



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om vern av Kurv frå Valdres som geografisk nemning

Dato	FOR-2011-04-07-367
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2011 hefte 3
Ikrafttredelse	07.04.2011
Gjelder for	Norge
Hjemmel	LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2002-07-05-698-§15, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	08.04.2011 kl. 14.40
Korttittel	Forskrift om Kurv frå Valdres

Kapitteloversikt:

Hoveddel

Vedlegg. Utgreiing om produktopphavet og tilknytninga til det geografiske området

Heimel: Fastsett av Mattilsynet 7. april 2011 med heimel i lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 30 jf. forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelse, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler (forskrift om beskyttede betegnelser) § 15, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

§ 1. *Verna produktnemning*

Kurv frå Valdres.

§ 2. *Rettmessig brukar*

Kurv frå Valdres BA.

§ 3. Vilkår for bruk av produktnemninga

1. Produktskildring

Kurv frå Valdres er spekjepløse laga i samsvar med gammal tradisjon i Valdres. Nemninga omfattar tre hovudtypar: storfe, småfe og vilt. Kurv frå Valdres skal vere urøykt.

Kurv frå Valdres finst i eit mangfald av storleikar og former. Kurven skal ha mørk ytterkant og raudfarga kjerne og er kjenneteikna ved ein søtleg smak og variabel konsistens. Kurven kan vere både finhakka og grovhakka.

2. Geografisk område

Kurv frå Valdres skal vere foredla i regionen Valdres, som omfattar kommunane Etnedal, Nord-Aurdal, Sør-Aurdal, Vang, Vestre Slidre og Øystre Slidre.

3. Produksjonsmetode

Til foredling av Kurv frå Valdres kan det brukast ulike typar kjøtt avhengig av type spekjepløse. Nærmare krav til innhald av kjøttråvare i dei tre hovudtypane er sette opp i tabell 1.

Tabell 1 Krav til råvareinnhald i Kurv frå Valdres

<i>Råvare</i>	<i>Kurv frå Valdres Storfe</i>	<i>Kurv frå Valdres Småfe</i>	<i>Kurv frå Valdres Vilt</i>
Storfekjøtt	≥ 35 %		
Småfekjøtt		≥ 40 %	
Viltkjøtt			≥ 40 %
Spekk/småflesk	≤ 30 %	≤ 30 %	≤ 30 %

Andre ingrediensar som kan brukast til foredling av Kurv frå Valdres, er blod eller hemoglobin, innmat, potet, løk og krydder. Raudvin, sirup, saft, øl og sprit kan brukast som smakstilsetjing.

Det skal ikkje brukast startarkultur ved foredling av Kurv frå Valdres.

Kjøtt, spekk/småflesk og eventuelt løk skal kvernast ein gong. Alle ingrediensane i deigen skal deretter hakkast til ønskt konsistens før deigen blir elta i eltemaskin. Ferdig elta deig skal stappast i naturtarm eller lerretstarm før endane blir påsette klips eller knytte.

Foredling av kurv skal skje i tidsrommet frå 1. november til 1. april. Temperatur og luftfukt skal målast minst éin gong i veka og regulerast ved opning eller lukking av lufttilførselen. I nødstilfelle kan det brukast vifter. Kunstig regulering av klimaet ved hjelp av klimarom skal ikkje brukast.

Berre spekjepløser som har hatt ein vektreduksjon på minimum 30 % og vassaktivitet på maksimum 0,8 aw, kan bruke nemninga Kurv frå Valdres.

4. Merking av produktet

Kurv frå Valdres kan merkjast med teksten og figurmerket for beskytta geografisk nemning.

Kurv frå Valdres skal brukast som produktnamn (hovudvarenemning) med tilleggsmemningane storfe, småfe eller vilt.

§ 4. Iverksetjing

Forskrifta blir sett i verk straks.

Vedlegg. Utgreiing om produktopphavet og tilknytninga til det geografiske området

I Valdres er det lang tradisjon for å lage spekjepølse. Av oppskriftene som blir brukte i dag, veit vi at nokon i alle fall kan førast tilbake til ca. 1910, men dei er truleg mykje eldre. Spekjepølse vart laga for å konservere kjøtt og innmat som ikkje vart utnytta på annan måte etter haustslaktinga på gardane. Profesjonelle produsentar har no teke over størstedelen av produksjonen i Valdres, men framleis kan nesten alle personar i regionen over 60 år fortelje om at det blei laga spekjepølse heime da dei voks opp.

Kurv er ei nemning som i lang tid har vore brukt om alle typar spekjepølse i Valdres, uavhengig av kva for råvare som er brukt. Både kjøtttype og mengda av innmat varierte mykje, avhengig av tilgjengeleg råvare og om det skulle lagast festkurv eller kvardagskurv.

Særpreget til Kurv frå Valdres skriv seg frå dei naturgitte føresetnadene i Valdres og den tradisjonelle foredlingsmetoden utan bruk av startarkultur. Klimaet i Valdres i foredlingsperioden frå 1. november til 1. april er tørt og kjølig, noko som er gunstig for naturtørking. I tillegg til klimaet vil det i hovudsak vere vekstforholda til bakteriefloraen på foredlingsstaden (husfloraen) som styrer utviklinga av produktet.