



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om beskyttelse av produktbetegnelsen Ringerikserter som Beskyttet opprinnelsesbetegnelse

Dato	FOR-2004-06-01-819
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2004 hefte 6
Ikrafttredelse	24.06.2004
Sist endret	FOR-2011-05-02-436
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, jf. LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	11.06.2004
Korttittel	Forskrift om Ringerikserter

Kapitteleversikt:

Hoveddel

Vedlegg:

Hjemmel: Fastsatt av Mattilsynet – Hovedkontoret 1. juni 2004 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.

Tilføyd hjemmel: Delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

Endringer: Endret ved forskrift 2 mai 2011 nr. 436.

§ 1. *Beskyttet produktbetegnelse*

Ringerikserter.

§ 2. Rettmessige brukere

Røyse Ringerikserterdyrkerlag.

§ 3. Vilkår for bruk av produktbetegnelsen

1. Produktbeskrivelse:

Ringerikserter er en grønnert tilhørende erteblomstfamilien. Ringerikserter har ikke gjennomgått moderne foredling, og er derfor liten og varierende i størrelse. Også ertenens grønnfarge varierer, og det kan være noe innslag av mørke erter.

2. Geografisk område:

Området for produksjon, bearbeiding og foredling av Ringerikserter avgrenses til Røysehalvøya i Hole kommune, begrenset mot Tyrifjorden mot øst, sør og vest og mot klimavernsone og nåværende militært område i nord og nordøst.

3. Produksjonsmetode:

Ringerikserter skal i samsvar med tradisjonen dyrkes på opplendt kalkholdig «skjæljord», som er jord med stort innslag av siltige leire og noe småstein. Jord med tynge mer humusrike jordarter som for eksempel mellomleire skal ikke benyttes. Vekstskifterate skal være 4-5 år mellom hver dyrking.

Såfrø skal tas ut fra tidligere avlinger. Innslag av mørke erter skal holdes nede. Med unntak av for små erter, kan erter som er sortert ut fra partier godkjent til matkvalitet brukes til såfrø. Oppstår frøoverførte sykdommer eller virus, har produsentene rett og plikt til å bruke såfrø fra kvalitetspartier fra andre produsenter.

Ringerikserter skal dyrkes i ren bestand, eventuelt sammen med en stråsterk havresort. For å sikre kvaliteten på plantene, særlig på grunn av skadedyr, bør Ringerikserter vanligvis ikke såes før litt ut i mai. Dersom det dyrkes andre sorter erter i tillegg til Ringerikserter skal dette skje på fysisk atskilte teiger.

Etter tresking skal ertene tørkes med kaldluft ned til 15% vanninnhold før lagring. Ertene skal renses før pakking, og andelen mørke erter, skrumperter og markspiste erter skal holdes nede. Den siste finrensingen skal gjøres med en tradisjonell «erter-triør».

4. Merking av produktet:

Ringerikserter kan merkes med teksten «Beskyttet opprinnelsesbetegnelse» og det tilhørende figurmerket.

0 Endret ved forskrift 2 mai 2011 nr. 436.

§ 4. Ikrafttredelse

Forskriften trer i kraft 24. juni 2004.

Vedlegg:

Beskrivelse av produktets opprinnelse og tilknytning til det geografiske området:

Opprinnelse:

Dyrking av Ringerikserter kan føres tilbake til begynnelsen av 1800-tallet. Skriftlige protokoller med oversikt over «utsæd og høst» på gården Lille Hundstad på Røyse viser at det fra 1823 ble produsert erter der. På den tid ble ertene kalt «graa-ert». Først på begynnelsen av 1900-tallet fikk erten navnet Ringerikserter.

På grunn av dårlig pris og økt sykdomsangrep avtok dyrkingen av Ringerikserter gradvis etter 1920, inntil den i en periode opphørte helt. Dyrkingen ble først gjenopptatt på begynnelsen av 1950-tallet da en pose Ringerikserter ble funnet på loftet på gården Nedre Fjeldstad på Røyse. På Røyse har det siden den tid vært kontinuerlig dyrking av Ringerikserter.

Tilknytning til det geografiske området:

Området har et jordsmonn og klima som er gunstig for dyrking av Ringerikserter.

På Røyse har det gjennom mange generasjoner blitt opparbeidet spesielle kunnskaper og erfaringer om dyrking av Ringerikserter. Denne erfaringen tilsier at Ringeriksertenes kvalitet, bl.a. kokbarhet og smak, er avhengig av at ertene dyrkes på opplendt kalkholdig «skjæljord».

Ringerikserter har et sterkt omdømme knyttet til Røyse.