



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om vern av produktnemninga Hardangermoreller som beskytta geografisk nemning.

Dato	FOR-2006-08-25-1006
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2006 hefte 12 (Vedlegg)
Ikrafttredelse	25.08.2006
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30
Kunngjort	01.09.2006
Korttittel	Forskrift om produktnemninga Hardangermoreller

Kapitteloversikt:

Hoveddel

Vedlegg. Beskriving av produktopphev og tilknytning til det geografiske området

Fastsett av Det sentrale Mattilsynet ved hovudkontoret 25. august 2006 med heimel 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. *Beskytta produktnemning*

Hardangermoreller.

§ 2. *Rettmessig brukar*

Hardanger Fruktprodukt.

§ 3. Vilkår for bruk av produktnemninga

1. Produktbeskriving

Hardangermoreller er morellar (*Prunus avium*) dyrka i Hardanger frå sortane Chelan, Giorgia, Kristin, Lapins, Moreau, Regina, Samba, Skeena, Techlovan, Ulster og Van.

Hardangermoreller skal ha dei spesielle eigenskapane som er karakteristiske for den enkelte sorten når det gjeld storleik, farge og smak, og tilfredsstille dei minimumskrava til storleik, farge og innhald av oppløyst tørrstoff som er gitt i tabell 1.

Hardangermoreller skal vere feilfrie og ha stilk.

Tabell 1: Spesifikasjonar Hardangermoreller

Morellsort	Storleik (mm)	Farge (Cerice-skala)	Oppløyst tørrstoff (%)
Chelan	> 26	4	14,0
Giorgia	> 26	4	14,0
Kristin	> 26	4	14,0
Lapins	> 26	4 (-5)	14,0
Moreau	> 26	4	14,0
Regina	> 26	4	14,0
Samba	> 26	4	14,0
Skeena	> 26	4	14,0
Techlovan	> 26	4	14,0
Ulster	> 26	4	14,0
Van	> 26	4	14,0

2. Geografisk område

Hardangermoreller skal dyrkast, sorterast og pakkast i Hardanger, som omfattar kommunane Jondal, Kvam, Granvin, Ulvik, Eidfjord, Ullensvang og Odda.

3. Produksjonsmetode

Produksjon av Hardangermoreller skal byggje på moderne dyrkingsteknikkar. Trea skal plantast som eitt år gamle «piske» eller to år gamle greinete tre, med ein planteavstand på 1,5-2,5 m i rada og 3,5-5 m mellom radene. Trea skal som hovudregel formast som ein «fri spindel» eller ein «slank spindel» (juletre), med gjennomgåande midtstamme og korte fruktberande greiner.

Plantevernmiddele skal berre brukast i tråd med prinsippet om integrert plantevern. Det kan brukast dryppvatningsanlegg.

Riktig modningsutvikling og haustetid skal fastsetjast av dyrkaren saman med fruktlageret på grunnlag av fargeutviklinga. Morellane skal tilfredsstille spesifikasjonane som er gitt i tabell 1. Morellane skal kjølast ned til 3-6 °C innan 4 timar etter haustinga. Etter at dei er sorterte og pakka, skal morellane lagrast ved (-)1-4 °C. Heimepakka morellar skal kontrollerast før dei blir sende til grossist.

Utanom dei krava til merking som er gitt i næringsmiddelovgivinga, skal pakningar med Hardangermoreller vere merkte med namn og nummer på produsenten og namn på pakkeriet.

Uavhengige fagfolk skal minst 5 gonger i året kontrollere ved stikkprøvar at morellar som blir selde under produktnemninga Hardangermoreller, tilfredsstiller krava i denne forskrifta.

4. Produktmerking

Hardangermoreller kan merkast med figurmerket for beskytta opphavsnemning.

§ 4. Iverksetjing

Forskrifta blir sett i verk straks.

Vedlegg. Beskriving av produktopphav og tilknytning til det geografiske området

Morellar har vore dyrka i Hardanger sidan slutten av 1700-talet. Dei første morelltrea i Hardanger vart planta av sokneprest Atche i Ullensvang (1758-1771), men den første som foredla morellar, var bonde Lars Larsson Bleie (f. 1756). Han lærte seg å pode i 1775.

Klima og jordsmonn i Hardanger er godt eigna for morelldyrking. Det kjølige klimaet gir morellar med friskare og meir syrleg smak enn det ein finn andre stader. Dette kjem av høgt innhald av viktige smakskarakteristiske fruktsyrer og sukker og god balanse mellom dei. I Hardanger blir morellar dyrka på skredjord, som er mineralrik og gir sunne og produktive tre. Jorda har god evne til både å halde på vatn og å magasinere varme, og dette gir gode vekstvilkår for trea og god fruktvekst.

Den lange tradisjonen med morelldyrking i Hardanger har gitt dyrkarane gode kunnskapar om forholdet mellom sort, vekseplass og kvalitet. Gjennom dei siste 25 åra har forskingsarbeid utført i Hardanger gitt oss fleire morellsortar av høg kvalitet. Morellar dyrka i Hardanger har godt omdømme.