

Se høringsliste

Høring av utkast til forskrift om beskyttelse av produktbetegnelsen Småmat som tradisjonelt særpreg.

På vegne av Mattilsynet sender Stiftelsen Norsk Mat med dette utkast til forskrift om beskyttelse av Småmat som en betegnelse for tradisjonelt særpreg ut på høring, jf. lov av 10. februar 1967 om behandlingsmåten i forvaltningssaker § 37.

Søknaden om beskyttelse av produktbetegnelsen Småmat ble mottatt 21.12.2020. Bak søknaden står sammenslutningen Hallingkost SA.

Småmat er en tradisjonell matrett fra Hallingdal bestående av kjøttkraft og små jevnstore biter av kjøtt, potet og ulike grønnsaker.

Søknaden har blitt vurdert opp mot vilkårene i *forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler* (forskrift om beskyttede betegnelser). Stiftelsen Norsk mat vurderer at alle vilkårene for å oppnå en beskyttelse som tradisjonelt særpreg for produktbetegnelsen Småmat er oppfylt.

Vurdering av vilkårene for beskyttelse som tradisjonelt særpreg

Vilkårene for å beskytte en produktbetegnelse for tradisjonelt særpreg er gitt i § 11 i forskrift om beskyttede betegnelser.

Forskrift om beskyttede betegnelser § 11, 1. ledd.

Næringsmiddelet må ha kjennetegn som klart skiller næringsmiddelet fra andre lignende næringsmidler i samme kategori. Begrepet "klart" er et skjønnsmessig begrep som ikke kan kvantifiseres eller på annen måte konkretiseres. Det må derfor foretas en konkret helhetsvurdering av produktet i den enkelte sak og sammenligne dette med andre produkter i samme kategori. Forskjellene må være tydelige nok til at forbruker kan skille produktet fra andre sammenlignbare produkter.

Småmat består av klar kraft kokt på rikelig med spekeknoker og eventuelt kraftbein tilsatt poteter, kjøtt og grønnsaker som er kuttet i små biter. Bitene skal være like store. Det finnes variasjoner med og uten erter, kålrot, selleri, gulrot og purre. Det er tradisjon for bruk av storfekjøtt, mens det finnes variasjoner med og uten kjøtt av svin og får. Alle ingrediensene kokes hver for seg og blandes sammen med den klare kraften.¹
² Den skal lukte svakt av spekekjøtt, smake rikelig av spekekjøtt og et hint av grønnsaker.

Det er det tradisjonelle særpreget ved produktet som skal beskyttes i denne saken. Ingrediensene og sammensetningen av råvarene er en viktig del av det som gir Småmaten dens særpreg. Listen av råvarer er derfor uttømmende. For eksempel anses ikke elgkjøtt å være en tradisjonell ingrediens i Småmat og er derfor ikke med i utkast til produktforskrift.

Kun salt er angitt som krydder i utkast til produktforskrift. Produktforskriften åpner ikke for bruk av buljong da dette ikke anses å være i tråd med den tradisjonelle måten å lage Småmat på. Oppskriftene viser at det skal være kjøttkraft og ikke buljong i Småmat. Kraften som lages av spekeknoker, kjøtt og evt. kraftbein er en viktig del av smaken og er dermed et viktig kjennetegn på Småmat som er med på å gi produktet dets særpreg.

Småmat skiller seg ut fra sammenlignbare produkter. Det nærmeste man kommer Småmat er betasuppe, lapskaus og sodd.

Når man lager betasuppe kokes alle grønnsakene sammen. De ulike ingrediensene er ikke så små og lik i størrelse, noe som er et typisk særpreg ved Småmat. Det finnes utallige oppskrifter av betasuppe med mange forskjellige kjøtt-typer, med og uten byggryn, med og uten pølser i tillegg til andre ingredienser du måtte ha tilgjengelig. Betasuppe må ikke inneholde speket kjøtt slik som i Småmat. I betasuppe tar man de restene man har av kjøtt og grønnsaker, mens Småmat skal bestå av bestemte ingredienser, selv om det er noen mindre forskjeller, og skal lages på en bestemt måte.

Lapskaus har mange av de samme ingrediensene som Småmat, men her kokes alt sammen og lapskausen skal bli tykk og fyldig. Den har altså ikke samme konsistens som Småmat og ser helt annerledes ut. Lapskaus må ikke inneholde speket kjøtt og kraften er heller ikke klar slik som i Småmat. I tillegg er bitene større og har dessuten forskjellig størrelse.

Sodd har i likhet med Småmat en klar kraft, men soddkraften er kokt på ferske knoker og ikke spekeknoker som i Småmat. I sodd er det kjøttboller, mens Småmat har rent ferskt kjøtt og evt spekeskinke. Soddbitene er heller ikke så små og har forskjellig størrelse i motsetning til Småmat.

Småmat skiller seg fra andre sammenlignbare produkter både på utseende ved at ingrediensene er kuttet i fine, små like store biter, på konsistens ved at det er en mellomting mellom suppe og lapskaus og på smak på grunn av en smaksrik kraft og sammensetningen av råvarene. Det er disse kjennetegnene som til sammen gjør at Stiftelsen Norsk Mat mener at Småmat har kjennetegn som skiller den klart fra lignende næringsmidler i samme kategori. Vilkåret i forskrift om beskyttede betegnelser § 11, 1. ledd anses oppfylt.

Forskrift om beskyttede betegnelser § 11, 2. ledd nr. 1.

En betegnelse for tradisjonelt særpreg for et næringsmiddel kan beskyttes dersom næringsmidlet er fremstilt av tradisjonelle råvarer, har en tradisjonell sammensetning, eller har en produksjons - eller bearbeidingsmåte som gjenspeiler den tradisjonelle produksjons - eller bearbeidingsmåten. Bestemmelsen angir alternative vilkår, dvs. at det er tilstrekkelig at ett av vilkårene er oppfylt. Småmat oppfyller alle tre vilkårene.

Det er en svært lang tradisjon for produksjon av Småmat i Hallingdal og den ble kåret til Buskeruds nasjonalrett av TV2 i 2014. Småmaten var og er festmat i Hallingdal. I dag brukes den også som hverdagsmat. Det er litt usikkerhet knyttet til hvor gammel denne retten er, men Småmat omtales i en rekke bøker og skrifter om tradisjonsmat i Hallingdal fra første halvdel av 1800-tallet og frem til i dag. Det framkommer at Småmat da som nå var vanlig i bryllup, begravelser og ved gjestebod og ble gjerne servert sammen med lefsekling.^{3 4 5 6 7 8 9 10}

Det er mye som tyder på at Småmat først kom til Gol etter at øvre Hallingdal hadde tatt retten i bruk. I Hol og Ål ble den fra riktig gammelt av brukt som rettig mat (hovedrett) første gjestebodsdagen. Etter

hvert er Småmat brukt i større grad andre steder i dalen også. Småmat brukes ikke som forret, den har alltid blitt brukt som hovedrett.

I Småmat brukes de samme råvarene som tradisjonelt ble brukt, saltet og tørket kjøtt av svin og får, ferskt storfekjøtt og kjøtt av svin og får, erter, potet og gulrot, kålrot, selleri og purre. Det er imidlertid litt ulik tradisjon for bruk av kjøtt og grønnsaker. Ferskt storfekjøtt er standard, men noen har tradisjon for svinekjøtt, men ikke sauekjøtt og omvendt. Andre har tradisjon for både svin- og sauekjøtt i tillegg til storfekjøtt. Det framkommer av oppskriftene at det også har vært tradisjon for bruk av spekeskinke.

Alle ingredienser kokes hver for seg og alle bitene kuttes i like store biter slik det alltid har blitt gjort. Tidligere kuttet man alt for hånd, men i dag bruker man som regel maskin uten at dette endrer Småmatens tradisjonelle karakter.

Kraften trekkes med bruk av rikelig med spekeknoker av svin, får og kjøtt. Kraftbein kan også brukes. Det tilsettes salt og kraften kokes/trekkes over lang tid til den får en rik smak. Underveis i trekkingen skummer man av toppen av kraften for å få en klarest mulig kraft. Når alle ingrediensene er kokt hver for seg, blandes de sammen med den klare kraften.

Stiftelsen Norsk mat mener at forskriftens § 11, 2. ledd nr. 1 er oppfylt ved at søker har dokumentert at Småmat både er fremstilt av tradisjonelle råvarer, har en tradisjonell sammensetning og en produksjonsmåte som gjenspeiler den tradisjonelle produksjonsmåten.

Forskrift om beskyttede betegnelser § 11, 2. ledd nr. 2.

Navnet må i seg selv være særpreget og tradisjonelt, eller uttrykke næringsmidlets særpreg. Bestemmelsen angir to alternative vilkår. Navnet Småmat oppfyller begge de alternative vilkårene ved at navnet er både særpreget og tradisjonelt i tillegg til at det uttrykker næringsmidlets særpreg.

Småmat er et unikt produktnavn. Man kjenner ikke til andre næringsmidler med samme navn.

Næringsmiddelet har alltid hatt navnet Småmat. Ingen vet riktig hvor gammel denne retten er og hvor lenge navnet har vært brukt, men man har funnet dokumentasjon på navnebruken tilbake til første halvdel av 1800- tallet.

Navnet Småmat uttrykker næringsmiddelets særpreg ved at kjøtt og grønnsaker skal være kuttet opp i små biter på ca. 1x1 cm. Opprinnelig skulle ingen av bitene være større enn ertene som ble brukt. Alle endene eller sidene på potetene og gulrøttene ble også skåret av. I dag er potet- og gulrotbitene ikke like firkantede, men det skal være smått.

Stiftelsen Norsk mat mener at forskriftens § 11, 2. ledd nr. 1 er oppfylt ved at søker har dokumentert at Småmat er et produktnavn som er både særpreget og tradisjonelt i tillegg til at det uttrykker næringsmidlets særpreg.

Konklusjon

Vilkårene for beskyttelse av Småmat som en betegnelse for tradisjonelt særpreg i henhold til Forskrift om beskyttede betegnelser § 11 vurderes å være oppfylt.

Forskrift om beskyttede betegnelser § 13.

For produktnavn som har oppnådd en beskyttelse som opprinnelsesbetegnelse eller geografisk betegnelse er det beskyttede navnet forbeholdt de næringsmidler som oppfyller kravene i produktforskriften som er vedtatt for det aktuelle produktnavnet. I henhold til ordlyden i forskriftens § 13 er det ikke automatisk i dette for betegnelser beskyttet som tradisjonelt særpreg.

I henhold til forskriftens § 13, tredje ledd er navnet som sådant «forbeholdt næringsmidler som oppfyller vilkårene i den aktuelle produktforskriften bare når:

- 1., sammenslutningen har anmodet om det i sin søknad, og
- 2., det ikke fremkommer under behandlingen av søknaden at navnet anvendes på lovlig måte, er anerkjent og er av økonomisk betydning for lignende næringsmidler.»

Ved innføringen av den norske forskriften om beskyttede betegnelser i 2002, var de materielle vilkårene for beskyttelse og vern tilnærmet lik de europeiske på området. EU foretok endringer i regelverket som ble iverksatt ved forordning 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbruksprodukter og næringsmidler. I forordningen var tilsvarende bestemmelse som i den norske forskriftens § 13, 2. ledd fjernet. Siden 2012 har et produktnavn beskyttet som tradisjonelt særpreg i EU kun vært mulig å bruke for produsenter som oppfyller kravene i den vedtatte produktforskriften for det angjeldende produktnavn.

Søknaden behandles i henhold til norsk rett slik at det må vurderes hvorvidt kravene i forskriftens § 13 er oppfylt.

Forskriftens § 13, 3. ledd nr. 1

Søker har bedt om at Småmat skal forbeholdes næringsmidler som oppfyller vilkårene i produktforskriften.

Forskriftens § 13, 3. ledd nr. 2

Det finnes produsenter av Småmat som ikke er med i Hallingkost SA. Disse selger Småmat på kafe/restaurant og i eget utsalg. De kommer inn under utkast til produktforskrift med ett unntak der produsenten av og til bruker elgkjøtt i sin Småmat. Som nevnt over anses ikke elgkjøtt å være en tradisjonell ingrediens i Småmat.

I om med at søker har anmodet om at navnet forbeholdes, så bes det om begrunnede innspill som kan belyse om vilkåret i § 13, 3. ledd nr. 2 er oppfylt.

forskriftens § 11, tredje ledd nr 2

Forbrukers forventning til fremstilling og sammensetning av småmat

Småmat har en veldig lang tradisjon i Hallingdal og skal, uansett hvilke kilder man søker, bestå av en smakfull kjøttkraft og ha små jevnstore biter av kjøtt, potet og grønnsaker. Småmat selges hovedsakelig i Hallingdal og er som nevnt kåret som Buskeruds nasjonalrett og er dermed en viktig del av områdets matkultur. Småmat brukes i dag både til hverdag og fest og må antas å være godt kjent i omsetningskretsen. Det er derfor rimelig grunn til å tro at når forbruker kjøper Småmat så har de en forventning om å få en rett i tråd med tradisjonen, en klar og smakfull kjøttkraft, ferskt og speket kjøtt av storfe, sau og/eller svin og tradisjonelle grønnsaker skåret i små jevnstore biter. At det finnes noen variasjoner mht. grønnsaker og type kjøtt slik utkast til produktforskrift åpner for antar det også at forbruker er kjent med.

Prosedyrer for produktkontroll § 12 nr. 5

Produsentene følger de kravene som gjelder for denne type produksjonen og har et internkontrollsystem som bl.a. omfatter produktbeskrivelse av Småmat, flytskjema og risikoanalyse, se vedlegg.

Konsekvenser av en eventuell beskyttelse

Betegnelser for tradisjonelt særpreg har et rettslig vern mot enhver praksis som vil kunne villedde forbrukerne. Dette omfatter blant annet å tillegge næringsmidlet en beskyttelse som de ikke har jf. § 13 i forskrift om beskyttede betegnelser.

Søker har anmodet om forbehold av navnet Småmat. Dersom navnet forbeholdes, så kan produktnavnet Småmat kun brukes dersom næringsmidlet (matretter) følger produktforskriften. Dette innebærer at kun de produsenter som produserer i henhold til produktforskriften vil kunne bruke produktnavnet Småmat med eller uten logo og bokstavbetegnelsen beskyttet tradisjonelt særpreg.

Utkast til produktforskrift

Utkast til produktforskrift inneholder opplysninger i samsvar med § 12 i forskrift om beskyttede betegnelser.

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

Høringsfrist

Frist for innsending av innsigelser mot at Småmat godkjennes som en betegnelse for tradisjonelt særpreg er **06.02.2024**.

Med vennlig hilsen
for Stiftelsen Norsk mat

Nina W. Hegdahl
Fagsjef lokalmat/advokat

Gunnhild Aasgård Kristianslund
Seniorrådgiver

Vedlegg:
Høringsliste
Utkast til forskrift om beskyttelse av Småmat som betegnelse for tradisjonelt særpreg

Kopi:

Mattilsynet, hovedkontoret
Landbruks- og matdepartementet
Nærings- og fiskeridepartement

HØRINGSLISTE

Forbrukertilsynet
Forbrukerrådet
HANEN
Ingers kro og restaurant
Flø Heimelaga
Tamt og vilt
Innovasjon Norge
Kjøtt- og fjørfebransjens Landsforbund
Kompetansenettverket i Sør-Norge, Nofima
Kompetansenettverket i Nord-Norge, Bioforsk Nord Holt
Kompetansenettverket i Midt-Norge, Mære Landbruksskole
Kompetansenettverket i Vest-Norge, Sogn jord- og hagebruksskule
Kompetansenettverket Østlandet Nofima
NHO Mat og Drikke
NIBIO
Norges Bondelag
Norsk Bygdekvinnelag
Norsk Bonde- og Småbrukarlag
Norsk Landbrukssamvirke
NMBU
Patentstyret
Statsforvalteren i Agder
Statsforvalteren i Møre og Romsdal
Statsforvalteren i Troms og Finnmark
Statsforvalteren i Vestland
Statsforvalteren i Innlandet
Statsforvalteren i Oslo og Viken
Statsforvalteren i Trøndelag
Statsforvalteren i Nordland
Statsforvalteren i Rogaland
Statsforvalteren i Vestfold og Telemark

Utkast til forskrift om beskyttelse av Småmat som betegnelse for tradisjonelt særpreg

Fastsatt av Mattilsynet xx.xx.xxxx med hjemmel i forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler § 15 og § 16, jf. lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 30, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

§ 1 Beskyttet produktbetegnelse

Småmat.

Produktnavnet Småmat er forbeholdt næringsmidler som oppfyller vilkårene i denne forskriften.

§ 2 Produksjonsmetode

1. Produktbeskrivelse

Småmat er en tradisjonell matrett fra Hallingdal bestående av klar kjøttkraft og små jevnstore biter av kjøtt, potet og ulike grønnsaker.

2. Råvarer og produksjon

Kraft skal kokes på salte urøkte spekeknoker av svin og får og ferskt kjøtt av storfe og salt.

Kraftbein, ferskt kjøtt av svin og sau og spekeskinke kan også brukes. Kraften skal trekkes lenge for å få rik smak. Underveis skummer man av toppen av kraften for å få en klarest mulig kraft.

Kjøttet skal kokes sammen med kraften til det er gjennomkøkt. I Småmat skal det brukes mest storfekjøtt, i tillegg kan kjøtt av svin og sau benyttes.

Poteter og grønnsaker skal kokes hver for seg og skal ha tyggemotstand. Grønnsaker som gulrot, gule erter, kålrot, selleri og purre kan brukes.

Alle ingredienser skal kuttes i terninger med en størrelse på ca. 1x1 cm. Småmat skal inneholde 40-60 % kraft, 10-30 % kjøtt, 20-40 % poteter og resten grønnsaker.

§ 3 Merking

Produkter som tilfredsstiller kravene i denne forskriften, kan bruke produktnavnet Småmat og logoen og bokstavbetegnelsen for Beskyttet tradisjonelt særpreg.

§ 4 Ikrafttredelse

Forskriften trer i kraft straks.

Vedlegg: Næringsmidlets tradisjonelle karakter

Småmat har lange tradisjoner i Hallingdal. Det er litt usikkert hvor gammel denne retten er og hvor lenge navnet har vært brukt, men man har funnet dokumentasjon på navnebruken tilbake til første halvdel av 1800- tallet.

Småmaten var og er festmat i Hallingdal og er fremdeles vanlig i bryllup og begravelser. Småmat brukes ikke til forrett, den har alltid blitt brukt som hovedrett og serveres gjerne med lefsekling.

Tradisjonelle råvarer og sammensetning

I Småmat ble det tradisjonelt brukt råvarer som man hadde tilgjengelig, slik som saltet og tørket kjøtt av svin og får, ferskt kjøtt av storfe, sau og svin, erter, potet og gulrot. Ingredienser som kålrot, selleri og purre er også en del av tradisjonen.

Tradisjonell produksjonsmetode

Alle ingredienser kokes i henhold til tradisjonen hver for seg og alle bitene kuttet like store. Fra gammelt av ble bitene kuttet for hånd, men i dag foregår kutting som oftest på maskin.

Kraften trekkes på rikelig av spekeknoke og eventuelt kraftbein, samt kjøttet som brukes i småmaten. Det tilsettes salt og kraften trekkes over lang tid til den får en rik smak. Underveis skummer man av toppen av kraften for å få en klarest mulig kraft.

Næringsmidlets særlige kjennetegn

Småmat er kjennetegnet av en klar kjøttkraft med kjøtt og grønnsaker kuttet i små og like store biter. Ferdig Småmat skal være pen å se på. Den skal lukte svakt av spekekjøtt, smake rikelig av spekekjøtt og et hint av grønnsaker.

