



Program for Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeris
indenlandske studietur den 26. og 27. august 2008

Tirsdag den 26. august 2008		
Kl. 08.00	Opsamling og afgang fra Karup Lufthavn	Kørsel til Gudum. Køretid ifølge Krak 50 min (59 km)
	<i>Turbussen er fra Centrum Turist</i>	
Kl. 09.20	Opsamling og afgang fra Struer	Kørsel til Gudum. Køretid ifølge Krak 10 min (10 km)
	<i>Turbussen er fra Centrum Turist</i>	
Kl. 9.00 -10.10	Kaffepause hos Kristen Touborg	Kristen Touborg Klostermøllevej 4, Gudum 7620 Lemvig Tel. 33 37 44 09
Kl. 10.10	Afgang Gudum	Kørsel til Thyborøn. Køretid ifølge Krak 33 min (35 km)
Kl. 10.45	Ankomst Thyborøn havn	
Kl. 10.45 -13.00	Orientering og sejlads med Fiskerikontrolskibet Nordsøen	Thyborøn Havn Att.: Direktør Esben Egede Rasmussen tel. 72 18 58 00/ 2557 1803, Mik Jensen tel. 72 18 58 08/ 2041 4142
	<i>Der serveres en let frokost under sejladsen</i>	
Kl. 13.15-14.45	Møde med Thyborøn Havns Fiskeriforening	Thyborøn Havns Fiskeriforening Havnegade 15, 2 7680 Thyborøn Havn Tel. 96 90 01 20 Att.: Kurt Madsen
Kl. 14.45	Afgang fra Thyborøn Havn	Kørsel til Nykøbing Mors. Køretid ifølge Krak 53 min (59 km)
Kl. 16.00-18.00	Besøg og rundvisning på Dansk Skaldyrcenter	Dansk Skaldyrcenter Øroddevej 80

	<p>Skaldyrcenters opgave at udvikle miljøvenlige og bæredygtige metoder til opdræt, fiskeri og produktion af skaldyr.</p> <p>Udviklingen sker på kystvandets naturlige indhold af planter og dyr.</p> <p>Gennem egen forskning, forsøg og udvikling og i samarbejde med andre forskningsinstitutioner opbygger Dansk Skaldyrcenter løbende sin viden – omsætter den selv i praksis og giver den videre til erhvervet.</p>	<p>7900 Nykøbing M Tel. 96 69 02 83 Att.: Jens Kjerulf Petersen</p>
Kl. 18.00	Afgang fra Dansk Skaldyrcenter	Kørsel til Pinenhus. Køretid ifølge Krak 11 min (10 km)
Kl. 18.30	Ankomst og indkvartering på Pinenhus	
		<p>Pinenhus Pinen 3, Glyngøre 7870 Roslev Tel. 97 73 18 99</p>
Kl. 19.30	Middag på restaurant Pinenhus	Fødevareministeren er vært for middagen
Onsdag den 27. august 2008		
Kl. 09.00-10.30	Møde på hotellet med Lisbeth Klode, formand for foreningen Smagen af Danmark	Att.: Lisbeth Klode Tel. 97 59 30 40
	<p>Med Smagen af Danmark har fødevarenetværkene i Danmark fået en ny forening. Målet er at forbedre små fødevareproducenters muligheder for innovation og vækst via en fælles national platform for samarbejde og erfaringsudveksling. Foreningen skal desuden fungere som fødevarenetværkenes politiske talerør og synliggøre fødevareproducenternes vilkår og potentiale.</p> <p>Foreningen består p.t. af ni fødevarenetværk fordelt over hele landet.</p> <p>Gourmet Vest, Kulinarisk Netværk, Perikum - Smag på Nordjylland, Regional Madkultur Bornholm, Regional Madkultur Sjælland,</p>	

	<p><i>Smagen af Fyn, Småøernes Fødevarenetværk, Sønderjyske Madglæder og Østjysk Madkultur.</i></p> <p><i>VIFU - Videncenter for Fødevareudvikling - fungerer som sekretariat for Smagen af Danmark og koordinerer og understøtter de aktiviteter som foreningen igangsætter.</i></p>	
Kl. 10.35	Afgang fra Pinenhus	Kørsel til Erslev Mors. Køretid ifølge Krak 14 min (15 km)
Kl. 10.50-12.15	Besøg hos Morsø Oliemølle	
	<p><i>Rapsolie fra Morsø Oliemølle er ægte koldpresset rapsolie, mekanisk fremstillet og helt uden tilsætningsstoffer.</i></p> <p><i>Koldpresning er en skånsom metode, hvor det naturlige indhold af vitaminer og antioxidanter bevares sammen med den helt specielle flotte gule farve samt duft og konsistens.</i></p> <p><i>Olien er nænsomt filteret og har et højt indhold af enkelt- og flerumættede fedtsyrer, hvilket gør den til noget af det sundeste fedtstof, der findes.</i></p> <p><i>Olien udmærker sig ved at være tyktflydende og drøj i brug, den har en behagelig smag og duft samt en flot gylden farve.</i></p>	<p>Morsø Oliemølle v/ Vibeke og Herluf Solbjergkedevej 14 7950 Erslev Mors Tel. 97 74 22 75</p>
Kl. 12.15	Afgang fra Morsø Oliemølle	Kørsel til Sevel Kro. Køretid ifølge Krak 45 min (54 km)
Kl. 13.00-14.00	Frokost på Sevel Kro	Sevel Kro Søgårdvej 2, Sevel 7830 Vinderup Tel. 97 44 80 11
Kl. 14.00	Afgang Sevel Kro	Kørsel til Vinderup. Køretid ifølge Krak 7 min (6 km)
Kl. 14.15-16.00	Møde med Friland A/S og besøg hos økologisk svineproducent ved Vinderup	
	<p><i>Friland blev stiftet i 1992. En kreds af økologiske producenter søgte en afsætningskanal for deres produkter og fandt sammen med en gruppe producenter af Frilandsgris, der havde samme ønske. I</i></p>	<p>Stubberkloster Jim Jensen Bjergbyvej 28 7830 Vinderup</p>

	<i>fællesskab dannede de aktieselskabet Friland Food. Samtidig indledtes et samarbejde med Dyrenes Beskyttelse om udvikling af et produktionsregelsæt for Frilandsgrisen. Regelsættet havde til formål at sikre grisenes velfærd. De økologiske produkter blev produceret i henhold til Statens Regler for Økologi.</i>	Att.: Randi Kok, Friland Tel. 21 79 39 79
Kl. 16.00	Afgang Vinderup	Kørsel til Struer. Køretid ifølge Krak 13 min (15 km)
Kl. 16.15	Ankomst Struer	Kørsel til Karup Lufthavn. Køretid ifølge Krak 41 min (48 km)
Kl. 17.00	Ankomst Karup Lufthavn	

Note:

Fly fra København til Karup afgår den 26. august 2008 kl. 7.00.

Fly fra Karup til København afgår kl. 17.55 med ankomst i København kl. 18.45 den 27. august 2008.

Medlemmer skal selv sørge for transport til og fra Karup/Struer.



Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevarerudvalgets indenlandske studietur til Jylland tirsdag den 26. og onsdag den 27. august 2008.

Detailprogram:

Tirsdag den 26. august 2008

10.45 – 13.00 Orientering og sejlads med Fiskerikontrolskibet Nordsøen

Hvem møder vi?

- Direktør for Fiskeridirektoratet Esben Egede Rasmussen
- Fiskerikontrolchef Mik Jensen
- Skibets besætning

Materiale om Fiskeridirektoratet er vedlagt.

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fiskeridirektoratet

Den 15. juli 2008

NOTAT

Vedr. Fiskeridirektoratet

Hovedopgaver

Fiskeridirektoratets opgave er at sikre en effektiv forvaltning og kontrol af EU-regler og nationale regler for fiskerisektoren med henblik på en hensigtsmæssig udnyttelse af fiskeriressourcerne.

Det er Fiskeridirektoratets *mission* at arbejde for et biologisk og økonomisk bæredygtigt fiskeri, hvilket sker på grundlag af *visionen*: Regulering og kontrol med omtanke.

Hovedopgaverne kan inddeles i områderne Kontrol, Regulering, Kapacitet, Dokumentation og Statistik, Fisketegn og Politikformulering. Direktoratet udarbejder således primær statistik på fiskeriområdet.

I begyndelsen af 2007 omlagde direktoratet sin kontrolstrategi til en risikobaseret kontrolstrategi for både det erhvervmæssige og for det rekreative fiskeri med henblik på at udvikle kontrollens effektivitet og sikre et tilstrækkelig kontroltryk i forhold til de rammer der fastsættes nationalt og af EU. Kontrolstrategien betyder blandt andet, at der i højere grad fokuseres på kvalitet og effekt.

Organisation, økonomi mv.

Fiskeridirektoratet består af en Central Del i København, 2 fiskeriinspektorater (Øst og Vest), en Enhed for Risikovurdering og Kontrollkampagner, omfattende en døgnvagsordning, der primært modtager meldinger fra fiskerne, og 4 skibe: VESTKYSTEN, NORDSØEN, HAVØRNEN og HAVTERNEN.

Skibenes primære opgave er fiskerikontrol til søs, men derudover indgår de tre af skibene i det samlede redningsberedskab til søs. Redningsberedskabet beslaglægger en betydelig andel af kontrolressourcerne, og i lyset af direktoratets omlægning til en mere risikobaseret kontrolstrategi, er det ønsket at få afklaret forventningerne til redningsberedskabet fremover.

Der er ved at blive bygget et nyt skib i Vigo i Spanien. Skibet skal afløse NORDSØEN i foråret 2009, og det er desuden indrettet til at udføre opgaver på miljøområdet, fx bekæmpelse af forurening.

Der er omkring 260 ansatte i Fiskeridirektoratet, hvoraf ca. 70 er i Den Centrale Del i København, ca. 115 i fiskeriinspektoraterne og Enheden og ca. 75 i skibene.

Fiskeridirektoratets budget i 2008 er på ca. 185 mio. kr., hvoraf ca. 112 mio. kr. er løn-udgifter.

Faglige udfordringer i 2008

Større faglige udfordringer i 2008 er blandt andet at gennemføre genopretningsplaner i relation til EU-krav i forhold til rødspætter og tunge i Nordsøen, torsk i Østersøen, ål og kontrol af fremmede arter i danske farvande.

Desuden skal der iværksættes indsatser i forhold til EU's nye fiskeriprogram, effekten af den mere risikobaserede kontrolstrategi skal vurderes, og der arbejdes med at indføre elektronisk logbog på større fiskefartøjer over 24 meter.



Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevarerudvalgets indenlandske studietur til Jylland tirsdag den 26. og onsdag den 27. august 2008.

Detailprogram:

Tirsdag den 26. august 2008

13.15 – 14.45 Møde med Thyborøn Havns Fiskeriforening

Dagsorden: Drøftelse af fiskeriets udvikling og fremtid og fiskeriets regelsæt eksempelvis med fokus på 8 pct. reglen, donorfartøjer og tilmeldesystem.

Hvem møder vi?

Fiskeriforeningens bestyrelse:

- Tamme Bolt,
- Tonny Nees
- Ejvind Rom
- Johnny Poulsen
- Alfred Hansen
- Kenneth Nielsen
- Rene Schmidt
- Kurt Madsen, formand

Derudover deltager

- Bent Bro, konsulent ved Fiskeriforeningen
- Michael Lodahl, Direktør for Fiskeauktionen i Thyborøn

Statistiske oplysninger om Thyborøn er vedlagt.

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fiskeridirektoratet

Den 30. juni 2008

J.nr.:

TPA

NOTAT

Om statistiske oplysninger om Thyborøn

Thyborøn 2007¹:

Målt ud fra den samlede værdi af de tilførte landinger i Danmark var Thyborøn i 2007 den 4. største havn. Værdien af de samlede danske og udenlandske fartøjers landinger i Danmark var i 2007 på 3.743 mio. kr., heraf udgjorde værdien af de ilandbragte mængder i Thyborøn 439 mio. kr., svarende til 12 % af værdien af de samlede landinger i Danmark.

Egne fartøjers² landinger i Thyborøn udgjorde 213 mio. kr. svarende til 49 % af den samlede landingsværdi i Thyborøn. Fartøjer med basishavn i Thyborøn landede for i alt 386 mio. kr., hvoraf der blev landet for 173 mio. kr. i andre havne, som svarede til 45 % af den totale landingsværdi for fartøjer fra Thyborøn.

Værdien af konsumlandingerne i Thyborøn var på 237 mio. kr. svarende til 54 % af den totale landingsværdi i Thyborøn. Værdien af industrilandingerne i Thyborøn var på 201 mio. kr. svarende til 46 % af den totale landingsværdi.

Den samlede mængde af fisk, der blev landet i Danmark i 2007, udgjorde godt 1 mio. tons, heraf blev 163.000 tons, svarende til 16 %, landet i Thyborøn. De samlede konsumlandinger i Thyborøn udgjorde 12.000 tons svarende til 8 % af de samlede landinger i Thyborøn. De samlede industrilandinger i Thyborøn udgjorde 150.000 tons svarende til 92 % af de samlede landinger i Thyborøn.

I 2007 blev der registreret 3.275 landinger i Thyborøn, hvoraf 87 % var fra danske fartøjer. Til sammenligning blev der i 2007 i hele landet foretaget 102.292 landinger, hvoraf 93 % var fra danske fartøjer.

Antallet af fartøjer hjemmehørende i Thyborøn pr. 31. december 2007 var på 109 fartøjer. Fartøjerne var fordelt på 44 trawlere, 15 snurrevods fartøjer og 50 garnfartøjer. Af de 44 trawlere var 26 fartøjer over 24 meter. Der var 7 trawlere under 12 meter. Af de

¹ I notatet er der ikke inkluderet eventuelle bonusudbetalinger fra industrifiskeriet.

² Egne fartøjer er defineret som fartøjer med basishavn i Thyborøn.

15 snurrevodsfartøjer var 12 fartøjer over 18 meter. Af de 50 garnfartøjer var 48 fartøjer under 12 meter.

Thyborøn 2005-2007:

Værdien af de samlede landinger i Thyborøn var i 2005 og 2007 på henholdsvis 478 mio. kr. og 439 mio. kr. Heraf var værdien af landinger fra fartøjer med basishavn i Thyborøn i 2005 og 2007 på henholdsvis 254 mio. kr. og 213 mio. kr., hvilket svarede til, at Thyborøn i 2005 og 2007 havde en afhængighedsgrad fra egne fartøjer på henholdsvis 53 % og 49 %.

Fartøjer med basishavn i Thyborøn ilandbragte mængder for i alt 441 mio. kr. i 2005, 501 mio. kr. i 2006 og 386 mio. kr. i 2007.

I perioden har det væsentligste fiskeri for Thyborøn været fiskeriet efter rødspætte. Af tabel 1 fremgår det, at i 2005 androg værdien af rødspætter 79 mio. kr., og i 2007 var værdien på 80 mio. kr., svarende til en forøgelse på 1 %. I 2005 udgjorde værdien af landinger af rødspætter 17 % af den totale landingsværdi i Thyborøn, mens den i 2007 udgjorde 18 %. Det næst væsentligste fiskeri for Thyborøn var fiskeriet efter blåhvilling. I 2005 androg værdien af blåhvilling 63 mio. kr., og i 2007 var værdien på 111 mio. kr., svarende til en forøgelse på 77 %. I 2005 udgjorde værdien af landinger af blåhvilling 13 %, mens den i 2007 udgjorde 25 %.

Tabel 1: Bruttoindtjeningen ved danske- og udenlandske fartøjers landinger i Thyborøn 2005-2007.

	2005		2006		2007	
	Mængde	Værdi	Mængde	Værdi	Mængde	Værdi
Torsk	2.974	66.317	2.180	56.158	1.747	48.291
Anden torskefisk	2.712	25.357	2.019	21.583	1.419	16.750
Rødspætte	5.225	79.453	7.611	110.216	5.891	80.307
Tunge	87	6.688	64	5.717	60	6.268
Anden fladfisk	1.549	39.479	1.778	48.612	1.630	48.589
Sild	105	230	712	1.451	745	1.385
Anden fisk	626	18.043	596	17.598	574	15.582
Jomfruhummer	311	17.133	391	30.869	214	15.524
Dybvandsrejer	.	.	1	28	0	5
Andre krebs- og bløddyr	124	2.973	121	3.265	140	4.749
Samlede konsumlandinger	13.712	255.673	15.473	295.497	12.420	237.450
Blåmusling	.	.	4	10	.	.
Industrilandinger	291.225	221.959	206.529	221.897	150.356	201.426
- heraf blåhvilling	90.335	62.680	55.321	60.665	72.707	111.059
- heraf tobis	47.497	34.137	79.268	82.648	42.390	51.081
- heraf brisling	144.135	118.494	51.852	53.947	33.040	36.300
I alt	304.937	477.632	222.006	517.404	162.775	438.876

Note: Værdi er 1.000 kr. Mængde er i tons landet vægt.

Defineres **aktivitetsniveauet** i Thyborøn som antallet af landinger, blev aktivitetsniveauet fra 2005-2007 reduceret fra 5.101 landinger i 2005 til 3.275 i 2007 svarende til en reduktion på 36 %. Det totale antal landinger i Danmark var i samme periode reduceret med 27 %. Anvendes en simpel gennemsnitsbetragtning var hver landing i Thyborøn i 2005 på 59,8 tons mod 49,7 tons i 2007, hvilket svarede til en reduktion på 17 %. I 2005 udgjorde hver landing 93.635 kr., mens hver landing i 2007 udgjorde 134.008 kr., svarende til en forøgelse på 43 %. Til sammenligning var en gennemsnitslanding i Danmark i 2005 på 9,6 tons, og i 2007 var en gennemsnitslanding på 10,2 tons, svarende til en forøgelse på 6 %. Værdien af en gennemsnitslanding i 2005 udgjorde 26.771 kr. mod 36.594 kr. i 2007, svarende til en forøgelse på 37 %.

Fiskerflåden i Thyborøn³:

Tabel 2: Udviklingen i tonnage for fartøjer med basishavn i Thyborøn i 2005-2007.

	2005		2006		2007	
	BT	Antal fartøjer	BT	Antal fartøjer	BT	Antal fartøjer
Trawlere	14.790	50	13.505	46	11.220	44
Snurrevod	2.088	22	2.041	21	1.416	15
Garn m.v.	366	45	314	43	178	50
Total	17.244	117	15.860	110	12.814	109

Af tabel 2 fremgår det, at flåden i Thyborøn fra 2005 til 2007 blev reduceret med 8 fartøjer (7 %), og tonnagen blev reduceret med 26 %. I 2005 var gennemsnitstonnagen på 147,38 BT pr. fartøj mod 117,56 BT pr. fartøj i 2007, hvilket svarede til en reduktion på 20 %.

Fiskeflåden i Thyborøn havde en **gennemsnitsalder pr. fartøj** på 31 år i 2005 og 2006, mens gennemsnitsalderen faldt til 30 år i 2007.

Forsikringsværdien for den samlede fiskeflåde i Thyborøn var i 2005 på 925 mio. kr., og i 2007 var den på 581 mio. kr. Den gennemsnitlige forsikringsværdi pr. fartøj blev reduceret fra 9,637 mio. kr. i 2005 til 8,075 mio. kr. i 2007, svarende til en reduktion på 16 %.

I nedenstående tabel er angivet fordelingen af fartøjer i Thyborøn i henhold til **ny regulering** på udvalgte datoer.

	01. jan 2007		31. dec 2007		31. mar 2008	
	BT/BRT	Antal fartøjer	BT/BRT	Antal fartøjer	BT/BRT	Antal fartøjer
Fartøjskvoteandele (FKA)	15.684	78	12.719	65	13.617	68
Mindre aktive fartøjer (MAF)	40	22	43	24	39	23
Øvrige fartøjer (ØF)	136	10	52	20	52	19
Total	15.860	110	12.814	109	13.708	110

³ Opgørelsen omfatter aktive fartøjer pr. 31. december det pågældende år.

Thyborøn fiskeauktion⁴:

Opgjort i værdi af de handlede fisk var Thyborøn fiskeauktion i 2007 den næst største fiskeauktion i Danmark med en omsætning på 190 mio. kr.

Sammenlignet med 2005 var omsætningen på Thyborøn fiskeauktion forøget med 17 %. I forhold til 2007 blev den omsatte mængde forøget med 229 tons, hvilket svarede til en forøgelse på 3 %.

Tabel 3: Omsætningen på Thyborøn fiskeauktion 2005-2007. Arter med en omsætning på mere end 5 mio. kr. i et af årene er udspecificeret.

	2005		2006		2007	
	Mængde	Værdi	Mængde	Værdi	Mængde	Værdi
Andre arter	1.923	22.540	1.109	23.779	1.529	23.271
Havtaske	254	7.933	238	8.970	203	7.663
Kuller	507	5.554	400	5.201	397	5.887
Mørksej	.	.	827	5.952	.	.
Pighvarre	87	7.169	82	6.780	111	9.546
Rødspætte	3.209	49.900	3.405	52.639	3.611	55.595
Rødtunge	423	12.278	442	15.057	471	18.239
Torsk	2.437	50.323	2.194	50.615	2.765	63.715
Tunge	71	5.615	.	.	56	6.017
Total	8.912	161.312	8.695	168.992	9.141	189.932

Note: Mængde er i tons. Værdi er i 1.000 kr.

De tre mest betydende arter i 2007 for Thyborøn fiskeauktion var torsk, rødspætte og rødtunge.

FD, Statistiksektionen, den 30. juni 2008

⁴ Thyborøn fiskeauktion beskrives i afsnittet som én auktion, selv om der i perioden eksisterer to auktioner: Thyborøn Auktion og Danske Fiskeauktioner A/S.



Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevarerudvalgets indenlandske studietur til Jylland tirsdag den 26. og onsdag den 27. august 2008.

Detailprogram:

Tirsdag den 26. august 2008

16.00 – 18.00 Besøg og rundvisning på Dansk Skaldyrcenter

Hvem møder vi?

- Jens Kjerulf Petersen, konstitueret direktør for Dansk Skaldyrcenter
- Egon Pleidrup, bestyrelsesformand for Dansk Skaldyrcenter
- Medarbejdere fra Dansk Skaldyrcenter

Baggrundsmateriale om Dansk Skaldyrcenter er vedlagt.

Baggrundsmateriale om Dansk Skaldyrcenter

I et samspil med skaldyrbranchens virksomheder og organisationer, er det Dansk Skaldyrcenters opgave at udvikle miljøvenlige og bæredygtige metoder til opdræt, fiskeri og produktion af skaldyr.

Udviklingen sker på kystvandets naturlige indhold af planter og dyr.

Gennem egen forskning, forsøg og udvikling og i samarbejde med andre forskningsinstitutioner opbygger Dansk Skaldyrcenter løbende sin viden – omsætter den selv i praksis og giver den videre til erhvervet.

Der er mulighed for at virksomheder med interesser i skaldyropdræt, fiskeri og produktion kan få adgang til at benytte centerets faciliteter.

Det bærende element for Dansk Skaldyrcenter er bæredygtige aktiviteter der udvikler erhvervet og samtidig gavner miljøet.

Formål

Dansk Skaldyrcenter fremmer bæredygtigt opdræt, fiskeri og industriel forarbejdning af skaldyr. Dette sker ved at udnytte kystvandets naturlige ressourcer af planter og dyr, således at udviklingen af skaldyrerhvervet er til gavn for erhvervslivet, befolkningen og miljøet.

Centrets viden og kompetence på skaldyrområdet er tilgængelig for erhvervsmæssig udnyttelse, og samtidig skal centret omsætte ny viden til praksis.

Dansk Skaldyrcenter er hjemsted for forsknings-, forsøgs- og udviklingsprojekter. Det være sig egne projekter, eller i samarbejde med branchens forskningsinstitutioner, organisationer og universiteter. Desuden stiller centret bygnings- og udstyrsfaciliteter til rådighed.

Dansk Skaldyrcenter skal med sine aktiviteter sigte mod både miljømæssig og økonomisk bæredygtighed.

Historie

Dansk Skaldyrcenter blev etableret i 2002 på baggrund af ”Plan for fremtidens fiskeri i Limfjorden”, som i 2001 blev udarbejdet af Fødevarerministeriet og Miljø- og Energiministeriet i samarbejde med Viborg amt, Nordjyllands amt og Ringkjøbing amt.

I planen anføres, at stadig større dele af muslingefiskeriet skal omlægges i mere miljøvenlig retning, og at denne proces kan befordres gennem tilskud til udvikling og afprøvning af nye redskabstyper og til forsøg med nye opdrætsformer.

Samtidig er Dansk Skaldyrcenter en videreførelse af udviklingsprojektet ”Skaldyrsopdræt i Limfjorden” (SIL), der var en del af et stort internationalt udredningsprojekt om skaldyrsopdræt i landene omkring Nordsøen.

SIL-projektets forsøg med at dyrke blåmuslinger til fersk konsum og udklækning af europæisk østers påviste, at Limfjorden rummer et betydeligt potentiale for en øget produktion af skaldyr til gavn for både vandmiljøet og for beskæftigelsen i området. På den baggrund støttede Viborg Amt, Morsø Kommune, Staten og EU Dansk Skaldyrcenter i etableringsfasen.

Faciliteter

Dansk Skaldyrcenter råder over bygninger og grund fra det nedlagte Morsø Skibsværft på Ørodde ved Nykøbing Mors.

Pr. 15. november 2003 blev centrets faciliteter indrettet i de eksisterende bygninger og ikke mindst i den nye administrationsbygning.

En række eksterne samarbejdspartnere som forskningsinstitutioner, organisationer og virksomheder kan leje sig ind i kortere eller længere tid.

Centret omfatter:

Klækkeri af europæisk østers (*Ostrea edulis*)

Kontorer og kontorfaciliteter

Konferencecenter

Laboratorie

Algevæksthus

Logi for forskere og gæster

Hal til opdrætsudstyr

På Limfjorden har Dansk Skaldyrcenter fire forsøgsområder med muslingeopdræt på bændler og strømper, der er ophængt i liner i henholdsvis Færker Vig, Odby Bugt, Sallingsund og Lysen Bredning.

Arbejdet på fjorden udføres fra specialbyggede aluminiums både. Centeret råder over i alt fire både. To både på 22", og en på 31" samt en limbojolle på 16".



Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevarerudvalgets indenlandske studietur til Jylland tirsdag den 26. og onsdag den 27. august 2008.

Detailprogram:

Onsdag den 27. august 2008

9.00 – 10.30 Møde på hotellet med Lisbeth Klode, formand for foreningen "Smagen af Danmark"

Dagsorden: Lisbeth Klode vil fortælle om foreningens arbejde og om innovation, vækst, afsætning, netværk m.v.

Hvem møder vi?

Lisbeth Klode, formand for foreningen "Smagen af Danmark"

Baggrundsmateriale om foreningen "Smagen af Danmark", VIFU og Fødevarerministeriets initiativer er vedlagt.

Fødevareministeriets projekt "Smag Danmark".

Formålet med projektet "Smag Danmark" er på den ene side at sikre forbrugerne et større udbud af danske kvalitetsfødevarer og på den anden side at sikre producenterne bedre afsætningsmuligheder herhjemme og i udlandet.

Den danske fødevareresektor er kendt for høj kvalitet på de "hårde" og objektive parametre som homogenitet, leveringssikkerhed og fødevarerikkerhed. En stærk konkurrencekraft på disse parametre har gennem årene bragt den danske fødevareresektor i en gunstig position på de internationale markeder. Dansk landbrug og fødevarerproduktion er endvidere kendt for et højt niveau indenfor forskning og udvikling og et dynamisk, omstillingsparat og højproduktivt produktionsapparat.

Omverdenen og konkurrencesituationen udvikler sig konstant. Med tiden vil konkurrenterne også kunne leve op til de høje tekniske standarder og det danske sikkerhedsniveau. Fremtidens danske fødevareresektor vil derfor skulle konkurrere på andre parametre. Der er bred enighed om, at sådanne andre parametre med fordel kunne være særlige kvalitetsegenskaber, blandt andet i form af produkternes smagsegenskaber og de oplevelser, som maden giver forbrugeren.

Fødevarerministeriestøttede ordninger. Fødevareministeriet har gennem de forskellige tilskudsordninger støttet en række projekter inden for dette område. Det er en indsats, der vil fortsætte, og ministeriet skal sammen med erhverv, forbrugere og andre interesserede arbejde videre på at løfte opgaven.

- **Innovation.** Fødevareministeriet vil fortsat støtte innovation gennem innovationsloven. Der kan eksempelvis gives tilskud til projekter, der kan udvikle de teknikker, produkter, m.m. der kan løse centrale udfordringer – fx fødevarer af høj kvalitet, der hverken er dyrere eller mere tidskrævende for forbrugerne. I efteråret 2007 blev der udmeldt et Smag Danmark-tema med fokus på smagskvalitet og mangfoldighed, med en samlet ramme på i alt 10 mio. kr., hvor en række især mindre fødevarerproducenter, har søgt om støtte til forskellige projekter.
- **Erhvervsfremmeindsatserne i landdistriktsprogrammet og fiskeriudviklingsprogrammet** indeholder gode muligheder for at understøtte projekter, der er med til at udvikle smagskvalitet og mangfoldigheden i den danske fødevarerproduktion.
- **Netværksaktiviteter.** For at styrke de små og mellemstore fødevarervirksomheders afsætnings- og distributionsmuligheder og derigennem udbuddet af danske kvalitetsfødevarer lancerede FVM i 2007 med stor succes en ny ordning vedrørende netværksaktiviteter til at fremme et mere mangfoldigt fødevarerudbud. Med denne ordning, åbnede der sig muligheder for at styrke markedsadgangen for lokale kvalitetsfødevarer og for at styrke sammenhængen til oplevelsesøkonomien. Netværksordningen udløb med anden ansøgningsrunde i november 2007, og midlerne blev opbrugt. Der var gode erfaringer med ordningen, og det er foreslået, at der som led i ændringen af innovationsloven i 2008 indarbejdes nye muligheder for ministerens adgang til at afholde udgifter til fremme af kendskabet til produktion af kvalitetsfø-

devarer og mangfoldighed i fødevarerproduktionen. Dermed er der skabt særlige muligheder for at fremme afsætningen gennem en informationsindsats under innovationsloven.

Smag Danmark Camp '08

Den 11-12. september 2008 afholder Fødevareministeriet Smag Danmark Camp '08

De to overordnede hovedformål med campen er:

- Med udgangspunkt i den hidtidige indsats at skabe input til og styrke fødevareministeriets overordnede strategi for at fremme smag og fødevarer kvalitet i Danmark, og at brande Danmark endnu mere som et land, der er kendt for kvalitetsfødevarer.
- At deltagerne på campen skaber ideer til konkrete projekter (6-10) på nationalt niveau, der kan fremme produktion, afsætning og tilgængelighed af danske kvalitetsfødevarer.

Campen er således starten på et forløb, hvor både ministeriet og deltagerne skal arbejde videre med at omsætte resultaterne fra campen til konkrete mål og handlinger, der kan være med til at udvikle erhvervet, fremme produktionen af kvalitetsfødevarer, gavne eksporten og oplevelsesøkonomien, samt give forbrugerne gode og sunde madoplevelser.

Ingen af formændene fra de ni fødevarer netværk, der pt. indgår i netværket, er inviteret til at deltage i campen. Imidlertid er Bolette Van Ingen Bro, direktør i VIFU inviteret, og har sagt ja til at deltage. Desuden er landdistriktskoordinatoren fra LAG-Bornholm, Hans Jørgen Jensen inviteret, og har sagt ja til at deltage. Hans Jørgen Jensen er aktiv i initiativet Regional Madkultur Bornholm.

Fakta om Foreningen Smagen af Danmark

Foreningen Smagen af Danmark er en samlende paraplyorganisation for fødevarer netværk i Danmark. Det er en række lokale/regionale fødevarer netværk, der i samarbejde med VIFU – Videncenter for fødevarer udvikling har taget initiativet til at stifte Smagen af Danmark ud fra et behov for at styrke den nationale koordinering og netværksdannelser på tværs af de eksisterende netværk.

Foreningen består p.t. af ni fødevarer netværk fordelt over hele landet:

Gourmet Vest, Kulinarisk Netværk, Perikum - Smag på Nordjylland, Regional Madkultur Bornholm, Regional Madkultur Sjælland, Smagen af Fyn, Småøernes Fødevarer netværk, Sønderjyske Madglæder og Østjysk Madkultur.

Tilskud fra FVM

Foreningen har indsendt tre ansøgninger til FVM, men har ikke fået tilsagn om tilskud.

Faktaark om Videnscenter for FødevarerUdvikling (VIFU)

Om VIFU

VIFU har fokus på fødevarer, og er inden for den branchen med til at skabe vækst og udvikling ved at danne utraditionelle alliancer og kombinere viden fra forskningen med erfaring fra fødevarerhvervet og dermed opnå resultater, som alle kan have gavn af. Visionen i VIFU er at være den foretrukne samarbejdspartner i Danmark for producenter, virksomheder og institutioner i og omkring fødevarerektoren, når det gælder udvikling og vækst.

Missionen i VIFU er at

- skabe vækst og udvikling gennem etablering af netværk på tværs af erhverv, forsknings- og uddannelsesinstitutioner samt gennem offentlig og privat samspil
- virke som den samlende og koordinerende faktor for producenter, virksomheder og institutioner i og omkring fødevarerektoren
- øge samspillet med andre fødevareremæssige udviklingsinitiativer
- skabe et videncenter, der har national anerkendelse samt internationale relationer
- øge samspillet med de højere uddannelser og forskningsenheder med henblik på at tiltrække viden og på sigt øge uddannelsesniveaue i Vestdanmark

Direktør for VIFU:



Konsortiet bag VIFU

Konsortiet bag VIFU består af følgende:

EUC Nordvest

Holstebro Tekniske Skole

Teknologisk Institut

MAPP Centret ved Handelshøjskolen i Århus

Food-DTU, Lyngby

Det Biovidenskabelige Fakultet, KU

CVU-Vita, University College

Hedens- og Fjordens Landbrugscenter

Nupark

Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet, Aarhus Universitet

Regional kommunal repræsentation v/Holstebro Kommune

Bestyrelsen består af følgende personer:

Direktør Per V. Møller, Rose Poultry A/S

Centerleder Anne Maria Hansen, Teknologisk Institut

Direktør Kerner Viinberg, Holstebro Tekniske Skole

Lektor Alan Friis, Food-DTU

Kommunaldirektør Lars Møller, Holstebro Kommune

Seniorforsker Jette Feveile Young, Aarhus Universitet, DJF

Direktør Per Bjørndal, EUC Nordvest

Ydelser:

Projektledelse

Alle medarbejdere i VIFU har projektledelse og netværksdannelse som vores spidskompetencer, og vi er ildsjæle inden for hvert vores felt. VIFU fungerer som igangsætter i forbindelse med en række netværk.

Igangværende netværk:

- Fødevarer sikkerhedsnetværk
- Gourmet Vest
- Smagen af Danmark
- Transportlogistiske Udfordringer

Der arrangeres konferencer, workshops, messer, studieture og flere aktiviteter for både store og små fødevarerproducenter og virksomheder samt relaterede erhverv.

Fundraising

VIFU kan bistå virksomhederne med at udforme projektansøgninger og søge projektmidler fra:

- Innovationsloven
- Promilleafgiftsfonden
- EFF - de nye fiskerimidler
- LAG - de lokale aktionsgrupper

Kilde: VIFU's hjemmeside www.vifu.net

VIFU tidligere støttede projekter

Under **Innovationsloven** har VIFU ansøgt fire projekter, hvoraf der er ydet tilskud til ét projekt:

Oksekød- Produktudvikling og branding af dansk kødkvæg (j.nr. 3414-06-01472) med Danmarks JordbrugsForskning, Videncenter for Fødevarerforskning, Danske Slagtemestres Landsforening og Færch Plast A/S. Der blev bevilget 472.500 kr. i tilskud i projektperioden fra 1. aug. 2007 til 31. maj 2009

Projektets formål er at skabe et slagkraftigt brand for dansk kødkvæg. Projektet omfatter undersøgelser af præferencer for oksekød hos den endelige forbruger og slagtebutikken, indsatser vedr. produktudvikling af alternative udsæringsformer (vingen), specifikation af dyremateriale og kvalitetskrav, udvikling af miljøvenlig emballering og endelig testmarkedsføring.

Der er under **Leader** ansøgt 9 projekter, og bevilget tilsagn i 8 sager.

Under **Artikel 33** er der ydet tilskud til de tre ansøgte projekter, herunder til:

Innovation og kompetenceopbygning i mindre fødevarer virksomheder (j.nr. 3603-03-00141). Der blev bevilget 367.241 kr. i tilskud i en projektperiode fra 1. jan. 2004 til 30. juni 2006.

Projektets overordnede mål var at skabe en konkurrencedygtig underskov af mindre fødevarer virksomheder, som er i stand til at drive og udvikle sunde innovative virksomheder under skrappe konkurrencebetingelser. De mindre fødevarer virksomheder har behov for: 1. Landbrugets rådgivning til primærbedrifter (ej rettet mod forarbejdning/salg) 2. Almindelige iværksætterkurser (ej rette mod fødevarerhverv) 3. Levnedsmiddelbranchens/-fagforbundenes kurser (ej rettet mod virksomheder og iværksættere. Til dette formål blev igangsat et 2-årigt handlingsprogram med temadage, uddannelse, rådgivning og konsulentassistance, som skal tilføre småproducenterne den nødvendige viden.

Projektets hovedaktiviteter: A. Strategiplan for virksomheden B. Økonomi og kalkulation C. Af-sætning D. Markedsføring E. Distribution og emballage F. Levnedsmiddelregler, egenkontrol og opfølgning G. Innovation i småskala-fødevarerhvervet. Aktiviteterne planlægges i to former 1. Tilbud om deltagelse i kollektive arrangementer 2. Tilbud om individuel rådgivning.

Udvikling og afprøvning af et udviklings- og kvalitetskoncept for mindre fødevarerproducenter og virksomheder (j.nr. 3603-04-00495). Der blev bevilget et tilskud på 632.000 kr. i en projektperiode fra 1. jan. 2005 til 30. juni 2005.

Projektet er en overbygning på de initiativer, der tidligere er igangsat i såvel Ringkøbing Amt som på landsplan. Formalisering og konceptudvikling skal sikre, at erfaringer opsamles og videregives til de mindre fødevarerproducenter/-virksomheder. Projektet skulle resultere i et udviklings- og kvalitetskoncept for små fødevarerproducenter og virksomheder, der sikrede vækst, kompetenceudvikling samt beskæftigelse hos små fødevarerproducenter og virksomheder. Et fast fødevaremarked i Vestjylland, hvor vestjyske smagsoplevelser er sat i centrum. En fødevaribus, der primært kører rundt i Vestjylland samt eventuelt i resten af landet og præsenterer vestjyske smagsoplevelser. Fast

IT-baseret nyhedsbrev, der fokuserer på små fødevarereproducenter og virksomheder på nationalt plan. Fælles "brand" for små fødevarereproducenter og virksomheder i Vestjylland.

Bemærkninger til projektforslag

Region Midtjylland har i et oplæg af 18. december 2007 foreslået, at der hos VIFU etableres en samlende enhed, der skal rådgive og koordinere rådgivning fra konsulenter, forskningen etc. til mindre fødevarereproducerende virksomheder. Enheden skal fungere i en tre-årig periode med Region Midtjylland som forsøgsregion. Den samlede udgift udgør 10 mio. kr., der ønskes finansieret ligeligt mellem Fødevareministeriet og Region Midtjylland.

Det er vurderet, at der ikke umiddelbart kan ydes tilskud til et sådant projekt, idet projekter, der har karakter af driftstilskud, ikke kan støttes af ordninger under Landdistriktsloven, Innovationsloven eller Fiskeriudviklingsloven.

Generel information om visse støtteordninger under Fødevareministeriet

De nedenfor beskrevne støtteordninger har haft relevans for nogle af de virksomheder eller projekter i landdistrikterne, som Fødevareudvalget har valgt at besøge på sin indenlandske studietur 2007.

Det bemærkes at der i givet fald er tale om støtte ydet under det tidligere landdistriktsprogram for perioden 2000-2006.

For perioden 2007-2013 er der iværksat et nyt landdistriktsprogram: www.landdistriktsprogram.dk

LEADER+

LEADER+programmet var et fællesskabsinitiativ, som også har været gennemført i Danmark i programperioden 2000-2006. I den nye programperiode 2007-2013 indgår initiativet som en integreret del af det danske landdistriktsprogram via de lokale aktionsgrupper (LAG'erne) i et større antal områder.

LEADER+ er et fællesskabsinitiativ, som har til formål at tilskynde lokale aktører, private som offentlige til at iværksætte aktiviteter af nyskabende karakter indenfor økonomiske, sociale og kulturelle felter i landdistrikterne.

LEADER+ programmet dækker 12 udvalgte lokale områder i landets udkantsområder. I hvert af disse områder styres LEADER+ programmet af en lokal aktionsgruppe, der er sammensat af repræsentanter for lokale foreninger og erhvervsmæssige interesser samt for lokale og regionale myndigheder. Hver af de lokale aktionsgrupper har fastlagt en udviklingsplan, som gruppen er ansvarlig for at sætte i værk, og udviklingsplanen har dannet baggrund for, at området er blevet udvalgt til at indgå i det danske LEADER+ program.

Det er et særkende for LEADER+ programmet, at udviklingsplaner, projekter og beslutningsprocesser skal være styret nedefra og skal involvere den lokale befolkning (Bottom-up princippet).

LEADER+ -programmet løber i perioden 2000-2006. Programperioden udløber den 31. december 2006. Der kan derfor ikke længere søges om tilskud under dette program.

Artikel 33-ordningen

Der er tale om en tilskudsordning under det tidligere landdistriktsprogram for perioden 2000-2006.

Tilskudsordningen "Tilpasning og udvikling af landdistrikterne" (artikel 33-ordningen) fremmer bæredygtig udvikling og skaber attraktive erhvervs- og levevilkår i landdistrikterne. Ordningen er en del af Landdistriktsprogrammet (2000-2006). Programperioden udløber den 31. december 2006. Der kan derfor ikke længere søges om tilskud under denne ordning.

Formålet med at give tilskud er at tilpasse og udvikle landdistrikterne ved at skabe attraktive erhvervs- og levevilkår samt regionalt tilpassede indkomstmuligheder. Tilskud gives til at forbedre de almennyttige rammer for erhvervslivet og lokalbefolkningen.

Ordningen kaldes artikel 33-ordningen og var en del af Landdistriktsprogrammet, hvor det overordnede formål var at fremme bæredygtig og sammenhængende udvikling herunder skabe bedre leve- og arbejdsvilkår i landdistrikterne. Desuden havde ordningen til formål at støtte kulturelle tiltag, der fremmer udviklingen i landdistrikterne.

En række af de formål, som indsatsen i artikel-33 ordningen skulle tilgodese i den tidligere programperiode, indgår også i det nye landdistriktsprogram. Denne type indsats er således også centralt placeret i samlede indsats i det nye landdistriktsprogram for programperioden 2007-2013.



Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevareudvalgets indenlandske studietur til Jylland tirsdag den 26. og onsdag den 27. august 2008.

Detailprogram:

Onsdag den 27. august 2008
10.50 – 12.15 Besøg hos Morsø Oliemølle.

Hvem møder vi?

Vibeke Nørgaard og Herluf Skovbo, der driver oliemøllen.

Baggrundsmateriale om Morsø Oliemølle er vedlagt.

Morsø Oliemølle

Morsø Oliemølle er beliggende på et nedlagt landbrug på øen Mors i Limfjorden. Virksomheden producerer ægte Koldpresset Rapsolie, mekanisk presset uden tilførsel af kemikalier, kun rene rapsfrø. Rapsfrøene dyrkes af lokale landmænd på Mors.

Den årlige produktion af olie er på: 20 tons, baseret på 60 tons rapsfrø, hvoraf så stor en part som muligt stammer fra Mors og omegn.

Morsø Oliemølle sælger produkterne via et netværk af 120 forretninger, primært gårdbutikker, delikatesse- og specialforretninger, men også en del mindre supermarkeder. Disse salgssteder er placeret hovedsagelig i Midt- og Nordjylland, med 46 i Thy-Mors, men der sælges også produkter fra butikker spredt ud over andre dele af landet.

Virksomheden drives af Vibeke Nørgaard og Herluf Skovbo

Tilskud fra FVM

Der er ikke ydet tilskud til Morsø Oliemølle under nogen ordninger. Det bemærkes, at virksomheden blev etableret i juni 2006.

Udviklingsstøttekontoret har i juni 2008 modtaget ansøgning under ordningen om tilskud til nye arbejdspladser i landdistrikterne til projektet "Indretning af landbrugsbygning til fleksibel fødevarerproduktion".

Ansøgningen er under sagsbehandling.



Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevarerudvalgets indenlandske studietur til Jylland tirsdag den 26. og onsdag den 27. august 2008.

Detailprogram:

Onsdag den 27. august 2008

14.15– 16.00 Møde med Friland A/S og besøg hos Jim Jensen, økologisk svineproducent.

Hvem møder vi?

- Henrik Bækstrøm Lauritsen, Friland
- Jim Jensen, økologisk svineproducent

Baggrundsmateriale om Friland A/S og Jim Jensen er vedlagt.

Friland A/S

Fakta om Friland A/S

Friland blev stiftet i 1992. En kreds af økologiske producenter søgte en afsætningskanal for deres produkter og fandt sammen med en gruppe producenter af Frilandsgris, der havde samme ønske. I fællesskab dannede de aktieselskabet Friland Food. Samtidig indledtes et samarbejde med Dyrenes Beskyttelse om udvikling af et produktionsregelsæt for Frilandsgrisen. Regelsættet havde til formål at sikre grisenes velfærd. De økologiske produkter blev produceret i henhold til Statens Regler for Økologi.

I 1999 blev Friland Food A/S en del af Danish Crown koncernen.

I 2001 blev Friland Food A/S til Friland A/S. Der blev udviklet nye logoer, og hvor det økologiske kød tidligere blev solgt under detailhandelens egne mærker, bærer alle Frilands økologiprodukter i dag navnet Friland Økologi.

I 2002 kunne Friland A/S ikke blot kalde sig Danmarks, men Europas førende leverandør af økologisk kød.

Tilskud fra FVM

Friland A/S har modtaget tilskud fra Fødevareministeriet til følgende fire projekter:

Projekttitle: Kampagne for økologisk oksekød - med fokus på bedre udskæringer

Formålet med projektet er at fremme kendskabet til økologisk oksekød. Dette skal opnås gennem en kampagne, der har til formål at øge afsætningen af bedre udskæringer af økologisk oksekød (bøffer, stege, strimler m.v.). Målet dermed er at der skal opnås en bedre udnyttelse af de stude, kvier og ungtyre, der findes i Danmark. Projektet skal indeholde en salgs- og markedsføringsindsats overfor detailhandelskæder og cateringsektoren samt en synliggørelse af sortimentet overfor forbrugerne.

Tilskudsordning: Kvalitetsmærkeordningen

Periode: fra 15. februar 2006 til den 15. september 2006

Beløb: 767.000 kr.

Projekttitle: Kampagne for økologisk svinekød - "En god fornemmelse i maven"

Formålet med kampagnen er at øge afsætningen af økologisk svinekød i Danmark og skabe et stærkt fundament for den fremtidige afsætning. Dette opnås ved: At synliggøre og markedsføre økologisk svinekød i detailkædernes egne medier - salgsaviser og butikker. At øge forbrugernes faktuelle viden om økologisk svinekød gennem information på emballager på internettet og i trykte medier. At forankre kampagnens budskab emotionelt og styrke forbrugernes positive holdninger til økologisk svinekød gennem radiospots. At give detailkæderne og forbrugerne øget interesse for større tilgængelighed og et bredere sortiment.

Tilskudsordning: Kvalitetsmærkeordningen

Periode: fra 1. marts 2006 til den 15. september 2006

Beløb: 711.000 kr.

Projekttitle: Kampagne for økologisk ungoksekød fra stude, kvier og ungtyre

Formålet med kampagnen er, at øge afsætningen af økologisk ungoksekød ved at synliggøre udbudet af det økologiske alternativ til konventionelt oksekød, således at der opnås en bedre udnyttelse af danske økologiske stude, kvier og ungtyre.

Den fortsatte vækst i afsætningen af økologisk mælk, har medført en øget og mere stabil produktion af økologiske stude, kvier og ungtyre. Disse bliver dog i høj grad afsat som økologisk hakket oksekød, mens andre udskæringer ikke har oplevet en tilsvarende positiv vækst. Projektet vil bygge videre på resultater fra en lignende succesfuld kampagne i 2006: "Kampagne for økologisk oksekød - med fokus på bedre udskæringer".

Tilskudsordning: Kvalitetsfødevarer

Periode: fra 01-05-2008 til den 31-12-2008

Beløb: 559.000 kr.

Projekttitle: Kampagne for økologisk svine- og oksekød med fokus på information til forbrugeren

Formålet er at øge forbrugernes viden om fordele ved økologisk svine- og oksekød for derigennem at forbedre og styrke afsætningsmulighederne.

Tilskudsordning: Kvalitetsfødevarer

Periode: fra 01-05-2008 til den 28-02-2009

Beløb: 891.000 kr.

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Institution: Plantedirektoratet

Kontor/initialer: SØK/SBN

Sagsnr.: 08-6000-000023

Dato: 29. juli 2008

Baggrundsinformation om økologisk producent Jim Jensen

Jim Jensen har været autoriseret til økologisk jordbrugsproduktion siden 15. september 2006.

Produktionen omfatter både økologisk planteavl, ca. 380 ha, og økologisk svineproduktion. Han har et opdræt på 655 årssøer med smågrise og opfeder årligt 8400 slagtesvin.

Slagtesvin afsættes gennem Friland A/S under mærket "Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse".

Der er endvidere pelsdyrproduktion på bedriften med 3.000 avlstæver. Denne produktion er ikke omfattet af autorisationen til økologisk jordbrugsproduktion.