

Fødevarer med beskyttede betegnelser

- hvor stor indflydelse har natur- og kulturgeografien?

Specialeafhandling af

Kasper Haahr Leth



Titel: Fødevarer med beskyttede betegnelser – hvor stor indflydelse har natur- og kulturgeografien?

Synopsis:

Projektperiode: 1/9-2012 – 11/1-2013

Vejleder: Morten Lauge Pedersen

Oplagstal: 3

Sideantal: 47

Bilagsantal- og art: 4 på skrift og 2 på CD-ROM

Udarbejdet af:

Kasper Leth

Dette speciale tager udgangspunkt i EU's ordning om fødevarer med beskyttede betegnelser. En ordning der giver europæiske fødevareproducenter mulighed for at søge om godkendelse af deres produkter og dermed få et af de tre logoer: BOB (beskyttet oprindelsesbetegnelse), BGB (beskyttet geografisk oprindelse) eller GTS (garanteret traditionel specialitet).

Et af de godkendte, danske produkter er Lammefjordsgulerødder, og netop Lammefjorden fungerer som case for dette speciale.

Specialets problemformulering lyder: Hvilken sammenhæng er der mellem de natur- og kulturgeografiske forhold ved Lammefjorden, som er indbefattet af terroirbegrebet, og Lammefjordsgulerøddernes godkendelse som en fødevarer med beskyttet betegnelse?

For at finde svar på denne problemformulering er der - bl.a. med henblik på at finde frem til, hvilke krav der stilles til de godkendte produkter - foretaget interview med Peter Thane, direktør for Gulerodsgruppen A/S og producent af Lammefjordsgulerødder samt en medarbejder ved Fødevarestyrelsen. Sammen med selve casen – Lammefjorden – fungerer disse interview som specialets empiri. Derudover inddrages relevant litteratur samt to ansøgninger til EU om godkendelse af produkter til beskyttet betegnelse.

Efter grundig analyse nås en erkendelse af, at den hypotese, der ligger til grund for specialets problemformulering, må skuffes. Sammenhængen mellem de natur- og kulturgeografiske forhold ved Lammefjorden og Lammefjordsgulerødders godkendelse som en fødevarer med beskyttet betegnelse viser sig, at være tæt på ikke eksisterende. Det bliver klart, at det er helt andre parametre, der vægtes højt, hvorfor ord som fx retorik, fødevarekvalitet og konkurrenceevne viser sig at blive væsentlige i dette speciale, på trods af at det helt fra start havde en meget naturgeografisk problemstilling.

Forord

Dette speciale er udarbejdet på geografistudiet ved Aalborg Universitet i perioden 1. september til 11. januar 2012.

Kildehenvisningerne i specialet tager udgangspunkt i Harvardmetoden, hvor forfatterens efternavn og udgivelsesår er angivet som følger: (Forfatter, udgivelsesår: evt. sidetal). Litteraturlisten findes bagerst i specialet, hvor en detaljeret henvisning til kilderne er at finde. Når der henvises til litteratur, hvor sidetallet er angivet, er henvisningen skrevet på følgende måde for 1, 2 eller flere sider:

(Jensen, 2010: 78), (Jensen, 2010: 78 f.), (Jensen, 2010: 78 ff.), hvor "f" står for "følgende (side)" og "ff." står for "flere følgende (sider)".

Der rettes tak til vejleder Morten Lauge Pedersen for inspirerende vejledning og konstruktiv kritik gennem forløbet. Sidst men ikke mindst rettes der en stor tak til Stine Hyldgaard, hvis sparring i den sidste og afgørende del af specialets udarbejdelse har været uundværlig.

God læselyst!

Indholdsfortegnelse

1. Introduktion	3
1.1 Hvad betyder "fødevarer med beskyttede betegnelser"?	4
1.2 Hvorfor beskytte fødevarer i forhold til autenticitet?	5
1.3 Problemformulering	6
1.4 Hypotese	6
2. Metode	7
2.1 Valg af case.....	8
2.1.1 Lammefjorden	8
2.2 Interview.....	9
2.2.1 Metodeovervejelser i forbindelse med interview.....	10
2.2.2 Transskribering af interviews	10
2.3 Forforståelse	11
3. Teoriramme.....	13
3.1 Terroirbegrebets betydning.....	13
3.2 De naturgeografiske forhold	15
3.3 De kulturgeografiske forhold.....	15
3.4 Sporingsminerale	16
3.4.1 Sporbarhed af vin.....	17
3.4.2 Sporbarhed af frugt og grøntsager.....	17
3.4.3 Sporbarhed af mejeriprodukter	18
4. Diskussion	19
4.1 Hvad er kvalitet?.....	19
4.1.1 Forbrugerens kendskab fødevarer med beskyttede betegnelser	20
4.2 Motivation for at søge om BGB.....	21
4.3 Hvad kræves der for at opnå en beskyttet betegnelse?.....	22
4.4 Retorikkens betydning	24
5. Konklusion.....	27
6. Perspektivering	29
7. Litteraturliste	31
8. Bilag	35
Bilagsoversigt.....	35

1. Introduktion

Hvad er fødevarekvalitet? Det er et spørgsmål, der er svært at svare på. For det handler vel om, hvad individet lægger vægt på. Hvad er vigtigt for os, når vi køber fødevarer? Er det produktets pris, økologi, smagen, at produktet er fri for tilsætningsstoffer eller at det har en vis holdbarhed? Når alt kommer til alt handler det vel om den enkeltes præferencer – hvilket tilbyder en indikation af spørgsmålets kompleksitet.

Heller ikke Fødevarestyrelsens lægger skjul på, at man også her erkender definitionen af fødevarekvalitet som noget subjektiv. Således kan man på deres hjemmeside læse følgende svar på spørgsmålet om, hvordan man som forbruger genkender fødevarer af god kvalitet:

”Det er individuelt, hvad der opfattes som god kvalitet. Du kan bl.a. genkende fødevarer af god kvalitet ved at bruge dine sanser og erfaringer. Med sanserne kan du dufte til samt mærke og se på fødevarerne for at vurdere, om de lever op til dine personlige kvalitetskrav. Mens du kan bruge dine erfaringer til at huske, om det samme eller et lignende produkt tidligere har levet op til dine forventninger.” (Fødevarestyrelsen, 2011c)

Her lægger Fødevarestyrelsen altså i høj grad op til, at definitionen af god kvalitet indenfor fødevarer er subjektivt. Alligevel fungerer de som bindeled mellem EU-Kommissionen og de danske producenter, der søger om at få deres produkt godkendt til at bære et af de tre kvalitetsmærker for fødevarer, som EU i 1992 gjorde det muligt at søge om. De tre kvalitetsmærker – også kendt som beskyttede betegnelser – knytter sig til fødevarens produktionssted (oprindelse), fødevarens tilhørsforhold (geografi) og/eller fødevarens produktionsmetode. Der er altså tale om en ordning, der gør det muligt for europæiske producenter at sikre sig til vis form for kvalitetsstempel af deres fødevareprodukter.

Ca. 1000 produkter er godkendt ifølge ordningen – men kun fem af disse er danske. Dette bringer automatisk en undren med sig. For hvad er årsagen til dette? Er der i Danmark ikke så stor efterspørgsmål på produkter, der bærer disse kvalitetsstempler? Eller har det slet ikke noget med forbrugeren at gøre men derimod producenten? Søger de danske producenter ikke om godkendelse af deres produkter? Eller skal svaret findes i naturgeografien? Har vi i Danmark simpelthen ikke de naturgeografiske forhold, der skal til, for at vores produkter kan opnå en sådan godkendelse? Sidstnævnte leder igen til spørgsmålet om, hvad der skal til som producent for at opnå en sådan godkendelse om beskyttet betegnelse fra EU? Hvilke krav stilles der? Og i hvor høj grad vægtes et områdes naturgeografiske egenskaber ift. at få godkendt et produkt?

Dette er alle spørgsmål, der har været med til at danne grundlag for min overordnede undren for dette speciale. Og siden EU's ordning for fødevarer med beskyttede betegnelser er central for specialets problemstilling, vil jeg kort redegøre for denne før selve problemstillingen præciseres nærmere.

1.1 Hvad betyder ”fødevarer med beskyttede betegnelser”?

Når et produkt er blevet godkendt af EU som en fødevarer med beskyttet betegnelse, bliver det mærket med et specielt logo, der skal fungere som en produktdifferentieringsmekanisme. Fødevarer med beskyttede betegnelser differentieres ved hjælp af tre logoer, som giver viden om produktets autenticitet ud fra **oprindelse, geografi eller produktionsmetode**.

Nedenstående definitioner af de tre fødevarelogoer er citeret fra Fødevarestyrelsen:

- **Beskyttede oprindelsesbetegnelser** forkortes **BOB** (på engelsk PDO). Betegnelsen angiver, at en fødevarer eller et landbrugsprodukt både stammer fra og er fremstillet, forarbejdet og tilvirket i det pågældende område. Eksempler herpå er Camembert de Normandie og Parmaskinke.
- **Beskyttede geografiske betegnelser** forkortes **BGB** (på engelsk PGI). Betegnelsen angiver, at en fødevarer eller et landbrugsprodukt stammer fra og enten er fremstillet, forarbejdet eller tilvirket i et afgrænset geografisk område. Eksempler herpå er Esrom, Danablu, Lammefjordsgulerod og Bayonneskinke.
- **Garanterede traditionelle specialiteter** forkortes **GTS** (på engelsk GTS). Betegnelsen angiver, at en fødevarer eller et landbrugsprodukt er produceret eller ved hjælp af traditionelle råvarer efter traditionelle produktionsmetoder eller har en traditionel sammensætning.
(Fødevarestyrelsen, 2011b)

Nedenfor ses de tre logoer med de danske titler. I dette speciale vil de tre fødevarelogoer blive refereret til ud fra de danske forkortelser: BOB, BGB og GTS.



Figur 1: EU's labeler for "Beskyttet oprindelsesbetegnelse" (BOB), "Beskyttet Geografisk Betegnelse" (BGB) og "Garanteret Traditionel Specialitet" (GTS) (Fødevarestyrelsen, 2011b). De tre labeler er nogle gang påtrykt i sort/hvid.

En fødevares betegnelse kan altså ved hjælp af ovenstående tre logoer beskyttes, så andre fødevarer ikke må bruge navnet. Fx har den danske produktion af middelhavsinspireret hvid ost i saltlage i mange år været kendt under navnet "Feta". Men i dag er feta en beskyttet betegnelse, eller et BOB-produkt (Beskyttet

Oprindelses Betegnelse), og må derfor kun anvendes om produkter som disse, der stammer fra Grækenlands fastland samt den græske ø Lesbos (Berlingske Business, 2005). Det betyder også, at fx Arla, der i flere år har solgt ost under navnet "feta", nu i stedet for må sælge samme ost under navnet "Apetina". Af andre eksempler kan nævnes Parmaskinke fra Parma i Italien og Champagne fra Champaignregionen i Frankrig.

Siden ordningen om Fødevarer med beskyttet betegnelse blev etableret i 1992 er der i Danmark kun givet godkendelse til produkter indenfor kategorien BGB (Beskyttede Geografiske Betegnelser). Indenfor denne kategori er der indtil videre kun fem danske produkter, der er blevet godkendt; Danablu ost, Esrom ost, Lammefjordsgulerødder, Vadehavslam og Vadehavsstude (Fødevarestyrelsen, 2012a).

Myndigheden/kontrolorganet der har ansvar for kontrollere, at det godkendte produkt lever op til varespecifikationen, og at navnet ikke misbruges, er angivet for det enkelte produkt i EU's register "DOOR" (Fødevarestyrelsen, 2012a).



1.2 Hvorfor beskytte fødevarer i forhold til autenticitet?

Hvad er årsagen og baggrunden egentlig for at beskytte fødevarer? Tilbage i 1960'erne og 1970'erne blev Common Market Organisations (CMO) indført, hvis formål var at garantere fødevarerens sikkerheden ved bl.a. at indføre markedsstandarder (Agriculture and Rural Development, 2012b). I 1988, fire år før EU's nuværende politiske kvalitetsordning for fødevarer med beskyttede betegnelser blev indført, udgav EU-Kommissionen rapporten "The future of rural society", hvor fremtidige udfordringer for det europæiske landbrug skildres:

"Because of stagnating demand and the need to bring surpluses under control the future of rural production can no longer be seen in quantitative terms, but this does not rule out increase for certain products in deficit. The continued production and the promotion of high-quality products could become of substantial importance in particular to less-favoured and remote areas. Most distributors report that consumer demand for non-factory and regional products is increasing steadily" (European Communities Commission, 1988: 43).

Ovenstående citat udtrykker flere relevante tendenser i forhold til spørgsmålet om ordningens baggrund. Den fremtidige udvikling for EU's landbrugsområder beror ifølge EU-Kommissionen ikke udelukkende på kvantitet, som i dette tilfælde vil sige stordriftsproduktion med profitmaksimering for øje. Landbrugsprodukter og fødevarer af høj kvalitet bliver også vigtige, og særligt "mindre begunstigede" områder og udkantsområder kan udnytte og drage fordel af denne tendens. Forbrugernes stigende efterspørgsel på ikke-fabriksproducerede og regionale kvalitetsfødevarer, mener EU-kommissionen, kan gavne yderkantsområderne, der ofte har en del landbrug.

En anden årsag til at beskytte fødevarer er konkurrenceevne. Der påpeges i "European Policy for Quality Agricultural Products", at europæiske fødevarer typisk sælges til en højere pris end fødevarer, der produceres udenfor EU (European Commission, 2007). EU-Kommissionen ønsker naturligvis at bevare den høje værdi på europæiske landbrugsprodukter, hvilket ordningen for fødevarer med beskyttede betegnelser kan bidrage til. I EU's "European Policy for Quality Agricultural Products" fra 2007 henvises til et studie, der viser, at oste med beskyttede betegnelser kunne sælges 30 % dyrere end tilsvarende oste, der ikke var beskyttede. En højere pris på landbrugsprodukter og fødevarer kommer ifølge EU-Kommissionen både forbrugeren og producenterne til gode – forbrugeren får vha. fødevarelogoerne vished om et produkts kvalitet og autenticitet, mens producenten sikres en højere markedspris (European Commission, 2007: 18f). Det vil altså sige, at EU's kvalitetspolitik for fødevarer med beskyttede betegnelser, tilsyneladende gavner både forbrugerne, landmændene, producenterne og EU som helhed på grund af forbedrede konkurrencevilkår.

Ifølge EU kan der altså være flere årsager til at beskytte fødevarer, og flere interessentgrupper gavnes muligvis af ordningen. Men hvorfor vælger EU at bruge autenticitet som en kvalitetsindikator, og lade det være omdrejningspunktet for ordningen om beskyttede betegnelser? Vel tilsyneladende fordi, man i EU er af den opfattelse, at et produkts oprindelse har stor betydning for dets kvalitet og karakteristika? Dermed kan man med rette undre sig over, i hvilken grad et dyrkningssteds natur- og kulturgeografiske forhold egentlig påvirker en fødevare, og i hvor høj grad dette spiller en ind på EU's godkendelse af et givent produkt til en BOB, BGB eller GTS betegnelse.

I Frankrig har der i mange år været mennesker, der har haft en stærk overbevisning om, at netop "stedet" er vigtig for en fødevarers kvalitet. I det franske sprog findes begrebet "terroir", som betyder, at en fødevare er særegen qua dyrkningsstedets natur- og kulturgeografiske egenskaber. Og når EU gennem ordningen med fødevarer med beskyttede betegnelser netop sætter fokus på fødevarerens autenticitet, er det kun nærliggende, at terroirbegrebet bliver centralt i dette speciale. Derfor redegøres der nærmere for terroirbegrebet i kapitel 3 – Teoriramme.

Ovenstående undren om sammenhængen mellem de natur- og kulturgeografiske forhold på et dyrkningssted og EU's godkendelse af produkter til ordningen for fødevarer med beskyttede betegnelser har ledt til følgende problemformulering, som tager udgangspunkt i en konkret case:

1.3 Problemformulering

Hvilken sammenhæng er der mellem de natur- og kulturgeografiske forhold ved Lammefjorden, som er indbefattet af terroirbegrebet, og Lammefjordsgulerøddernes godkendelse som en fødevare med beskyttet betegnelse?

1.4 Hypotese

Det forventes, at Lammefjordens naturgeografiske forhold har været afgørende for EU's godkendelse af området som en beskyttet geografiske betegnelse.

2. Metode

Dette speciale er udarbejdet på geografistudiet, der traditionelt er placeret på det naturvidenskabelige fakultet, og bygger derfor på den naturvidenskabelige tradition (Larsen, 2008). Ved at arbejde ud fra den naturvidenskabelige metode efterstræbes det ofte at fremsætte kontekstafhængig viden. Alligevel har jeg valgt at udarbejde dette speciale som et casestudie, der søger en ganske anden form for viden – nemlig den kontekstafhængige. Dette gøres i tråd med Bent Flyvbjergs argumentation om 'eksemplets magt' – at et godt eksempel ofte er bedre end teoretisk generalisering (Flyvbjerg, 2006: 222f). Også Henrik Gutzon Larsen argumenterer for, at man kan opfatte geografifaget som "det konkrete videnskab" - et fag hvor casestudier kommer til deres ret (Larsen, 2008).

Mit speciale udarbejdes indenfor emnet fødevarer med beskyttede betegnelser, og indenfor dette område har jeg valgt at lave et casestudie om Lammefjorden, da Lammefjordsgulerødder som produkt navn er blevet godkendt af EU til BGB-betegnelsen (Beskytter geografiske betegnelse). Dette speciale er altså et kontekstafhængigt casestudie, der har til formål at give en dybere indsigt i hvordan Lammefjordens natur- og kulturgeografiske forhold har påvirket godkendelsen af deres gulerødder som beskyttet betegnelse.

Som nævnt er Flyvbjerg af den opfattelse, at en konkret og praktisk viden er mere værdifuld end en muligvis uendelig søgen efter universaler (Larsen, 2008). Flyvbjerg er naturligvis opmærksom på den kritik, som casestudiet møder fra naturvidenskaben for at mangle videnskabelig pålidelighed og gyldighed. Han diskuterer dette i det han kalder de mest typiske misforståelser om casestudiets egenverdi, som omhandler verifikationsproblematikken og casestudiets kontekstafhængighed. Men når det drejer sig om menneskelig adfærd i samfundet giver casestudiet, ifølge Flyvbjerg, mulighed for opnåelse af viden på et højere niveau end regelbaserede og universelle teorier. Det 'gode eksempels magt' er undervurderet mens generalisering er overvurderet. Dette hænger ifølge Flyvbjerg sammen med, at mennesker handler forskelligt alt efter kontekst (Flyvbjerg, 1991: 42).

I forhold til dette speciale mener jeg, at casestudiet giver værdi fordi det, i forhold til mit problemstilling, tilbyder et indblik i et konkret udsnit af virkeligheden; nemlig sammenhængen mellem Lammefjordens naturgeografiske forhold og godkendelsen af Lammefjordsgulerødder som et produkt med beskyttet betegnelse. Da det er mennesker, der påvirker min problemstilling på forskellige niveauer – producentens måde at dyrke Lammefjordsgulerødder på og EU's retningslinjer for, hvad der skal til for at få et produkt godkendt – så er jeg, i tråd med Flyvbjerg, af den opfattelse, at vi her har at gøre med et studium, hvor der er tale om en viden, som ikke kan ses kontekstafhængigt.

Dermed er formålet med denne undersøgelse heller ikke at forsøge at drage logiske, generaliserbare paralleller til, hvad det kræver at få godkendt et produkt som en fødevarer med beskyttet betegnelse. Derimod er ønsket, qua min problemformulering, at give et konkret indblik i netop Lammefjordsgulerødders opnåelse af betegnelsen og sammenhængen mellem godkendelsen og de natur- og kulturgeografiske forhold der gør sig gældende på Lammefjorden – altså en specifik og kontekstafhængig viden om den valgte case.

2.1 Valg af case

Som tidligere nævnt er der siden ordningen om fødevarer med beskyttede betegnelser blev etableret i 1992, i Danmark kun givet godkendelse til produkter indenfor kategorien BGB (Beskyttede Geografiske Betegnelser). Indenfor denne kategori er der indtil videre kun fem danske produkter, der er blevet godkendt; Danablu ost, Esrom ost, Lammefjordsgulerødder, Vadehavslam og Vadehavsstude. I forhold til mit ønske om, at finde en case blandt et af de godkendte danske produkter kan man altså sige, at mulighederne har været begrænsede. Jeg gjorde mig forskellige overvejelser om hvilken case, jeg kunne drage størst nytte af i forhold til mit speciale. Bl.a. gjorde jeg mig i forhold til Lammefjordsgulerødderne overvejelser om, at dette produkt har en meget begrænset forarbejdning sammenlignet med Danablu og Esrom ost, hvor vejen fra jord til bord er længere. Efter nogen overvejelse stod det dog klart for mig, at alle fem produkter i forhold til mit problemfelt, omhandlende sammenhængen mellem de naturgeografiske forhold på dyrkningsstedet og godkendelse af produktet som en fødevare med beskyttet betegnelse, kunne udgøre en god case. Derfor har valget af netop Lammefjordsgulerødder som case været mere eller mindre arbitrært, da det i dette speciale ikke er selve casen men i højere grad processerne omkring dyrkningen og godkendelsen af produktet, der er i fokus.

2.1.1 Lammefjorden

Det geografiske område Lammefjorden danner case for denne rapport. På Lammefjorden har landmænd og producenter organiseret sig i det der kaldes for Lammefjordens Grøntsagslaug, der består af i alt 40 medlemmer (Lammefjordens Grøntsagslaug).



Figure 2.1: Kort over Lammefjorden og opland. Lammefjorden afgrænses af Ringkanal og Audebodæmningen (efter Ingeniøren.dk, 2011).

Lammefjorden dækker et landbrugsareal på 10.000 tønder land, som ligger nordvest for Holbæk på Sjælland. Store dele af den oprindelig fjord er siden 1873 blevet inddæmmet for at skabe frugtbar landbrugsjord på den gamle fjordbund. På ovenstående kort er det landbrugsområde, som kaldes for Lammefjorden skraveret med hvidt. Nordøst for Audebodæmningen (markeret med en hvid streg) findes den del af Lammefjorden, som ikke er blevet inddæmmet. Den geografiske betegnelse ”Lammefjorden” refererer altså både til det inddæmmede landbrugsområde og den egentlige Lammefjord, som støder til Isefjord. Når betegnelsen ”Lammefjorden” bruges frem over vil den henvise til landbrugsområdet og ikke fjorden.

Lammefjordens jordbund er et resultat af mange års organiske aflejringer, der har skabt dynd. Fjordbunden er derudover kendetegnet ved at være finkornet pga. sand- og leraflejringer. Dynd, sand og ler skaber en jordbund med et stort nærringsindhold – der redegøres yderligere for disse forhold i afsnit 3.2 og 3.4.

2.2 Interview

Jeg har udført to kvalitative forskningsinterviews i forbindelse med mit speciale. Det første interview, jeg har foretaget er med en kilde fra Fødevarestyrelsen, hvis arbejdsområde bl.a. omhandler fødevarer med beskyttede betegnelse. Denne kilde er anonymiseret i specialet. Grunden hertil er, at der var visse udtalelser, som interviewpersonen ikke ønskede at blive citeret for – ganske simpelt fordi de på sin vis kan ses som en kritik af vedkommendes arbejdsplads.

Derudover ser jeg heller ingen grund til, at en person, der på den måde har stillet sin ekspertise til rådighed, og derved hjulpet mig i forhold til tilblivelsen af dette speciale, skulle være hurtig og let at vise tilbage til. Derfor er såvel denne persons navn anonymiseret, og i dette speciale henvises der derfor til vedkommende ved brug af pseudonymet Søren Nørgaard.

Interviewet med Søren Nørgaard er indholdsmæssigt møntet på respondentens ekspertiseområde, da Søren Nørgaard bl.a. arbejder med fødevarelogoer og godkendelsesprocessen af produkter hertil. En del af Søren Nørgaards job er at forhåndsgodkende producenteres ansøgninger før de sendes til EU, og han er derfor i tæt kontakt med de danske producenter.

Det andet interview jeg har foretaget, er derimod møntet på en specifik case - en producent, der har søgt om og opnået godkendelse af sit produkt. Peter Thane, direktør for Gulerodsgruppen A/S, producerer Lammefjordsgulerødder, som er et af de fem danske produkter, der har opnået BGB-logoet (Beskyttede geografiske betegnelser).

Disse to respondenter mener jeg, på hver deres vis repræsenterer forskellige interesser: Søren Nørgaard har en stor overordnet viden om ordningen, formålet med ordningen, samt diverse procedurer ift. godkendelserne og terroirs indflydelse herpå. Peter Thane kan som direktør for en virksomhed, der har opnået godkendelse af deres produkt, give mig et indblik i, hvad hans motivation for at søge har været samt hvilke krav til sit produkt, han som ansøger blev mødt med.

Som respondent varetager Søren Nørgaard Fødevarestyrelsens synspunkter, men han udtrykker samtidigt egne holdninger og sin personlige fortolkning af hele projektet. Derfor anvender jeg interviewet med Søren Nørgaard kritisk, da jeg er opmærksom på, at han ikke nødvendigvis er objektiv. Kildernes subjektivitet er et

vilkår, som jeg bliver nødt til at acceptere og være opmærksom på, når min empiri er indsamlet fra enkeltstående personer. Det samme gør sig gældende for Peter Thane, hvis holdninger naturligvis vil være præget af hans eget (positive) syn på sit produkt - Lammefjordsgulerødder. Det gør dog ikke Peter Thane mindre repræsentativ som kilde ift. at få indblik i, hvad der kan motivere en virksomhed til at søge logoet, og hvilke krav de møder i processen.

2.2.1 Metodeovervejelser i forbindelse med interview

Jeg valgte at lave telefoninterview med begge mine interviewpersoner. De overvejelser, der ligger til grund for det, er i nogen grad praktiske i og med, at begge interviewpersoner bor og arbejder på Sjælland. Naturligvis kunne det sagtens lade sig gøre at arrangere et face-to-face-interview, men jeg overvejede, hvad jeg egentlig ville opnå ved dette, som jeg ikke kunne få ud af et telefoninterview. Naturligvis er der visse ting, som man kun opnår indblik i via et interpersonelt møde – fx hele det nonverbale perspektiv. Men da jeg ikke mener, at emnerne i interviewene, er af en sådan karakter, at aflæsning af kropssprog og følelser er af central betydning, har jeg valgt at lade telefoninterview være udgangspunktet for dialogen med interviewpersonerne.

I tråd med Kvaless anbefalinger for "indramning af interviewet" indledte jeg begge interview med en såkaldt *briefing*, hvor jeg redegjorde for formålet med interviewet, informerede om at samtalen blev optaget osv. (Kvale, 1997: 132). Jeg indledte mig dog ikke på længere forklaringer om selve interviewundersøgelsen og min problemformulering, da jeg ikke ville gøre mine interviewpersoner forudindtagede.

Jeg har opbygget mine interview ud fra en semistruktureret, tematiseret interviewguide og deres varighed er ca. mellem 45 og 90 minutter. Interviewene er dokumenterede via optagelse (se bilag 4 og 5).

Interviewspørgsmålene er arrangeret således, at de alle består af spørgsmål inden for respondentens ekspertise – det vil sige spørgsmål, som respondenterne qua sin beskæftigelse har stor indsigt i og dermed gode forudsætninger for at svare på. Der er tale om spørgsmål af meget saglig karakter. Interviewguiden er dog som allerede nævnt semistruktureret, hvilket vil sige, at den ikke følges slavisk. Hvis en respondent naturligt kommer ind på et emne, som jeg egentlig først har defineret som et spørgsmål senere i interviewguiden, så lader jeg der, i tråd med Kvaless perspektiv på interviewsamtalen, herske "(...) åbenhed over for ændringer af spørgsmålenes rækkefølge og form, således at man kan forfølge de svar, interviewpersonerne giver, og de historier, de fortæller". (Kvale, 1997: 129), forudsat naturligvis at det ligger inden for interviewets emnemæssige ramme.

2.2.2 Transskribering af interviews

Ifølge Kvale findes der ikke nogen standardform til transskribering af interviews. Hvilken transskriberingsstil der er mest hensigtsmæssig afhænger af, hvilken type interview, der er tale om, og hvad interviewene skal bruges til. Derfor handler det som forsker/interviewer om at træffe en række valg i denne forbindelse.

"Skal udsagnene transskriberes ordret ord for ord inklusive de hyppige gentagelser, eller skal interviewet omformes til en mere formel, skriftlig stil? Skal hele interviewet gengives ordret, eller skal den, der

transskriberer, kondensere og sammenfatte nogle af de der ikke indeholder så meget relevant information?” (Kvale, 1997: 171).

Jeg har valgt kun at transskribere ét af mine to interviews – nemlig det med direktør Peter Thane. Grundlaget for dette valg skal findes i, at dette interview specifikt omhandler min case: Lammefjorden. Min andet interview med Søren Nørgaard fra Fødevarerstyrelsen giver afgjort også værdi og viden til specialet, men på et mere overordnet niveau, der mere generelt omhandler ordningen om fødevarer med beskyttede betegnelser. Jeg har fundet, at mit primære formål med at transskribere interviewene vil være at give mig selv et grundigt overblik over mit materiale. Men da jeg i forhold til interviewer med Søren Nørgaard ikke personligt har fundet det nødvendigt, har jeg undladt dette i dette tilfælde. Det skal dog siges, at jeg derimod har gennemlyttet begge interview indtil flere gange for at få det nødvendige overblik over og kendskab til materialet.

I forhold til interviewet med Peter Thane, vil jeg kort redegøre for min transskriberingsmetode. Jeg har valgt at transskribere størstedelen af interviewet – dog er det enkelte passager, jeg har udeladt, ganske enkelt fordi de ikke indeholdt information, der var relevant for emnet. Derudover har jeg vurderet, at det i forhold til mit undersøgelsesområde ikke ville give værdi til specialet at medtage pauser, betoning og følelsesudtryk som fx suk og latter. Som Kvale pointerer kan dette give værdi, hvis ens materiale skal fungere som grundlag for sociolingvistisk eller psykologisk analyse (Kvale, 1997: 172). Men det jeg ønsker at opnå gennem mit interviewmateriale, er noget ganske andet – nemlig indblik i interviewpersonernes synspunkter. Og her kan det ifølge Kvale derimod:

“(...) være på sin plads at omformulere og kondensere udsagnene.” (Kvale, 1997: 171)

Derfor har jeg anvendt ovenstående metode i min transskribering af interviewet med Peter Thane.

2.3 Forforståelse

For at besvare min problemformuleringen er jeg metodemæssigt gået til værks ved først at sætte mig grundigt ind i emnet gennem litteratur herom for dernæst at indsamle empiri. Som samfundsforsker har jeg fundet det umuligt at sætte mig uden for min case og studere den på afstand, da jeg har fundet, at jeg automatisk er en del af min case. Dette har haft indflydelse på min empiriindsamling.

Da jeg fattede interesse for emnet om fødevarer med beskyttet betegnelse, havde jeg på forhånd en formodning om, at de naturgeografiske forhold på dyrkningsstedet måtte have en afgørende betydning for at et produkt kunne blive godkendt som en fødevarer med beskyttet betegnelse. Denne forudantagelse har naturligvis også haft betydning for mit valg af respondenter i interviewene og for min udformning af spørgsmål til disse. Jeg har udvalgt to personer, som jeg har forhåndsantaget, vil være interessante i sammenhængen, og jeg har interviewet dem med de tilgange, jeg selv har antaget var relevante. Vel vidende at man altid vil have forudannede antagelser om et givent projekt, er jeg også opmærksom på, at mine forudannelser kan blive revideret undervejs i mit arbejde med projektet, hvorfor jeg mener at arbejde hermeneutisk med casen. Dette er ikke en fejkilde, men et arbejdsvilkår i samfundsforskning. Når jeg blot selv som studerende er opmærksom på disse forhold og forholder mig til dem, ser jeg det ikke som et problem. Det betyder dog, at jeg skal være åben overfor og opmærksom på, at det er muligt at det bliver

nødvendigt at revidere min opfattelse af emnet, efterhånden som mængden af information øges gennem specialet og omdannes til viden. På denne måde bevæger jeg mig rundt i den hermeneutiske cirkel, og udvikler til stadighed mine kundskaber om et emne - en bevægelse, der teoretisk set aldrig ophører, så længe der arbejdes med emnet.

3. Teoriramme

Som et led i min søgen efter svar på min problemformulering vil jeg her redegøre for terroirbegrebet. Som tidligere nævnt bliver denne redegørelse relevant for specialet i og med, at EU gennem ordningen med fødevarer med beskyttede betegnelser sætter fokus på fødevareres autenticitet/oprindelse.

3.1 Terroirbegrebets betydning

Begrebet "terroir" stammer fra det franske ord "terre", som betyder jord eller jordbund. I Frankrig er ordet tæt forbundet med produktion af vin, hvor et ofte mindre geografisk område siges at give vinen dens karakteristiske smag. Begrebets fulde betydning er dog kompleks.

"Terroir" er også forbundet med det franske ord "territoire" som betyder territorium/område. I Tim Unwins "At The Heart of Geography" argumenteres der for, at terroirbegrebets forbindelse til "territoire" er stærkere end forbindelsen til "terre", som ellers fejlagtigt er mere udbredt (Unwin, 2012). Tim Unwin henviser i denne sammenhæng til en undersøgelse fra UNESCO som konkluderer: "(...) it is extremely difficult to translate terroir into other languages (...)". Samme undersøgelse kommer dog frem til at følgende definition er et godt bud på en definition af terroir:

"A terroir is a delimited geographical space, defined from human community which in the course of its history constructs an assemblage of distinctive cultural traits, knowledge and practices founded on a system of interaction between the natural environment and human factors. The skill set involved reveals originality, conferring a typicity and permitting recognition for the products or services originating from this space and thus for the men who live there. Terroirs are living and

innovative spaces which cannot be assimilated into a single tradition (UNESCO, 2005, refereret af Unwin, 2012: 39).



Figure 3.1: Vinflaskens rødder symboliserer vinen tilknytning til dyrkningsstedet. Kirken i baggrunden symboliserer kulturen (Unwin, 2012).

Ovenstående definition og forståelse af terroirbegrebet vil blive brugt i dette speciale.

Historisk set stammer begrebet fra en tid, hvor det franske samfund var langt mindre mobilt og globaliseret end i dag, og hvor forandringer derfor skete i et langsommere tempo. Produktion af vin (og fødevarer generelt) var et resultat af generationers dyrkningstradition og knowhow. Indlejret i terroirbegrebet er derfor ikke kun de naturgeografiske forhold, men også lokalbefolkningens kultur og særpræg, deres opfindsomhed og nysgerrighed samt befolkningens historie og tradition. (Barham, 2002: 131)

Muligvis fordi terroir som begreb stammer fra det franske ord "terre", der som sagt betyder jord/jordbund, bliver terroirbegrebet ofte forstået og anvendt som jordbundens indflydelse på vin eller fødevarers organoleptiske egenskaber. Denne anvendelse og forståelse af begrebet er forkert. Når franskmændene taler om at en vin har terroir – en karakteristisk (unik) smag, farve og lugt – er det på grund af et komplekst sammenspil mellem dyrkningsstedets fysiske egenskaber som geologien, jordbunden, klimaet, geomorfologien og vegetationen som tilsammen skaber "stedet", hvor druerne har vokset. Dertil kommer områdets dyrkningstraditioner og selve fremstillingen og lagringen af vinen, som også giver vinen terroir. (Unwin, 2012)

For at forstå betydningen af de kulturelle forhold (herunder bl.a. dyrkningstradition) i terroirbegrebet tages der udgangspunkt i et citat af Wilson (refereret af Barham, 2002):

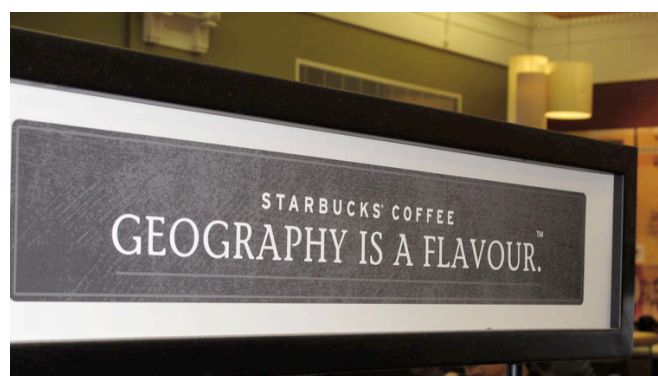
"Beyond the measurable ecosystem, there is an additional dimension – the spiritual aspect that recognizes the joys, the heartbreaks, the pride, the sweat, and the frustrations of its history." (Barham, 2002: 131)

Af ovenstående citat fremgår det, at terroirbegrebet dækker et spirituelt og historisk område, som kan være svært at beskrive og forstå ved hjælp af den naturvidenskabelige metode. Følelser som glæde, sorg, stolthed og frustration tilhører det subjektive domæne og vil derfor altid være genstand for fortolkning. Når terroirbegrebet bruges i sin oprindelige form og forståelse, kan det ud fra et naturvidenskabeligt synspunkt være svært at redegøre for alle begrebets dimensioner, da et såkaldt "spirituelt aspekt" her ikke anerkendes på lige fod med mere konkrete, målbare data, og derfor falder udenfor forståelsesrammen. Denne del af terroirbegrebet kan dog også ses nærmere som et kulturelt aspekt, og på den måde forstås som alle de menneskelige påvirkninger af råvarens dyrkningsområde, som kan influere på de organoleptiske egenskaber. Her er det altså landbrugets dyrkningskultur og produktionsmetoder, der er i fokus.

I dag bruges terroirbegrebet ikke kun indenfor vinens verden, men også af en række andre fødevarer. Specielt indenfor kaffe, ost, øl (og mange andre slags alkoholiske drikkevarer), appelsinjuice, olivenolie, the, kød, frugt og grøntsager bruges begrebet (Gonzalez et al., 2009: 1295). Begrebet er endnu ikke alment kendt, men brugen af terroir begrebet er

tilsyneladende voksende:

"...terroir is a fast-rising buzz word i the food world." (Jacobsen, 2012)



Figur 3.2: Terroirbegrebet - genstand for fri fortolkning (Starbucks Coffee, 2012).

At terroir er blevet et "buzz word", er der formentligt flere årsager til. Fortællingen om råvarens dyrkningssted, og dermed linket mellem geografi og smag, synes at passe godt sammen "storytelling", hvor produktets historie skaber værdi. Når en fødevarer præsenteres som et produkt med terroir, så starter "storytelling" næsten automatisk: der fortælles om et bestemt område hvor jordbundens særlige egenskaber, det specielle vejrmønster (mikroklimaet) og de lokale bønders traditionsrige dyrkningsmetoder giver produktet sin smag, en smag af netop dette sted, som gør produktet specielt. Nogle producenter argumenterer måske for at deres produkt er unikt.

Terroirbegrebet kan, trods tab af nuancer, ganske kort oversættes til "taste of place" (Jacobsen, 2012): dyrkningsstedets smag. Terroir er derfor et begreb, som sætter fokus på fødevarens geografi, det vil sige både dyrkningsstedets fysiske egenskaber og menneskets kultur og traditioner på dette sted.

3.2 De naturgeografiske forhold

Den naturgeografiske del af terroirbegrebet indbefatter alle de fysiske egenskaber som et dyrkningsområde her og som dermed kan påvirke råvaren (Unwin, 2012). I dette afsnit vil jeg komme ind på for nogle af de naturgeografiske forhold, som kan være med at skabe et produkts terroir. Jeg vil ikke forsøge at redegøre for hvordan forskellige fysiske egenskaber specifikt påvirker en råvare, da mit fokus er på sammenhængen mellem de natur- og kulturgeografiske forhold og godkendelsesprocessen.

Smager gulerødder fra Lammefjorden anderledes end dem, der dyrkes udenfor dette afgrænsede område? For at forstå hvad der giver en råvare dens terroir, kræves viden om dyrkningsstedets naturgeografi og dyrkningskulturen, jf. definitionen på terroir i afsnit 3.1. For at blive klogere på dette kunne man analysere Lammefjordens jordbund. Men som ovenstående redegørelse af terroirbegrebet vidner om, giver det ikke nødvendigvis mening at analysere begrebets enkeltdeler, som fx jordbunden, da det er kombinationen af alle de naturgeografiske forhold kombineret med dyrkningskulturen i området, der tilsammen skaber råvarens terroir. En råvares terroir er derfor ikke nødvendigvis et produkt af en unik eller sjælden jordbund – måske er det mikroklimaets særegne egenskaber, som har skabt en uortodoks dyrkningskultur og tradition, som giver råvaren dens terroir.

3.3 De kulturgeografiske forhold

Kulturgeografiske forhold indbefatter de påvirkninger, som mennesker har på dyrkningsområdet (Unwin, 2012). Det kunne være en kombination af bestemt dyrkningsmetode, gødningstypen, en råvares opbevaringsmetode.

Hvis der er tale om et animalsk produkt, er foderets oprindelse i høj grad relevant, ligesom dyrets levevilkår og opdræt har relevans (Nardone og Valfrè, 1999). For animalske produkter kan der være flere natur- og

kulturgeografiske forhold i spil end for vegetabiliske produkter. Hvis vejen fra "jord til bord" er lang (stor forarbejdningsproces) bliver slutproduktets organoleptiske egenskaber sværere at analysere – skyldes den spanske Pata Negra¹ (Iberian ham/Jambón ibérico) skinkes smag svinenes genetik, foderet, forarbejdning og lagring efter slagtning eller noget helt fjerde?

Men hvordan er det så overhovedet muligt, at afgøre, hvorfra et givent produkt har sin oprindelse? Hvis ordningen for fødevarer med beskyttede betegnelser skal give mening, så skal det være muligt for EU's kontrolorgan at få vished for, at fx Lammefjordsgulerødder virkelig er dyrket på Lammefjorden. Muligheden for på denne måde at spore en fødevarer tilbage til dets oprindelsessted vil jeg se nærmere på i det følgende.

3.4 Springsminerale

På grund af fødevarerelaterede sygdomme er forbrugere generelt blevet mere opmærksomme på fødevarerens sikkerhed og fødevarerens kvalitet. Metoder til bestemmelse af fødevarers geografiske oprindelse og landbrugets produktionsmetoder er på baggrund af forbrugernes interesser stigende. (Gonzalez et al., 2009: 1295)

Autenticitet er et af flere kvalitetskriterier, som europæiske forbrugere stiller til deres fødevarer (European Commission, 2007), hvorfor der er blevet udviklet forskellige analytiske teknikker til sporing af fødevarers geografiske oprindelse. Men hvor præcise er disse metoder? På baggrund af Gonzalez et al.: "Trace-element composition and stable-isotope ratio for discrimination of foods with Protected Designation of Origin", som er dette afsnits primære kilde med mindre andet er opgivet, vil muligheden for at spore forskellige fødevarer tilbage til dyrkningsregionen undersøges. Gonzalez et al. sammenholder adskillige metoder til sporing af geografisk oprindelse for forskellige fødevarergrupper, hvis resultater vil blive præsenteret nedenfor. Formålet er at fastslå hvorvidt fødevarer rent faktisk kan spores tilbage til deres oprindelsesområde.

Jord består af organisk materiale, uorganisk materiale, vand og gasser. I jordbunden, som defineres som det øverste lag af jorden, findes der overordnet to mineraltyper: makro- og mikromineraler. Jordbundens indhold af makro- og mikromineraler har ligesom mængden af tilgængeligt vand i den umættede zone samt mængde af sollys, stor betydning for planterens vækst. Jordbunden kan variere meget fra kontinent til kontinent, men også fra mark til mark kan jordbundens indhold af organisk materiale, kornstørrelsen og mineralsammensætningen variere. Makromineraler, som primært består af silikatmineraler, giver jordbunden fysisk struktur, men spiller i sig selv ingen vigtig rolle for dyre- og planteliv. Når makromineraler bliver udsat for erosive kræfter forvandles disse til mikromineraler, som har stor betydning for udviklingen af jordbunden og dens dyrkningsmuligheder/frugtbarhed. (Strahler og Strahler, 2006: 368)

¹ Spansk lufttørret og saltet skinke fra sorte iberiske svin.

Mikromineraler kan spores i både animalske og vegetabiliske fødevarer, hvis indhold af udvalgte mineraler (såkaldte sporingselementer eller sporringsmineraler) er et resultat af jordarten og dyrkningsstedets miljø (Gonzalvez et al., 2009: 1296).

Udvalgte sporringsmineraler, som eksempelvis K, Ca, Mg, Mn, Fe, Zn, Cu, Al og SR (Gonzalvez et al., 2009: 1300ff) kan bruges til bestemmelse af et produkts oprindelse, hvilket er aktuelt for BOB produkter - fødevarer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Kontrolorganet Global GAP (The Global Partnership for Good Agricultural Practice), har bl.a. ansvar for at sikre forbrugeren krav om sporbarhed (Landbrugsinfo, 2012).

En af de mest anvendte metoder til sporing af geografisk oprindelse bygger på bestemmelse af sporringsmineraler i kombination med ratioen af stabile isotoper (Gonzalvez et al., 2009: 1299f). Forskning omkring fødevarers sporbarhed ved hjælp af ovenstående metode er langt størst indenfor vin, hvilket formentligt skyldes terroir begrebets oprindelse i den franske vinproduktion, jf. afsnit 3.1. Efter vin følger ost, kaffe, løg, appelsinjuice, honning, olivenolie, the, sorte soyabønner, kartofler, kød, pistacienødder, mælk og frugt.

3.4.1 Sporbarhed af vin

En undersøgelse af franske vine fra Bordeauxregionen kom frem til, at det var muligt at identificere regionens vine fra hinanden og spores dem tilbage til endnu mindre områder indenfor Bordeauxregionen (sub-regions). En anden undersøgelse af slovenske vine kunne med næsten 100 % nøjagtighed identificere 33 forskellige vine. En tredje undersøgelse af vin fra De Kanariske Øer viste, at det var muligt at skelne mellem vin produceret i La Palma og Lanzarote regionen. Sporingen af vin er i nogle tilfælde så præcis, at forskellige dyrkningsområder indenfor samme region kan identificeres, hvilket stemmer godt overens med terroirbegrebets egentlig betydning, hvor begrebet, som tidligere nævnt, ofte henviser til et mindre afgrænset geografisk område.

Ovenstående undersøgelser viser samlet set, at vin kan sporres tilbage til dyrkningsområdet.

3.4.2 Sporbarhed af frugt og grøntsager

En undersøgelse af den geografiske sporbarhed af pistacienødder fra Iran, Tyrkiet og Californien viste, at der ud fra 400 prøver kunne differentieres mellem de tre nationer med 95 % nøjagtighed. Da der i denne undersøgelse kun skelnes mellem pistacienøddernes produktionsland, er terroir begrebet svært at inddrage, da de tre produktionsområder repræsenterer et stort areal. Undersøgelsen er dog stadig relevant i forhold til fødevarer med beskyttede betegnelser, da ordningen godt kan dække et stort areal, som eksempelvis Spanien eller Tyskland.

Sporbarhed af kartofler og tilmed bestemmelse af sorter viste sig også mulig. De mest succesfulde metoder opnåede en præcision på 98 – 100 %.

3.4.3 Sporbarhed af mejeriprodukter

I henhold til kravene til BOB skal mælken til mejeriprodukter komme fra dyr der er avlet indenfor det BOB godkendte område. Hvis der er tale om et BGB mejeriprodukt, er der kun krav til at mælken skal komme fra det BGB godkendte område, dyrenes oprindelse er her underordnet. Hvis et BOB godkendt mejeriprodukt skal kunne skelnes fra eventuelle kopiprodukter, er det et krav at områdets naturgeografiske miljø skal kunne spores i produktets mineralsammensætning.

Et studie af sporbarhed af italienske oste viste, at det var muligt at skelne mellem de forskellige regioner og spore ostene tilbage til produktionsregionen. Samme studie kom ligeledes frem til, at differentiering af ko- og gedemælk var mulig. Et lignende studie fandt det ligeledes muligt at skelne mellem forskellige mælketyper, dyrenes diæt og produktionsregioner.

Et studie af europæiske oste fandt en sammenhæng mellem andelen af majsfoder i dyrenes diæt og ostenes indhold og sammensætning af fedtsyrer. Dyrenes diæt kan derfor influere direkte på mejeriproduktets næringsindhold, hvilket er et eksempel på at produktionsmetoden ikke kun kan påvirke organoleptiske egenskaber, men også produktets ernæringskvalitet (Gonzalez et al., 2009: 1303).

På baggrund af Gonzalez et al.'s litteraturstudie, der undersøger og sammenligner adskillige andre studiers resultater omkring sporbarhed står det klart, at det er muligt at spore fødevarer til dets oprindelse.

Med ovenstående er der hermed redegjort for terroirbegrebet og forståelsen af det i dette speciale. Hernæst følger en diskussion, hvor jeg på baggrund af relevante data fra min case, relevante data fra litteraturen, varespecifikationerne fra Lammefjordsgulerødder og Danablu ost samt terroirbegrebet vil søge at finde frem til en besvarelse af min problemformulering.

4. Diskussion

Som redegjort for i kapitel 1 er det overordnede formål med dette speciale at besvare nedenstående problemformulering:

Hvilken sammenhæng er der mellem de natur- og kulturgeografiske forhold ved Lammefjorden, som er indbefattet af terroirbegrebet, og Lammefjordsgulerøddernes godkendelse som en fødevarer med beskyttet betegnelse?

Det søges der svar på gennem denne diskussion ved at se nærmere på følgende: Først diskuteres EU's formål med ordningen om fødevarer med beskyttede betegnelser som kvalitetsindikator og styrkelse af konkurrenceevnen i forhold til forbrugerens kendskab til logoerne. Dernæst søges ved hjælp af to godkendte ansøgninger – Lammefjordsgulerødder og Danablu ost – en dybere indsigt i hvilken indflydelse et dyrkningssteds natur- og kulturgeografiske forhold har på et produkts godkendelse. I forhold til dette inddrages også min empiri - interviewene med henholdsvis Peter Thane og Søren Nørgaard.

4.1 Hvad er kvalitet?

EU beskriver selv ordningen for fødevarer med beskyttede betegnelser som en kvalitetspolitik, der gennem autenticitet sætter fokus på kvalitetsfødevares oprindelse. EU siger ligeledes, at fødevarelogoerne fungerer som en kvalitetsindikator, hvilket rejser spørgsmålet: hvad er kvalitet indenfor fødevarer? (European Commission, 2007).

Forbrugere har forskellige præferencer, og hvad der anses som kvalitet indenfor fødevarer er subjektivt, hvorfor det ikke muligt at give et endegyldigt svar. Nardone og Valfrè påpeger, at forbrugernes krav til fødevarer har ændret sig over tid. I den vestlige verden er fokus overordnet flyttet fra målet om en stabil fødevareforsyning til efterspørgsel på fødevarer af høj *kvalitet* – kvalitet betyder i denne sammenhæng sikre fødevarer og *god* smag. Fødevaresikkerhed dækker over fravær af tungmetaller, pesticider, mikrobiologisk bakterier og rester af medicin som fx antibiotika. Dyrevelfærd og bæredygtige produktionsmetoder er også blevet kvalitetsindikatorer, da flere forbrugere eftersøger det. Et kvalitetsprodukt er derfor et produkt, som lever op til forbrugerens krav. Et fødevarelogo, der giver forbrugeren vished om produktets autenticitet, øger dermed kun produktets kvalitet, hvis forbrugeren efterspørger denne viden/service. (Naldone og Valfrè, 1999). Det giver anledning til spørgsmål om, hvor stort kendskab forbrugere egentlig har til EU's ordning om fødevarer med beskyttede betegnelser.

4.1.1 Forbrugerens kendskab fødevarer med beskyttede betegnelser

En undersøgelse fra juli 2012, *"Europeans attitudes towards food security, food quality and the countryside"* viser, at de europæiske forbrugeres kendskab til og forståelse af EU fødevarelogoer generelt er lav, men at der er store nationale forskelle, når det kommer til kendskabet og forståelsen (Special Eurobarometer, 2012). Undersøgelsen dækker følgende fem logoer:

- Fairtrade
- Organic Farming
- Traditional speciality guaranteed (TSG) - (GTS = Garanteret traditionel specialitet)
- Protected designation of origin (PDO) - (BOB = Beskyttet oprindelses betegnelse)
- Protected geographical indication (PGI) - (BGB = Beskyttet geografisk betegnelse)

I denne diskussion vil fokus dog kun være rettet mod resultaterne for de tre sidstnævnte logoer, som ligger indenfor specialets undersøgelsesområde.

Undersøgelsens formål var todelt: 1) at afdække EU-forbrugernes kendskab til logoerne. 2) at undersøge EU-forbrugernes forståelse af logoernes betydning.

De danske forbrugere har samlet set det dårligste kendskab til logoerne ud af de 27 medlemslande. Kun 3 % af de adspurgte danskere genkendte GTS-logoet. BOB-logoet blev genkendt af 5 % af de adspurgte danskere, hvilket er væsentligt lavere end i Spanien, hvor 25 % genkendte logoet. Kendskabet til BGB-logoet er ligeledes i den laveste ende, da 6 % genkendte logoet.

Dette stemmer godt overens med de resultater Aachmann og Grunert når frem til i deres undersøgelser i rapporten *"Fødevarekvalitet og kvalitetsbetegnelser i EU"*, hvis hovedkonklusion omkring BOB og BGB er, at forbrugerne har et meget lavt kendskab til betegnelserne samt en meget lav grad af forståelse for deres betydning. I Sydeuropa er udbredelsen og kendskabet til fødevarer med beskyttede betegnelser generelt højere end i Danmark, men tendensen er den samme: mindre end 10 % af forbrugerne kender til eller forstår budskabet af logoerne (Aachmann og Grunert, 2012a: 39).

Det er en vis ambivalens i, at det på den ene side kan dokumenteres, at de danske forbrugere ikke har et særligt stort kendskab til EU-logoerne, og det på den anden side kan dokumenteres, at forbrugerene i stigende grad efterspørger høj fødevarekvalitet. I forhold til mit undersøgelsesområde kan man sige, at i og med at de danske forbrugeres kendskab til logoerne er meget lavt, så rejser det spørgsmål i forhold til EU's formål med dele af ordningen: at fungere som kvalitetsindikator for forbrugerne samt at øge de godkendte producenters konkurrenceevne (European Commission, 2007). For logoerne øger vel kun de godkendte producenters konkurrenceevne, hvis forbrugerne kender logoerne og dermed vælger disse godkendte produkter frem for andre. Og hvis det, qua ovenstående undersøgelser, ikke viser sig at være tilfældet, hvor efterlader det så de godkendte producenter? Og i forhold til formålet om, at lade ordningen fungere som en kvalitetsindikator for forbrugeren, så bliver det relevant at rejse spørgsmålet om, hvorvidt det overhovedet kan lade sig gøre at vurdere fødevarekvalitet på andres vegne. I interviewet med Søren Nørgaard siger han, i forbindelse med EU's beskyttede betegnelser som kvalitetsindikatorer, følgende: *"Kvalitet kan let blive noget luftigt noget, men i hvert fald er kvalitet mange ting"*. Altså en tilkendegivelse af, at kvalitet er subjektivt.

Men hvis vi fjerner os fra diskussionen om, hvorvidt det kan lade sig gøre at vurdere fødevarekvalitet for andre mennesker, og retter fokus mod, at det til en vis grad er det EU forsøger at gøre med denne ordning, så er det andre spørgsmål, der bliver relevante. Hvad mener EU så fødevarekvalitet er og, i forhold til specialets problemformulering, hvad skal der til for at få et produkt godkendt? Og hvad er producenterne egen motivation for at søge om logoerne? Jeg vil starte med at se nærmere på sidstnævnte.

4.2 Motivation for at søge om BGB

Peter Thane giver i bilag 3 udtryk for, at en af de primære årsager til, at Lammefjordens sammenslutning af gulerodsavlere søgte om godkendelse af "Lammefjordsgulerod" som beskyttet geografisk betegnelse var, at der foregik uautoriseret brug af navnet. Et af de pakkerier der pakkede både Lammefjordsgulerødder og gulerødder af anden oprindelse, solgte Lammefjordsgulerødder i en mængde, der slet ikke stod mål med den mængde, som pakkeriet havde købt fra Lammefjorden (bilag 3: 2.00 min.). Peter Thane udtrykker, at Lammefjorden manglede en kontrolinstans qua det uautoriserede salg og brug af Lammefjordsnavnet.

Da jeg påbegyndte dette speciale, var en af mine forventninger, at producenterne søgte om beskyttede betegnelser i håbet om større profit. Denne forventning viser sig ikke at holde stik for Lammefjorden:

Kasper: "Så BGB-logoet har på ingen måde påvirket jeres salg?"

Peter Thane: "Overhovedet ikke (pause på 3-4 sekunder). Meget, meget lidt i hvert fald. Vi er selvfølgelig kommet af med alle de krejlere, som solgte jyske gulerødder som Lammefjordsgulerødder." (Bilag 3)

Peter Thane uddyber, at BGB-godkendelsen af Lammefjordsgulerødderne heller ikke har ændret på markedsandele. På baggrund af Peter Thanes erfaringer og holdninger lyder det til, at den største fordel ved BGB-godkendelsen har været, at brugen af Lammefjordsnavnet nu kontrolleres, hvilket forhindrer uautoriseret brug af navnet. Denne fordel kan styrke Lammefjordens konkurrenceevne på det danske marked.

Som interviewet med Peter Thane skred frem stod det mere og mere klart, at selve BGB-logoet som et fysisk påtrykt logo og en kvalitetsindikator, var af ganske lille betydning for Lammefjorden. Denne pointe blev tydelig, da Lammefjordens Grøntsagslaug slet ikke påtrykker BGB-logoet på størstedelen af deres gulerødder. Ifølge Peter Thane er logoet mere eller mindre ligegyldigt, da forbrugerne alligevel ikke kender til logoet eller dets betydning – og hvorfor så skilte med det? Peter Thanes argument stemmer godt overens med Achmann og Grunerts undersøgelse "Fødevarekvalitet og kvalitetsbetegnelser i EU", hvis hovedkonklusion omkring BOB og BGB er, at forbrugerne har et meget lavt kendskab til betegnelserne samt en meget lav grad af forståelse for deres betydning (Achmann og Grunert, 2012a: 39).

Peter Thane giver udtryk for, at Coop Danmark heller ikke er interesseret i at sælge Lammefjordens gulerødder i emballage med BGB-logoet påtrykt, da gulerødderne ofte sælges i "private label" emballage som fx Coop Danmarks discountserie "X-tra". Denne viden er overraskende på flere måder. I forhold til min problemformulering og overvejelser omkring terroirbegrebet er det forbavsende, at en stor del af Lammefjordens gulerødder bliver solgt i poser, der på ingen måde fortæller forbrugeren, at produktet har

sin oprindelse fra Lammefjorden. Dog står der "Danske gulerødder" på emballagen. Coop Danmark forsøger ikke at sælge Lammefjordsgulerødder som et produkt med autenticitet som en kvalitetsindikator men derimod som et ensartet discountprodukt. Som nævnt i afsnit 1.2 efterspørger forbrugere i stigende grad regionale kvalitetsprodukter, men at dømme efter de valg Coop Danmark har truffet i forhold til salg af Lammefjordsgulerødder, er gulerødder åbenbart ikke et af disse produkter. Hvis jeg havde valgt Vadehavsstude som min case, ville resultatet muligvis se anderledes ud. Forbrugeradfærd i forbindelse med indkøb af forskellige fødevarergrupper er ikke undersøgt i dette speciale, men Peter Thanes holdning hertil er ganske klar:

"Jeg tror, at der er betydelig forskel på specialøl og gulerødder. Specialøl er noget, man drikker for at imponere vennerne eller i stedet for at sidde og nyde et glas rødvin. Gulerødder er noget du stopper i hovedet på ungerne, eller også så bruger du det i din madlavning. Jeg plejer at sige, at jeg er utrolig ked af, at gulerødder er et "luder produkt", og når jeg siger "luder produkt", så mener jeg, at hvad ligner det at sælge 2 kg gulerødder til 5 kr. i november måned? Det er jo fuldstændig ude i hampen. Men det er jo en af de her bassale fødevarer, som folk skal have, og som folk forbinder med, at det koster ingenting." (Bilag 3)

Ifølge Peter Thane har Lammefjorden altså svært ved at udnytte værdien af at have et kvalitetsprodukt med en særegen oprindelse, trods BGB-logoets dokumentation af dette, da de fleste forbruger ikke er parat til at betale en merpris for gulerødder. Tilbage synes kun at være den øgede kontrol af brugen af Lammefjordsnavnet, som BGB-godkendelsen medfører. Når Lammefjordens incitamenter for at søge om BGB-godkendelsen sammenholdes med EU-Kommissionens argumenter for ordningen, er der ringe overensstemmelse. Alligevel synes Peter Thane, at arbejdet med at få Lammefjordsgulerødderne godkendt som en beskyttet geografisk betegnelse, har været indsatsen værd.

Men hvad har det krævet for Peter Thane at opnå BGB-godkendelsen? Hvad er det egentlig, i tråd med specialets problemformulering, EU stiller af krav til de godkendte produkter?

4.3 Hvad kræves der for at opnå en beskyttet betegnelse?

Specialets case er Lammefjorden, som har fået Lammefjordsgulerødder godkendt som en beskyttet geografisk betegnelse (BGB). For at vurdere hvilken sammenhæng de natur- og kulturgeografiske forhold har haft for Lammefjordsgulerøddernes godkendelse, er det nødvendigt at analysere Lammefjordsgulerøddernes varespecifikation, da det er denne som skal godkendes af EU.

Beskrivelsen af Lammefjordsgulerødderne lyder i varespecifikationen:

"Beskrivelse: En Lammefjordsgulerod er meget glat, har stor sprødhed og meget ringe tendens til gråfarvning efter vask. Guleroden er kendetegnet ved at have et relativt højt indhold af tørstof samt et meget højt indhold af karotin. Sukkerindholdet ligger relativt højt." (Bilag 6).

Det der kendetegner ovenstående beskrivelse er, at den er upræcis. Formuleringer som "meget glat", "stor sprødhed", "ringe tendens til", "relativt højt indhold af", "meget højt indhold af" siger intet præcist om Lammefjordsgulerødder, da læseren selv skal udfylde hullerne – hvad betyder "meget ringe tendens til gråfarvning" eksempelvis? Og hvor højt er et "relativt højt" sukkerindhold? Hvor glat eller sprød en gulerod er, er muligvis vanskelig at beskrive præcist. Men indholdet af tørstof, karotin og sukkerindhold kunne godt angives indenfor et afgrænset interval. Det er tankevækkende, at en såkaldt varespecifikation beskriver et produkt ved hjælp af så upræcise og subjektive formuleringer. Beskrivelsen siger reelt intet konkret om produktet, men det er at dømme efter EU's godkendelse af varespecifikationen, godt nok til at få produktet godkendt.

I varespecifikationen for Lammefjordsgulerødder beskrives også det geografiske område ved Lammefjorden:

Geografisk område: Lammefjordsguleroden stammer fra det inddæmmende område af Lammefjorden, som fysisk afgrænses af Ringkanal og Audebodæmningen. Lammefjorden er beliggende i Odsherred på Sjælland.

At dyrkningsjorden er Lammefjordens inddæmmede havbund med dyndet bonitet, som beskrevet under litra f) tilknytning, gælder som de særlige betingelser for fremstilling af produktet" (Bilag 6).

Afgrænsningen af dyrkningsområdet er klar og veldefineret, hvilket giver god mening, når der ansøges om en beskyttet geografisk betegnelse. Lammefjordens inddæmmede havbund opstilles som en betingelse for produktion af Lammefjordsgulerødder, hvilket er interessant i forhold til dette speciales problemformulering - den inddæmmede havbund er jo et karakteristisk naturgeografisk træk. Under punktet "Tilknytning" bliver Lammefjordens jordbund i varespecifikationen beskrevet således:

"Tilknytning: I 1872 startede inddæmningen af Lammefjorden. Hermed blev et enestående godt landbrugsområde skabt, idet den gamle fjordbunds bonitet for størstepartens vedkommende var dyndet og dermed meget rig på næringsstoffer. Næringsstofferne er skøbt ved, at døde dyr og planter igennem årtusinder er sunket ned på havbunden og efterhånden omskabt til dynd (nogle steder i mere end 20 meters tykkelse). I dyndet blev sand, men især lerpartikler, også aflejret. Store dele af Lammefjorden er næsten stenfri, og de mange gamle muslingeskaller og østersskaller giver et naturligt indhold af kalk.

De gamle bredzoner har sandet jord, hvor sandet er slebet og mere blødt end traditionelle sandjorde. Alle disse ovenstående forhold har betydning for dyrkningen af Lammefjordsgulerødder.

Lammefjordsgulerødder har været dyrket her i mere end 50 år og har gennem tiderne vundet flere priser.

Forarbejdningen efter optagelse, dvs. vask og pakning af gulerødderne, sker udelukkende på godkendte vaskerier, som er beliggende på Lammefjorden. (Bilag 6)

I ovenstående citat beskrives Lammefjorden som *”et enestående godt landbrugsområde”*. At den gamle fjordbund skulle være rig på næringsstoffer pga. aflejringer af organisk materiale og lerminerale fra fjordens opland, stemmer godt overens med Strahler og Strahler (2006). Hvad der gør Lammefjorden til *”et enestående godt landbrugsområde”*, er ud fra varespecifikationen ikke tydeligt. Når et adjektiv som *”enestående”* anvendes, er der tale om en subjektiv vurdering og ikke en specifikation.

4.4 Retorikkens betydning

Da jeg interviewede Søren Nørgaard fra Fødevarestyrelsen kom det frem, at det ikke kun er beskrivelsen af de natur- og kulturgeografiske forhold i en ansøgning, der har betydning. Ansøgningens retorik er også væsentlig for et produkts godkendelse som en beskyttet betegnelse. Herom sagde Søren Nørgaard følgende:

”Det der er det svære i ordningen, det er at beskrive produktet, så det er tilstrækkeligt unikt og adskiller sig fra andre produkter på de fysiske og kemiske parametre og så beskrive produktets sammenhæng med geografien eller.. Det er jo det, der er kernepunktet eller hvad hedder det, kendetegnet for ordningen, men det er også det, som er det svære. Det er også her, at den nordiske hjerne kommer lidt til kort. (Bilag 4, 29.20 min)

Når Søren Nørgaard siger, at *”den nordiske hjerne kommer lidt til kort”*, referer han til interviewets start, hvor han giver et bud på, hvorfor der ikke er så mange Nordeuropæiske produkter, der er godkendt i forhold til Sydeuropæiske produkter – det ligger muligvis mere naturligt til sydeuropæer at bruge autenticitet og oprindelse som en kvalitetsindikator, hvilket kan skyldes kulturelle forskelle.

Af ovenstående fremgår det, at selve beskrivelsen af produktet er et vigtigt punkt i varespecifikationen. I interviewet beskriver Søren Nørgaard dog også karakteristikken af produktets kemiske og fysiske egenskaber som noget, der er centralt i ordningen for beskyttede fødevarer men også som noget, der er vanskeligt at opfylde til fulde. De naturgeografiske forhold – eller hvad der også kan betragtes som produktets terroir – er altså ifølge Søren Nørgaard væsentlige, men svære at sætte ord på.

Flere af de danske producenternes ansøgninger bærer også præg af, at de har svært ved at beskrive, hvordan deres produkters egenskaber påvirkes af dyrkningsområdet eller produktionsmetoden. I varespecifikationen for osten Danablu står der eksempelvis:

”Lugt og smag: Ren, pikant smag, stærkt præget af ren vækst af blåskimmel. Smagen kan være skarp og noget salt og syrlig med let bitter tendens.” (Varespecifikation for DANABLU)

Søren Nørgaard erkender, at producenternes varespecifikationer ikke altid giver ret meget information om selve produktet, da formuleringerne ofte blive subjektive og upræcise. Herom siger Søren Nørgaard:

*”De (producenterne der ansøger) forfalder så til ligesom at kompensere for de der vanskeligheder ved at skrue op for terminologien – de bruger udtryk som *”helt specielle”*, *”unikke”* og *”enestående”* og simpelthen drysser superlativer på.”* (Bilag 4, 31.00 min)

At formuleringerne i producenterens varespecifikationer ikke altid er informative eller præcise er interessant i forhold til dette speciales problemformulering, for dette kan ses som et udtryk for, at godkendelsen af et BGB-produkt handler om andet end blot de natur- og kulturgeografiske forhold. Dette kommer tydeligt til udtryk ved de krav, der stilles til den mælk, som bruges til produktion af Danablu ost: det eneste krav til mælken er, at det skal være komælk, der kommer fra Danmark. Det vil altså sige, at de forskellige producenters valg af komælk til Danablu ost godt må være forskellig. Nardone og Valfrè gør i "Effects of changing production methods on quality of meat, milk and eggs" rede for, hvordan mælkens kemiske sammensætning, næringsindhold og organoleptiske egenskaber påvirkes af forskellige faktorer. Her er konklusionen i forhold til mælk, at genetik er den vigtigste faktor for mælkens ovenstående egenskaber (Nardone og Valfrè, 1999: 178). Køernes diæt vurderes også som en vigtig faktor (Nardone og Valfrè, 1999: 176). Når bl.a. mælkens organoleptiske egenskaber afhænger af køernes race og diæt er det bemærkelsesværdigt, at varespecifikationen for Danablu ikke stiller nogle krav til køernes genetik eller diæt. Selvom der er bevis for, at mælkens terroir ændres af forskellige faktorer, er der "frit valg på alle hylder" når der produceres Danablu ost, hvilket kan påvirke produktets organoleptiske egenskaber. I dette tilfælde synes sammenhængen mellem de natur- og kulturgeografiske forhold (terroir) og Danablus godkendelse som en fødevarer med beskyttet geografisk betegnelse at være ikke eksisterende.

I min søgen efter viden om terroirbegrebets indflydelse på godkendelsen på fødevarer med beskyttede betegnelser, begynder der efterhånden at tegne sig et billede, og Søren Nørgaard rammer hovedet på sømmet med dette udsagn:

"Der er ligesom ikke rigtig et link til alt det her med autenticitet som en naturvidenskabelig disciplin og så til varespecifikationerne – der er ligesom ikke rigtig nogen sammenhæng."
(Bilag 4, 1.10 min.)

Når Søren Nørgaard udtrykker, at der ikke er noget link mellem autenticitet som en naturvidenskabelig disciplin og varespecifikationerne, bekræfter han min erkendelse om, at godkendelsen af fødevarer med beskyttede betegnelser kun i begrænset omfang bygger på dyrkningsstedets natur- og kulturgeografiske egenskaber. Men hvad er så væsentligt for et produkts godkendelse? Som producent af Lammefjordsgulerødder og direktør for Gulerodsgruppen A/S har Peter Thane erfaringer i forhold til godkendelsesprocessen af et BGB-produkt:

"Det er ikke noget man bare lige gør, du kan ikke selv sætte dig ned og lave sådan en ansøgning, du er nødt til have Fødevarestyrelsen til at hjælpe dig. Ellers ville man aldrig nogensinde som almindelig lægmand kunne få sådan en godkendelse igennem, aldrig nogensinde. Det er så bureaukratisk, og det er så kompliceret, men det er fint, at de (Fødevarestyrelsen) hjælper os alt det, de kan." (Bilag 3)

Peter Thane og de øvrige producenter på Lammefjorden er pt. ved at ansøge om en BGB-betegnelse til Lammefjordskartofler. Han uddyber omkring ansøgningsprocessen:

”Vi har fået en journalist til at hjælpe os fra et lille PR-bureau, og han har så hjulpet os, og det koster selvfølgelig penge. Han har så fået penge for at skrive det på den rigtige måde og bruge de rigtige vendinger, det kan sådan nogle journalister jo. Og han har snakket med direktoratet (Fødevarestyrelsen) omkring, hvordan skal vi nu lige vende ”den her”, og hvordan skal vi nu lige dreje den her – og det betyder rigtig meget for hele processen.” (Bilag 3)

Af ovenstående bliver det igen tydeligt, at der er andet end dyrkningsstedets natur- og kulturgeografiske egenskaber, der har betydning for en fødevars godkendelse som en beskyttet betegnelse. Når Peter Thane fortæller, at de har fået en journalist til at skrive ansøgningen for dem, er det tydeligt, at retorikken er central. Selvom Peter Thane har et indgående kendskab til produktion af kartofler på Lammefjorden finder han det særdeles svært at ansøge om BGB-betegnelsen. Det er tankevækkende, at ansøgningsprocessen i dette tilfælde er flyttet fra producenten og til et PR-bureau, der formentligt ikke ved ret meget om hverken gulerødder, landbrug eller natur- og kulturgeografiske forhold, men hvis kompetencer ligger på det kommunikative område. I forhold til min problemformulering er dette med til at indikerer, at Lammefjordens natur- og kulturgeografiske forhold ikke er det primære for Lammefjordsgulerøddernes godkendelse som beskyttet betegnelse. Men de formuleringer der anvendes i ansøgningen om BGB-betegnelsen, synes på baggrund af Peter Thanes udsagn at være af stor betydning for ansøgningens godkendelse.

Det skal dog understreges, at selvom det ud fra ovenstående har vist sig, at Lammefjordens natur- og kulturgeografiske forhold ikke er det primære i forhold til Lammefjordsgulerodens BGB-godkendelse, så er det ikke ensbetydende med, at Lammefjordsguleroden ikke har terroir, eller at Lammefjordsguleroden ikke er et særegent kvalitetsprodukt. Som det fremstilles i afsnit 3.4 har Gonzalvez et al. sammenholdt forskellige studier omkring fødevars sporbarhed og fundet, at alle de undersøgte fødevarer kan spores til produktets oprindelse med relativ stor præcision afhængig af metoden og det aktuelle produkt. Ud fra Gonzalvez et al.'s resultater omkring sporbarhed er der altså intet, der tyder på, at Lammefjordsguleroden ikke også ville kunne spores tilbage til sin oprindelse ved hjælp af dens mineralsammensætning. Dyrkningsstedet sætter altså sit præg på fødevarer – også selvom det ikke er det, der vægtes højest i EU's godkendelse af produkter.

5. Konklusion

I dette speciale har jeg efterstræbt at besvare følgende problemformulering:

Hvilken sammenhæng er der mellem de natur- og kulturgeografiske forhold ved Lammefjorden, som er indbefattet af terroirbegrebet, og Lammefjordsgulerøddernes godkendelse som en fødevare med beskyttet betegnelse?

Jeg er gennem mit arbejde med denne problemformulering kommet til en erkendelse af, at min hypotese om, at de natur- og kulturgeografiske forhold på Lammefjorden spillede en central rolle i EU's godkendelse af Lammefjordsgulerødder som et produkt med beskyttet betegnelse, viste sig ikke at holde stik. Denne hypotese var bl.a. baseret på den måde EU selv italesætter ordningen på. Bl.a. ved at kalde de tre logoer for "kvalitetsmærker", og kalde et steds geografiske oprindelse for en "kvalitetsindikator" (Fødevarestyrelsen, 2011b). Dette opfattede jeg som en indikation om, at i EU var af den opfattelse, at et produkts oprindelse har stor betydning for dets kvalitet og karakteristika. Dermed var der ikke langt til min undren om, hvilken sammenhæng der er mellem et dyrkningssteds natur- og kulturgeografiske forhold og EU's godkendelse af et givent produkt til en BOB, BGB eller GTS-betegnelse. Men som arbejdet med specialet skred frem måtte jeg erkende, at der var andre faktorer på spil, der var mere afgørende i forhold til at opnå godkendelse af et produkt.

Grundet min hypotese blev terroirbegrebet centralt i dette speciale. Arbejdet med dette begreb gav mig, udover en grundig forståelse for selve kompleksiteten i begrebet, også en indsigt i, hvorvidt det overhovedet er muligt at spore et givent produkt tilbage til dets oprindelsessted. Ved at sammenholde adskillige undersøgelser på området stod det klart, at dette er muligt. I forhold til min case vil det sige, at hvis de natur- og kulturgeografiske forhold havde afgørende betydning for EU's godkendelse af fødevarer med beskyttede betegnelser, så havde det været muligt for producenten af Lammefjordsgulerødder, Peter Thane, at bevise, at hans gulerødder virkelig stammer fra Lammefjorden. Dermed står det klart – uanset hvilke krav EU vægter højest i deres godkendelsesproces – at sporring af fødevarer til deres oprindelsessted er muligt.

Men hvis det ikke er de natur- og kulturgeografiske forhold, der er de afgørende i forhold til, om en fødevare kan få en beskyttet betegnelse – hvad er det så, der er på spil?

Ifølge EU er formålet med ordningen bl.a. at give forbrugerne en kvalitetssikring samt at øge konkurrenceevnen for de producenter, der har fået godkendt deres produkt. Som jeg finder frem til i min diskussion, sættes der spørgsmålstegn ved disse formål ved at sammenholde dem med de resultater Aachmann og Grunert samt European Commission (2012) finder frem til i deres undersøgelser omhandlende netop ordningen om fødevarer med beskyttede betegnelser, da det her bliver gjort klart, at de danske forbrugeres kendskab til disse fødevarerlogoer er yderst begrænset. Det er således svært at forestille sig, at logoerne kan fungere som en kvalitetssikring for forbrugeren, ligesom det virker ulogisk, at logoerne skulle hjælpe producenterne til at øge konkurrenceevnen – hvordan skulle det lade sig gøre, hvis ikke forbrugerne kender logoerne, og dermed foretrækker netop de godkendte produkter frem for andre?

Ved at se nærmere på to godkendte ansøgninger – Lammefjordsgulerødder og Danablu ost – nås den konklusion, at det er lykkedes begge disse producenter at få godkendt deres produkter, selvom det er meget forskellige ting, de ”slår på” i deres ansøgninger. Denne konklusion er naturligvis draget med en erkendelse af, at der er tale om to meget forskellige produkter. Mens der i ansøgningen for Lammefjordsgulerødderne, i tråd med min oprindelige opfattelse af kravene til en fødevarers godkendelse, i nogen grad lægges vægt på at beskrive området ved Lammefjorden og dets naturgeografiske egenskaber (uden dog på noget tidspunkt at give opmærksomhed til, hvad det betyder for produktet), lægges der vægt på helt andre ting i ansøgningen for Danablu ost; nemlig mere subjektive kvaliteter ved produktet så som dets smag eller konsistens. Det vil altså sige, at heller ikke her er det muligt at finde svar på, hvad EU ligger vægt på i deres godkendelse af produkter – dog gives en stærk indikation af, at de natur- og kulturgeografiske forhold på dyrkningsstedet ikke er de afgørende.

Gennem min empiri – mine interviews med en godkendt producent, Peter Thane, og en ansat ved Fødevarestyrelsen, Søren Nørgaard – har jeg fundet frem til, at begge respondenter ikke alene indikerer men også fastslår, at det primære aspekt i forhold til at få et produkt godkendt til en beskyttet betegnelse skal findes i den retorik, man ligger for dagen i sin ansøgning. Netop derfor har Peter Thane hyret en journalist til at hjælpe ham med at udforme hans næste ansøgning til EU, hvor han håber på at få sine kartofler fra Lammefjorden godkendt. Og Søren Nørgaard siger direkte, at linket mellem de natur- og kulturgeografiske forhold på dyrkningsstedet og EU's godkendelse af et produkt er tæt på ikke eksisterende – det har i langt højere grad betydning, hvordan du formulerer din ansøgning.

Ud fra ovenstående delkonklusioner er jeg kommet frem til min endelige konklusion på min problemformulering. Jeg er kommet til en erkendelse af, at min hypotese om, at de natur- og kulturgeografiske forhold ved Lammefjorden havde stor betydning i forhold til Lammefjordsgulerødders godkendelse som en fødevarer med beskyttet betegnelse, er blevet skuffet. Faktisk har jeg derimod fundet frem til, at sammenhængen mellem de to er yderst begrænset. Det lader til, at der i forhold til godkendelse af produkter med beskyttet betegnelse, er helt andre ting på spil end de natur- og kulturgeografiske forhold på dyrkningsstedet. Jeg er af den overbevisning, at det er grunden til, at emner som fx retorik, fødevarekvalitet og konkurrenceevne er blevet centrale i dette speciale på trods af, at jeg startede ud med en meget naturgeografisk problemstilling.

6. Perspektivering

Jeg har valgt at udarbejde dette speciale som et casestudie, hvor jeg gennem et konkret indblik i min case, Lammefjorden, søger svar på min problemformulering. Dette bevirker, at dette speciale er meget kontekstafhængigt. Det gør ikke den viden, jeg opnår gennem mit arbejde med casen og problemformuleringen mindre værdifuld, ligesom det heller ikke forringer de opnåede resultater/konklusioner. Derimod giver det dog, her ved processens afslutning stof til eftertanke i forhold til, hvordan der kunne arbejdes videre med specialets opnåede resultater.

På baggrund af de erfaringer og virkemidler, der i dette speciale er fundet afgørende for Lammefjordsgulerøddernes BGB-godkendelse, kunne det være interessant at tilføje dette speciale en ekstra dimension ved at foretage undersøgelser for flere fødevarer med beskyttet geografisk oprindelse, og se på, hvordan deres erfaringer er i forhold til, hvad der gør sig gældende for at opnå logoet. I et sådant studie kunne metoden med fordel ændres til primært at være kvantitativ, hvilket ville give mulighed for at indsamle viden fra flere producenter, og dermed frembringe en viden, der er mindre kontekstafhængig end dette speciales. Et sådant projekt ville, ligesom dette, kunne hjælpe producenter med at identificere udfordringer og de vigtigste indsatsområder i forbindelse med ansøgning og godkendelse af en fødevarer som en beskyttet betegnelse.

Som Fødevarestyrelsen selv påpeger på deres hjemmeside, er brugen af de beskyttede betegnelser langt mere udbredt i Sydeuropa end i Nordeuropa. Netop derfor ville et skandinavisk studie muligvis, kunne inspirere flere nordiske producenter til at ansøge om en beskyttet betegnelse til deres produkt. Hvis flere produkter fra Nordeuropa blev godkendt, kunne dette være med at styrke markedet for produktion, fremstilling og handel med fødevarer, da undersøgelser viser, at visse beskyttede fødevarer sælges for en højere pris end ikke-godkendte produkter (European Commission, 2007) – det kan med andre ord være en god forretning for de nordeuropæiske producenter at få godkendt deres produkter.

Ovenstående forholder sig pt. som løse tanker på tegnebrættet, men jeg mener, at dette speciales vigtigste konklusioner kan bidrage til et sådant fremtidigt projekt, der måske kunne være inspirationskilde i forhold til at få Nordeuropa placeret mere solidt på kortet over producenter, der har opnået godkendelse af deres produkt som en fødevarer med beskyttet betegnelse.

7. Litteraturliste

Bøger

Flyvbjerg, B. (1991). *Rationalitet og magt*. Bind 1. Det konkrete videnskab. Akademisk Forlag A/S

Kvale, S. (1997). Interview. *En introduktion til det kvalitative forskningsinterview*, 1. udgave, 12. oplag, Hans Reitzels Forlag

Strahler, A. og Strahler, A. (2006). *Introducing Physical Geography*, 4. udgave, John Wiley & Sons, Inc.

Artikler

Babcock, B.A. og Clemens, R. (2004). Geographical Indications and Property Rights: Protecting Value-Added Agricultural Products, Midwest Agribusiness Trade Research and Information Center, s. 1-49

Barham, E. (2002). Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling, *Journal of Rural Studies*, Pergamon, s. 127-138

Christensen, D. R. og Povlsen, K.K. (2008). Mad, terroir og tv: Smag på Danmark!, i *Mediekultur online*, vol. 45, s. 51-64

Christensen, J. (2008). Hvad er et natursyn? Refleksioner over natursyn som begreb. Institut for Samfundsudvikling og Planlægning, Aalborg Universitet, s. 1-49.

Gonzalvez, A., Armenta, S. og Guardia, M. de la (2009). Trace-element composition and stable-isotope ratio for discrimination of foods with Protected Designation of Origin, *Trends in Analytical Chemistry*, Vol. 28, No. 11, Elsevier Ltd., s. 1295-1311

Larsen, H.G. (2008). *Geografi som det konkrete videnskab*, i *Geofaglighed som kompetencer*. Red. Ehlers, P. & Volkers, G. Tunet

Luykx, D. M. A. M. og van Ruth, S. M. (2007). An overview of analytical methods for determining the geographical origin of food products, *ScienceDirect*, Elsevier B.V., s. 897-911

Nardone, A. Og Valfré (1999), Effects of changing production methods on quality of meat, milk and eggs, *Livestock Production Science*, Elsevier B.V., s. 165-182

Sepúlveda, W.S., Maza, M.T., Pardos, L., Fantova, E. og Mantecón, Á.R. (2010). Farmers' attitudes towards lamb meat production under a Protected Geographical Indication, *Small Ruminant Research*, Elsevier B.V., s. 90-97

Unwin, T. (2012). *Terroir: At The Heart of Geography*, i Dougherty, P., The Geography of Wine: Regions, Terroir and Techniques, New York: Springer.

Rapporter

Aachmann, K. og Grunert, K. G. (2012a). Fødevarer og Kvalitetsbetegnelser i EU, DCA rapport nr. 011, DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug

Aachmann, K. og Grunert, K. G. (2012b). Mærkningselementer på fødevarer – forståelse og oplevet relevans blandt forbrugere, DCA rapport nr. 009, DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug

European Commission. 2007. European policy for quality agricultural products, fact sheet. Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities.

Rådet for Agroindustri i samarbejde med AAU (2012). Rapport om forundersøgelse om oprindelse som vækstfaktor i Nordjylland.

WWW-dokumenter

Agriculture and Rural Development (2012a). *The Common Agricultural Policy – A partnership between Europe and Farmers*. Lokaliseret d. 22. oktober 2012 på World Wide Web:

http://ec.europa.eu/agriculture/cap-overview/2012_en.pdf

Agriculture and Rural Development (2012b). *EU agricultural product quality policy development*. Lokaliseret d. 17. september 2012 på World Wide Web:

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/index_en.htm

Berlingske Business (2005). *Dansk feta-nederlag*. Lokaliseret d. 5. september 2012 på World Wide Web:

<http://www.business.dk/diverse/dansk-feta-nederlag>

Dansk Landbrugsrådgivning (2006). *Krav til dyrkning og opbevaring af certificerede Store Vildmose Kartofler*. Lokaliseret d. 28. september 2012 på World Wide Web:

http://www.storevildmosekartofler.dk/pdf/brochure%20dqc_kart_vildmose_2006.pdf

European Communities Commission (1988). *The future of rural society*. Lokaliseret d. 14. oktober på World Wide Web:

http://ec.europa.eu/agriculture/cap-history/crisis-years-1980s/com88-501_en.pdf

Europa-Kommissionen (2012). *Landbrug og udvikling af landdistrikter*. EU register – DOOR. Lokaliseret d. 22. oktober 2012 på World Wide Web:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

Fødevarestyrelsen (2011a). Background note: 1000th quality food name registered. Memo/11/84, Brussels. Lokaliseret d. 28. December 2012 på World Wide Web:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Baggrundnote%20om%20de%201000%20registrede%20navne.pdf>

Fødevarestyrelsen (2011b). *Fødevarer med beskyttede betegnelser*. Lokaliseret d. 9. september 2012 på World Wide Web:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Foedevarekvalitet/Beskyttede%20bet.%20og%20traditionelle%20specialiteter/Sider/forside.aspx>

Fødevarestyrelsen (2011c). *Fødevarekvalitet*. Lokaliseret d. 13. Oktober 2012 på World Wide Web:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Forbruger/Emner/Mad_og_drikke/Sider/Foedevarekvalitet.aspx

Fødevarestyrelsen (2012a). *Beskyttede produkter*. Lokaliseret d. 9. September 2012 på World Wide Web:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Foedevarekvalitet/Beskyttede%20bet.%20og%20traditionelle%20specialiteter/Sider/Beskyttede-produkter.aspx>

Fødevarestyrelsen (2012b). *Lokale fødevarer kan blive guld værd*. Lokaliseret d. 9. september 2012 på World Wide Web:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Nyheder/Nyheder/Arkiv%202012/Sider/Beskyttede-betegnelser.aspx>

Jacobsen, R. (2012). *American Terroir. Savoring the Flavors of Our Woods, Waters and Fields*. Lokaliseret d. 14. november 2012 på World Wide Web:

<http://www.rowanjacobsen.com/books/american-terroir>
<http://www.amazon.com/gp/product/1596916486?ie=UTF8&tag=oyste-20&linkCode=as2&camp=1789&creative=9325&creativeASIN=1596916486>

Lammefjordens Grøntsagslaug. Lokaliseret d. 22. oktober 2012 på World Wide Web:

<http://www.lammefjorden.dk/lauget/standard/>

Landbrugsinfo (2012). *Globalgap*. Lokaliseret d. 22. oktober 2012 på World Wide Web:

<https://www.landbrugsinfo.dk/planteavl/globalgap/sider/startside.aspx>

Special Eurobarometer (2012). Special Eurobarometer 389 – requested by the European Commission. *Europeans' attitudes towards food security, food quality and the countryside*. Lokaliseret d. 2. november 2012 på World Wide Web:

http://ec.europa.eu/agriculture/survey/2012/389_en.pdf

Varespecifikation for DANABLU. Lokaliseret d. 30. oktober 2012 på World Wide Web:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kantor/Varespecifikation_DANABLU_September%202012_2.pdf

Billeder

Starbucks Coffee. *Geography is a Flavour*. Lokaliseret d. 23. oktober 2012 på World Wide Web:

<http://www.vernacularmappings.net/wp-content/uploads/2010/07/geography-is-a-flavour.jpg>

Ingeniøren.dk (2011). Kort over Lammefjorden. Lokaliseret d. 14. november 2012 på World Wide Web:

http://ing.dk/modules/xphoto/cache/20/53220_650_550_0_0_0_0.jpg

8. Bilag

Bilagsoversigt

Bilag 1 – Spørgsmål til telefoninterview med Søren Nørgaard fra Fødevarestyrelsen

Bilag 2 – Spørgsmål til telefoninterview med Peter Thane – Gulerodsgruppen A/S

Bilag 3 – Transskribering af interviewet med Peter Thane

Bilag 4 – Lydfil med interviewet med Søren Nørgaard

Bilag 5 – Lydfil med interviewet med Peter Thane

Bilag 6 – Varespecifikation for Lammefjordsgulerødder

Bilag 1 – Spørgsmål til telefoninterview med Søren Nørgaard fra Fødevarestyrelsen

Nedenstående spørgsmål blev på forhånd sendt til Søren Nørgaard.

1. Hvorfor har EU oprettet de tre certifikater for fødevarer med beskyttede betegnelser?
2. På EU's liste over fødevarer med beskyttede betegnelser findes mere end 1000 produkter, men kun 5 af disse er danske. Hvorfor er der ikke flere danske fødevarer på listen?
 - a. Ved du hvilke erfaringer de danske producenter har haft med ordningen?
3. Det er [dokumenteret](#), at danskernes kendskab til fødevarer med beskyttede betegnelser er svag, men hvor stort kendskab har danske landmænd til betegnelserne?
4. Findes der bestemte områder indenfor dansk landbrug, som særligt kunne drage fordel af betegnelserne for beskyttede fødevarer?
5. Hvor store er omkostningerne (tid/penge) for producenterne, når de søger om at få optaget et produkt? Betyder nedenstående, at EU dækker alle udgifter i forbindelse med ansøgningen?

Artikel 18

Gebyrer

Medlemsstaterne kan opkræve et gebyr til dækning af deres udgifter, herunder udgifter i forbindelse med gennemgangen af registreringsansøgninger, indsigelser, ændringsansøgninger og annulleringsansøgninger i henhold til denne forordning.

- a. Nationale indsigelser – hvilke interessenter kan forhindre en registrering af et produkt?
-
6. "[Lokale fødevarer kan blive guld](#)" – hvordan kan danske landmænd og producenter af fødevarer tilskrive deres produkt en merværdi?
 - a. Er "added value"/merprisen for et produkt, forbrugerens garanti for god kvalitet?
 - b. Stiger fødevarerens sikkerhed for et produkt, hvis det godkendes? (eller er det kun prisen?)
 7. Under [lovstof](#), artikel 4 (varespecifikation), stk. 2, litra b, står der følgende:
b) en beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren med angivelse af eventuelle råvarer og af landbrugsproduktets eller fødevarens vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske egenskaber
 8. Jeg er interesseret i, hvad en beskrivelse af "**fødevarens vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske egenskaber**" dækker over. Og er der krav til, at de nævnte egenskaber er unikke?
 - a. Her kommer jeg til at tænke på terroirbegrebet, hvor jordbundens mikro- og makronæringsstoffer samt områdets mikroklima, er afgørende – er der en sammenhæng?

9. Hvad skal der, efter din mening, til for at fremme udbredelsen af fødevarer med beskyttede betegnelser i Danmark?

Bilag 2 – Spørgsmål til telefoninterview med Peter Thane – Gulerodsgruppen A/S

Nedenstående spørgsmål blev på forhånd sendt til Peter Thane.

1. Hvorfor har I søgt om BGB (beskyttet geografisk betegnelse) for lammefjordsguleroden?
2. Har jeres markedsandele ændret sig siden lammefjordsguleroden fik BGB logoet?
 - a. eksport vs. Hjemmemarkederne – hvad er fordelene for virksomheden (kr!!)
3. Kender jeres kunder til betegnelsen "beskyttet geografisk oprindelse"?
 - a. Har BGB logoet påvirket salget?
 - i. EU's egen undersøgelse fra juli 2012 viser at kun 3 % af danskerne kender til BGB
 - b. (Hvis salget ikke er påvirket – spørg ind til virksomhedens andre incitament)
4. Hvorfor søger I også om at få optaget "Lammefjordskartofler"?
5. Oplevede du/I, at det var besværligt (fx tidskrævende), at ansøge EU om BGB betegnelsen?
 - a. Kort om processen og Fødevarestyrelsens betydning (fik I hjælp til varespecifikationen?), hvis der har været interessante "bump på vejen"
6. Ville du anbefale andre fødevareproducenter at få registreret deres produkter? Og evt. hvorfor? (fx vildemose kartofler)

Bilag 3 – Transskribering af interviewet med Peter Thane

Gennem transskriberingen vil Peter Thane forkortes "PT" og jeg "KL". Enkelte dele af interviewet er ikke blevet transskriberet, da de af forskellige årsager ikke har været interessante. Det vurderes, at ca. 90 % af interviewet er transskriberet. Interviewet kan hørers i dets fulde længde på den vedlagte cd. Se i øvrigt afsnit 2.2.1 og 2.2.2 for mine øvrige overvejelser ift. interviewsituationen samt transskriberingsmetode.

KL: Hvorfor har I søgt om BGB (beskyttet geografisk betegnelse) for lammefjordsguleroden?

PT: Det gjorde vi 1995, da vi erfarede, at der blev solgt Lammefjordsgulerødder til forskellige pakkerier rundt omkring i Danmark, hvor de blev pakket som Lammefjordsgulerødder, men de mængder der blev solgt stod ikke mål med de mængder der var købt. Men kunne derfor risikere, at der lå nogle jyske sandjordsgulerødder, som havde en helt anden smag og udformning og i det hele taget var anderledes end Lammefjordsgulerødder i nogle poser, hvor der stod "Lammefjorden" på.

KL: Så der var et decideret misbrug af jeres navn?

PT: Jeg ved ikke om du kan kalde det misbrug, men der var i hvert fald et uautoriseret brug af navnet. Og det er det samme, som vi oplever med kartofler i dag, og derfor at vi har søgt om at få vores kartofler godkendt (at få Lammefjordskartofler beskyttet som Beskyttet Geografisk Betegnelse, red.). Der bliver købt kartofler fra Lammefjorden i storsække til et pakkeri i Jylland, og de sælger en hulans masse af de her kartofler, og det står slet ikke mål med det de har købt. På den måde kan man altså i bund og grund af misbrugt sit navn fordi man ikke har nogen form for kontrol med hvordan det bliver brugt.

KL: Så det (BGB) er mest for jeres egen skyld?

PT: Ja. Det er udelukkende for vores egen skyld. Det er alle de der mærker. Også fordi det giver noget omtale – nu snakker vi to eksempelvis om det og det giver noget omtale rundt omkring. Og når folk spørger "kan vi være sikre på, at det er Lammefjordsgulerødder?", så siger vi "ja, for vi bliver faktisk kontrolleret fra tid til anden om vi overholder det setup der er omkring Lammefjordsgulerødder.

KL: Har jeres markedsandele ændret sig siden lammefjordsguleroden fik BGB logoet?

PT: Nej. Nej.

KL: Eksporterer I mange gulerødder eller er det primært til det danske marked?

PT: Nej, det er 99 % til hjemmemarkedet.

KL: Så BGB-logoet har ikke givet adgang til nogle nye markeder?

PT: Vores problem på Lammefjorden er jo, at når vi bevæger os indenfor et snævert geografisk område så er vores muligheder og udvidelsesmuligheder og vores dyrkningsmuligheder jo relativt begrænsede.

... vi har nogle mængder til rådighed og de mængder dem sælger vi på det danske marked og vi kan ikke udvide vores salg for vi kan ikke finde arealer til at dyrke gulerødderne på. Det er noget anderles med jyderne, de har jo hele Jylland, men de har så heller ikke nogen geografisk beskyttelse.

KL: Kender jeres kunder til betegnelsen "beskyttet geografisk oprindelse"?

PT: Det gør de (kunderne) ikke. Jeg vil tro, at det er 1 ud af 1000 der kender det, og det er der ikke da vi ikke må skrive det (BGB logoet) nogen steder. Omkring 90 % af vores produktion bliver solgt i private label poser og der er man ikke interesseret i at have det der på (BGB logoet). Selve mærkatet er jo så lille bitte og "begrænset geografisk beskyttelse", hvad siger det Hr. Og Fru Jensen? – ikke en bjælde.

KL: Vil du lige uddybe hvorfor BGB-logoet ikke kommer på emballagen?

PT: Jamen de (fx Coop) vil simpelthen ikke have det, og hvorfor skulle de have det? Det betyder ingenting. Nu handler vi næsten udelukkende med Coop og over halvdelen af det vi sælger til Coop det er det der hedder "X-tra poser". Det vil sige, at den X-tra pose den kan lige så godt være produceret hos os som den kan være produceret i Jylland, Spanien eller i Italien for den sags skyld og det vil sige at man ikke er interesseret i at have en pose der på nogen som helst måde adskiller sig fra standarden – nemlig den hvor der ikke står en skid andet end "2 kg gulerødder" og så står der med småt et eller andet sted, hvor gulerødderne er produceret.

PT henviser til finanskrisen, som han mener har været med til at skabe øget fokus på discount og dermed prisbillige fødevarer.

Det (logoet) gør ingen som helst forskel overhovedet, det er mere for vores egen skyld, at vi det der Lammefjords navn og fordi det rods alt giver en lille smule opmærksomhed og det er også det eneste.

KL: Så BGB logoet har på ingen måde påvirket jeres salg?

PT: Overhovedet ikke! (pause på 3-4 sekunder) Meget, meget lidt i hvert fald. Vi er selvfølgelig kommet af med alle de krejlere, som solgte jyske gulerødder som Lammefjordsgulerødder

Interviewet drejer ind på Lammefjordens jordbund og dens indflydelse på gulerødderne.

PT forklarer hvordan en Lammefjords gulerod opbevares i et kølehus ved 0 C° til 1 C° i stedet for i jorden, som dækkes af en halv meter halm. Opbevaring af gulerødder er afgørende for gulerødders smag og konsistens. Ved jordopbevaring lever og vokser guleroden fortsat. Når den opbevares i jorden vil den på et tidspunkt sætte skærm, hvilket guleroden kan gøre ved omsætning af sukkerstof. Hvis en gulerod derimod opbevares ved en temperatur omkring frysepunkt sættes den i dvale og bibeholder et højt indhold af sukkerstof, karotin og smagsstoffer. PT forklarer, at Lammefjordsgulerødder kan opbevares i kølehuse pga. Lammefjordens porøse og meget finkornede jordbund, der ikke ridser gulerøddernes skræl, når de tages op af jorden – han sammenligner jordbunden med fint vat. Når gulerøddernes skræl ikke ridses er risikoen for infektioner minimal og lagringen i kølehuse er mulig. Når gulerødder tages op at sandet jord ridser skrællen, hvilket betyder at risikoen for infektioner (brune/sorte mærker) er langt større, hvis gulerødderne opbevares. Den gamle fjordbund, som nu er blevet til landbrugsjord, er derfor forklaringen på, at Lammefjordsgulerødder (særligt udenfor sæson) smager bedre og indeholder flere vitaminer og mineraler.

Denne forskel på opbevaring har stor indflydelse på gulerodens smag og konsistens (fastheden), den en gulerod, der opbevares i Jorden, lever videre og derfor omdanner.

KL: (24.42 min. – ikke kronologisk – interviewet drejer igen ind på BGB-logoets indflydelse på salget af gulerødder): Du nævner selv, at der en tendens i samfundet, hvor forbrugere gerne vil have noget specielt eller unikt, fx ligesom udbuddet af specialøl i de danske supermarkeder – findes denne tendens ikke også indenfor fødevarer?

PT: Jeg tror, at der er betydelig forskel på specialøl og gulerødder. Specialøl er noget man drikke for at imponere vennerne eller i stedet for at sidde og nyde et glas rødvin. Gulerødder er noget du stopper i hovedet på ungerne eller også så bruger du det i din madlavning. Jeg plejer at sige, at jeg er utrolig ked af, at gulerødder er et "luder produkt", og når jeg siger "luder produkt", så mener jeg, at hvad ligner det at sælge 2 kg gulerødder til 5 kr. i november måned? Det er jo fuldstændig ude i hampen. Men det er jo en af de her bassale fødevarer som folk skal have og som folk forbinder med at det koster ingenting. Vi har en specialgulerod der hedder "Carlo" og det lykkes os at sælge den og få en lille smule mere for den, men det er sgu også det eneste, som det er lykkes os at få lidt mere for, da vi kan dokumentere, at den er noget specielt. Det andet der er desværre et "luderprodukt" fordi det er så svært at lave en anderledes gulerod. Med kartofler findes der aspargeskartofler, bagekartofler, mosekartofler altså flere forskellige varianter, men de fleste de anser en gulerod for at være en gulerod. Fordi det er så svært for os at lave noget der er helt unikt.

Det er ikke på samme måde som med specialøllen, som du henviste til før, gulerødder dem køber folk når de skal have noget at spise eller hvis børnene skal have noget sundt med i skole, det er faktisk sådan det er og det er selvfølgelig ærgerligt for os. Omvendt kan man så sige, at det gode ved det er jo, at når der er danske gulerødder på markedet, så kan de ikke sælge de udenlandske og det er vores fordel i Danmark. Du kan købe gulerødder meget billigere i Tyskland, Sverige og i Holland, men hvis kæderne tager dem til Danmark, så vil de (forbrugerne) ikke købe dem. De køber dem simpelthen ikke fordi danskerne vil have danske gulerødder af en eller anden mærkelig årsag. Folk de køber glædeligt polske løg, folk køber glædeligt hollandske champion eller hollandske porrer og sådan noget lignende, men lige præcis med gulerødder, der har vi en præference overfor det danske som er helt unik. Og det er vi jo selvfølgelig som producenter utrolige glade for.

KL: Så det jeg hører dig sige, er det, at et dansk flag på jeres emballage det faktisk er mere værd (end BGB logoet)?

PT: Ja, det kan du sådan set godt.. det vil være mere værd end et BGB mærke, der om er der overhovedet ingen som helst tvivl. For BGB mærket er jo ikke noget som forbrugerne forbinder med noget der er dansk eller noget som er særegent – det forbinder de det slet ikke med, overhovedet, overhovedet ikke.

KL: Hvorfor søger I også om at få optaget "Lammefjordskartofler"? Og oplevede du/I, at det var besværligt (fx tidskrævende), at ansøge EU om BGB betegnelsen?

PT: Jeg kom først til Lammefjorden, da BGB godkendelsen for Lammefjordsgulerødderne lige var kommet i hus. Men jeg har været med i hele processen omkring kartoflerne (ansøgning om BGB godkendelse af Lammefjordskartofler), og det var godt nok langhåret! Den er slet ikke slut endnu, der går lang tid, der kan gå flere år fra i starter til vi slutter. I øjeblikket er vi i gang med at lave en specifikationsændring på gulerødderne fordi der i kravspecifikationerne og i godkendelsesproceduren står der, at det er landbrugs direktoratet der står for kontrolprocessen og det har vi forsøgt at lave om til Global Gab kontrolinstansen til at kontrollere BGB. Det burde egentlig være en simpel sag, men det har taget over et år og vi er ikke færdige endnu. Vi har egentlig fået en godkendelse, men så trækker de den tilbage igen fordi de har fundet ud af, at det var "og" der skulle stå i stedet for – og så kan vi starte helt forfra. Det er så langsomt og der er så mange skrivelser frem og tilbage. Vi skriver til Fødevarestyrelsen som så skriver til kommissionen, som så skriver tilbage til Fødevarestyrelsen, som skriver tilbage til os, så det er meget, meget kompliceret. Bare alene udformningen af ansøgningen, det har taget mere end et år, bare at få skrevet de rigtige ting. Der har

Fødevarestyrelsen været meget, meget behjælpelige med at finde de rigtige formuleringer og de rigtige vendinger og ord for at få det kørt igennem – der har de været helt fantastiske.

KL: Nu siger du, ”at det er de rigtige vendinger og ord, der skal stå i ansøgningen”, men hvad mener du med det?

PT: Du kan ikke bare skrive ”søger hermed om at få vores Lammefjordsgulerødder godkendt”. Der er skal jo simpelthen så meget dokumentation til og så mange skrivelser og formuleringer til for at få skrevet det på den rigtige måde, således at det bliver opfattet rigtigt nede i kommissionen. Det er ikke noget man ”bare lige gør”, du kan ikke selv sætte dig ned og lave sådan en ansøgning, du er nødt til have Fødevarestyrelsen til at hjælpe dig. Ellers ville man aldrig nogensinde som almindelig lægmand kunne få sådan en godkendelse igennem, aldrig nogensinde. Det er så bureaukratisk og det er så kompliceret, men det er fint at de hjælper os (Fødevarestyrelsen) alt det de kan og det koster ikke en krone. De er jo også interesseret i at Danmark får nogle BGB’er og BOB’er, så de er meget behjælpelige.

KL: Du siger at det ikke koster noget, men det koster så enormt meget tid og ressourcer på den måde?

PT: Ja, det er helt vildt. Grunden til at kartoflerne har været så lang tid under vejs (Lammefjordskartoflernes BGB ansøgning) det er fordi der ikke er nogen af os, der har ressourcer til at gå det her igennem. Vi har fået en journalist til at hjælpe os fra et lille PR bureau, og han har så hjulpet os, og det koster selvfølgelig penge. Han har så fået penge for at skrive det på den rigtige måde og bruge de rigtige vendinger, det kan sådan nogle journalister jo. Og han har snakket med direktoratet (Fødevarestyrelsen) omkring hvordan skal vi nu lige vende ”den her” og hvordan skal vi nu lige dreje den her – og det betyder rigtig meget for hele processen.

KL: Nu siger du, at det er en journalist, der sidder og skrive de rigtige formuleringer ned - er det det naturgeografiske omkring jordbunden og mikroklimaet, der skal beskrives og dokumenteres?

PT: Ja lige præcis. Og kontrolfunktionerne og jeg skal komme efter dig, det skal alt sammen bruges mange, mange ressourcer på. Hele den ansøgning den har været nogle gange frem og tilbage mellem direktoratet og os for nu kom der lige en vending, og nu skulle vi lige skrive det på en anden måde – det har taget virkelig lang tid.

KL: Nu kommer der måske et ledende spørgsmål – tror du så, at det er derfor, der kun er frem danske producenter der er godkendt?

PT: Jeg tror en af grundene til der ikke er flere der gør så meget ved det, det har noget med at gøre det vi snakkede om til at starte med – der er ikke rigtig nogen der vil markedsføre det i større stil, der er ikke nogen af kæderne, der vil tage det til sig og virkelig bruge det og sige ”nu skal I bare se, her har vi noget særegen”. Det er der ingen af kæderne der vil.. det er i hvert fald ikke lykkedes os, hverken ostene (PT henviser til Danablu og Esrom ost med BGB) eller os at slå igennem med: her har vi altså noget, der er helt specielt. Folk elsker historier og noget der er anderledes, det får vi jo tude tøre om hver eneste dag, men når vi så præsenterer det for kæderne, uanset om det er den ene eller anden kæde, så..

KL: Det undrer mig, for man kan finde mange artikler og fjernsynsprogrammer, fx Claus Meyer med Smagen af Danmark, der rejser rundt i de forskellige egne og laver mad med lokale fødevarer og alt der her – det virker som om der er en tendens i samfundet og nogle ting i samfundet der efterspørger de her lokale og unikke produkter?

PT udtrykker sin holdning omkring Claus Meyer og antyder i denne forbindelse et kommercielt link mellem ham og hans arbejde for bl.a. lokale fødevarer. PT vil ikke citeres for hans konkrete udtalelser og Lammefjordens Grøntsagslaugs oplevelser med Claus Meyer.

KL: Ville du anbefale andre fødevarereproducenter at få registreret deres produkter? Og evt. hvorfor? (fx vildemose kartofler)

PT: Nu er det jo sådan, at for at få registreret et produkt som BGB, det kan du ikke gøre som enkelt person, der skal det jo være en sammenslutning af en eller anden slags. Vi havde nogen der forsøgte at få vores Lammefjords asparges gjort til BGB (godkendt), men de 2-3 producenter der var af asparges på fjorden, de kunne ikke blive enige om de specifikationskrav der skulle være. Og så faldt det hele til jorden fordi de ikke kunne blive enige. Alene af den årsag, at man bliver nødt til at snakke sammen og samarbejde og blive enige i en sammenslutning, uanset om det så er en avlersammenslutning eller en områdesammenslutning, det er faktisk en sund proces. Det er faktisk en rigtig god proces. Det har i hvert fald været med til at samle vores fjord den gang man havde hele den her proces her.

KL: Påvirker denne proces også kvaliteten?

PT: Det sætter måske også nogle spørgsmålstejn ved hvad er det egentligt for et produkt vi laver? Og hvordan synes vi egentligt det produkt skal se ud? Det kunne være en anden del af det, så jeg vil sige at vi har jo haft meget glæde af at lave det her på fjorden.

KL: Selvom BGB projektet har været meget tidskrævende for jer, så har det været besværet værd?

PT: Det er enormt tidskrævende.. dengang vi lavede det første gang med gulerødderne der havde Odsherred kommune jo en eller anden konsulent ansat som så faktisk forstod det meste af det arbejde der var med at det godkendt.

KL: Hvordan kan de være, at kommunen "blandede" sig i det?

PT: Det ved jeg ikke. Den del af forhistorien kender jeg ikke, jeg kom først til den dag da skidtet lige var blevet godkendt. Så jeg kender ikke forhistorien og hvorfor kommunen var med inde over.

KL: Nu prøver jeg lige at samle lidt op det hele – er det korrekt forstået, at I nok aldrig havde søgt om denne her BGB betegnelse, hvis ikke I havde oplevet det misbrug eller forkerte brug af jeres navn?

PT: Jeg har som sagt ikke været med i hele forhistorien, men hvis jeg skal tolke på det, så var det en kombination af at man oplevede, at der blev solgt alle mulige slags gulerødder som Lammefjordsgulerødder. Men det var også en del af at få samlet fjorden. Før i tiden var hver mand sin egen lille konge og det gjorde at der var mange små interne stridigheder. Og samtidigt med at man søgte om BGB, der lavede man jo også det der hedder "Lammefjordens Grøntsagslaug". Det var jo oprindeligt seks avlere der søgte om den her BGB godkendelse, som på vegne af alle avlere søgte om den her BGB godkendelse. De har så overdraget rettighederne og brugen af det her mærke til Lammefjordens Grøntsagslaug. Så det var en kombination af man havde en opfattelse af at navnet blev misbrugt, men også at man ville samle fjorden omkring det her.

KL: Kender du til terroirbegrebet?

PT: Det her hvad for noget?

KL: (terroirbegrebet introduceres for PT)

PT: Det er bl.a. det der ligger til grund for at vi overhovedet har fået den BGB godkendelse, det er jo at vi har den der meget specifikke og meget specielle jordbund og de dyrkningsforhold vi har her på fjorden. Det er jo bl.a. det der har gjort det relativt nemt at få godkendelsen. Også fordi vi har haft dokumentation for at det produkt vi havde var særegent på baggrund af de der terroir forhold, som du beskrev der. Det har bl.a. været grunden til det gik relativt nemt at få godkendelsen, det tog kun knap to år at få godkendelsen (ironi).

KL: En af mine hypoteser før jeg startede det her projekt det var, at det her terroirbegreb var det bærende for de her godkendelser, men jeg er også kommet frem til, som du også har været inde på, at det handler også meget om hvordan man lige får beskrevet det her produkt – hvilke termer og hvilke vendinger bruger man, hvilke eksotiske udtryk eller hvilken lyrik man får skrevet i ansøgning..

PT: Det har uhyggelig stor betydning om du vender og drejer ordene på den rigtige måde – det kan være alt lige fra succes til fiasko.

KL: Sådan noget det er svært at læse sig til, der har man brug for noget ”insider viden”.

PT: Der har styrelsen (Fødevarestyrelsen) jo været en fantastisk hjælp og de har stået med åbne arme for at hjælpe os.

KL: Selvom man tager højde for Danmarks beskedne størrelse, så har vi ikke taget denne ordning ret meget til os (der er pt. kun fem produkter godkendt), men det har de sydeuropæiske lande derimod – måske skyldes det et anderledes natursyn, altså måde som vi betragter og forstår naturen på..

PT: Det er ikke derfor, at folk de ikke søger.. folk ansøger ikke fordi det er simpelthen er så tidskrævende at få sådan en ansøgning stablet på benene at mange de opgiver få de overhovedet kommer i gang. Og hvis ikke det var fordi vi havde fået ham journalisten til at hjælpe os, og fordi vi havde prøvet det en gang før, så ville vi aldrig nogensinde have givet os i kast med det en gang til.

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler

(96/C 157/07)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat senest seks måneder efter nævnte offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under nr. 5, litra a) og b), der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

RÅDETS FORORDNING (EØF) NR. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING: ARTIKEL 5

BOB () BGB (x)

Nationalt sagsnummer: 95.8041.3

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Landbrugsministeriet
Adresse: Slotholmsgade 10, DK-1216 København K
Tlf. (45) 33 92 33 01
Fax (45) 33 14 50 42

2. Ansøgende sammenslutning:

a) Navn: Svend Anker Nielsen
Vagn Slott Andersen
Knud Andersen
Arne Andersen
Arne Olsen
Søren Andreasen

b) Adresse: Storøhagevej 17, DK-4540 Fårevejle
Øvangsvej 28, DK-4540 Fårevejle
Strandlystvej 10, DK-4520 Svinninge
Fjordvej 2, DK-4520 Svinninge
Storøhagevej 25, DK-4520 Svinninge
Storøhagevej 21, DK-4540 Fårevejle

c) Sammensætning: producent/forarbejder (x) Andre ()

3. Produktets navn: Lammefjordsgulerod

4. Produktets art: Landbrugsprodukt

5. Varespecifikation: Sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2

a) *Navn:* Lammefjordsgulerod

b) *Beskrivelse:* En Lammefjordsgulerod er meget glat, har stor sprødhed og meget ringe tendens til gråfarvning efter vask. Guleroden er kendetegnet ved at have et relativt højt indhold af tørstof samt et meget højt indhold af karotin. Sukkerindholdet ligger relativt højt.

- c) *Geografisk område:* Lammefjordsguleroden stammer fra det inddæmmede område af Lammefjorden, som fysisk afgrænses af Ringkanal og Audebodæmningen. Lammefjorden er beliggende i Odsherred på Sjælland.

At dyrkningsjorden er Lammefjordens inddæmmede havbund med dyndet bonitet, som beskrevet under litra f) tilknytning, gælder som de særlige betingelser for fremstilling af produktet.

Dyrkningen sker i henhold til reglerne for integreret produktion af frilandsgroentesager, som er underlagt Plantedirektoratets kontrol.

- d) *Bevis for oprindelse:* Da Lammefjordsgulerødder skal vaskes og emballeres på godkendte vaskerier på Lammefjorden, er det har, oprindelsesdokumentationen samles. En af betingelserne for at blive et godkendt vaskeri er nemlig, at der føres kontroljournaler for tilgang af gulerødder fra dyrkningsstedet samt en klar fysisk adskillelse af Lammefjordsgulerødder og eventuelle »eksterne« gulerødder. Plantedirektoratets IP-kontrol er ekstra kontrol af disse forhold.
- e) *Fremstillingsmetode:* Lammefjordsguleroden dyrkes efter reglerne for integreret produktion af frilandsgroentesager/Dansk Miljøgrønt, hvis formål det er at sikre udbytte såvel som kvalitet. Ved plantebeskyttelse skal f.eks. kulturtekniske foranstaltninger og biologiske bekæmpelsesmidler foretrækkes frem for kemiske plantebeskyttelsesmidler, hvor det er muligt.

Nogle af hovedområderne, hvor der er opstillet retningslinjer eller krav, er:

- Kulturteknik
- Gødskning
- Vanding
- Plantebeskyttelse (varsling, skadedyrs- og svampebekæmpelse)
- Høst, lagring og emballage
- Driftsledelse/uddannelse
- Rådgivning, dokumentation og kontrol.

- f) *Tilknytning:* I 1873 startede inddæmningen af Lammefjorden. Hermed blev et enestående godt landbrugsområde skabt, idet den gamle fjordbunds bonitet for størstepartens vedkommende var dyndet og dermed meget rig på næringsstoffer. Næringsstofferne er skøbt ved, at døde dyr og planter igennem årtusinder er sunket ned på havbunden og efterhånden omskabt til dynd (nogle steder i mere end 20 meters tykkelse). I dyndet blev sand, men især lerpartikler, også aflejret. Store dele af Lammefjorden er næsten stenfri, og de mange gamle muslingskaller og østersskaller giver et naturligt højt indhold af kalk.

De gamle bredzoner har sandet jord, hvor sandet er slebet og mere blødt og rundt end traditionelle sandjorde. Alle disse ovenstående forhold har betydning for dyrkning af Lammefjordsgulerødder.

Lammefjordsgulerødder har været dyrket her i over 50 år og har gennem tiderne vundet flere priser.

Forarbejdning efter optagelse, dvs. vask og pakning af gulerødderne, sker udelukkende på godkendte vaskerier, som er beliggende på Lammefjorden.

g) *Kontrolinstans:*

Navn: Plantedirektoratet
Adresse: Skovbrynet 18, DK-1250 København.

h) *Mærkning:* Plantedirektoratets bestemmelser vedrørende mærkning skal følges:

- 1) Når gulerødder præsenteres i emballage, skal hver engroseemballage være forsynet med følgende oplysninger, som skal være læselige, synlige udefra, og som ikke kan udvaskes:

a) Identifikation:

- Pakker og/eller afsender: Navn og adresse eller et af en officiel myndighed udstedt eller anerkendt mærke: Lammefjordsgulerod

b) Produktets art:

- Sortens navn for klasse »Ekstra« samt (hvis indholdet ikke er synligt udefra):
 - »bundtede gulerødder« eller »gulerødder«
 - »tidlige gulerødder« eller »sene gulerødder«

c) Produktets oprindelse:

- Danmark
- Lammefjorden

d) Handelsmæssige oplysninger:

- klasse
- størrelse — udtrykt ved største og mindste diameter eller vægt (såfremt der er fastsat størrelsessortering)
- antal bundter (for gulerødder præsenteret i bundter)

e) Officielt kontrolmærke (valgfrit).

- 2) For gulerødder i løs afladning (læsset direkte på et transportmiddel — eller i et rum i et transportmiddel) skal ovennævnte angivelser være anført i et dokument, som ledsager varen, — eller på en seddel, anbragt synligt i transportmidlet.

i) *krav i nationale bestemmelser* (evt.): Ingen (jf. EU-kvalitetsnormer).

EF-nummer: G/DK/0003/95.07.05.

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 4. 1. 1996.