



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om vern av produktnemninga Hardangereple som beskytta geografisk nemning.

Dato	FOR-2006-08-25-996
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
Kortittel	Forskrift om produktnemninga Hardangereple

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*

Hardangereple.

§ 2. *Rettmessig brukar*

Hardanger Fruktprodukt.

§ 3. Vilkår for bruk av produktnemninga

1. Produktbeskriving

Hardangereple er eple dyrka i Hardanger frå sortane Aroma, Discovery, Elstar, Gravenstein, Karin Schneider, Kronprins, Linda, Raud Aroma, Raud Gravenstein, Raud Prins, Summerred, Sunrise og Vista Bella.

Hardangereple skal ha dei spesielle eigenskapane som er karakteristiske for den enkelte eplesorten når det gjeld storleik, form, farge og smak, og tilfredsstillende dei minimumskrava til storleik, dekkfarge og oppløyst tørrstoff som er gitt i tabell 1.

Hardangereple skal vere feilfrie og ikkje ha skadar etter insektangrep eller skjemmande merke. Hardangereple skal ha stilk.

Tabell 1: Spesifikasjonar Hardangereple

Eplesort	Storleik (mm)	Dekkfarge (%)	Oppløyst tørrstoff (%)
Aroma	70-85	20	12,0
Discovery	65-85	50	12,0
Elstar	65-85	20	12,0
Gravenstein	70-85	10	12,0
Karin Schneider	70-85	95	12,0
Kronprins	65-85	95	11,5
Linda	70-85	0	12,0
Raud Aroma	70-85	70	12,0
Raud Gravenstein	70-85	70	12,0
Raud Prins	65-85	70	11,5
Summerred	70-85	70	11,5
Sunrise	65-85	40-50	12,0
Vista Bella	65-85	50	11,5

2. Geografisk område

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

3. Produksjonsmetode

Produksjon av Hardangereple skal byggje på moderne dyrkingsteknikkar. Epletrea skal plantast som eitt år gamle «piske» eller to år gamle greinete tre, med ein planteavstand på 0,6-1,5 m i rada og 3-4,5 m mellom radene. Under trea er det ofte ei stripe fri for vegetasjon. Trea skal som hovudregel formast som ein «slank spindel» eller eit «bordtre», med gjennomgåande midtstamme og korte fruktberande greiner.

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

Prognose for første haustedato skal fastsetjast av uavhengige fagfolk i samarbeid med fruktlageret på bakgrunn av analysar av oppløyst tørrstoff og trykkfastleik i 10 eple frå ca. 60 felt i heile Hardanger. Slik haustetidspunktprøve skal gjerast om lag 1-2 veker før normal haustetid.

Epla skal handterast så varsamt som mogleg under hausting, transport og lagring. Epla skal lagrast på kjølelager ved 2-3 °C, og innan 3 dagar etter hausting skal dei vere nedkjølte til denne temperaturen. Epla skal sorterast og pakkast i samsvar med krava til den enkelte sorten, jf. tabell 1. Trykkfastleik ved sal skal vere over 5,5 kg/cm².

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

Uavhengige fagfolk skal minimum 5 gonger i året kontrollere ved stikkprøvar at eple som blir selde under produktnemninga Hardangereple, tilfredsstiller krava i denne forskrifta.

4. Merking av produktet

Hardangereple kan merkjast med figurmerket for beskytta opphavsnemning.

§ 4. Iverksetjing

Forskrifta blir sett i verk straks.

Vedlegg. Beskriving av produktopphav og tilknytning til det geografiske området

Eple har vore dyrka i Hardanger sidan rundt år 1300, og det har etter den tid vore ein viktig del av produksjonen på gardane i området. Utvalet av sortar har heile tida vore i utvikling.

Kunnskapen om epledyrking kom til Hardanger med engelske munkar, som først kom til Lysekloster i 1146, og sidan til Hardanger og garden Opedal i Ullensvang, truleg før år 1300. Dei engelske munkane hadde stor interesse for hagebruk, bl.a. epledyrking og poding. I gamle skiftebrev frå midten av 1300-talet og utover blir ofte epplagard/apalgard nemnd. Dette kan tyde på at det i Hardanger blei dyrka eple for sal så tidleg som i siste halvdel av 1300-talet.

Munkane vart drivne bort frå Opedal under reformasjonen i 1536-37. Saman med munkane forsvann også kunsten å pode, og i perioden etter dette vart det berre dyrka små rotekte eple. Først i andre halvdel av 1700-talet og utover på 1800-talet tok epledyrkinga seg opp igjen, da prestar og andre «skolelærde menn» innførte nye eplesortar og lærte bøndene å pode.

Den lange tradisjonen Hardanger har som fruktdyrkingsområde, viser seg i ei rekkje forhold, bl.a. at det så tidleg som på slutten av 1800-talet fannst mange planteskolar i Hardanger, at dei i 1899 fikk den første heradsgartnaren, som bl.a. gav råd om epledyrking nokre veker om våren og hausten, og at dei i perioden 1900–1950 vann mange prisar på fruktutstillingar i Oslo. Men det verkelege oppsvinget for epledyrking i Hardanger kom i 1930-åra, med etablering av to fagskolar som skapte stor interesse og entusiasme for fruktdyrkingsfaget.

Klima og jordsmonn i Hardanger er godt eigna for epledyrking og gir eple med spesielle eigenskapar. Kalde vintrar sikrar rik blomstring kvart år. Kjølig klima og mykje lys i vekstsesongen gir eple med frisk og syrleg smak på grunn av høgt innhald av smakskarakteristiske fruktsyrer, bl.a. spesielt mykje C-vitamin, samtidig som det varme og solrike klimaet om sommaren gir søt smak på epla. Dei kjøligare nettene om hausten gir også auka syre- og sukkermengd rett før haustinga, i tillegg til at dei gir epla den tiltalende raude fargen. Ein god balanse mellom syre- og sukkerinnhald kjenneteiknar eple dyrka i Hardanger.

I Hardanger er det mykje skredjord, som er djup og varm og lett gjennomtrengjeleg for vatn. Dette i kombinasjon med mykje nedbør gir gode vekstvilkår for eple. For å oppnå god kvalitet på epla er det viktig å ha kunnskapar om forholdet mellom eplesort og vekseplass. Epledyrkarane i Hardanger har gjennom den lange tradisjonen med epledyrking opparbeidd seg slike kunnskapar.

Eple frå Hardanger har godt omdømme, noko som bl.a. kjem av dei assosiasjonane forbrukarane får når dei tenkjer på Hardanger.