



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om beskyttelse av Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis som betegnelse for tradisjonelt særpreg

Dato	FOR-2010-11-03-1400
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2010 hefte 12
Ikrafttredelse	03.11.2010
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	05.11.2010 kl. 15.30
Korttittel	Forskrift om Badsturøkt kjøtt

Kapitteloversikt:

Hoveddel

Vedlegg. Næringsmidlets tradisjonelle karakter

Hjemmel: Fastsatt av Mattilsynet 3. november 2010 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*

Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis

Produktbetegnelsen kan brukes på nærmere angitte stykningsdeler av sau, lam, gris og elg som er badsturøkt i samsvar med gammel tradisjon fra Namdalen. Produktbetegnelsen Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis er forbeholdt næringsmidler som oppfyller vilkårene i denne forskriften.

Produktbetegnelsen uttrykker næringsmidlets særpreg.

§ 2. Produksjonsmetode

1. Produktbeskrivelse

Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis er kjøtt av sau, lam, gris og elg som er saltet, varmrøkt og ettertørket i badstue.

2. Råvare

Som råvare til Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis kan det brukes:

1. lår, bog og sider av sau og lam
2. skinke, kam, side, bog og nakke av gris
3. bog og sider av elg.

Kjøtt av vær og rane, og kjøtt med bloduttrekkelser skal ikke brukes.

3. Tilsetnings- og aromastoffer

Bruk av tilsetnings- og aromastoffer er ikke tillatt.

4. Salting

Kjøttet kan saltes enten ved tørrsalting eller lakesalting. Bruk av sprøytesalting er ikke tillatt. Kjøttet skal saltes i 2–3 døgn ved tørrsalting og 5–6 døgn ved lakesalting avhengig av stykningsdelenes størrelse. Tørrsalting i vakuumpose er tillatt.

5. Krav til røkbadstuen

Badstuen skal være oppført i trevirke og ha vedfyrt ildsted. Røken skal ikke gå direkte fra ildstedet til kjøttet.

6. Opphenging og plassering i badstuen

For å få god saltutjevning i kjøttstykkene skal kjøttet henges opp eller legges på rist i badstuen dagen eller kvelden før røkeprosessen startes.

Stykningsdelene plasseres i badstuen avhengig av størrelse og fasong. De største stykkene skal som hovedregel henges eller plasseres nærmest ildstedet, mens mindre og tynnere stykker skal henges eller plasseres lengre ut mot veggene. Stykkene må kunne flyttes underveis i røkeprosessen.

7. Røking og varmebehandling

Varme og røk skal kun være fremstilt ved fyring av trevirke fra lauvtre, men trevirke av einer kan brukes som aroma- og smaksforsterker.

Temperaturen i badstuen skal stige raskt etter oppfyring og holdes ved 85–90 °C. Etter 8–9 timer ved denne temperaturen skal det legges inn ved i ovnen for siste gang. Temperaturen i røken skal ikke overstige 100 °C. For å hindre at røketemperaturen blir for høy kan det legges på fuktige vedkubber.

Kjøttets kjernetemperatur skal nå minimum 74 °C.

8. Uttak av kjøtt fra badstuen

Kjøttet skal først tas ut av badstuen 16–20 timer etter siste tillegg av ved, dvs. dagen etter røkingen.

§ 3. Merking

Produkter som tilfredsstiller kravene i denne forskriften kan bruke produktbetegnelsen Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis som varebetegnelse. Nærmere angivelse av næringsmidlets art, som bl.a. type råvare og stykningsdel, skal fremkomme som en tilleggsbetegnelse til varebetegnelsen.

Logoen og bokstavbetegnelsen for Beskyttet tradisjonelt særpreg kan brukes på emballasjen.

§ 4. Ikraftttredelse

Forskriften trer i kraft straks.

Vedlegg. Næringsmidlets tradisjonelle karakter

Tradisjonell produksjonsmetode

I Namdalen kan røking av kjøtt i badstue dokumenteres tilbake til ca. midten av 1850-tallet. Den gang var det ikke uvanlig med røkbadstue på gårdene, og i deler av Namdalen fantes det en badstue på nesten hver gård. Badstuen ble i tillegg til tørking av bl.a. korn, lin og bygningsmateriale også etter hvert brukt til tørking av kjøtt. Ved denne tørkemethoden konserveres kjøttet gjennom både høy temperatur over lang tid og virkestoffer som er naturlig til stede i røken. I Norge er denne måten å konservere kjøtt på bare vanlig i Namdalen, men er også kjent fra Jämtland i Sverige som grenser opp til Namdalen.

Tradisjonelle råvarer

I følge tradisjonen i Namdalen ble alle typer kjøtt badsturøkt. Mest vanlig er imidlertid sau, lam, gris og elg.

Næringsmidlets særlige kjennetegn

De særlige kjennetegnene ved Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis skyldes den tradisjonelle produksjonsmetoden. Metoden er klart forskjellig fra andre metoder for røking av kjøtt som brukes i Norge.

Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis skal ha en tiltalende rødlig farge, og en rund og fin røkaroma og -smak. Aroma og smak avhenger av hvor mye kjøttet røkes og type trevirke som brukes. Kjøttet er meget mørt pga. saltingen og den lange varmebehandlingstida, og har derfor også en mindre synlig kjøttstruktur.

Pga. røkens konserverende effekt, varmebehandlingen og ettertørkingen har kjøttet lang holdbarhet.