

30/5, 2009.

Folketingets Fødevarepolitiske Udvalg,
Folketinget,
Christiansborg,
1240 København K.

Til udvalgets orientering følgende:

Her i lilleby kan man nu købe svensk skummetmælk, minimælk og letmælk fra Skånemejerier i Malmø. Mælkekartonerne leveres på paller, og det ser ud til, at de rives væk.

Vi kan også købe tysk yoghurt, der stammer fra delstaten Bayern i Sydtykland. Produktet betragtes som en delikatesse, der koster 4,75 danske kroner for et bæger på 250 milliliter.

Og hylderne bugner af et rigt udvalg af franske, italienske og spanske oste, der er særdeles velsmagende, og som kun er marginalt dyrere end danske oste, og det ser ud til, at de rives væk i et lille bysamfund, hvor kun et fåtal er højindkomstagere.

I årevis har man kunnet købe tysk letmælk og sødmælk i Danmark, der er UHT-behandlet, så det er langtidsholdbart ved almindelige temperaturer. I praksis betyder dette, at husmødrene kan købe mælk ind blot en gang om måneden, eller med et endnu større interval. Folk, der bor i sommerhus, eller som er på campingferie uden kølefaciliteter har også glæde af den langtidsholdbare mælk, der desuden ud fra et bakteriologisk synspunkt er uovertruffen, fordi UHT-mælken er steril.

Med hensyn til kødvarer er det sådan, at visse restauranter - ikke nødvendigvis dyre restauranter - foretrækker, at servere deres gæster argentinsk eller australsk oksekød, fordi det ikke stammer fra udtjente malkekøer. På en restaurant i Århus har jeg selv oplevet, at den italienske indehaver på given foranledning til bekræftelse af varens lødighed kom ind i restauranten med en papkasse fyldt med dybfrossent argentinsk oksekød. Til yderligere dokumentation på varens oprindelse fremviste han smilende fakturaen.

Her i lilleby, der ligger i et udkantsområde, kan man købe thailandske dybfrosne færdigretter bestående af ris og små stykker kyl-

ling i en udsøgt krydret sovs for 16-20 kroner stykket. Jeg vil gætte på, at der ikke er mere end 100 gram kyllingkød i hver portion. Varen er tydeligvis populær.

Når udenlandske landbrugsprodukter er populære, tror jeg, at det skyldes to forhold:

De udenlandske varer smager anderledes, og de præsenteres for konsumenterne på en delikat måde. Det virker som om, at et flertal af danskerne fravælger de danske landbrugsprodukter, fordi de er sure over EU's generøse landbrugsstøtte til de danske landmænd, den såkaldte hektarstøtte, der i samme mål gives til både de gode og de dårlige landmænd, og i samme mål gives til den gode og den dårlige jord, uden at der fra EU's side stilles nogen rimelige krav om, at landmændene skal behandle deres dyr ordentligt og beskytte dem bedst muligt mod smerte, angst, varigt men og væsentlig ulempe både under opholdet på gårdene og under transporten til slagteriet, der, som det er nu, godt kan ligge langt væk i Europa.

Disse billeder af afkræftede dyr, som man med mellemrum ser i fjernsynet, er absolut uacceptable.

Danskerne vil naturligvis ikke have fødevarer fra udpinte dyr, hvorfor de vælger udenlandske produkter, hvis oprindelse, de ikke kender noget til.

Det er noget, der tyder på, at der er andre forhold, der får danskerne - hvoraf hovedparten er bymennesker - til at vælge de udenlandske delikatesser, som kun er marginalt dyrere end de tilsvarende danske. Iøvrigt kan man ikke lave delikatesser af kød fra udpinte slagtedyr.

Det virker som om, at landbrugets forædlingsvirksomheder ikke har nogen produktudviklingsafdelinger. Det ser ud til, at Danish Crowns fantasi slap op, da man opfandt det plastikpakkede, saltvandspumpede, skiveskårne pålæg.

På samme måde må man mistænke, at produktudviklingsafdelingen i Arla Foods blev sparet væk efter opfindelsen af kærnemælkskoldskålen.

Hos Danpo og Rose Poultry virker det som om, at udviklingsarbejdet hørte op med opfindelsen af lørdagskyllingen.

Opfindelsens genialitet skal tillægges delingen af lørdagskyllingen

i små stykker af vidt forskellig oprindelse, som hver især lovligt må pumpes op med saltvand.

Hele kyllinger må derimod ikke pumpes op.

Jeg kan ikke forstå, at der ikke er nogen, der gør indsigelse mod dette. Selv har jeg oplevet en lørdagskylling, der kom ud af ovnen kogt og ikke stegt. Den var blevet kogt i det saltvand, der trængte ud af dens egen krop. Hvis den ikke havde været aflivet, inden den kom i ovnen, ville den være druknet i saltvand.

Der er et andet forhold, der får et stort flertal af befolkningen til at se skævt til landmændene. Det er den ulovlige brug af afgiftsfri traktordiesel til sjove formål.

Jeg tror ikke, at der er skyggen af en effektiv kontrol på dette område.

For at det ikke skal være løgn, har jeg hørt, at der er landmænd, der er begyndt at køre i firhjulstrukne, dieseldrevne og polskregistrerede biler. Hvis dette er rigtigt, slipper de for at betale den høje registreringsafgift i Danmark.

Det stinker af gylle, rågylle.

Med venlig hilsen


Jesper