

Ø-SPECIALITETER® – ET TERROIR PÅ DANSK

Laurids Siig Christensen¹, Smagen af Danmark & Småøernes Fødevarerenetværk

De EU-godkendte egnsmærkebeskyttelser har aldrig haft nogen stor udbredelse i dansk føde-vareproduktion. Det er der kulturgeografiske årsager til, for hvorledes definerer man efter sydeuropæisk model et holdbart terroir-begreb i ø-riget og morænelandet Danmark, hvor jordbundsforhold ændrer sig radikalt inden for meget korte afstande, og hvor man på selv den mindste ø kan skelne imellem fastlandsklima og kystklima; sidstnævnte endda opdelt i vest- og østvendt?

Der knytter sig et betydeligt landdistriktpotentiale i at genopdage, at netop ø-riget og morænelandet Danmark har en mangfoldighed i naturgivne forhold.

Ø-specialiteter® er et nyt terroir-begreb, som i et opgør med en kontinentaleuropæisk opfattelse af, hvad en egn er, søger at fremme en genopdagelse af mangfoldigheden i naturgivne vilkår, en fødevareproduktion som i højere grad tilpasses forskellene i naturgivne vilkår og dermed potentielt en større bæredygtighed, og som følgelig kan tilføre produkterne kvaliteter som er forskellig fra de kvaliteter, der knytter sig til hidtil kendte bulk-varer.

Ø-specialiteter® er ikke blot et egnsmærke, men et kvalitetsmærke udviklet med det sigte at fremme diversifikation og bæredygtighed i fødevarerlands-kabet. Det er skabt i Danmark og søges udviklet til et internationalt anerkendt terroir-begreb².

Introduktion

Blandt de over 400 navngivne danske øer skiller 27 småøer sig ud, idet de definerer sig selv som beboede, ikke-brofaste og ikke-privatejede øer med et befolknings-tal på under 1200 personer per ø; tilsam-men bor der mindre end 5.000 mennesker på disse øer. De 27 småøer er organiseret i *Sammenslutningen af Danske Småøer* (SaDS), som siden stiftelsen i 1974 har op-nået en lang række aftaler med stat og kommuner, som skal medvirke til at sikre, at samfund kan opretholdes på småøerne. Tilsvarende organisationer findes i andre

europæiske lande, og tilsammen danner de *the European Small Island Network* (ESIN).

Fødevarereproduktion har været domine-rede erhverv i disse lokalsamfund, men strukturudviklingen halter langt bagud i forhold til strukturudviklingen i landbrug i det øvrige land. Der findes et relativt stort antal mindre landbrugsejendomme, og lo-gistikomkostninger på småøerne er nega-tivt kapitaliseret, idet priser på jord og fast ejendom generelt er meget lavere end i det øvrige land. Kombinationen af lave etableringsomkostninger og høje logistik-

1) Laurids Siig Christensen er formand for Smagen af Danmark og formand for Småøernes Fødevarerenetværk. Korrespondance til siig@horsekaer.dk

2) Arbejdet med udvikling af Ø-specialiteter® til et internationalt anerkendt terroir-begreb sker i projekt REFRAME, støttet af EU-InterReg 5B NSR programmet.

omkostninger betyder til gengæld, at incitamentet til en kombineret primærproduktion og lokal forarbejdning er større på småøerne.

Siden årtusindeskiftet er en del landejendomme på disse øer blevet opkøbt af tilflyttere, som har været drevet, dels af en forestilling om "det gode liv", dels af en vision om, at det må være muligt at producere fødevarer på en anderledes måde. Det er der kommet et antal specialfødevarerivirksomheder ud af, som er kendetegnet ved, at de alle behersker mange led i produktionskæden fra jord til bord.

Eksempler er produktion af kødkvæg og får med eget salg af slagterivarer og uldvarer på mange øer, frugtavl og mosterier på Fejø og Strynø, vin- og ciderproduktion på Aarø, Fejø og flere andre øer, øl på Fur, en produktion af is på Skarø, baseret på birkesaft og tang, en produktion af fritgående gæs og ænder med eget slagteri på Sejerø, en alsidig fødevarerproduktion baseret på tang og salturter på Endelave, osv. Der er tale om produktion med kvalitetsegenart, og der eksperimenteres i disse virksomheder fortsat på livet løs med havets og landets råvarer. Ø-producenterne etablerede på Fur Bryghus i 2005 *Småøernes Fødevarenetværk* som tilsammen med andre fødevarenetværk spredt ud over Danmarks kort udgør paraplyorganisationen *Smagen af Danmark*.

Produktion af fødevarer i små virksomheder på småøer kan ikke konkurrere på pris med den strukturudviklede fødevarerproduktion, men den kan konkurrere på kvalitet, på historik og på en særlig "fair trade"-tradition på dansk, hvor forbrugere vil betale en merpris for at støtte skrøbelige samfund i ø-riget. For at sikre kol-

lektiv impakt i markedsføringen af ø-produkterne, opnå en mængderabat i fælles distributionslogistik og for at modgå ikke-autentiske forsøg på at udnytte en favorabel markedsæssig position - udviklet af ø-producenterne - registrerede Småøernes Fødevarenetværk i 2010 varemærket Ø-specialiteter®. Ud over den gavn, som producenterne kan nyde af en reference til småøerne, blev der i høj grad også tænkt på, at ø-producenter af kvalitetsfødevarer giver en gavnlig profilering af småøerne med henblik på at tiltrække turisme og bosætning.

Kriterierne i Ø-specialiteter®

Ø-specialiteter® er etableret som et registreret varemærke ejet af Småøernes Fødevarenetværk, fordi det var den enkleste måde at sikre sig rettigheden til begrebet. Ø-specialiteter® er imidlertid en intellektuel ophavsret, der knytter sig til en lokalitet.

For at en producent kan opnå tilladelse til at anvende varemærket, skal det derfor ganske overordnet vurderes, om producenten ved sit eksempel er en værdig ambassadør for lokaliteten, dvs. en værdig ambassadør for småøerne og for den ø, hvor producenten har sit virke. Det betyder, at parametre som dyrevelfærd, bæredygtighed i produktionen, viljen og evnen til at indgå samarbejde lokalt kan inddrages i vurderingen. Derudover skal 2 af 3 nedenstående kriterier være opfyldt:

1. Råvarerne skal i videst muligt omfang have sin oprindelse på lokaliteten, og det skal kunne begrundes, at lokaliteten har særlige naturgivne vilkår, som afspejler sig i råvarens og dermed fødevarens kvalitet.

2. Det skal dokumenteres, at produktionen skaber beskæftigelse, og der skal i videst muligt omfang beskæftiges arbejdskraft bosiddende på lokaliteten.

3. Det skal begrundes, at ideen bag kvalitetsegenarten har sit afsæt i en traditionel eller innovativ tilpasning til særlige naturgivne vilkår på lokaliteten.


Disse kriterier er meget lig – men ikke identiske med de kriterier der ligger til grund for de tre af EU-kommissionen (European Council, 2006a og b) anerkendte egnsmærkebeskyttelser, Beskyttet Oprindelsesbetegnelse (BOB), Beskyttet Geografisk Betegnelse (BGB) og Garanteret Traditionel Specialitet (GTS), tidligere redegjort for af Egelyng og Hansen (2013) og vist i Tabel 1.

Kriterium 2 er en omskrivning af EU-kravet om, at tilvirkning skal ske lokalt, og kriterierne 1 eller 2 opfylder således kravene til en BGB, mens kriterierne 1 og

2 opfylder kravene til en BOB. Kriterium 3 er overensstemmende med kravet til en GTS med den væsentlige forskel, at der ikke for Ø-specialiteter® er krav om en forudgående produktion i 25 år på lokaliteten.

Der blev ikke skelet til regelsættet for de af EU-kommissionen anerkendte egnsmærkebeskyttelser, da kriterierne for Ø-specialiteter® blev defineret, men der er gode grunde til, at regelsættene ikke er identiske. Kriterierne bag Ø-specialiteter® er formuleret, så de i ét egnsmærke skaber optimale betingelser for innovation med afsæt i lokaliteternes mangeartede naturgivne vilkår. Uanset hvilke to af de tre kriterier, der er opfyldt, vil en Ø-specialiteter® skulle have en lokalitetsafhængig kvalitetsegenart, og dette er substansen i kvalitetsmærket. At kun to af de tre kriterier skal være opfyldt, skyldes hensynet til at bæredygtige ideer med afsæt i de naturgivne vilkår skal kunne opskaleres til fremtidens mere bæredygtige fødevarerpro-

Tabel 1. De tre EU-ankendte egnsmærkebeskyttelser

Egnsmærker	Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)	Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)	Garanteret Traditionel Specialitet (GTS)
Logo			
Profil	Beskyttet oprindelsesbetegnelse "BOB" fordrer, at varen er fremstillet, forarbejdet og tilvirket i ét geografisk område, og at varens egenskaber/kendetegn hovedsageligt kan tilskrives dens geografiske oprindelse, naturbetingede og menneskelige faktorer	Den eneretsmæssige mindre beskyttede geografiske betegnelse "BGB" fordrer, at mindst én af førnævnte "områdebetingelser" skal være opfyldt. Endvidere skal produktets egenskaber, omdømme eller andre kendetegn kunne tilskrives samme geografiske område	Et tredje egnsmærke er garanteret traditionel specialitet (GTS). Her er produktionen ikke knyttet til en begrænset zone, men til en traditionel forarbejdningsmetode

Gengivet med tilladelse fra Egelyng og Hansen (2013)

duktion. I det omfang dette selvsagt indebærer samarbejde med en verden uden for småøen, skal sådanne samarbejder kunne etableres.

Der er i kriterierne desuden en balance imellem produktion og intellektuelt bidrag, således at råvarer og arbejdskraft kan importeres til øen om fornødent, og et produktionskoncept kan ekspandere fra øen, hvis vækst betinger det, forudsat det respekteres, at ideen til konceptet har sin oprindelse på en ø, og en tilknytning til øen opretholdes.

Forskellene i naturgivne vilkår er mangeartede på småøerne (Christensen, 2011). Det kan dreje sig om antallet af solskinstimer, mængden af nedbør, vindforhold, jordbundsforhold, saltindholdet i havgusen, fraværet af rovdyr som f. eks. ræve, men også zoosanitære forhold såsom fraværet i relativt lukkede økosystemer af bestemte infektioner kan danne udgangspunkt for en egenartet produktion (Christensen, 2011; Christensen, 2012). Det er værd at bemærke sig, at en del af disse naturgivne vilkår er at finde også i kystnære områder på større øer, hvilket kan være forudsætningen for ekspansion, eksempelvis af en bærproduktion (Christensen et al., 2012) der én gang har taget sit afsæt i en innovativ småø-virksomhed.

De kvalitetsparametre, hvorpå Ø-specialiteter® hævder egenarter, er lige så mangeartede, men ud over mere bæredygtige produktionsformer kan i flæng nævnes smag, tekstur, ernæringsværdi, antiinflammatoriske og andre sundhedsfremmende egenskaber og sågar zoosanitær status samt anti- og probiotiske egenskaber.

Egns- og/eller kvalitetsmærkning?

Et egnsmærke på et produkt indebærer i forbrugerens bevidsthed en certificering af,

at produktet har en bestemt oprindelse og/eller en bestemt – og ensartet kvalitet. Det er der vilje til at betale for, idet de EU- anerkendte egnsmærker generelt indebærer en merpris på 20-30% (Schamel, 2007).

I den forbindelse skal man notere sig, at den danske fødevareklynge på verdensmarkedet i forvejen opnår en betydelig merpris, idet 41% af den danske eksport af fødevarer og fødevareteknologi har en værdi, der ligger 20% over EU-gennemsnittet (Landbrug og Fødevarer, 2014). En EU- anerkendt egnsmærkebetegnelse giver derfor næppe altid en 20-30% additiv merværdi til vort "nationale kvalitetsstempel", der historisk set også netop beror på en høj og en ensartet kvalitet. Viljen til at betale en merpris for dansk kvalitetsegenart understreges dog af, at ø-specialiteter, skønt de ligger i den absolut høje ende af den danske prissætning, generelt ikke oplever afsætningsproblemer, men derimod har en stor udfordring i at indfri efterspørgslen, nationalt og internationalt.

De EU- anerkendte egnsmærkebeskyttelser er imidlertid ikke nødvendigvis for alle produkter og for alle producenter i Danmark den bedste kvalitetsfunderede egnsmærkning. Det er der flere grunde til.

En væsentlig grund er, at det giver dårlig mening at definere en oprindelsesegn med ensartede produktionsvilkår af nogen størrelse, hvis man ikke med det strukturudviklede landbrugs briller - hvor andelsbevægelse og stordrift er væsentlige kulturelle faktorer – vælger at betragte Danmark som én egn. Det er tilfældet for de BGB- mærkede oste, Esrom og Danablu, og ligeledes Danbo og Havarti, for hvilke tilslutning til BGB- mærkning er ansøgt.

Af større sammenhængende landområder i Danmark med særegne og ensartede produktionsvilkår er der ganske få, men

herunder den sydvestjyske vadehavsmarsk og Lammefjorden, til hvilke to lokaliteter netop knytter sig BGB-mærkningerne Vadehavslam, Vadehavsstude, Lammefjordskartofler og Lammefjordsgulerødder.

Diversifikationen i det danske fødevarerlandskab drives i disse årtier imidlertid især af små og mellemstore fødevarer virksomheder, som ikke nyder det privilegium at kunne indgå i så skarpt geografisk afgrænsede kooperative produktionsvirksomheder. Forsøg på at definere en lokalitet med særlige naturgivne vilkår vil for disse producenter derfor ofte resultere i en meget lille egn – følgelig med begrænsede vækstmuligheder, eller det vil resultere i puljer af ensartede landskabstyper på tværs af kommune-, regions- og sågar landegrænser – som f.eks. små øer og marsklandskeer.

Danmarks hidtil eneste produkt, hvortil der ansøges tilladelse til BOB-mærkning, er en mousserende kvalitetsvin, DONS

(Skærsgaard Vin, 2011), og den er et eksempel på den begrænsede udbredelse et sådant terroir kan få i Danmark. Druerne i vinen DONS kan kun produceres i aflejringer af smeltevandsgrus og smeltevandsand i en tunneldal ved landsbyen Dons ved Almind, og tilvirkning skal ske på samme lokalitet. Ansøger er virksomheden Skærsgaard Vin med et jordtilliggende på 42 hektar, og ud over denne virksomhed vil kun lodsejere på de 500 hektar af samme jordbundstype på netop denne lokalitet kunne nyde godt af BOB-mærkning – forudsat at nogen af dem skulle vælge at producere vin. Tilladelsen til BOB-mærkning blev ansøgt i 2011, og der er endnu ikke truffet en afgørelse.

Produktion i Sydeuropa af vine og andre alkoholiske drikke har historisk set spillet en væsentlig rolle for udviklingen af terroir-tankesættet. I Frankrig har man mærkningsordningen *Appellation d'origine contrôlée* (AOC), og i Italien har man tilsvarende *Denominazione d'Origine Controllata* (DOC), som begge nu forsøges EU-harmoniseret i BGB/BOB-egnsmærkning.

Dér støder EU imidlertid mod en front af sydeuropæiske smagsdommere, der bygger bedømmelsen af vine på en mangfoldighed af hævdvundne traditioner og retigheder, og både AOC og DOC lever fortsat i bedste velgående som afsæt for pris-sætning blandt de større indkøbere i detailkæder og restaurationsbranchen.

Andre problemer gør sig gældende for danskproducerede vine, der ønsker at opnå en BGB-mærkning, idet man i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (2012) ganske enkelt har inddelt Danmark i 4 vinregioner, Jylland, Fyn, Sjælland og Bornholm (http://ec.europa.eu/agriculture/wine/e-bacchus/index_en.htm).

Figur 1. Symbolet på det registrerede varemærke Ø-specialiteter®



Retten til anvendelse af Ø-specialiteter® opnås efter tilladelse af Småøernes Fødevarer-netværk, baseret på en vurdering af, om produktet og producenten opfylder et sæt definerede kriterier.

Der knytter sig kriterier til vine produceret på de fire regioner, men en vinbonde kan i Jylland fint producere en vin der opfylder kriterierne for Sjælland og vice versa – blot ikke få den BGB-mærket. Det er nærliggende at konkludere, at hvor mange vinforbrugere altid vil kunne kende forskel på en Amarone DOC og en Bordeaux AOC, vil der næppe hos noget kundesegment udvikles smagsløg, der vil kunne skelne en fynsk fra en sjællandsk vin, og så mister en BGB-mærkning af danske vine et kvalitetsfunderet rationale.

Det er lige så klart, at småøerne i indre danske farvande syd for Fyn og Sjælland har flere produktionsbetingelser tilfælles og dermed mulighed for at udvikle en fælles kvalitetsegenart, end eksempelvis Aarø har med den jyske højderyg, eller Fejø har med Sjællands Odde.

Fakultative kvalitetsmærker

Ø-specialiteter® er det første og mest entydige egns- og kvalitetsmærke i Danmark, der er udviklet, fordi de EU-anerkendte egnsmærkebeskyttelser ikke nødvendigvis for alle produkter eller for alle producenter er den bedste mærkning, hvis man under danske forhold ønsker at koble kvalitetsegenart med en lokalitet og drage markedsmæssig fordel af denne kobling. Ø-specialiteter® kan sidestilles med begrebet *Fakultative kvalitetsudtryk*, som også nævnes i EU-Parlamentets og Rådets Forordning (2012) som et supplement til de tre egnsmærkninger, BGB, BOB og GTS.

Hvor de tre egnsmærker retter sig mod en godkendelse, baseret på et fastlagt sæt af dokumenterede produktspecifikationer for et enkelt produkt, retter de fakultative kvalitetsudtryk sig mod "særlige horisontale karakteristika for en eller flere pro-

duktkategorier, produktionsmetoder eller forarbejdningsmetoder, der finder anvendelse i bestemte områder" (EU-Parlamentets og Rådets Forordning, 2012).

Indtil nu er der udviklet ét fakultativt kvalitetsudtryk "bjergprodukt", som opfylder kravene i EU-Parlamentets og Rådets Forordning (2012), fastlagt i Commission Delegated Regulation (2014). Definitionen på et "bjerg" skal således følge de generelle klassificeringskriterier der lægges til grund for udpegning af et bjergområde i Rådets Forordning (EF) nr. 1257/1999 af 17. maj 1999. Altså en egnsdefinition, som netop ikke er afgrænset, men gælder for egne med samme karakteristika, blot spredt ud over europakortet.

Der har i EU været overvejet andre fakultative kvalitetsudtryk, og et arbejde har været igangsat for at udvikle sådanne, heriblandt et for "ø-produkt". Småøernes Fødevarenetværk præsenterede kriterierne for Ø-specialiteter® som et dansk bud på definitionen af et sådant kvalitetsudtryk (Christensen, 2013) og anbefalede, at enten tog man udgangspunkt i kriterierne for Ø-specialiteter® og udviklede disse, eller også undlod man at vedtage et væsentligt mindre ambitiøst koncept, der kun ville fortynde værdien af allerede etablerede egns- og/eller kvalitetsmærker. EU har da heller ikke vedtaget et kvalitetsudtryk for ø-produkter, og det er vurderingen, at det kommer heller ikke umiddelbart til at ske.

Foranlediget heraf har Småøernes Fødevarenetværk og Smagen af Danmark taget initiativ til at søge en konsensus for et internationalt terroir-begreb for ø-specialiteter. Småø-organisationer i Finland, Sverige og Irland har ytret interesse i at indgå i et sådant samarbejde, hvor formålet er, internationalt at øge markedsførings-

værdien af kvalitetsegenarter der tager afsæt i vilkårene for fødevarereproduktion på disse småøer. Måske er det muligt med afsæt i producentnetværk at nå en kritisk masse, hvor Ø-specialiteter® kan udvikles til et EU-godkendt fakultativt kvalitetsudtryk.

Kilder

Landbrug og Fødevarer, 2014, Fakta om Erhvervet, s. 17 og 67.

Christensen, L.S. (2011) De danske småøer – en erhvervsudviklingsstrategi. Småøernes Erhvervsudviklingscenter. http://www.o-specialiteter.dk/images/pdf/seuc_rapport.pdf.

Christensen, L.S., Sørensen, J., Hoorfar, J., and Bisgaard, S. (2012) Documenting the terroir aspects of award-winning Danish preserves: a model for the development of authentic food products. In: Case studies in food safety and quality management: Lessons from real-life situations (Ed. J. Hoorfar) Woodhead Publishing. Chapter 38: 342-348.

Christensen, L.S. (2012) The free-range meat paradox: the conflict between free-range poultry production systems and biocontainment against zoonotic microorganisms. In: Case studies in food safety and quality management: Lessons from real-life situations (Ed. J. Hoorfar) Woodhead Publishing. Chapter 21: 189-197.

Christensen, L.S. (2013) Island Specialties (Ø-specialiteter®) of Denmark – Chauvinism, fair trade or terroir? In EU island farming and the labelling of its products (Eds. Santini, et al.), EUR no. 26265 EN. S. 80-83. <http://ipts.jrc.ec.europa.eu/publications/pub.cfm?id=6809>

Commission Delegated Regulation (EU) No 665/2014 of 11 March 2014 supplementing Regulation (EU) No 1151/2012 of the Euro-

pean Parliament and of the Council with regard to conditions of use of the optional quality term 'mountain product'

Egelyng, Henrik og Hansen, Henning Otte (2013): Milliarder til forskel: Fra lokal mad til beskyttet geografisk oprindelse. I: Tidsskrift for Landøkonomi. No 2/2013. 199. årgang. pp. 39-51

EU Council (2006a). Council Regulation (EC) No 510/2006 of 20 March 2006 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs (OJ L 93, 23.12.2006 p. 12).

EU Council (2006b). Commission Regulation (EC) No 1898/2006 of 14 December 2006 laying down detailed rules of implementation of Council Regulation (EC) No 510/2006 (OJ L 369, 23.12.2006 p. 1)

Europa-Parlamentets og Rådets Forordning (EU) Nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer. Den Europæiske Unions Tidende L343/1 af 14.12.2012.

Rådets Forordning (EF) nr. 1257/1999 af 17. maj 1999 om støtte til udvikling af landdistrikterne fra den Europæiske Udviklings- og Garantifond for Landbruget (EUGFL), Den Europæiske Unions Tidende EFT L 160 af 26.6.1991.

Schamel, G. (2007) Auction markets for specialty food products with geographical indications. *Agricultural Economics* 37: 257-264.

Skærsøgaard Vin (2011) Produktspecifikation for DONS Beskyttet Oprindelsesbetegnelse (BOB) for en mousserende kvalitetsvin. <http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/Varestandarder-handelsnormer-kvalitet/Produktspecifikation%20Dons%20rev%20nov%202014%20%282%29.pdf>