



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om beskyttelse av produktbetegnelsen Skjenning som Beskyttet opprinnelsesbetegnelse.

Dato	FOR-2006-05-15-531
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2006 hefte 7
Ikrafttredelse	15.05.2006
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, jf. LOV-2003-12-19-124-§30
Kunngjort	23.05.2006
Korttittel	Forskrift om Skjenning

Kapitteleversikt:

Hoveddel

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

Fastsatt av Det sentrale Mattilsynet ved hovedkontoret 15. mai 2006 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*

Skjenning.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Skjenningbakeran.

§ 3. *Vilkår for bruk av produktbetegnelsen*

1. *Produktbeskrivelse:* Skjenning er et tradisjonelt festflatbrød fra Innherred. Skjenning skal være tynt og sprøtt, ha en karakteristisk søt smak, gyllen farge på en side og trekantet form.
2. *Geografisk område:* Skjenning skal produseres i Innherred som omfatter kommunene Levanger, Mosvik, Verran, Snåsa, Inderøy, Verdal og Steinkjer.
3. *Produksjonsmetode:* Skjenning skal lages av en deig av potet, havremel, byggmel, rugmel, sukker, salt og vann. Under steking skal deigen pensles på den ene siden med en melke- og sukkerblanding. Hovedingrediensene potet og havre skal være dyrket og bearbeidet i Innherred, og skal utgjøre minimum 75% av deigen.

Potet som skal brukes til produksjon av Skjenning skal ha et stivelsesinnhold på rundt 17%. Av potetråvaren skal det lages potetmos. Som råvare kan ferdig bearbeidet potetflakes eller potetgranulat brukes. Potetmos skal tilsettes havremel og øvrige ingredienser til passende konsistens. Havremelet skal være laget av skredd havre.

Den ferdige deigen skal kjevles ut til leiver. Leivene skal ha en tykkelse på 0,8-1 mm. Ved utbaking kan byggmel eller hvetemel brukes.

Leiven skal rulles fast på steikejernet. Når overflaten har tørket litt skal den smøres med melke- og sukkerblanding. Leiven skal bare stekes på den ene siden. Leiven skal kantskjæres og deles i trekanter mens den ligger på steikejernet. Etter avkjøling skal den legges under press for at den skal holde seg flat. Ferdig stekt Skjenning skal ha en gyllen brun farge.

Skjenning pakkes i plastposer og legges i pappesker, og merkes med produsentens navn og adresse.

4. *Merking av produktet:* Skjenning kan merkes med figurmerket for Beskyttet opprinnelsesbetegnelse.

§ 4. *Ikrafttredelse*

Forskriften trer i kraft straks.

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

Skjenning er et tradisjonelt festflatbrød fra Innherredsområdet. Navnet kommer mest trolig av at brødet blir blankt på overflata på grunn av melke- og sukkerblanding som smøres på under steking. Alt på 1800-tallet omtales skjenning i historiske bygdebøker fra området. Skjenning var et naturlig tilbehør til det like tradisjonelle soddet i gjestebud som barnedåp, bryllup og begravelser. Både soddbollene og skjenningen ble vurdert nøye av gjestene, og det ble bl.a. sagt at en brud ikke var et fullgodt husmoremne dersom hun ikke selv både hadde brygget ølet og bakt skjenningen til sitt eget bryllup. Skjenning er også omtalt i mange kokebøker og det finnes mange lokale oppskrifter på skjenning.

Det er ikke kjent at skjenning produseres i andre områder enn i Innherredsområdet. Området innehar unike menneskelige kunnskaper om produksjon av skjenning, bl.a. om krav til råvarer og de ulike trinnene i produksjonen.