opprinnelig ble tjukkmjølke framstilt ved at nysilt melk ble slått over blader av tettegressplanten (*Pinguicula vulgaris*), og satt over natten på et lunt sted for syring og koagulering. Skummet melk som ikke var for mager ble også brukt. Tettekulturene ble holdt i live ved å tilsette litt av tettemelke til råmelk.

Tettegressplanten er en liten kjøttetende plante som vokser i fjellmyrområder flere steder i Norge, deriblant i området i og rundt Røros. Det er melkesyrebakterier som finnes på tettegressplantens blader som bidrar til at melken syrer og koagulerer.

Tettekulturen som brukes til dagens produksjon av tjukkmjølke er en blanding av tre utvalgte tradisjonelle tettekulturer fra det definerte geografiske området.

Tilknytning til det geografiske området:

Bruk av stedlig og tradisjonell tettekultur gir produktet dets særpregede aroma og konsistens. Bakteriefloren i tettekulturen fra Røros har andre egenskaper enn annen undersøkt tettekultur med hensyn til sitratmetabolisme og viskositet. Dette kan tilskrives ulikheter i bakteriefloren på tettegressplantens blader avhengig av plantens geografiske voksested.

