

Se høringsliste

J.nr. 1184/514

Oslo 28.02.2022

HØRING AV UTKAST TIL ENDRING AV FORSKRIFT OM BESKYTTELSE AV PRODUKT BETEGNELSEN *GULLØYE FRA NORD-NORGE* SOM OPPRINNELSES BETEGNELSE

På vegne av Mattilsynet sender Stiftelsen Norsk Mat med dette utkast til endring av forskrift 14.09.2007 nr 1094 ut på høring, jf lov av 10. februar 1967 om behandlingsmåten i forvaltningssaker § 37.

Anmodning om endring av forskrift for beskyttelse av *Gulløye fra Nord-Norge* ble framsatt av Produsentorganisasjonen Ottar i e-post mottatt 26.04.2021. Produsentene mener det er nødvendig med endringer i forskriften av hensyn til teknologisk utvikling og endringer i faktiske forhold.

I henhold til forskrift 5. juni 2002 nr 698 § 16 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler (forskrift om beskyttede betegnelser) kan rettmessig bruker søke om å foreta endringer i en vedtatt produktforskrift. Produsentorganisasjonen Ottar er rettmessig bruker i henhold til produktforskriften § 2.

Endring i forskriftens tittel

Selve tittelen på forskriften som beskytter produktnavn etter regelverket om beskyttede betegnelser har blitt endret siden 2007. Forskriftstittelen for *Gulløye fra Nord-Norge* endres ved at ordlyden forenkles i tråd med dagens praksis.

Forskriftens tittel endres til "*Forskrift om beskyttelse av Gulløye fra Nord-Norge som opprinnelsesbetegnelse*".

Produktforskriftens § 3 pkt. 3, 1. avsnitt

Bestemmelsen endres ved at kravet om at bruksmateriale skal dyrkes hos en godkjent settepotetdyrker i det avgrensede geografiske området fjernes.

Miniknoller betegnes også som P1-materiale. Deretter går oppformeringen i to eller flere generasjoner av hhv. prebasis (P) - og basismateriale (B), før poteten selges som settepotet (C). Jo yngre materialet er, dess friskere er det som regel.

Gjeldende bestemmelse setter krav om at bruksmaterialet skal dyrkes hos godkjent settepotetdyrker i det avgrensede geografiske området, nord for polarsirkelen. Dette ble satt som krav i 2007 ut fra følgende begrunnelse:

«Utenlandske undersøkelser som tyder på at det er en sammenheng mellom hvor settepoteten er dyrket og dens egenskaper i produksjonen (Krieger & Tanino 1999). Tradisjonelt er settepotet tatt av egen eller annen lokal produksjon. Med dagens krav til kvalitet og plantehelse, er det lite aktuelt. Gjennom valgt løsning er dagens krav til kvalitet og plantehelse ivaretatt, samtidig som settepoteten er sikret lokal opprinnelse.» (Fra søknaden om beskyttet betegnelse for Gulløye fra Nord-Norge, mai 2005).

Begrunnelsen henviste til at settepotet dyrket i nordligere strøk, hadde en større vitalitet når de kom i dyrking lenger sør. Dette ble betegnet som «Northern vigour», og har ikke en direkte sammenheng med smak eller sykdomsutvikling. Ifølge forsker Tor J. Johansen (Nibio, Holt, Tromsø), tyder senere studier (Johansen, Møllerhagen, Haugland, 2008) på at det ikke er systematiske forskjeller i fysiologisk kvalitet hos settepoteter fra hhv. Nord- og Midt-Norge^[1] ^[2].

Når søknaden om beskyttet betegnelse for Gulløye fra Nord-Norge ble sendt i 2005, var det 5-6 settepotetprodusenter i Nord-Norge. I fjor sluttet den siste, og Nord-Norge står i dag uten settepotetproduksjon. Dette er en situasjon man ikke så for seg i 2005.

Produsentene har diskutert ulike løsninger på dette.

1. Å bygge opp en eller flere nye settepotetprodusenter i nord. Dette jobbes det med i noen miljø, utfra et beredskapshensyn. Å bygge opp flere, helt nye settepotetprodusenter er en stor oppgave som krever dyktige produsenter som er interessert, har kunnskap og nok egnede arealer tilgjengelig som garanterer et bredt anlagt vekstskifte. Det vil antagelig ta flere år før nordnorsk settepotet igjen er på markedet, dersom man skulle lykkes med dette.
2. La hver produsent kjøpe inn miniknoller til egen oppformering på gården. Det vil imidlertid ha flere konsekvenser:
 - a. Forringet kvalitet av settepotetmaterialet, fordi håndtering og oppformering av miniknoller krever en spesiell dyrkingsstrategi som er komplisert å forene med vanlig produksjon av matpoteter.
 - b. Det vil gjøre det vesentlig vanskeligere å rekruttere nye produsenter av Gulløye fra Nord-Norge. Gårder legges ned i relativ høy takt, og mengden av produsenter man kan rekruttere fra minker stadig. Dersom en skulle pålegge noen å produsere egen settepotet fra miniknoller, vil man stå i fare for å miste sorten dersom en av produsenter skulle falle fra.
3. Å inngå avtale med Norgro (nåværende leverandør som hadde kontrakt med den siste, nordnorske produsenten) om settepotetproduksjon i Nord-Trøndelag.

Som nevnt over viser nye studier at settepoteter fra Trøndelag kan være like vitale som materiale produsert i Nord-Norge. I tillegg er det i Trøndelag et miljø med dyktige produsenter og sterkt fokus på friske settepoteter. Alternativ 3 vurderes å være den beste løsningen både på kort og lang sikt for å ivareta settepotetproduksjon av god kvalitet og for fortsatt mulighet for kvalitetsproduksjon av Gulløye fra Nord-Norge.

Beskyttet opprinnelsesbetegnelse

Gulløye fra Nord-Norge er beskyttet som en opprinnelsesbetegnelse.

I henhold til forskriftens § 5 nr. 3 er det et vilkår at *næringsmidlets særegne kvalitet eller andre kjennetegn må hovedsakelig eller fullstendig kunne tilskrives området eller stedets geografiske miljø med dets naturbetingede og menneskelige faktorer*. Det må vurderes om vilkårene for beskyttelse som opprinnelsesbetegnelse fremdeles anses oppfylt dersom produktforskriften endres slik produsentene ønsker.

Gulløye er en halvtidlig sort som har meget dårlig resistens mot de fleste potetsykdommer som bl.a. tørråte og potetvirus^[3]. Ifølge forsker Tor Johansen ved Nibio innebærer dette at potetsorten er ubrukelig i sør^[4]. Kjølig klima hemmer forekomsten og smittegraden av disse potetsykdommene.

Nord-Norge har, med sitt relativt kjølige klima og sollys døgnet rundt i store deler av vekstsesongen, optimale vekstforhold. Fagkunnskap om dyrking og tilpasset dyrkingsteknikk er også vesentlig med tanke på at sorten er skjør med hensyn til skader og tilhørende utvikling av sykdommer. Produsentene i Nord-Norge har over lang tid opparbeidet seg nødvendig kunnskap som sikrer høy kvalitet på *Gulløye fra Nord-Norge*.

Endringsforslaget i produktforskriftens §3 pkt. 3, 1. avsnitt vil fortsatt sikre ett års oppformering nord for Polarsirkelen, jf. § 3, pkt. 3, 2. avsnitt, før avlingen går til konsum.

Når det gjelder sammenhengen mellom potetens kvalitet og dyrkingsområde uttaler forsker Tor Johansen følgende:

«Den utnytter sesongen og lyset optimalt, vokser jevnt og er ferdig utviklet ved vanlig høstetid hos oss. Det gjør den også til en brukbar lagringspotet. Om en ser bort fra sykdommer, som gjør den ubrukelig i sør, vil jeg anta at det varmere klimaet der ville ført til raskere og mer ujevn vekst. Og trolig for høyt tørrstoff som ferdig utvokst (sundkoking).» Ut fra dette mener han at «kvaliteten på *Gulløye* hovedsakelig skriver seg fra dyrkingsforholdene og kunnskap i Nord-Norge». Johansen sier videre at «Dyrkingssted innen Trøndelag/Nord-Norge for settepotetene har etter Johansen et al (2008) ingen betydning for vitaliteten (vekstkraft), og dermed heller ikke for utviklingstid eller matkvalitet. Eventuelle forskjeller ville uansett ha blitt visket ut etter den foreslåtte ett års oppformering nord for polarsirkelen før produksjon av konsumpotet» ^[5].

Ut fra dette mener Stiftelsen Norsk Mat at *Gulløye fra Nord-Norge* etter en endring av produktforskriften slik det er foreslått, fremdeles tilfredsstillende vilkåret i § 5 nr. 3.

I forskriftens § 5 nr 4 er det et krav at "næringsmidlet må være endelig produsert, bearbeidet og foredlet i dette området eller på dette stedet". Så lenge settepotetene både oppformerer i ett år nord for Polarsirkelen, dyrkes og høstes der, vurderes *Gulløye fra Nord-Norge* å tilfredsstillende vilkåret i § 5 nr 4. Som støtte for dette vises det også til et case fra EU - produktnavnet *Patata novella di Galantina* (eur-lex.europa.eu *Patata novella di Galantina*) registrert i 2015 som en beskyttet opprinnelsesbetegnelse i EU. Her stilles det verken krav om oppformering av miniknoller eller at dyrking av settepoteter skal skje innenfor det avgrensede geografiske området.

Stiftelsen Norsk Mat mener at *Gulløye fra Nord-Norge* etter en endring av produktforskriftens §3 pkt. 3, 1. avsnitt slik det er foreslått, fremdeles tilfredsstillende vilkårene for beskyttelse som en opprinnelsesbetegnelse.

Endring av produktforskriftens § 3 pkt 3, 4. avsnitt

I gjeldende produktforskrift er det et krav om at poteten skal lagres i storesekk. Poteten håndteres fremdeles i storesekk i pakkeri, men kravet om lagring i storesekk fra høsting til levering på pakkeri fjernes.

I 2005 var lagring i storesekk den metoden man kjente til som fungerte best for *Gulløye fra Nord-Norge*. *Gulløye* er fremdeles et sesongprodukt, og poteten leveres frem til januar – mars, alt etter sesong. Det jobbes hele tiden med å øke lagringslengden på *Gulløye* som er relativt kort. Det er mange ting som spiller inn på lagringslengden, og type lager er en av disse. De siste 15 årene er lagerkapasiteten bygget ut med hhv rom- og tvangsventilasjon som fungerer bedre enn langtidslagring i ventilert sekk. I dag er det mulig med hurtig opptørking og styring av lagerbetingelsene alt etter hvordan felt-sesongen har vært.

Poteten håndteres fremdeles i storesekk i pakkeri, men kravet om lagring i storesekk fra høsting til levering på pakkeri fjernes, slik at *Gulløye* kan lagres på de til enhver tid nyeste hjemmelagrene i samme system som annen potet. Sammen med andre dyrkingsstrategier (eks. bruk av duk) vil den foreslåtte endringen bidra til at kvaliteten på poteten øker.

Utviklingen av lagringsteknologi vil fortsette, og endringen av kravet i produktforskriften sikrer at lagringen blir optimalisert ut fra den til enhver tid gjeldene lagringsteknologi.

Endringer i forskriften

Det ene endringsforslaget i produktforskriften for *Gulløye fra Nord-Norge* er begrunnet i teknologisk utvikling, den andre i faktiske endringer i situasjonen for produksjon av settepotet.

I henhold til § 16 kan det søkes om endring av en produktforskrift "dersom teknikk og vitenskap endres eller det reiser seg behov for å omdefinere et geografisk område". Ut fra ordlyden kan det se ut som endringmulighetene er begrenset til de områder som er oppgitt i bestemmelsen. Det norske regelverket skal i prinsippet være tilsvarende EUs regelverk på området. Når det gjelder endringer av en produktforskrift åpner EUs forordning (Council Regulation No 510/2006) og EUs praksis for andre endringer enn på områdene vitenskap, teknikk og geografisk område. Ved praktisering av det norske regelverket for beskyttelse av produktbetegnelser skal EUs praktisering følges, og det gjøres også på dette området.

Det er hjemmel i § 16 i forskrift om beskyttede betegnelser for de foreslåtte endringene.

Konsekvenser av en eventuell endring i forskrift om beskyttelse av *Gulløye fra Nord-Norge*

Dersom endringene blir vedtatt må alle rettmessige brukere av produktbetegnelsen følge den nye produktforskriftens bestemmelser.

Utkast til endring av produktforskrift

Utkast til endring av forskrift for beskyttelse av *Gulløye fra Nord-Norge* er gitt med hjemmel i § 16 i forskrift om beskyttede betegnelser.

Høringsbrev m/høringsliste og utkast til endret produktforskrift er også lagt ut på internettsiden www.beskyttedebetegnelser.no

Høringsfrist

Frist for innsending av innsigelser mot at forskrift om beskyttelse av *Gulløye fra Nord-Norge* endres er satt til **11.04.2022**.

Vennlig hilsen
Stiftelsen Norsk Mat

Nina Wærnes Hegdahl
Fagsjef lokalmat/advokat

Vedlegg:
Høringsliste
Utkast til endring av forskrift om beskyttelse av *Gulløye fra Nord-Norge* som opprinnelsesbetegnelse

Kopi:
Landbruks- og matdepartementet
Mattilsynet, Hovedkontoret
Nærings- og fiskeridepartementet

^[1] Johansen, Tor J., Møllerhagen, Per and Haugland, Espen (2008). 'Yield potential of seed potatoes grown at different latitudes in Norway', Acta. Agriculturae Scandinavica, Section B - Plant Soil Science, 58:2, 132 – 138

^[2] Uttalelse fra forsker Tor J. Johansen, NIBIO

^[3] Potet i Norden, Nordiska Genbanken, Alnarp 2001. s. 114-115 og Potetsorter i Norge, Produsentenes omsetningsorganisasjoner for poteter 1954. J. Chr. Gundersen s 53

^[4] Uttalelse fra forsker Tor Johansen, Nibio, april 2021

^[5] Uttalelse fra forsker Tor J. Johansen, Nibio april 2021

Høringsliste

Forbrukertilsynet

Forbrukerrådet

Statsforvalteren i Troms og Finnmark

Statsforvalteren i Nordland

HANEN

Innovasjon Norge

Kompetansenettverket i Nord-Norge, Nibio Holt

NHO Mat og Drikke

NIBIO

Nofima

Norges Bondelag

Norsk Bygdekvinnelag

Norsk Bonde- og Småbrukarlag

Norsk Landbrukssamvirke

NMBU

Patentstyret

Utkast til forskrift om beskyttelse av Gulløye fra Nord-Norge som opprinnelsesbetegnelse

Hjemmel: Fastsatt av Mattilsynet (**dato**) med hjemmel i forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler § 15 og lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 30, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

§ 1 Beskyttet produktbetegnelse

Gulløye fra Nord-Norge

§ 2 Rettmessig bruker

Produsentorganisasjonen Ottar

§ 3 Villkår for bruk av produktbetegnelsen

1. Produktbeskrivelse

Gulløye fra Nord-Norge er betegnelsen på potet av sorten Gulløye som er dyrket nord for polarsirkelen.

Poteten skal ha lys gul skallfarge med rødfarge i og rundt grohull og gul kjøttfarge. Knollene skal være runde eller rundovale og svakt flattrykte. Gulløye fra Nord-Norge skal ha et tørrstoffinnhold over 22 %, og skal etter pakking hos produsent ha maksimum 12,00 feilenheter.

2. Geografisk område

Gulløye fra Nord-Norge skal produseres i Nord-Norge nord for polarsirkelen avgrenset mot sør av kommunene Saltdal, Beiarn og Meløy.

3. Produksjonsmetode

Utgangsmaterialet av Gulløye fra Nord-Norge skal være oppformert ved et godkjent klonsavlcenter.

Gulløye fra Nord-Norge skal dyrkes i moldblandet sandjord eller siltholdig sandjord fri for stein. Vekstskifte skal skje med et omløp på minimum 4 år. Hvert år skal det kjøpes inn statskontrollerte settepoteter tilsvarende 15 % av arealet. Disse skal settes for seg og avlingen skal brukes til full utskifting påfølgende år. Nytt materiale skal holdes atskilt fra gammelt materiale.

Settepotetene skal forgroes før setting, vanligvis i slutten av april måned. Groene skal være tykke og seige. Potetene skal settes fra midten av mai til begynnelsen av juni. Det skal gjødsles sparsomt med nitrogen.

Opptak skal fortrinnsvis skje i første halvdel av september. Poteten skal tas opp på en mest mulig skånsom måte, og leveres i storesekk før pakking i forbruksenheter. Poteten skal lagres ved relativ fuktighet på 90-95 %.

4. Merking

Gulløye fra Nord-Norge kan merkes med figurmerket for Beskyttet opprinnelsesbetegnelse.

§ 4 Ikrafttredelse

Forskriften trer i kraft straks.

Vedlegg: Beskrivelse av produktets opprinnelse og tilknytning til det geografiske området

Gulløye er en gammel potetsort uten kjent opprinnelse, en såkalt landsort. Sorten er registrert i Offisiell norsk sortliste og er tatt vare på i Nordisk Genbank (NGB nr. 3175). Gulløye dyrkes i dag kommersielt bare i Nord-Norge og på Island. Sorten har også vært dyrket i nordlige områder i Finland og i Sverige.

Trolig kom Gulløye til Kvæfjord i Troms med svenske rullarer i 1905. Allerede fra 1924–1930 var poteten med i sorts- og kvalitetsutprøving på Holt i Troms, men det er først noe senere at den blir en av de viktigste sortene i Nord-Norge. I et skriv fra 1948 (Flovik) omtales Gulløye slik; «den er en meget god matpotet og er derfor ganske sterkt etterspurt til bruk i privathusholdninger». Poteten var nå spredt over hele Troms og også i enkelte distrikter i Finnmark. De fleste dyrket poteten til hjemmebruk, men enkelte også for salg. I et skriv fra 1956 (Furnes) omtales Gulløye sammen med Mandel som den mest utbredte kvalitetssort i Nordland.

Gulløye er godt tilpasset vekstvilkårene i Nord-Norge med kjølig klima og sollys døgnet rundt i store deler av vekstsesongen. Gulløye er en halvtidlig sort, og trenger ikke så stor varmesum for å utvikle seg. Dyrket i Nord-Norge gir Gulløye meget bra avlinger og god kvalitet (høyt tørrstoffinnhold). Sorten har meget dårlig resistens mot de fleste potetsykdommer som bl.a. tørråte og potetvirus. Det relativt kjølige klimaet i Nord-Norge hemmer imidlertid forekomsten og smittegraden av disse potetsykdommene, og hittil er det ikke registrert tilfeller av tørråte i Nord-Troms og Finnmark.

Sorten er skjør med hensyn til skader og tilhørende utvikling av sykdommer, og krever erfaring med dyrking og tilpasset dyrkingsteknikk.

Gulløye har god matkvalitet, og er sammen med sortene Mandel og Ottar rangert på topp med hensyn til smakelighet. Gulløye har et omdømme som en spesiell nordnorsk potet og regnes der som selve gourmetpoteten.