



PRESSEMELDING
FRÅ MATMERK
22. september 2006
www.matmerk.no

Frukt frå Hardanger med beskytta namn

Eple, plommer, pærer og morellar frå Hardanger har no blitt godkjende som Beskytta geografiske nemningar. Det inneber at Hardangernamnet berre kan nyttast på slik frukt som er dyrka i Hardanger.

Vern av namna Hardangereple, Hardangerplommer, Hardangerpærer og Hardangermoreller er no fastsett i forskrifter heimla i norsk lov. Frå før er også produktnamnet Eplejuice frå Hardanger tildelt slikt vern.

Bak søknadene står Hardanger Fruktprodukt, som er ei samanslutning av om lag 300 fruktbønder tilknytta fruktlagra i Hardanger og Fellesjuice AS.

- Dette gjev oss grunn til å gratulere oss sjølve. Det har vore eit langt løp. Dette er ein milepæl og ein stor dag for Hardanger, sier ein svært så fornøgd Steinar Lothe, som er styreleiar i Hardanger Fruktprodukt.

Dokumenterer særpreg

I følgje han er lovvernet viktig for å sikre og auke den lokale verdiskapinga som er knytt til fruktdyrkinga i Hardanger.

- Vi ønskjer å få meir fokus på frukt frå Hardanger i den sterke konkurransen som er. Da må vi også få fram det unike med frukta vår, den spesielle kvaliteten vi har. Beskyttinga dokumenterer særpreget. Utfordringa for oss blir no å utnytte det på best mogleg vis, seier Lothe.

Vil ha mangfald

- Ei rad forbrukarundersøkingar er samstemte når det gjeld kva forbrukarane ønsker. Norske forbrukarar vil ha mangfald og matprodukt av høg kvalitet. Fruktprodukta frå Hardanger føyer seg inn i rekkja av gode landbruksprodukt med særpreg. Det gleder meg at frukt frå Hardanger no har fått beskytta produktnamn, seier landbruks- og matminister Terje Riis-Johansen.

I Hardanger er det dyrka frukt i fleire hundre år, og fruktproduksjon er i dag ein viktig del av produksjonen på gardane. Det var britiske munkar som alt på 1300-talet tok til med å dyrka frukt i Hardanger. Det er såleis lang tradisjon og kunnskap om fruktdyrking i Hardanger.

Klima og jordsmonn

Frukta frå Hardanger er kjenneteikna av ein meir frisk og syrleg smak enn det ein finn lengre sør. Dette er eit resultat av klimaet og jordsmonnet som ein finn i Hardanger, og korleis dette påverkar balansen mellom og innhaldet av fruktsyrer og -sukker i frukta. Dei lange tradisjonane for fruktdyrking har gjeve dyrkarane gode kunnskapar om samanhengen mellom kvalitet, sort og vekstplass. Alle ledd i produksjonen av frukta skjer i Hardanger. Om lag 40 prosent av all norsk frukt blir dyrka i Hardanger.

Garanti

Det er den offentlege norske merkeordninga Beskytta nemningar som opnar for lovheimla vern av namn på norske matprodukt med klart geografisk opphav, særpreg og tradisjon. I tillegg til å verne produkta mot ulovlege etterlikningar og namnemisbruk, skal merkeordninga òg garantere forbrukarane at dei finn matprodukt med det geografiske opphavet dei gir seg ut for å ha. Den norske ordninga er oppretta etter mønster frå EU, og blir forvalta av Mattilsynet i samarbeid med Matmerk.

Ni norske matprodukt har i dag oppnådd å få verna sine produktnamn. Desse er:

- Økologisk Tjukkmjølke frå Røros
- Ringerikserter
- Eplejuice frå Hardanger
- Skjenning
- Fjellmandel frå Oppdal
- Hardangereple
- Hardangerplommer
- Hardangerpærer
- Hardangermoreller

For meir informasjon om merkeordninga, sjå www.beskyttedebetegnelser.no

Kontaktar:

Hardanger Fruktprodukt:

Styreleiar Steinar Lothe, mobiltf. 916 87679

Matmerk:

Administrerande direktør Randi Kvissel Haugen, mobiltf. 908 41969

Advokat Nina Wærnes Hegdahl, mobiltf. 928 50 959

Informasjonssjef Bernt Ellingsen, mobiltf. 905 77277