



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om vern av produktnemninga Hardangerplommer som beskytta geografisk nemning.

Dato	FOR-2006-08-25-998
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	29.08.2006
Korttittel	Forskrift om produktnemninga Hardangerplommer

Kapitteloversikt:

Hoveddel

Vedlegg. Beskriving av produktopphav 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*

Hardangerplommer.

§ 2. *Rettmessig brukar*

Hardanger Fruktprodukt.

§ 3. Villkår for bruk av produktnemninga

1. Produktbeskriving

Hardangerplommer er plommer (Prunus) dyrka i Hardanger av sortane Avalon, Edda, Excalibur, Jubileum, Mallard, Opal, Reeves og Victoria.

Hardangerplommer skal ha dei spesielle eigenskapane som er karakteristiske for den enkelte sorten når det gjeld storleik, form, farge og smak, og tilfredsstillende minimumskrava til storleik og stivelseinnhald som er gitt i tabell 1.

Hardangerplommer skal vere feilfrie og ikkje ha skadar etter insektangrep eller skjemmande merke. Hardangerplommer skal ha eit godt doggslag, og dei skal i størst mogleg grad ha stilk.

Tabell 1: Spesifikasjonar Hardangerplommer

<i>Plommesort</i>	<i>Storleik (mm)</i>	<i>Oppløyst tørrstoff (%)</i>
Avalon	> 40	14,0
Edda	> 40	14,0
Excalibur	> 42	13,0
Jubileum	> 42	14,0
Mallard	> 40	14,0
Opal	> 38	14,0
Reeves	> 42	14,0
Victoria	> 40	14,0

2. Geografisk område

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

3. Produksjonsmetode

Produksjon av Hardangerplommer 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. Som oftast skal det vere ei vegetasjonsfri stripe under trea. Trea skal som hovudregel formast som ein «fri spindel» eller ein «slank spindel», med gjennomgåande midtstamme og korte fruktberande greiner. Tre med svært oppretta vekst kan formast som ein «vase».

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

Riktig modningsutvikling og haustetid skal avgjerast av dyrkaren, eventuelt med rettleiing frå fruktlageret, ut frå eiga erfaring om fargeutvikling, smak og mjukning. Plommene skal tilfredsstillende spesifikasjonane som er gitt i tabell 1. Plommene skal innan 6 timar etter haustinga vere kjølte ned til 4-6 °C. Dyrkarane kan sjølv sortere og pakke plommene før levering til fruktlageret. Pakkinga skal da kontrollerast før vidaresending.

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

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

4. Merking av produktet

Hardangerplommer kan merkjast med figurmerke for beskytta opphavsnemning.

§ 4. Iverksetjing

Forskrifta blir sett i verk straks.

Vedlegg. Beskriving av produktopphav og tilknytning til det geografiske området

Plommer har vore dyrka i Hardanger sidan rundt år 1300, da engelske munkar kom til Ullensvang. Dei engelske munkane hadde stor interesse for hagebruk, bl.a. plommedyrking. Munkane blei drivne bort frå Opedal under reformasjonen i 1536-37, og med munkane forsvann også kunsten å pode. Fram til bøndene om lag 250 år seinare lærte seg å pode, dyrka dei små rotekte plommer. Kjelder viser at det i hovudsak var «skolelærde menn» som stod for innføringa og spreininga av nye plommetre, og det var sorenskrivar Koren i Ullensvang som i 1799 planta dei første reineclaudelommene. Plommedyrkinga skaut deretter fart.

Klima og jordsmonn i Hardanger er godt eigna for dyrking av plommer og gir plommene spesielle eigenskapar. Kalde vintrar sikrar rik blomstring kvart år. Kjølig klima og mykje lys i vekstsesongen gir plommer med frisk og syrleg smak på grunn av høgt innhald av smakskarakteristiske fruktsyrer. Det er vist at plommene her har høgt innhald av askorbinsyre (C-vitamin). Det varme og solrike klimaet gjennom sommaren sikrar at plommene blir søte på smak (12-17%). Denne gode balansen mellom syrer og sukker kjenneteiknar plommer dyrka i Hardanger.

I Hardanger blir plommene 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, noko som gir gode vekstvilkår for trea og god fruktvekst.

Den lange tradisjonen med plommedyrking i Hardanger har gitt dyrkarane gode kunnskapar om forholdet mellom sort, vekseplass og kvalitet på plommene.