



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

## Forskrift om beskyttelse av Skjørøst fra Røros-traktene som geografisk betegnelse

|                |                                                                     |
|----------------|---------------------------------------------------------------------|
| Dato           | FOR-2016-01-19-39                                                   |
| Departement    | Landbruks- og matdepartementet                                      |
| Publisert      | I 2016 hefte 1                                                      |
| Ikrafttredelse | 19.01.2016                                                          |
| Gjelder for    | Norge                                                               |
| Hjemmel        | FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790 |
| Kunngjort      | 22.01.2016 kl. 15.40                                                |
| Korttittel     | Forskrift om beskyttelse av Skjørøst fra Røros-traktene             |

---

### Kapitteloversikt:

Hoveddel

Vedlegg 1: Beskrivelse av produktets tilknytning til det geografiske området

Vedlegg 2: Røros-traktene

---

**Hjemmel:** Fastsatt av Mattilsynet 19. januar 2016 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 og jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

### § 1. *Beskyttet produktbetegnelse*

Skjørøst fra Røros-traktene.

### § 2. *Rettmessig bruker*

Rørosmeieriet AS.

### § 3. *Vilkår for bruk av produktbetegnelsen*

#### 1. *Produktbeskrivelse*

Skjørøst fra Røros-traktene er en ferskost fremstilt av syrnnet skummetmelk.

Skjørøst fra Røros-traktene skal være finkornet og ha en myk til halvfast konsistens, osten skal ha hvit farge og en ren og syrlig smak. Osten skal ha en fettprosent på  $\leq 1$  %, og et proteininnhold på ca. 21,5 %.

#### 2. *Geografisk område*

Skjørøst fra Røros-traktene skal være foredlet i Røros-traktene av melk produsert i fylkene Hedmark, Oppland, Sør-Trøndelag og Nord-Trøndelag. Røros-traktene omfatter kommunene Alvdal, Engerdal, Folldal, Os, Rendalen, Tolga og Tynset og området Atndalen i Hedmark fylke, og kommunene Holtålen, Røros, Tydal, og de tidligere kommunene Singsås og Budal i nåværende Midtre Gauldal kommune og deler av gamle Kvikne kommune i nåværende Rennebu kommune i Sør-Trøndelag fylke, jf. kart i vedlegg 2 med nærmere beskrivelse av Røros-traktene.

#### 3. *Produksjonsmetode*

##### *Råvare*

Til produksjon av Skjørøst fra Røros-traktene skal det brukes skummetmelk.

##### *Ysting*

Skummetmelka skal varmes opp til 25–30 °C, tilsettes starterkultur og skal deretter stå til syring i 15–25 timer. Når ønsket koagelfasthet er oppnådd skal ostemassen skjæres før den varmes opp til 40–50 °C inntil ostekornene har blitt stabile. Deretter skal mysen siles fra, og ostekornene tas over i ostebakker som overføres til kjølerom for videre bearbeiding. Osten vendes og knas inntil rett konsistens, tørrhet og kornstørrelse er oppnådd og nødvendig avkjøling har funnet sted.

##### *Pakking*

Skjørøst fra Røros-traktene skal emballeres på produksjonsanlegget. Temperaturen ved pakking skal ikke overstige 15 °C.

### § 4. *Ikrafttredelse*

Forskriften trer i kraft straks.

## Vedlegg 1: Beskrivelse av produktets tilknytning til det geografiske området

Navnet skjørøst kommer mest trolig fra det norske ordet «skiøre» som betyr tykk sur melk og kommer av ordet «skiaere» (dividere).

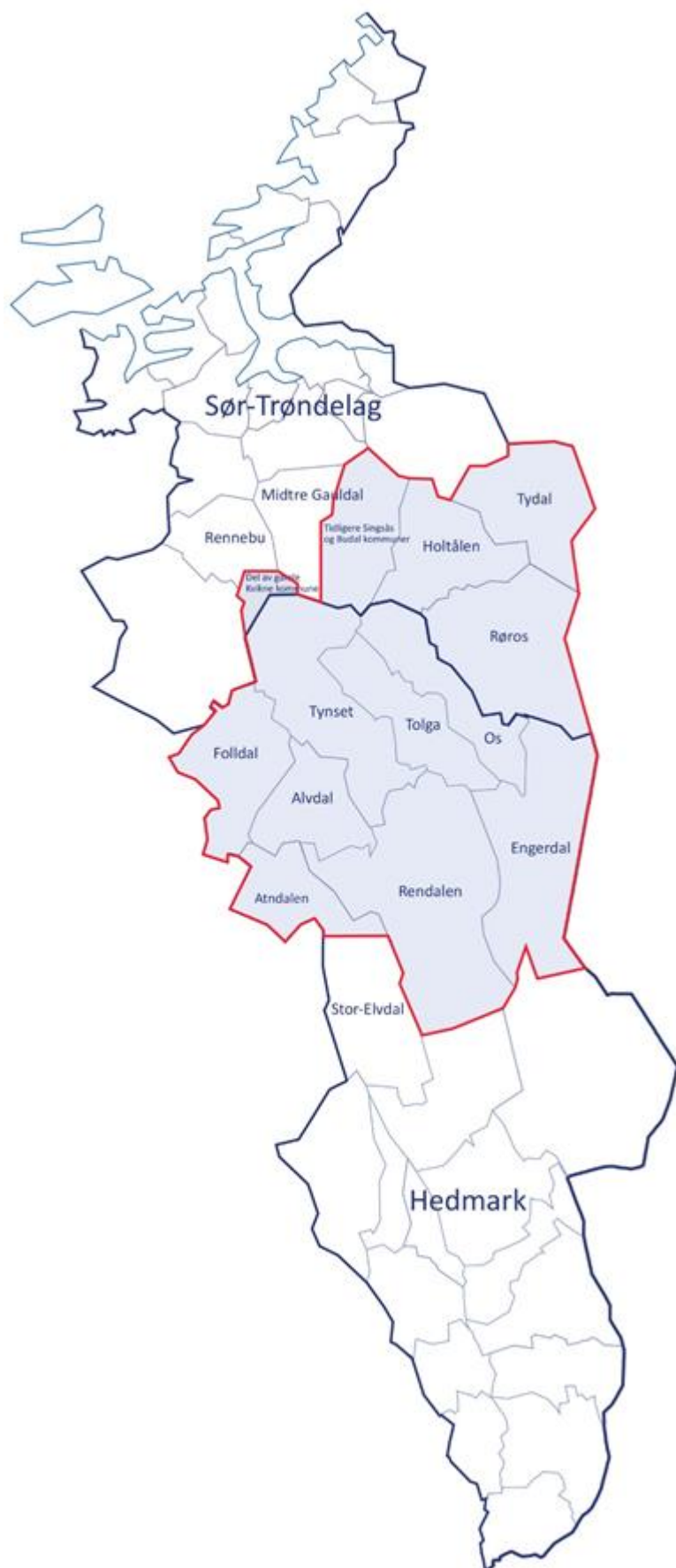
Skjørøst er sammen med gamalost og pultost en av de «ur-norske» surmelksostene, men i motsetning til de to andre er skjørøsten en ferskost. Surmelksost betegner ost som er fremstilt av syrnnet skummetmelk. Helt fram til midten av 1800-tallet var dette den mest vanlige metoden å produsere ost på i Norge. Skjørøst har tradisjonelt blitt produsert i Røros-traktene.

Skjørøst er omtalt skriftlig så tidlig som i 1646. I boken Den Norske Dictionarium eller Glosebog (Christen Jensøn) omtales osten både som rørost, skjørøst og surøst. I tillegg beskrives de to vanlige metodene for å varme opp og lage surmelksost. I Røros Kopperverk sine proviantprotokoller finner man «Skiørøst» nevnt helt tilbake til 1726. Fordi skjørøsten er så proteinrik var den et viktig bidrag til kostholdet, bl.a. for fjellfolket som produserte kopper for kongen i Danmark. Navnet skjørøst og de to ulike produksjonsmetodene er videre omtalt av biskop J.E. Gunnerus i 1774.

Skjørøst har en lang tradisjon som festmat i Røros-traktene, og serveres da ofte med rømme, flatbrød og spekemat. Skjørøst ble tidligere laget på setrene og gårdene i Røros-traktene, men har siden 1960-tallet også blitt produsert på meieriene i området. I begynnelsen produserte meieriene skjørøst på bestilling til større arrangementer som 17. mai og stevner i sommermånedene.

Skjørøst har et sterkt positivt omdømme i Røros-traktene som tradisjonsmat og festmat, også blant de yngre. De fleste liker skjørøst godt, og osten er en viktig del av matkulturen i Røros-traktene.

## **Vedlegg 2: Røros-traktene**



Røros-traktene omfatter kommunene Alvdal, Engerdal, Folldal, Os, Rendalen, Tolga og Tynset og området Atndalen i Hedmark fylke, og kommunene Holtålen, Røros, Tydal, og de tidligere kommunene Singsås og Budal i nåværende Midtre Gauldal kommune og deler av gamle Kvikne kommune i nåværende Rennebu kommune i Sør-Trøndelag fylke.

Atndalen avgrenses av fylkesgrensen mot Oppland fra Folldal, sør for Gamle Sollia kommune og sogn i Stor-Elvdal kommune, til Hirkjølen, linje sør for Atnosen og Neset, nord til Kvitskjeret og inn på Rendalen kommunegrense.

Deler av gamle Kvikne kommune i nåværende Rennebu kommune avgrenses som området fra Tynset kommunegrense ved Sandfjellet, langs kommunegrensen mellom Rennebu og Midtre Gauldal nordover til Gruvhøgda og Risåsen, videre mot Andreashøa, Gråhøa, langs Jernåa og ut i Orkla ved Ulsberg, langs Orkla og Gisna sørover til Letom, langs kommunegrensa mellom Rennebu og Oppdal over Hotoa og sør til Tynset kommunegrense.