



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om vern av produktnemninga Sider frå Hardanger som beskytta geografisk nemning

Dato	FOR-2009-04-17-420
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2009 hefte 4
Ikrafttredelse	17.04.2009
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	17.04.2009 kl. 13.40
Korttittel	Forskrift om Sider frå Hardanger

Kapitteloversikt:

Hoveddel

Vedlegg: Utgreiing om produktopphavet og tilknyttinga til det geografiske området

Heimel: Fastsett av Mattilsynet 17. april 2009 med heimel 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. *Verna produktnemning*

Sider frå Hardanger.

§ 2. *Rettmessig brukar*

Hardanger Siderprodusentlag.

§ 3. Vilkår for bruk av produktnemninga

1. Produktskildring

Sider frå Hardanger er sider laga i Hardanger av eple dyrka i Hardanger. Sider frå Hardanger skal vere framstilt av eplejuice (råsaft), som kan vere tilsett sukker i ulik mengd, og anten har gjæra på villgjær frå epleskalet eller er tilsett kvitvinsgjær.

Eplesmaken og aromaen vil variere frå produsent til produsent avhengig av kva eplesortar som blir brukte og blandingsforholda mellom dei. Sideren skal vere tilnærma klar og ha ein farge som varierer frå heilt lysgul til gyllengul.

Sider frå Hardanger skal delast inn i tre klasser etter alkoholinnhald, og kvar av desse klassene kan delast inn i tre klasser etter sukkerinnhald, jf. kriteria i tabell 1.

Tabell 1. Ulike klasser av Sider frå Hardanger

<i>Alkoholklasse</i>	<i>Alkoholprosent</i>	<i>Sukkerklasse</i>	<i>Sukkerinnhald</i>
Låg alkoholprosent	3-4,75 %	Tørr	≤ 20 g/liter
		Medium	20-40 g/liter
		Søt	40-80 g/liter
Middels alkoholprosent	4,76-8,99 %	Tørr	≤ 20 g/liter
		Medium	20-40 g/liter
		Søt	40-80 g/liter
Høg alkoholprosent	9-12 %	Tørr	≤ 20 g/liter
		Medium	20-40 g/liter
		Søt	40-80 g/liter

2. Geografisk område

Produksjon av eple, pressing, gjæring og lagring av Sider frå Hardanger skal skje i Hardanger, som omfattar kommunane Eidfjord, Granvin, Jondal, Kvam, Odda, Ulvik og Ullensvang.

3. Produksjonsmetode

Som råvare skal det brukast eple dyrka i Hardanger. Epla skal vere av god kvalitet og utan rote. Dersom det blir brukt nedfallsfrukt, skal den vaskast godt, slik at jord og anna ureinske ikkje kjem med i den vidare produksjonen.

Epla som skal pressast, skal vere godt modne og ved stive-test vise at maks. 10 % av snittflata er mørkfarga og refraktometerverdien (Brix) er over 10.

Epla skal raspast til mask og pressast til eplejuice (råsaft). Eplejuicen skal silast gjennom ein grov sil (maks. 1 mm opning), eller grovare fruktpartiklar skal fjernast. Eplejuicen skal deretter tappast på gjæringskar.

Eplekonsentrat skal ikkje nyttast til produksjon av Sider frå Hardanger.

Eplejuicen kan tilsetjast ønskt mengd sukker, avhengig av naturleg sukkerinnhald i epla og kva type sider ein skal produsere, jf. tabell 1. Sider frå Hardanger kan anten gjærast på villgjær frå epla, eller ein kan fjerne den og tilsetje ekstern gjær. Gjæringstemperatur bør vere mellom 6 og 12 °C. Når ønskt alkoholstyrke er nådd, kan gjæringsprosessen stoppast med svovling eller filtrering (maks. 10 µm). Sideren skal ikkje ha restsma av gjær eller eddiksyre (maks. 2 g/l). Sideren skal deretter klarast ved å bli tappa om ein eller fleire gonger eller ved filtrering. Sider frå Hardanger kan vera meir eller mindre sprudlande/perlande. Den sprudlande/perlande verknaden kan koma av ettergjæring på flaska eller tilsett CO₂. Dersom det er tilsett CO₂, skal dette merkast på etiketten.

Ferdig sider skal lagrast lufttett. CO₂ kan brukast for å hindre oksydering. Sider frå Hardanger bør ikkje lagrast lenger enn eitt år etter tapping. Sider som skal lagrast lenger, må merkjast med «Lagra sider». Sider frå Hardanger skal merkjast tydeleg på etiketten med kva eplesortar som er brukte, søtleiksgrad og alkoholstyrke. Dersom det er nytta eikefat i produksjonen, skal dette òg gå fram av merkinga.

4. Merking av produktet

Sider frå Hardanger kan merkjast med figurmerket for verna geografisk nemning.

§ 4. Iverksetjing

Forskrifta blir sett i verk straks.

Vedlegg: Utgreiing om produktopphavet og tilknytninga til det geografiske området

Engelske munkar har fått æra for å ha teke med seg kunnskapen om fruktproduksjon til Hardanger rundt år 1300. Når det gjeld pressing av eple til eplejuice, kan det dokumenterast ein tradisjon i Hardanger tilbake til slutten av 1700-talet. I 1818 skreiv prost Niels Hertzberg om hardangerbonden Knut Jåstad (f. 1744) at «han lærte sine Sambygdingar at gjøre sig nytte av de vilde Skovæplers saft. Han gjorde sig hertil presser med sterke Jernskruer og solgte Saften i Bergen». Truleg var også kunnskapen om korleis ein lagar sider av eplejuice, allereie kjend i distriktet.

Frå om lag 1890 til utpå 1920-talet hadde siderproduksjonen si stordomstid i Hardanger. Det var fleire fabrikkar i Hardanger med stor produksjon og sal av eplesider, mellom anna på Alsåker, Aga, Lutro og Stana. Dei fleste fabrikkane avvikla drifta då det i 1921 vart innført nye, strenge lover for alkoholomsetjing. Fram til liberaliseringa av alkoholproduksjonen og omsetjinga på 1990-talet har tradisjonen og kunnskapen om siderproduksjon overlevd som ein kjellarproduksjon til eige bruk i kvardag og fest.

Sider frå Hardanger er kjenneteikna ved ein lett syrleg og aromatisk eplesmak. Dette kan forklarast med samansetjinga av epleråstoffet, dei spesielle kvalitetane som kjenneteiknar eple dyrka i Hardanger, og den lange tradisjonen og kunnskapen om produksjon av sider i Hardanger. Sider frå Hardanger vil ha ein naturleg variasjon i smak og aroma frå produsent til produsent, avhengig av kva for eplesortar som blir brukte, og blandingsforholdet mellom dei ulike sortane.

Eple dyrka i Hardanger har ein frisk og syrleg smak. Dette kjem av dei spesielle vekstvilkåra som klimaet og naturen i Hardanger gir. På grunn av plasseringa ved 60° N er klimaet i Hardanger kjølig og rikt på lys i vekstsesongen. Eit slikt kjølig klima gir eple med høgt innhald av smaks karakteristiske fruktsyrer (0,5-1,0 %) og spesielt mykje C-vitamin. Samstundes sikrar varme og solrike sommardagar at det blir utvikla nok sukker i epla (11-13 %). Også dei kjølige nettene om hausten er med på å gi auka syre- og sukkerinnhald rett før haustinga. Den gode balansen mellom syre- og sukkerinnhald kjenneteiknar eple dyrka i Hardanger.

Samansetjinga av epleråstoffet er òg viktig for kvaliteten/eigenskapane til sideren. Nokre av eplesortane, til dømes tormodseple og franskar, er særskilte sortar som har opphav i Hardanger. Hardanger er eit av dei beste fruktdistrikta i Noreg, med ein sterk og lang tradisjon for å presse eple til eplejuice og vidareforedle den til eplesider. Produksjon av Sider frå Hardanger byggjer på opparbeidd kunnskap om og røynsle med kva slags prosessar som gir best aroma, smak og produktutbytte.

Sider har eit sterkt omdømme knytt til Hardanger, både historisk og no. I boka *Hjemmelaging av norsk vin og andre læskedrikke* av dr. Olav Sopp frå 1922 blir sider produsert i Hardanger omtala slik: «At lage god cider er en vanskelig kunst. Det er i mange lande en stor industri. Ogsaa her i landet er der fremstillet cider fabrikmessig med større og mindre held. I den senere tid synes det i dag, som om man i Hardanger har formaad at fremstille en type som er noksaa konstant og ganske god.» Lyrikaren Olav H. Hauge (1908–1994) frå Ulvik i Hardanger har òg skrive om sider i fleire av dikta sine.

