



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om beskyttelse av produktbetegnelsen Gulløye fra Nord-Norge som beskyttet opprinnelsesbetegnelse

Dato	FOR-2007-09-14-1094
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2007 hefte 10 (Vedlegg)
Ikrafttredelse	14.09.2007
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30
Kunngjort	02.10.2007 kl. 15.20
Rettet	11.10.2007 (§ 1)
Korttittel	Forskrift om poteten Gulløye fra Nord-Norge

Kapitteloversikt:

Hoveddel

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

Hjemmel: Fastsatt av Mattilsynet 14. september 2007 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*

Gulløye fra Nord-Norge.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Produsentorganisasjonen Ottar.

§ 3. Vilkår for bruk av produktbetegnelsen

1. Produkt beskrivelse:

Gulløye fra Nord-Norge er betegnelsen på potet av sorten Gulløye som er dyrket nord for polarsirkelen.

Poteten skal ha lys gul skallfarge med rødfarge i og rundt grohull og gul kjøttfarge. Knollene skal være runde eller rundovale og svakt flattrykte. Gulløye fra Nord-Norge skal ha et tørrstoffinnhold over 22 %, og skal etter pakking hos produsent ha maksimum 12,00 feilenheter.

2. Geografisk område:

Gulløye fra Nord-Norge skal produseres i Nord-Norge nord for polarsirkelen avgrenset mot sør av kommunene Saltdal, Beiarn og Meløy.

3. Produksjonsmetode:

Utgangsmaterialet av Gulløye fra Nord-Norge skal være oppformert ved et godkjent klonsavlssenter. Miniknoller (P3-materiale) skal oppformerer videre i det avgrensede geografiske området. Bruksmateriale skal dyrkes hos godkjent settepotetdyrker i det avgrensede geografiske området.

Gulløye fra Nord-Norge skal dyrkes i moldblandet sandjord eller siltholdig sandjord fri for stein. Vekstskifte skal skje med et omløp på minimum 4 år. Hvert år skal det kjøpes inn statskontrollerte settepoteter tilsvarende 15 % av arealet. Disse skal settes for seg og avlingen skal brukes til full utskifting påfølgende år. Nytt materiale skal holdes atskilt fra gammelt materiale.

Settepotetene skal forgroes før setting, vanligvis i slutten av april måned. Groene skal være tykke og seige. Potetene skal settes fra midten av mai til begynnelsen av juni. Det skal gjødsles sparsomt med nitrogen.

Opptak skal fortrinnsvis skje i første halvdel av september. Poteten skal tas opp på en mest mulig skånsom måte, og pakkes i storsekk for lagring inntil pakking i forbruksenheter. Poteten skal lagres ved relativ fuktighet på 90-95 %.

4. Merking av produktet:

Gulløye fra Nord-Norge kan merkes med figurermerket for Beskyttet opprinnelsesbetegnelse.

§ 4. Ikrafttredelse

Forskriften trer i kraft straks.

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

Gulløye er en gammel potetsort uten kjent opprinnelse, en såkalt landsort. Sorten er registrert i Offisiell norsk sortliste og er tatt vare på i Nordisk Genbank (NGB nr. 3175). Gulløye dyrkes i dag kommersielt bare i Nord-Norge og på Island. Sorten har også vært dyrket i nordlige områder i Finland og i Sverige.

Trolig kom Gulløye til Kvæfjord i Troms med svenske rallarer i 1905. Allerede fra 1924–1930 var poteten med i sorts- og kvalitetsutprøving på Holt i Troms, men det er først noe senere at den blir en av de viktigste sortene i Nord-Norge. I et skriv fra 1948 (Flovik) omtales Gulløye slik; «den er en meget god matpotet og er derfor ganske sterkt etterspurt til bruk i privathusholdninger». Poteten var nå spredt over hele Troms og også i enkelte distrikter i Finnmark. De fleste dyrket poteten til hjemmebruk, men enkelte også for salg. I et skriv fra 1956 (Furnes) omtales Gulløye sammen med Mandel som den mest utbredte kvalitetssort i Nordland.

Gulløye er godt tilpasset vekstvilkårene i Nord-Norge med kjølig klima og sollys døgnet rundt i store deler av vekstsesongen. Gulløye er en halvtidlig sort, og trenger ikke så stor varmesum for å utvikle seg. Dyrket i Nord-Norge gir Gulløye meget bra avlinger og god kvalitet (høyt tørrstoffinnhold). Sorten har meget dårlig resistens mot de fleste potetsykdommer som bl.a. tørråte og potetvirus. Det relativt kjølige klimaet i Nord-Norge hemmer imidlertid forekomsten og smittegraden av disse potetsykdommene, og hittil er det ikke registrert tilfeller av tørråte i Nord-Troms og Finnmark.

Sorten er skjør med hensyn til skader og tilhørende utvikling av sykdommer, og krever erfaring med dyrking og tilpasset dyrkingsteknikk.

Gulløye har god matkvalitet, og er sammen med sortene Mandel og Ottar rangert på topp med hensyn til smakelighet. Gulløye har et omdømme som en spesiell nordnorsk potet og regnes der som selve gourmetpoteten.