



Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, den 14. oktober 2008
Sagsnr.: 13634/432654

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 19. september 2008 (Alm. del - spørgsmål nr. 493) udbedt sig min besvarelse af følgende:

Spørgsmål 493:

”Hvordan vil ministeren sikre, at fisk opdrættet i fangenskab indeholder de samme sunde fedtstoffer som ”vilde” fisk?”

Svar:

Fisk indeholder en række sundhedsgavnige stoffer, hvor omega-3 fedtsyrer nok er de mest kendte og det er videnskabeligt anerkendt, at regelmæssigt indtag af fisk har en forebyggende effekt på udvikling af hjertekarsygdomme og at det kan medvirke til at reducere fedtindholdet i blodet. Der findes desuden en række andre formodede sundhedsfremmende effekter i fisk.

Det er vigtigt at være opmærksom på, at der er stor forskel på indholdet af omega-3 imellem de forskellige fiskearter. Indholdet af omega-3 fedtsyrer afhænger af fiskefoderet og derved afhænger det for vilde fisk af plankton- og alger sammensætningen i det marine miljø. Jeg har fået oplyst fra DTU, at sammenlignes en opdrættet ørred med en vild ørred, der har levet i ferske vande, vil opdrætsfisken indeholde væsentligt mere omega-3, hvis den har fået standardfoder baseret på fiskeolie. Sammenlignes derimod en opdrættet ørred eller laks med en vild ørred/laks fra f.eks. nordatlanten, så vil den vilde fisk indeholde mere omega-3.

Jeg finder, at det er vigtigt at forbrugeren er opmærksom på, at der er forskelle mellem de forskellige fiskearter og jeg kan oplyse, at akvakulturerhvervet i øjeblikket arbejder med at undersøge og indhente informationer om fedtsyresammensætningen, herunder omega-3, i forskellige fisk.

Eva Kjer Hansen

Mette Selchau