



Udvalget for Fødevarer-, Landbrug- og Fiskeri
v. formand René Christensen

d. 23. januar 2012

Ang. samråd om indplacering af fisk og skaldyr i opgørelser under det økologiske spisemærke

Økologisk Landsforening har et input til udvalgets samråd med Fødevareministeren d. 30. januar om, hvordan vildtfangede fisk og skaldyr skal håndteres i opgørelser over økologiprocenter under det økologiske spisemærke. Sagen er trukket meget langt ud, og vi håber, at udvalget kan – i samarbejde med fødevareministeren -- medvirke til, at sagen landes. Og landes rigtigt!

Økologisk Landsforening mener, at vildtfangede fisk skal betragtes som konventionelle fødevarer i opgørelser over økologiprocenter. Det vil sikre troværdigheden bag det økologiske spisemærke og fremme udvikling af økologisk fiskeproduktion i Danmark og gøre omlægning af de offentlige køkkener til en drivkraft for økologisk fiskeopdræt.

Vores indstilling er udarbejdet på baggrund af nær dialog med kantine- og storkøkken-aktører, ernæringsekspertter, økologiske fiskeproducenter og grossistvirksomheder. I dag er samtlige nationale og regionale grossister—såvel økologiske som konventionelle/økologiske medlem af Økologisk Landsforening, herunder Dansk Cater (Inco, AB Catering, BC Catering), Catering Engros, Hørkram, ØGT, Grøn Fokus, Biogan, Flint&Hvids og Solhjulet.

Vedhæftet er et brev sendt til Fødevaredirektør Hanne Larsen i august 2012, hvor vi redegjorde for, hvorfor alle fiskeprodukter bør indgå i beregningen af økologiprocenten under spisemærkerne, samt bad om en snarlig afgørelse. På det tidspunkt var det tæt på et år siden, at Fødevarestyrelsen havde indledt et arbejde, der skulle kunne føre til ændring af kravene til spisemærket, for så vidt angår placering af vildtfangede fisk og skaldyr i økologiregnskabet. Det skal nævnes, at 15 kommuner, flere statslige institutioner, landets grossister, flere fagforbund, Økologisk Landsforening og flere konsortier af omlægningskonsulenter — er i fuld sving med arbejdet i køkkener, i forvaltninger, og i produktionskæden, for at vi kan nå regeringens mål om 60% økologi i alle offentlige køkkener. Alle disse aktører har behov for en afklaring.

Brevet opsummerer vores argumentation. Kort sagt:

- Vi ønsker, at sikre Spisemærkets troværdighed, som garanti for bæredygtighed. Enhver form for økologimærkning skal være i overensstemmelse med forbrugernes forventninger. Statens økologiske spisemærke bliver mindre troværdigt, når vildtfangede fisk og

skaldyr ikke indgår i økologiberegningen. En meget store dele fanges med metoder, som ikke er bæredygtige (bl.a. på grund af bifangst med spild og miljøpåvirkning til følge), og der er ingen garanti mod overfiskeri. Når disse fisk ikke indgår i beregningen giver det et alvorligt forklaringsproblem og vi risikerer en helt legitim offentlig kritik af spisemærket, idet en restaurant kan have økologisk guldmærke uden at servere én eneste økologisk fisk på menuen, hvis den fravælger økologiske opdrætsfisk og i stedet vælger vildtfangede fisk og skaldyr.

- Vi ønsker en ligestilling af fisk og skaldyr med alle andre fødevarer. Indplacering af vildtfangede fisk og skaldyr som konventionelle fødevarer under spisemærket er alene en ligestilling af fiskeprodukter med alle andre fødevarer. Det er økologisk, eller det er konventionelt. Vi kan ikke se nogen argumenter for, at fiskeprodukter skal håndteres anderledes.
- Vi ønsker at fremme en økologisk fiskeproduktion, som har mange fordele for miljøet, for naturen, for reduceret medicinforbrug i fødevarerproduktion m.m.
- Der er ingen ernæringsmæssig downside. Påstanden om, at indplacering af vildtfangede fisk og skaldyr som konventionelle vil reducere forbrug og indtag af fiskeprodukter, kan ikke dokumenteres.

Økologisk Landsforening er også meget optaget af ernæring, herunder at danskerne indtager godt med fisk. Derfor vil vi uddybe sidste punkt.

Der er ingen dokumentation for, at en håndtering af vildtfangede fisk som konventionel fødevarer (under spisemærket) vil medføre en reduktion i anvendelse eller indtag af fisk.

- Fiskeprodukter skønnes at omfatte ca. 3% (i vægt) af fødevarerindkøbet i food service. Der er derfor ingenvæsentlig motivation til at reducere indtaget af fisk for at opnå det økologiske spisemærke på 30, 60 eller højere procenter, fordi fisk og skaldyr batter ikke meget ift. økoprocenter. Det understøttes yderligere af, at opdrætsfisk (laks) allerede i dag fylder meget i fiskeforbruget (og skal opgøres som konventionelle, hvis ikke de er økologiske). Derfor kan der ikke forventes en reduktion i fiskeforbruget, hvis vildtfangede fisk betragtes som konventionelle.
- Allerede i dag håndterer de fleste grossister al vildtfanget fisk og skaldyr som konventionel (på linje med konventionel opdrætsfisk), fordi det er administrativt lettere, (man undgår at skulle forholde sig til tre fiskeprodukter: vildtfanget, konventionel og økologisk), og fordi fisk ikke fylder meget i økologiopgørelser. Det er netop lykkedes at få alle landsdækkende grossister at lave økologi opgørelserne for køkkenerne – en stor

lettelse for de offentlige køkkener—og derfor afspejler håndtering af vildtfanget fisk (som konventionel) branchens praksis i dag.

- Økologiomlægning er en del af en omlægning til sundere kost. Indsatsen for 60% økologi i offentlige køkkener er fuldt integreret i en samlet formidling om omstilling af produktion i storkøkkener, der omfatter sundere kostsammensætning, herunder naturligvis de danske anbefalinger om indtag af fisk.
- Fiskeprodukter — økologisk som konventionel — bliver netop en mere interessant proteinkilde, når omlægning til økologi gør fisk (og ikke animalske proteinkilder) til en mere økonomisk konkurrencedygtig proteinkilde sammenlignet med det lidt dyrere økologiske kød. Så fiskeindtaget kan let vise sig at være større via omlægning til økologi.
- Der vil ikke opstå mangel på økologiske fiskeprodukter. Som vedhæftede brev dokumenterer, er der både volumen og bredde i det økologiske sortiment.

Økologisk Landsforening håber på baggrund af ovenstående, at Fødevarerudvalget kan bidrage til at afslutte sagen både hurtigt og på en måde, som sikrer troværdigheden bag det økologiske spisemærke, som er et nøgleredskab i omlægning af offentlige køkkener og for en markedsdrevet udvikling af økologi i restaurationsbranchen.

Med venlig hilsen

Paul Holmbeck

Direktør