

**PRESSEMELDING**

**FRÅ KSL MATMERK**

**Oslo, 10.06.2011**

# Kurv – ein verna matskatt frå Valdres

# *Kurv frå Valdres* er den første spekepølsa som får vern i Noreg

*Å tørke kurv har lange tradisjonar i Valdres. No får metodane vern gjennom merkeordninga* beskytta nemningar*. Ingen skal kunne selje lettvinte etterlikningar av det tradisjonsrike spekematproduktet lenger.*

Mattilsynethar vedteke at *Kurv frå Valdres* er ei geografisk beskytta nemning. Produsentsamanslutninga får overrekt den offisielle plaketten laurdag 11. juni under eit arrangement på Valdres Folkemuseum. Produsentane må heretter halde seg til ei vedteken produktforskrift for å kunne bruke nemninga *Kurv frå Valdres.* Denne statusen gir også eit juridisk vern mot kopiering.

**Naturtørking**

Særpreget til *Kurv frå Valdres* kjem av dei naturgitte føresetnadene i Valdres og den tradisjonelle foredlingsmetoden utan bruk av startkultur. Klimaet i Valdres i foredlingsperioden frå 1. november til 1. april er tørt og kjølig, noko som er gunstig for naturtørking.

– Vi har fått stadfesta at *Kurv frå Valdres* er eit kvalitetsprodukt, seier Harald Lund, som er leiar for den samanslutninga av 12 produsentar som har søkt om å få beskytta *Kurv frå Valdres*. Han trur vernet vil føre til auka sal av ekte *Kurv frå Valdres*.

– Eit matmangfald som er basert på sterke lokale tradisjonar og særeigne kvalitetar gir grobotn for lokal verdiskaping. Mat som er annleis, har ein eigenart, har eit konkurransefortrinn i ei standardisert matverd, uttaler landbruks- og matminister Lars Peder Brekk i samband med overrekkinga.

**Matregion**

– Vi trur det er viktig for utviklinga av Valdres som matregion at dei på denne måten tek eigarskap til produkta sine og hindrar at useriøse aktørar kopierer og utnyttar omdømmet til både kurv og rakefisk frå Valdres, seier administrerande direktør Ola Hedstein i KSL Matmerk.

– Valdres har sterke og levande mattradisjonar, ikkje minst lange tradisjonar for å lage gode spekepølser, og det er derfor ekstra hyggeleg at Kurv frå Valdres no blir det 19. produktet som er godkjent som beskytta nemning, seier landbruks- og matminister Lars Peder Brekk, som gleder seg over at det blir stadig fleire beskytta nemningar.

Fakta om Kurv frå Valdres:

* Kan lagast av kjøtt frå storfe, småfe og vilt.
* Finst i eit mangfald av storleikar og former.
* Skal ha mørk ytterkant og raudfarga kjerne og er kjenneteikna av ein søtleg smak og variabel konsistens. Kurven kan vere både finhakka og grovhakka.

Fakta om beskytta nemningar:

* Når ei nemning får slikt vern, viser det anten at produktets særeigne kvalitet og/eller omdømme skriv seg frå det bestemte området det er laga i, eller at produktet er laga etter ein bestemt tradisjon.
* Både produsentar og forbrukarar oppnår tryggleik ved at produkta blir sikra rettsleg vern mot kopiering.
* I dag er 19 nemningar beskytta, blant dei Ishavsrøye Vesterålen, Tørrfisk frå Lofoten, Hardangereple og Gamalost frå Vik.
* Europeiske produkt som er tilsvarande beskytta i EU: *Parmigiano Reggiano*, *Edamer Holland*, *Blue Stilton Cheese, Camembert de Normandie*, *Shetland Lamb og Hereford Cider.*
* Landbruks- og matdepartementet eig merkeordninga. KSL Matmerk er tildelt ansvaret for rettleiing og informasjon og for søknadsbehandling. Mattilsynet godkjenner søknadene.
* www.beskyttedebetegnelser.no

Meir informasjon får du ved å kontakte:

Ragna Kronstad, informasjonsrådgivar, KSL Matmerk, 93 49 74

Harald Lund, leiar for Kurv frå Valdres BA, 95 87 31 92

Du finn også meir informasjon på www.beskyttedebetegnelser.no.

KSL Matmerk er ein stiftelse oppretta av Landbruks- og matdepartementet. Hovudoppgåva til stiftelsen er å styrkje konkurranseevna til norsk matproduk­sjon gjennom kvalitetssystem, merkeordningar og marknadsføring. Stiftelsen eig merkeordningane Nyt Noreg og Spesialitet og medverkar til lovvern av norske matskattar gjennom merkeordninga beskytta nemningar. I tillegg sørgjer stiftelsen for kvalitetssikring av norsk landbruk gjennom kvalitetssystem i landbruket (KSL). Organisasjonen forvaltar også Kompetanseutviklingsprogrammet i landbruket (KIL) og er ansvarleg for den generelle marknadsføringa av økologisk mat.