



➔ [Gå til opprinnelig kunngjort versjon](#)

Forskrift om beskyttelse av produktbetegnelsen Ringerikspotet fra Ringerike som beskyttet geografisk betegnelse

Dato	FOR-2007-06-25-695
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2007 hefte 6
Ikrafttredelse	25.06.2007
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	26.06.2007
Korttittel	Forskrift om Ringerikspotet

Kapitteloversikt:

Hoveddel

Vedlegg

Hjemmel: Fastsatt av Det sentrale Mattilsynet ved hovedkontoret 25. juni 2007 med hjemmel i forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler § 15, jf. lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 30, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

§ 1. *Beskyttet produktbetegnelse*

Ringerikspotet fra Ringerike.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Ringerikspotet BA.

§ 3. Vilkår for bruk av produktbetegnelsen

1. *Produktbeskrivelse:* Ringerikspotet fra Ringerike er en halvsein matpotet, kjent for sin gode smaks kvalitet. Knollene skal være små, ujevne, ha meget dype øyne og innsenket navlefeste. Potetene skal ha rød skallfarge og sterkt gul kjøttfarge, ofte med rød karstrengring. Potetene skal ha et meget høyt tørrstoffinnhold.
2. *Geografisk område:* Ringerikspotet fra Ringerike skal dyrkes, sorteres og pakkes innenfor jordbrukslandskapet innenfor landskapsområdet Ringerike i Ringerike kommune og Hole kommune.
3. *Produksjonsmetode:* Miniknoller fra godkjent klonavlsenter skal dyrkes atskilt og oppformerer i 2-3 sesonger før de går inn i matpotetproduksjonen.

Poteten skal dyrkes på opplendte teiger i moldholdig siltig lettleire (kambro silur). Dyrkingsjorden skal ha en naturlig høy pH på over 6. Tyngre humusrike jordsarter eller lettere sandjordarter skal ikke benyttes. Vekstskifte skal skje med et omløp på minimum 3 år.

Før setting skal settepotetene tempereres ved ca. 10 °C i 10-14 dager, og råtne poteter, skadde poteter og poteter med synlig sykdom skal sorteres ut. Potetene skal fortrinnsvis settes midt i mai i god varm og dypt bearbeidet jord. Potetene skal gjødsles moderat. For å forebygge tørråte skal det foretas kjemisk bekjemping i henhold til varsler om tørråte.

Potetplantenes vekst skal avsluttes mekanisk eller kjemisk 2-3 uker før potetopptaket i september. Etter opptak skal potetene lagres i 2-3 uker for sårheling.

Potetene skal sorteres og pakkes. Minimum størrelse for salg skal være 25 mm og maksimum størrelse 52 mm. Settepoteter til neste års produksjon skal sorteres ut.

4. *Merking av produktet:* Ringerikspotet fra Ringerike kan merkes med teksten Beskyttet geografisk betegnelse og figurmerket for Beskyttet geografisk betegnelse.

§ 4. Ikrafttredelse

Forskriften trer i kraft straks.

Vedlegg

Beskrivelse av produktets opprinnelse og tilknytning til det geografiske området:

Ringerikspotet er en gammel lokalsort. I følge tradisjonen har poteten blitt dyrket på Ringerike siden 1867, da bonden Sundt på Søndre By i Hole begynte å dyrke noen potetknoller som han fikk fra Botanisk hage i Oslo. Lokalt på Ringerike gikk poteten lenge under navnet «Aabel-potet» etter bonde Jens Aabel som drev denne gården fra 1869. Navnet Ringerikspotet fikk potetsorten først på begynnelsen av 1900-tallet, da den ved salg utenfor Ringerike fikk navn etter dyrkingsområdet.

I det definerte området på Ringerike har det gjennom lang og kontinuerlig tradisjon med dyrking av Ringerikspotet, blitt opparbeidet og bevart lokal fagkunnskap om hvordan dyrking og sortering skal foregå for å oppnå potetens kjente kvalitet.

Ringerikspoteten har et omdømme som er nært knyttet til Ringerike.

Ringerikspotet er en halvsein sort som gir små avlinger og som har dårlig sykdomsresistens. Poteten er avhengig av relativt tørt og varmt klima og moldholdig siltig lettleire for å gi brukbare avlinger og riktig kvalitet. Klimaet og jordsmonnet på Ringerike er spesielt gunstig for dyrking av Ringerikspotet.