



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om beskyttelse av Fenalår fra Norge som geografisk betegnelse

Dato	FOR-2012-10-03-935
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2012 hefte 11
Ikrafttredelse	03.10.2012
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	05.10.2012 kl. 15.30
Kortittel	Forskrift om Fenalår som geografisk betegnelse

Kapitteleversikt:

Hoveddel

Vedlegg. Beskrivelse av næringsmidlets opprinnelse og tilknytning til det geografiske området

Hjemmel: Fastsatt av Mattilsynet 3. oktober 2012 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*

Fenalår fra Norge.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Fenalår fra Norge SA.

§ 3. *Vilkår for bruk av produktbetegnelsen*

1. *Produktbeskrivelse:*

Fenalår fra Norge er saltet, tørket og modnet og eventuelt røkt lår av lam og sau av norsk opprinnelse. Fenalår fra Norge skal ha en jevn rødlig farge, en mør og middels fast til fast konsistens, mild til middels saltsmak, speket og ikke avvikende lukt og smak og det skal være fritt for mugg. Fenalåret skal ikke ha tørkekant, og fettete skal ha en lys gylden farge. Fenalår fra Norge kan være smaksatt med krydder, urter, bær, honning, etc.

Fenalår fra Norge omfatter variantene Tradisjonelt og Modnet. Varianten Tradisjonelt skal ha et saltinnhold på maksimalt 9 % og et svinn på minst 30 %. Varianten Modnet skal ha et saltinnhold på maksimalt 7 % og et vekttap på minst 35 %.

2. *Geografisk område:*

Fenalår 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 virksomhetens internkontroll og HACCP-plan. Følgende skal være beskrevet: Råvarekontroll, definisjon av et parti, saltemetode, saltkonsentrasjon, salttype og eventuell bruk av nitritt, sukker (type og mengde) eller andre tilsetninger, eventuell røyking, tid- og temperaturforløp gjennom spekeprosessen, tørkegrad og sluttkontroll.

Råvarer:

Som råvare til Fenalår fra Norge skal det brukes lår av lam eller sau, som er født, oppvokst, slaktet og foredlet i Norge. Både ferske og fryste/tinte lår kan brukes, men fryste/tinte lår skal ikke være eldre enn 12 måneder. Kjøttet skal ha en pH målt i flatbiff på minimum 5,5 og maksimum 5,8.

Salting:

Før salting skal lårene ha jevn og lav temperatur. Pressing eller massering av hele lår for å presse ut blodrester og leddvæske før salting er anbefalt for Tradisjonelt og et krav for Modnet Fenalår fra Norge. Lårene skal sorteres i grupper etter vekt eller saltes individuelt etter vekt for å sikre riktig saltmengde og sensorisk kvalitet på sluttproduktet. Sprøytesalting er ikke tillatt.

Saltfordeling:

Lårene skal ligge kjølig til kjøttet er gjennomsaltet.

Vasking:

Etter saltfordeling skal lårene rengjøres for salt og forurensninger på overflaten.

Tørrking:

Fenalår fra Norge skal tørkes til rett svinnprosent er oppnådd.

Sluttkontroll:

Hvert parti skal kontrolleres for svinn, sensorisk for farge, konsistens, lukt og smak, og kjemisk for saltinnhold og vannaktivitet (a_w). Salt og a_w for et parti regnes som snittet av prøvene fra partiet.

I hele lår skal kontrollstykket skjæres ut i den bredeste mest kjøttfulle delen, mest mulig vinkelrett mot lårbenet, fra kula eller isbenet og mot skanken. Stykket nærmest kula skal testes kjemisk, mens stykket nærmest skanken skal testes sensorisk. Stykket inkluderer normalt flatbiff, bankekjøtt og lårtunge. Fettklump ved knoke og ytre fettlag skal fjernes før analyse. I benfritt fenalår skal det etterstrebes et prøveuttak som beskrevet over, ellers skal det skjæres ett stykke fra midten til sensorikk mens kjemisk analyse skal gjøres på en samleprøve som omfatter midtstykket og en ende uten skall.

Fenalår fra Norge skal som hovedregel omsettes med a_w lavere enn 0,90. Velges en høyere a_w enn 0,90 må matvaretryggheten sikres gjennom fareanalyse og risikovurdering av produksjonsprosessen, og sluttproduktet bør vurderes merket som kjølevare.

4. Merking av produktet:

Fenalår fra Norge kan merkes med teksten og figurmerket for Beskyttet geografisk betegnelse.

Fenalår fra Norge skal merkes med tilleggsbetegnelsen Tradisjonelt eller Modnet.

§ 4. Ikrafttredelse

Forskriften trer i kraft straks.

Vedlegg. Beskrivelse av næringsmidlets opprinnelse og tilknytning til det geografiske området

Fenalår er et unikt produkt fra Norge, både med hensyn til betegnelsen og produksjonsmetoden. Fenalår har et sterkt omdømme som et tradisjonelt norsk produkt. Fenalår brukes oftest i høytider som 17. mai og jul, og om sommeren når det er godt og varmt vær.

Betegnelsen fenalår kan dokumenteres brukt langt tilbake i tid og i hele Norge, bl.a. i Norsk Riksmålsordbok fra 1937. En vanlig definisjon av fenalår er: .speket lår fra sau og lam. Man har ikke funnet at betegnelsen fenalår er eller har vært brukt i andre land.

I Norge kan det dokumenteres en lang og sammenhengende tradisjon for fremstilling av fenalår. Olaus Magnus skriver i 1555 om sau at «sauens kjøtt, likesom nær sagt alt annet slags kjøtt pleier nordboerne, etter at det har ligget i saltlake, blitt røkt og fått tørke i friluft, å ete rått hele året rundt, og dette kjøttet kan bli gammelt.» Imidlertid er det rimelig å anta at tradisjonen er vesentlig eldre enn dette. Mange indirekte kilder tilsier at det svært sannsynlig ble laget fenalår i vikingtiden.

I Norge er det en lang tradisjon for et utbredt sauehold. Dette kan tilskrives både klimaet og topografien i Norge, med mye gressland og brattlendt mark. Klimaet er spesielt godt egnet til tørking av bl.a. kjøtt.

Helt fram til slutten av 1900-tallet var det vanlig blant norske gårdbrukere å produsere fenalår til eget bruk. Kunnskapen og kompetansen om å lage fenalår eksisterer ennå og har blitt overført gjennom generasjoner. Denne kunnskapen er i dag overført til industriproduksjon, men er fortsatt knyttet til utnyttelse av geografi og klima.