



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om beskyttelse av produktbetegnelsen Fjellmandel fra Oppdal som Beskyttet geografisk betegnelse.

Dato	FOR-2006-05-26-554
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2006 hefte 7
Ikrafttredelse	26.05.2006
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, jf. LOV-2003-12-19-124-§30
Kunngjort	30.05.2006
Korttittel	Forskrift om Fjellmandel fra Oppdal

Kapitteloversikt:

Hoveddel

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

Fastsatt av Det sentrale Mattilsynet ved hovedkontoret 26. mai 2006 med hjemmel i forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på landbruksbaserte næringsmidler, fisk og fiskevarer § 15.

§ 1. *Beskyttet produktbetegnelse*

Fjellmandel fra Oppdal.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Fjellmandel Oppdal BA.

§ 3. *Vilkår for bruk av produktbetegnelsen*

1. *Produktbeskrivelse:* Fjellmandel fra Oppdal er mandelpotet dyrket i et nærmere avgrenset område i Oppdal kommune.

Mandelpotet er en halvsein matpotetsort som har ekstra god kvalitet forutsatt riktige dyrkingsforhold. Knollene er meget lange, svakt flattrykte, ofte krokete, slette og jamne og med grunne grohull. Potetene har hvit skallfarge og gul kjøttfarge. Blåskjær kan forekomme i skallet og av og til i kjøttet. Fjellmandel fra Oppdal skal ha tørrstoffinnhold mellom 22-26%.

2. *Geografisk område:* Fjellmandel fra Oppdal skal dyrkes i Oppdal kommune begrenset til høydelaget over 400 moh.
3. *Produksjonsmetode:* Fjellmandel fra Oppdal skal dyrkes i lett og varm sandjord i jordartsgruppene 2-6 fra mellomsand til siltig finsand, og med moldinnhold opp til moldklasse 4 (opp til 20,5% mold). Vekstskifte skal skje med et omløp på minimum 3 år.

Det skal kun brukes statskontrollerte settepoteter av mandelpotet som utgangspunkt. Miniknoller fra godkjent frøfirma for oppformering på egen gård kan også brukes. Settepoteter kjøpes da inn hvert år til 10-15% av arealet. Settepotetene skal lysgroes før setting.

Potetene skal settes i løs, varm, tilstrekkelig tørr og dypt bearbeidet jord. Av hensyn til luftveksling skal ikke jorden være for finmuldret. Normal settetid er fra midten av mai til midten av juni.

Potetene skal gjødsles svakt til moderat med nitrogen. Gjødsling med kalium, fosfor, kalsium og magnesium beregnes på grunnlag av jordanalyser. Forebyggende tørråtesprøyting er obligatorisk og skal utføres ved rishøyde på 20-30 cm eller tidligere hvis tørråte blir registrert. Senere sprøytes det ved behov avhengig av vær og temperatur.

I normalår avsluttes potetplantenes vekst ved mekanisk eller kjemisk fjerning av ris ca. 2 uker før opptak. Potetene kan om nødvendig tas opp på grønt ris.

Etter opptak skal potetene lagres i 2-3 uker for sårheling ved 10-12 °C og minimum 90% relativ luftfuktighet. Potetene skal vinterlagres ved 4-5 °C ved så høy luftfuktighet som mulig uten at det dannes fritt vann (kondens) på knollene (97-98% relativ luftfuktighet). Før sortering skal potetene varmes til 8 °C.

Fjellmandel fra Oppdal kan selges størrelsessortert eller ikke størrelsessortert.

4. *Merking av produktet:* Fjellmandel fra Oppdal kan merkes med figurmerket for Beskyttet geografisk betegnelse.

§ 4. *Ikrafttredelse*

Forskriften trer i kraft straks.

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

Mandelpotet er en gammel landsort av ukjent avstamning. Til Oppdal ble den tatt inn en gang i løpet av perioden 1858–1878 av distriktslege Hans Michael Arentz, som også var en «interessert Jordbruker». Mandelpotet har siden den gang blitt dyrket som matpotet nr. 1 i Oppdal. Først på 1980-tallet ble det mer vanlig å dyrke mandelpotet for salg.

Mandelpoteter dyrket i fjellbygdene har et høyt tørrstoffinnhold og er av ekstra god kvalitet, noe som kan tilskrives dyrkingsforholdene. Mandelpotet har dårlig resistens mot sykdommer som bl.a. potetkreft, tørråte og potetvirus y. Organismene som forårsaker disse sykdommene trives dårligere ved de luft- og jordtemperaturer som finnes i høyereliggende strøk, som i Oppdal, enn de varmere luft- og jordtemperaturene i lavereliggende strøk. Dyrking i høyereliggende strøk er med det en forutsetning for jevn årvisst kvalitet på poteten. En annen faktor av

betydning for mandelpotetens tørrstoffinnhold og matkvalitet er kontroll med nitrogentilførselen, og at denne er moderat. Mineralisering av nitrogen er mindre i høyereliggende strøk enn i lavereliggende strøk, noe som bidrar til høyere tørrstoffinnhold.

Dyrking i fjellregionene, deriblant Oppdal, har vært avgjørende for at mandelpoteten har overlevd som sort i Norge.