



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om beskyttelse av Telemarkspommer som geografisk betegnelse

Dato	FOR-2016-04-12-370
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2016 hefte 5
Ikrafttredelse	12.04.2016
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	15.04.2016 kl. 15.20
Kortittel	Forskrift om beskyttelse av geografisk betegnelse, Telemarkspommer

Kapitteleversikt:

Hoveddel

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

Hjemmel: Fastsatt av Mattilsynet 12. april 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, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

§ 1. *Beskyttet produktbetegnelse*

Telemarkspommer.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Telefrukt AS og Telefrukt Produsentlag SA.

§ 3. Vilkår for bruk av produktbetegnelsen

1. Produktbeskrivelse

Telemarkspommer er plommer (*Prunus domestica*) dyrket i Telemark av sortene Avalon, Jubileum, Mallard, Opal, Reeves og Valor. Telemarkspommer er kjennetegnet ved en søt og aromatisk frisk smak.

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

Telemarkspommer skal være velutviklede og sortstypiske, feilfrie og ikke ha skader etter insektangrep eller skjemmende merker. Telemarkspommer skal ikke være vokset, tilsatt konserveringsmiddel eller andre tilsetningsstoff etter høsting.

Tabell 1: Produktkrav Telemarkspommer

Sort	Diameter (mm)	Oppløst tørrstoff (%)
Avalon	38	15
Jubileum	42	16
Mallard	38	16
Opal	38	14
Reeves	44	14
Valor	40	18

2. Geografisk område

Telemarkspommer skal være dyrket i Telemark fylke.

3. Produksjonsmetode

Planting og dyrking

Telemarkspommer skal dyrkes etter moderne og intensive systemer. Plommetrærne 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 opptørking etter nedbør.

Plommetrærne 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 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

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

Riktig høstetidspunkt skal fastsettes med bakgrunn i visuell vurdering av farge, subjektiv vurdering av fasthet og smak og måling av oppløst tørrstoff. Om nødvendig skal trærne høstes i flere omganger for å sikre en jevn produktkvalitet. Høstetidspunkt vil være sortsavhengig.

Inntransport, kvalitetskontroll, lagring, sortering, pakking og uttransportering

Telemarkspommer skal være innregistrert på pakkeri og satt på kjølerom senest 6 timer etter høsting. Alle vareparti skal vurderes visuelt ved mottak. Fra minst 10 % av produsentene skal det, av hver sort, tas ut 50 plommer for visuell kontroll av ytre kvalitet og subjektiv vurdering av fasthet og smak. Fra de samme 50 fruktene skal 10 plommer analyseres for innhold av oppløst tørrstoff. Ved pakking/distribusjon skal det tas stikkprøver fra minst 5 vareparti av hver sort for å sikre samsvar med fastsatte krav til produktkvalitet.

Telemarkspommer skal lagres ved 3–4 °C og 90–95 % relativ fuktighet. Lagringsdata skal loggføres.

Telemarksplommer skal sorteres etter størrelse, og pakkes i forbrukerpakninger eller annen emballasje som sikrer sporbarhet gjennom verdikjeden. Plommene skal ha en jevn modningsgrad, og være tilnærmet spisemodne ved levering fra fruktpakkeri.

Telemarksplommer skal transporteres i termobil med elektronisk overvåking av temperatur.

§ 4. Ikraftttredelse

Forskriften trer i kraft straks.

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

Telemark, og da spesielt Midt-Telemark, er kjent som et godt fruktdyrkingsområde. Tradisjonen med dyrking av plommer i Telemark kan føres tilbake til 1950-tallet. Telemark er i dag det 3. største plommeproduserende fylket i landet.

Jordsmonnet og klimaet i Telemark er godt egnet for dyrking av plommer. Jordsmonnet består vesentlig 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 trærne og frukten. Klimaet i fruktdyrkingsområdene i Telemark kjennetegnes av mange soltimer, god sommertemperatur og moderate mengder nedbør i vekstsesongen. Dette sikrer plommer med ønsket størrelse, farge, sukkerinnhold, fasthet og smak.

I tillegg er kompetanse om dyrkingsinngrep som beskjæring, gjødsling, vanning, tynning, plantevern og høsting avgjørende for utviklingen og kvaliteten på frukten.

Samspeilet mellom jordsmonn, klima, sort, dyrkingsinngrep og varehåndtering er avgjørende for den særegne kvaliteten til Telemarksplommer.