



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om beskyttelse av Telemarksepler som geografisk betegnelse

Dato	FOR-2015-12-14-1863
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2016 hefte 1
Ikrafttredelse	14.12.2015
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	12.01.2016 kl. 13.55
Korttittel	Forskrift om beskyttelse av geografisk betegnelse, Telemarksepler

Kapitteleversikt:

Hoveddel

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

Hjemmel: Fastsatt av Mattilsynet 14. desember 2015 med hjemmel i forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler § 15 og lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 30, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

§ 1. *Beskyttet produktbetegnelse*

Telemarksepler.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Telefrukt AS og Telefrukt Produsentlag SA.

§ 3. Vilkår for bruk av produktbetegnelsen

1. Produktbeskrivelse

Telemarksepler er epler (*Malus x domestica*) dyrket i Telemark av sortene Aroma, Discovery, Rubinstep, Rød Aroma, Rød Gravenstein, Summerred, Sunrise og Åkerø.

Telemarksepler skal minimum tilfredsstille kriteriene som er gitt i Tabell 1 mht. størrelse, dekkfarge, oppløst tørrstoff og trykkfasthet ved uttransport fra fruktlager.

Telemarksepler skal være velutviklede og sortstypiske, feilfrie og ikke ha skader etter insektangrep eller skjemmende merker. Frukten skal ha stilk og en modningsgrad som sikrer god kvalitet gjennom hele verdikjeden. Telemarksepler skal ikke være vokset, tilsatt konserveringsmiddel eller andre tilsetningsstoff etter høsting.

Tabell 1: Produktkrav Telemarksepler

Sort	Diameter (mm)	Dekkfarge (%)	Oppløst tørrstoff (%)	Trykkfasthet (kg/cm ²)
Aroma	65	30	12,0	6,0
Discovery	65	60	12,0	6,5
Rubinstep	65	60	12,5	7,5
Rød Aroma	65	70	12,0	6,0
Rød Gravenstein	65	70	11,5	6,0
Summerred	65	70	11,0	6,0
Sunrise	65	40	12,5	6,0
Åkerø	65	30	12,0	7,5

2. Geografisk område

Telemarksepler skal være dyrket i Telemark fylke.

3. Produksjonsmetode

Planting og dyrking

Telemarksepler skal dyrkes etter moderne og intensive systemer. Epletrærne skal plantes i enkelttrekker som ett- eller to-årige trær med sidegreiner, og formes som kjegleforma tre med basisgreiner i bunn og korte produksjonsgreiner langs en dominerende midtstamme. Greinmassen skal fornyes regelmessig for å sikre kvalitetsproduksjon på unge og vitale greiner, tilrettelegge for gode lysforhold i alle deler av trærne og rask opptørring etter nedbør.

Epletrærne skal bare plantes på jord som er veldrenert, som har gjennomgått vekstskifte og som er tilført husdyrgjødsel eller annet organisk materiale før planting. Jorda skal vere porøs, kalket og grunnkjødslet før trærne blir satt i jorda. Trærne skal ha støttesystem.

Trærne skal håndtynnes, eventuelt i kombinasjon med bruk av kjemiske tynningsmidler. Plantervern skal gjennomføres etter prinsippet om integrert plantervern. Det skal vannes etter behov, og kalkes og gjødsles planmessig.

Høsting

Telemarksepler skal høstes og håndteres forsiktig for å unngå støtflekke og skader.

Riktig høstetidspunkt skal fastsettes med bakgrunn i objektive målinger og/eller subjektive kriterier. Høstetidspunkt vil være sortsavhengig. 14 dager før forventet høstestart, og deretter hver uke fram til høsting, skal 10 epler av hver sort fra minst 10 produsenter analyseres for stivelsesinnhold (jod-kaliumjodid-test), trykkfasthet (penetrometer) og oppløst tørrstoff/brixverdi (refraktometer). I tillegg skal det foretas en vurdering av utviklet dekk- og grunnfarge, størrelse, smak og fruktløsning. For hver sort blir det deretter fastsatt et høstevindu.

For tidligsortene som skal høstes spisemodne skal det kun brukes subjektive metoder for vurdering av riktig høstetid.

Inntransport, kvalitetskontroll, lagring, sortering, pakking og uttransportering

Telemarksepler skal være innregistrert på pakkeri og satt på kjølerom senest 24 timer etter høsting. Alle vareparti skal vurderes visuelt ved mottak. Fra minst 5 produsenter av hver sort skal det tas ut 100 epler for visuell kontroll av ytre kvalitet. Fra de samme 100 eplene skal 10 epler analyseres for stivelsesinnhold, trykkfasthet og oppløst tørrstoff. Gjennom lagringsperioden og ved pakking/distribusjon skal det tas stikkprøver fra minst 5 vareparti av hver sort for å sikre samsvar med fastsatte krav til produktkvalitet.

Telemarksepler skal lagres ved 2–4 °C og 90–95 % relativ fuktighet, med eller uten regulering av luftsammensetningen. Lagringsdata skal loggføres.

Telemarksepler skal sorteres på sorteringsmaskin med elektronisk sortering av farge og størrelse, og pakkes i forbrukerpakninger eller annen emballasje som sikrer sporbarhet gjennom verdikjeden.

Ved transport i mer enn 4 timer skal Telemarksepler transporteres i termobil med elektronisk overvåking av temperatur.

§ 4. Ikrafttredelse

Forskriften trer i kraft straks.

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

Det kan dokumenteres en lang tradisjon for dyrking av epler i Telemark. At Telemark ble sett på som et velegnet område for dyrking av frukt er omtalt i skriftlige kilder allerede på 1700-tallet. I Telemark Landbruksselskap sin jubileumsbok «Dei fyrste 100 aari 1777–1877» (Sollid, A. 1927) finner man følgende sitat: «På den tid Bratsberg Amts oekonomiske Opmuntringsselskab var skipa, var hagebruket i oppsving. I 1780-åra fekk hagebruket i fylket ein framstøyt, så det lenge blei ståande som eit mønster for andre landsluter». Spesifikk omtale av epledyrking kan dokumenteres tilbake til 1890-åra. I skriftet «Gravenstein i Telemark – kort samandrag frå den eldste frukthistoria» (Rørtveit, S. 1992) står det bl.a. at Torbjørn Prestholdt på Ytre Nes i Sauherad i 1890-årene dyrket epler og fraktet de med skuter til Christiania.

Den kommersielle epledyrkingen skjøt imidlertid først fart i etterkrigstida (1945–), da det ble bygd fruktlager og man fikk tilgang på effektive plantevernmidler. Den lange erfaringen med fruktdyrking i Telemark har gitt høy kompetanse om dyrking av epler av god kvalitet, og Telemark er i dag det 2. største epleproduserende fylket i landet.

Jordsmonnet og klimaet i Telemark er godt egnet for epledyrking. Mye av jordsmonnet består av hav-, strand- og elveavsetninger, som gjennom generasjoner med kultivering har gitt et jordsmonn rikt på mineraler og organisk materiale og en sammensetning som holder godt på fuktigheten. I kombinasjon med god jordstruktur og moderat nedbør gir dette gode vekstforhold for epletrær og epler.

Klimaet i fruktdyrkingsområdene i Telemark kjennetegnes av en høy gjennomsnittlig normaltemperatur i vekstperioden, høy lysinnstråling, en markert temperaturforskjell mellom dag og natt og kjølige netter inn mot høsting. Dette er faktorer som sikrer god fruktstørrelse, velforma epler, sortskaraktistisk grunn- og dekkfarge, høyt sukkerinnhold, en god balanse mellom syre- og sukkerinnhold, og høyt innhold av positive aromastoffer.

Dette samspillet mellom jordsmonn, klima, sort og kunnskap er avgjørende for den karakteristiske sprø, søt-syrlige og friske fruktkvaliteten til Telemarksepler.