



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om beskyttelse av Telemarksmoreller som geografisk betegnelse

Dato	FOR-2016-04-12-369
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, Telemarksmoreller

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*

Telemarksmoreller.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Telefrukt AS og Telefrukt Produsentlag SA.

§ 3. Vilkår for bruk av produktbetegnelsen

1. Produktbeskrivelse

Telemarksmoreller er søtkirsebær (*Prunus avium*) dyrket i Telemark av sortene Kordia, Lapins, Regina, Sweetheart, Ulster og Van. Telemarksmoreller er kjennetegnet ved en aromatisk, søt og frisk kirsebærsmak, og en fast og saftig konsistens.

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

Telemarksmoreller skal være velutviklede og sortstypiske, feilfrie og ikke ha skader etter insektangrep eller skjemmende merker. Fruktene skal ha stilk. Telemarksmoreller skal ikke være vokset etter høsting.

Tabell 1: Produktkrav Telemarksmoreller

Sort	Diameter (mm)	Oppløst tørrstoff (%)
Kordia	24	15
Lapins	24	15
Regina	24	15
Sweetheart	24	15
Ulster	24	15
Van	24	15

2. Geografisk område

Telemarksmoreller skal være dyrket i Telemark fylke.

3. Produksjonsmetode

Planting og dyrking

Telemarksmoreller skal dyrkes etter moderne og intensive systemer. Morelltrærne skal plantes i enkelttrekker som ett- eller to-årige trær med sidegreiner, og formes som kjegleforma tre med basisgreiner i bunn og 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.

Morelltrærne 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.

Plantevern skal gjennomføres etter prinsippet om integrert plantevern. Det skal vannes etter behov, og kalkes og gjødsles planmessig.

Telemarksmoreller skal dyrkes i plasttuneller eller under tilsvarende plastdekkessystem.

Høsting

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

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

Inntransport, kvalitetskontroll, lagring, sortering, pakking og uttransportering

Telemarksmoreller 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 100 moreller for visuell kontroll av ytre kvalitet. Fra de samme 100 fruktene skal 10 moreller 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.

Telemarksmoreller skal lagres ved -0,5–0,5 °C og 90–95 % relativ fuktighet. Lagringsdata skal loggføres.

Telemarksmoreller sorteres etter størrelse, og pakkes i forbrukerpakninger eller annen emballasje som sikrer sporbarhet gjennom verdikjeden.

Telemarksmoreller skal 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

Telemark, og da spesielt Midt-Telemark, er kjent som et godt fruktdyrkingsområde. I Telemark kan tradisjonen med dyrking av moreller for salg føres tilbake til 1970-tallet. Telemark er i dag det 3. største morellproduserende fylket i landet.

Jordsmonnet og klimaet i Telemark er godt egnet for dyrking av moreller. 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 moreller med ønsket størrelse, farge, sukkerinnhold, fasthet og smak.

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

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