

Forslag til sertifisering av "nordisk mat med merverdi"

- "Aurora borealis" (Nordlys)

I "mat med merverdi" ligger at produksjonen ikke bare resulterer i mat med spesiell kvalitet og smak, men også i "merverdiprodukter" som for eksempel verdifulle kulturlandskap som kan utnyttes for bygde- og næringsutvikling av bonden eller andre entreprenører. De representerer derfor en innovativ produksjonsutvikling basert på nordisk kvalitet og tradisjon og kan på flere måter bidra til generering av nye arbeidsplasser på bygdene. Det finnes mange nordiske matprodukter med utsøkt fysisk kvalitet og smak som er et resultat av vår nordiske natur. Ved å synliggjøre at produksjonen og kvaliteten på slik mat henger sammen med kulturlandskapet, det biologiske mangfoldet og tradisjonsrike produksjonsmetoder, kan denne maten gis ytterligere verdi.

Slik nordisk kvalitetsmat og andre landbruksprodukter med høy kvalitet kan få en egen sertifisering hvis

- 1) produksjonen opprettholder et karakteristisk nordisk landskap og er basert på gamle tradisjonsrike produksjonsmåter - hvitt merke
- 2) maten er produsert ved naturpleie dvs. på en måte som opprettholder spesielt verdifulle økosystemer - grønt merke
- 3) produktene er basert på gamle husdyrraser for å bidra til bevaring av genressurser - blått merke

Disse produktene får samme merke, men med ulik farge avhengig av om de fyller kravene til 1), 2) eller 3). Hvis produksjonen ivaretar betingelsene for både 1, 2 og/eller 3 får merket flere farger. Produktene bør alltid følges av en liten brosjyre (ca. 3 x 4 cm) som kort forteller om hva merket står for. I tillegg bør det lages en katalog som presenterer alle produktene.

Utdyping av betingelsene

Høy kvalitet må dokumenteres for alle produktene. Også dokumentasjon av "nordisk dyrevelferd" som for eksempel kortere avstand til slakterier enn EU-reglene krever, kan være en måte å høyne og synliggjøre den nordiske produksjonskvaliteten på.

- 1) Lokalt produsert mat koblet til lokale landskaper kan støtte opp om videreutvikling av tradisjonsmat som betyr mye for den lokale identiteten og muligheter for utvikling av opplevelsesturisme. Mat som baseres på beitedrift vil også kunne bidra til å holde karakteristiske nordiske kulturlandskap åpne og bygder levende til glede både for lokalbefolkning og turister. Lokal produksjon av mat og felles koordinert avsetning kan i tillegg bidra til et forbedret CO₂-regnskap, noe som er viktig i dagens klimasituasjon. Energiregnskap kan derfor være en del av dokumentasjonen for en slik sertifisering.
- 2) Matproduksjon som baseres på utnyttelse av særlig verdifulle beitemarker som for eksempel Natura 2000-områder vil bidra både til opprettholdelse av vårt biologiske mangfold og genressurser som kan få stor betydning i framtiden bl.a. for behov som skapes av dagens klimautvikling. Den vil også kunne bidra til opprettholdelse av andre viktige økosystemtjenester som pollinering. I tillegg kan en slik produksjon

resultere i mat med spesiell kvalitet, fordi artsrike beitemarker ofte resulterer i for eksempel melk med mer flerumettet fett og flere antioksidanter og kjøtt med ekstra god smak.

- 3) Matproduksjon som baseres på gamle husdyrraser vil bidra til bevaring av genressurser og gi muligheter for innovative prosjekter basert på de ulike rasenes spesielle kvaliteter. Pilotprosjekter tyder bl.a. på at slikt kjøtt er mer mørt enn kjøtt fra moderne raser. Gamle raser er sannsynligvis også bedre tilpasset lokale naturforhold dvs. at man kanskje bedre kan utnytte nordiske beiteressurser og på kjøpet få bedre kjøttkvalitet og mer velsmakende kjøtt. Slike konkurransefortrinn bør dokumenteres bedre. Også dyrenes eventuelle fortrinn med hensyn til naturpleie bør undersøkes nærmere. Matproduksjon basert på gamle husdyrraser vil i tillegg legge grunnlag for utvikling av andre nordiske høykvalitetsprodukter av skinn, ull m.v. som eventuelt kan inkluderes i samme sertifiseringssystem.

Der er her fokusert på husdyrprodukter, men en sertifiseringsordning vil kunne videreutvikles slik at den også omfatter annen nordisk kvalitetsmat som for eksempel gamle frukt- og bærsorter, "terroirproduksjon" av bringerbær m.v.

Oppbygging av sertifiseringssystemet

Det er viktig å dokumentere både produktenes kvalitet og den merverdi produksjonen av dem resulterer i. Det må derfor være knyttet en slik dokumentasjon til de produkter som blir sertifisert. Systemet må imidlertid ikke bli for komplisert og tungt å arbeide med. Det bør sannsynligvis knyttes opp til en organisering som alt eksisterer og fungerer godt, som for eksempel Svanemerket.

Deler av dokumentasjonen for sertifiseringen bør også kunne utnytte eksisterende kunnskap, dokumentasjonen for

- 1) matproduksjon basert bl.a. på tradisjonelle produksjonsmåter, kan for eksempel knyttes opp til dokumentasjon som er gjort for Riokonvensjonen § 8j
- 2) matproduksjon som ivaretar verdifulle naturbeitemarker og biomangfold, kan for eksempel bygge på gjennomført kartlegging av verdifulle naturtyper som Natura 2000-områder og godkjente skjøtselsplaner for dem
- 3) produksjon basert på gamle husdyrraser, bør få betingelser for sin sertifisering som bygger på den kunnskap som er samlet hos NordGen og de nasjonale genressurssentrene

Etablering av et fungerende nettverk for logistikk, markedsføring m.v.

Mange produsenter av eksisterende produkter som skulle kunne selges under et slikt nordisk sertifiseringsmerke er småskalaprodusenter. Sertifiseringsmerket kan imidlertid også være relevant for større produsenter. Avsetning for småskalaprodusenter eller produsenter innen en snever varegruppe er i dag ofte et problem, fordi det nordiske markedet domineres av få store aktører som gjør det vanskelig for småskalaprodusenter å etablere seg. Etablering av et velfungerende logistikksystem, avtaler med slakterier, avtaler om videreføring av kjøtt, felles markedsføring, avtaler med turistorganisasjoner m.v. som både større og mindre aktører kan slutte seg til ved sertifisering, ville derfor gjøre det meget lettere for innovative prosjekter å lykkes. Mange lovende prosjekter

misslykkes i dag på grunn av de mange praktiske problemene de støter på og kostnadene som er forbundet med markedsføring m.v.

Hvis et slikt sertifiseringssystem skal etableres bør det i en initierende fase gjøres en detaljert kartlegning av relevante produsenter og lokale produkter samt eksisterende avsetningsmuligheter i de enkelte nordiske landene. Det må også utredes hvordan et eventuelt sertifiseringssystem skal finansieres og hva produsentene forplikter seg til hvis deres produkter blir sertifiserte.