

Kvalitet med opprinnelsesmerking

Hanne Eldby, samfunnsgeograf ved
Landbrukets Utredningskontor.

Nationen den 17. juni 2005

Norske matprodusenter viser ifølge Nationen økende interesse for lovbeskyttelse av produktnavn på produkter med særpreg, tradisjon og geografisk opprinnelse. Erfaringer fra andre europeiske land kan vise vei for norske produsenter.

Det er nok ikke alle som har klart for seg hva den nye merkeordningen Beskyttede betegnelser dreier seg om. Systemet er kanskje best kjent internasjonalt for vin, hvor kvalitetsvin gjerne er merket som AOC - eller Appellations de Origine Controllee - som tilsvarer den norske ordningen Beskyttet opprinnelsesbetegnelse for mat. Ordningen har sitt utspring i de søreuropeiske landene, hvor produktenes historiske og geografiske røtter har vært vektlagt i langt større grad enn i Nord-Europa.

Bak den tilsvarende norske ordningen, som trådte i kraft i 2002, står Landbruks- og Matdepartementet. Så langt har Økologisk Tjukkmjølke fra Røros og Ringerikserter fått beskyttede betegnelser. Flere andre søker godkjenning. Målsettingen er å bidra til økt næringsutvikling og verdiskapning i norsk matproduksjon og å sikre forbrukere pålitelig informasjon om næringsmidlenes opprinnelse og særpreg.

I en studie gjennomført av Landbrukets Utredningskontor på initiativ fra Matmerk, framgår det at én av de viktigste sideeffektene ved ordningen er vektleggingen av kvalitetsutviklingen på produktene. Selv om et produkt fra et bestemt område i utgangspunktet kan ha en sterk posisjon i forbrukernes bevissthet som unikt og spesielt, så krever ordningen i seg selv at kjennetegnene ved produktet og produksjonsprosessen er klart spesifisert.

Dessuten må produsentene beskytte sin posisjon i markedet ved å sikre at produktets gode omdømme til enhver tid opprettholdes i befolkningen og ikke undergraves av kvalitetsutvikling hos konkurrerende produkter.

Landbrukets Utredningskontor har studert tre europeiske opprinnelsesbeskyttede matprodukter. Ett av dem er den franske Comté-osten. Dette er den største opprinnelsesmerkede osten i Frankrike, og den står for hele 16 prosent av markedet for faste hvite oster. Comté-osten produseres i regionen Franche-Comté, som ligger i fjellområdene på grensen mot Sveits. Annenhver melkeprodusent i området leverer til nettopp Comté og deltar dermed i produksjonen gjennom et nettverk av små, håndverksbaserte ysterier, som i hovedsak er eid av bøndene selv. Nettverket har opprettet en komité som sørger for å samordne alle fellestiltak som er nødvendige for å opprettholde Comté-ostens plass i markedet, blant annet kontroll med at osten holder den kvaliteten som loves gjennom regelverket for den beskyttede betegnelsen. Egne støtteapparat for melkeprodusentene, ysteriene og modneriene bidrar til kontroll på de ulike stadiene i produksjonsprosessen samtidig som de gir veiledning for å forbedre produktene.

Kvalitetsarbeidet finansieres gjennom at produsentene betaler avgift til komiteen. Slik kan nettverket av enkeltleverandører og bedrifter, som ellers står i et konkurranseforhold til hverandre, samarbeide om tiltak som kommer fellesskapet til gode.

Produsentene mottar pris i forhold til kvaliteten på osten som leveres, og Comté-ost selges i ulike kvaliteter og priskategorier. Derfor er det et konkurranseforhold mellom ysteriene, som gjør at de som klarer å levere best kvalitet også er de som kan betale høyest pris til sine

melkeleverandører. Dermed er systemet basert både på konkurranse produsentene imellom og samarbeid om å nå felles mål.

Den spanske Teruel-skinke fikk beskyttet opprinnelsesbetegnelse i 1985. Dette produktet stod i en situasjon der produsentene var nødt til å vise til at produktet var unikt og av spesielt høy kvalitet, for å kunne konkurrere mot andre spanske skinker som ikke hadde beskyttet opprinnelsesbetegnelse. Kvalitetsarbeidet var derfor et alfa og omega for at produsentene skulle lykkes i sin markedsstrategi, i et land der forbrukerne stiller svært høye kvalitetskrav til skinkene sine. Derfor har også produsentene arbeidet intensivt med kvaliteten, og vektlagt dette sterkere enn andre metoder for å øke omsetningen. Teruel-skinke må lages av griser med høyere slaktevekt enn det som er vanlig, for å sikre at skinkene får de fettmarmoreringene de skal ha for å tilfredsstille regelverket for Teruel-skinke. Dermed har det vært vanskelig å skaffe marked for resten av grisen, da ferskvaremarkedet etterspør mager gris. Derfor har produsentene arbeidet mye for å utvikle nye kvalitetsprodukter for å få avsetning for resten av grisen. Disse anstrengelsene har medført at salget av Teruel-skinke har økt betraktelig i løpet av 1990-tallet, samtidig som produsentene har lyktes med å skape nye kvalitetsprodukter som bidrar til å øke prisen for hele grisen. Fortsatt holdes det igjen på skinkesalget for å sikre at det ikke produseres så mye skinke at kvaliteten går ned eller bøndene ikke får unna resten av grisen.

Beskyttet opprinnelsesbetegnelse er ikke et universalmiddel som kan løse problemene for alle produsenter, og det er ikke gitt at anstrengelsene med å introdusere slike produkter i markedet gir uttelling for alle som forsøker. Norske bønder kan likevel lære av denne typen produksjon. EUs strategi er i utgangspunktet defensiv, da den dreier seg om å beskytte egne produsenter. Like fullt krever det offensive produsenter som søker nye muligheter i et marked som er i endring.