



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om beskyttelse av Festsodd fra Trøndelag som geografisk betegnelse

Dato	FOR-2012-10-17-976
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2012 hefte 11
Ikrafttredelse	17.10.2012
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	19.10.2012 kl. 14.20
Korttittel	Forskrift om Festsodd fra Trøndelag

Kapitteleversikt:

Hoveddel

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

Hjemmel: Fastsatt av Mattilsynet 17. oktober 2012 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 delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

§ 1. *Beskyttet produktbetegnelse*

Festsodd fra Trøndelag.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Produsentsammenslutningen Soddkokeran.

§ 3. *Vilkår for bruk av produktbetegnelsen*

1. *Produktbeskrivelse:*

Festsodd fra Trøndelag er betegnelsen på sodd produsert etter gammel håndverksmessig tradisjon fra bygdene i Innherred. Festsodd fra Trøndelag skal bestå av soddboller laget av fårekjøtt og storfekjøtt, kokt fårekjøtt og storfekjøtt i terninger, soddfett og kjøttkraft. Soddet skal ha en karakteristisk smak av får og muskat.

2. *Geografisk område:*

Geografisk område for bearbeiding og foredling av Festsodd fra Trøndelag avgrenses til Nord-Trøndelag og Sør-Trøndelag.

3. *Produksjonsmetode:*

Festsodd fra Trøndelag skal per liter inneholde minimum 250 g soddboller, 120 g kokt kjøtt i terninger, 10 g soddfett og resten kjøttkraft.

Som råvare til kjøtterninger skal det brukes kjøtt av får og storfe med bein. Det skal minimum være 50 % fårekjøtt. Kjøttstykkene med bein skal kokes i lettsaltet vann. Kjøttet skal ikke være forbehandlet på noe vis med eventuelle tilsetningsstoffer. Etter koking skal kjøttet beines ut og avkjøles, reinskjæres og kuttes i terninger på ca. 1 x 1 cm.

Etter at kjøttet er ferdig kokt og tatt ut av kokekaret, skal kjøttkraften tilsettes muskat og ingefær. Kjøttkraften skal stå til klaring i minimum 1½ time før siling og avkjøling. Fettlokket som danner seg på toppen skal tas vare på og brukes til toppfylling.

Soddboller skal lages av en farse av fårekjøtt, storfekjøtt, helmelk, fløte, salt, muskat og potetmel. Minimum 1/3 av kjøttet skal være fårekjøtt. Farsen skal kappes i passende store boller som trekkes i lettsaltet vann ved ca. 75 °C i noen minutter. Bollene tas opp og avkjøles raskt.

De ulike bestanddelene skal blandes i riktig mengdeforhold i pakning. Soddfett skal fylles på toppen.

4. *Merking av produktet:*

Festsodd fra Trøndelag kan merkes med teksten og figurmerket for Beskyttet geografisk betegnelse.

§ 4. *Ikrafttredelse*

Forskriften trer i kraft straks.

Vedlegg. *Beskrivelse av næringsmidlets opprinnelse og tilknytning til det geografiske området*

Begrepet sodd finner man brukt så tidlig som i Soga om Håkon den gode i Norges Kongesoger (Snorre Sturlason, ca. 1220–1230), hvor det omtales at bøndene tvang kongen til å spise sodd av hestekjøtt på et blotgilde på Lade. Begrepet sodd kommer trolig av det gammelnorske ordet «sjoda» som betyr å koke.

Sodd blir ofte tatt frem som den typiske trønderske matretten. I bygde- og historiebøker fra Inn-Trøndelag som handler om tiden fra ca. midten av 1800-tallet og fremover, omtales sodd som festmat ved gjestebud som bryllup og begravelser. Sodd var ofte hovedretten. I Inderøyboka (Bind I, Del II, Andreas Ystad og Ingvald Sakshaug) står det

bl.a. følgende om bruk av sodd i bryllup; «så kom «fergongsånå» med soddet i store fat – med kjøtet og potetene oppi. Det første fatet fekk brura. Så vart det sett fleire fat nedover bordet, og det var mange som åt utor samme fat, vanleg 4 stk. 2 på kvar side av bordet». Ved slike gjestebud ble sodd alltid servert sammen med det like tradisjonelle flatbrødet skjenning.

Festsodd fra Trøndelag er produsert etter gammel tradisjon fra bygdene i Innherred. Festsodd fra Trøndelag skiller seg fra andre soddvarianter bl.a. ved at det ikke brukes svinekjøtt, og at poteter og grønnsaker skal kokes for seg og serveres til.

Fra gammelt av og helt opp mot 1970-tallet var det bygdekokkene som holdt ved like kunnskapen om tillaging av tradisjonell sodd. Kokkene hadde sine egne oppskrifter. Når det skulle lages i stand selskap ble det sendt bud på bygdekokkene. De var ofte på plass 1–2 dager i forveien, og var selv med og delte opp slaktet slik at de fikk stykningsdelene slik de ønsket. Det fineste kjøttet som for eksempel låret ble brukt til bollene. Det øvrige kjøttet som skulle bli kjøtterninger ble kokt. Neste dag ble bolledeigen ferdiglagd og bollene trekt i krafta. På selve selskapsdagen ble soddet varmet opp og smakt til, boller og kraft i en gryte og kjøtt og kraft i en annen gryte.

Kunnskapen om produksjon av sodd ble fra ca. 1950-tallet overført til kjøttbedriftene i Inn-Trøndelag. Bedriftene i sammenslutningen kan alle tilbakeføre sine resepter og fremstillingsmåte til bygdekokkene i Inn-Trøndelagsregionen.

Den spesielle soddretten med basis i Innherred har fortsatt en sterk posisjon i Trøndelag. Arbeidet med å ta vare på og videreføre soddproduksjon med håndverksmessig innslag og i tråd med den opprinnelige tradisjonen i distriktet har blitt hedret med flere priser. Sodd har også et godt omdømme i distrikter utenfor Trøndelag.