



Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

31. august 2012

Att.: Fødevaredirektør Hanne Larsen

Vedrørende indplacering af fisk i opgørelsen af økologiprocenten under det økologiske spisemærke

Økologisk Landsforening henvender sig til Fødevarestyrelsen for at efterspørge en afgørelse vedrørende håndtering af fisk i opgørelsen af økologiprocenten under det økologiske spisemærke.

Der er behov for en afklaring i den allernærmeste fremtid, da omlægningsrådgivning til storkøkkenområdet meget snart indledes for at opfylde målet om 60% økologi i de offentlige køkkener i Danmark. Vi mener derfor ikke, beslutningen må trække længere ud.

Samtidig vil Økologisk Landsforening gerne benytte anledningen til at give udtryk for, at foreningen mener, at fisk og skaldyr uanset oprindelse skal indgå i den samlede opgørelse af økologiprocenten. Der er ikke nogen god begrundelse for at stille fisk og skaldyr anderledes end andre råvarer og kødprodukter.

Foreningen fremhæver, at:

- Det økologiske spisemærke er et økologimærke. Det betyder, at forbrugerne har forventninger til, at der anvendes økologiske råvarer.
- Økologi kædes sammen med miljøhensyn, dyrevelfærd og rene råvarer. Det er ikke et ernæringsmærke. Med hensyn til ernæring, så er det dog også værd at hæfte sig ved, at Fødevarestyrelsen anbefaler et maksimalt indtag af vildtfanget fisk og rovfisk, når det drejer sig om gravide og børn, på grund af indholdet af miljøgifte. Disse begrænsninger gælder ikke opdrættede økologiske fisk og skaldyr, hvor der er kontrol med miljøgifte.
- Der er ikke nogen grund til at antage, at omfanget af fisk vil blive reduceret som følge af, at fisk og skaldyr altid skal indregnes. Ifølge de opgørelser, som Økologisk Landsforening kender, så udgør opdrættelaks en meget stor andel af den fisk, der i dag anvendes i køkkenerne, og opdrættet laks kan købes økologisk.
- Med hensyn til tilgængelighed, så har Økologisk Landsforening fået udarbejdet følgende oversigt over udbuddet, som giver et billede af, at det er muligt at fastholde et højt gastronomisk niveau med økologisk fisk og skaldyr:

- Laks (i 2007 var produktion i Europa på over 12.000tons)
 - Ørred (som forel (mindre ørred) og havørred (stor ørred fra havbrug))
 - Ørredrogn (kaviar)
 - Karpe
 - Seabars
 - Seabream
 - Tilapia
 - Torsk
 - Rejer
 - Østers
 - Forskellige slags muslinger – ikke mindst blåmuslinger fra lineopdræt
 - Tang
 - Grønne muslinger (NZ)
 - Ferskvandskrebs (NZ)
- Der er et stort problem med, at fangsten af vildtfanget fisk ikke er bæredygtig. Der foregår både betydeligt overfiskeri, som er en trussel for truede konsumfisk, der anvendes fangstmetoder, der giver bifangster, og som ødelægger miljøet i havene.

Økologisk Landsforening mener derfor, at det er et tillidsbrud, når forbrugerne kan købe mad fra storkøkkener, der har fået det økologiske spisemærke, hvor der anvendes vildtfanget fisk, som ikke nødvendigvis kommer fra bæredygtigt fiskeri, og som også kan have et stort indhold af miljøgifte, uden at det spiller ind på køkkenets økologiprocent.

Økologisk Landsforening kunne bakke op om, at vildtfanget fisk fra certificeret bæredygtigt fiskeri blev holdt ude af opgørelsen. Der mangler dog for nuværende entydige regler og kontrol af bæredygtigt fiskeri, ligesom fangst ved trawl kan finde sted inden for nogle af de eksisterende bæredygtighedsmærker.

For der ikke skal være tvivl om berettigelsen af eksistensen af økologisk certificeret fisk og skaldyr, så vil Økologisk Landsforening afslutningsvis gerne erindre om, at økologisk opdrættet fisk og skaldyr er forbrugernes garanti for en ekstensiv produktion med mindst mulig påvirkning af omgivelser og størst mulig uafhængighed af medicin i produktionen både sammenholdt med vildtfanget fisk og sammenholdt med konventionelt opdrættet fisk.

Det økologiske regelsæt indeholder:

- a. Væsentlig lavere belægningsgrad i systemerne. I ferskvandsdam brug tillades max halvdelen af belægningsgraden i konventionelt (25 kg/m³ tilladt, i praksis anvendes kun 15kg/m³, belægningsgraden i konventionel ferskvandsbrug er på 50 – 75 kg/m³; Endnu lavere belægningsgrad i økologisk havbrug)

- b. Krav til foder, økologisk, bæredygtigt fiskeri, primært animalsk protein til carnivore fisk, forbud mod syntetisk astaxanthin og kun til at opfylde fysiologisk behov
- c. Meget stramme restriktioner på sygdomsbekæmpelse
- d. Stramme krav til hvilke midler, der må anvendes til at rengøre og desinficere med, samt hvornår de må anvendes
- e. Klare mål for energireduktion og krav til anvendelse af vedvarende energi
- f. Krav om udarbejdelse af årlige bæredygtighedsplaner omfattende både begrænsning af miljøpåvirkninger og krav om planer for affaldsreduktion
- g. Krav til at bunden i systemerne skal svare til naturlige forhold og karper skal have adgang til jord
- h. Krav om at mindst fem procent af området omkring bruget (grænsefladen mellem land og vand) skal bestå af naturlig vegetation, hvilket medvirker til, at det ikke er muligt at producere i lukkede betonanlæg
- i. Krav om at dyrene skal holdes under temperatur- og lysforhold, der svarer til de pågældende arters krav, og som tager den geografiske placering i betragtning. Hvilket betyder, at det ikke er muligt at producere arter, som har så høje lys- eller temperaturkrav, at de skal opdrættes indendørs – dvs. også fiskene har udsyn til åben himmel
- j. Forbud mod GMO i fiskefoderet

Økologisk Landsforening håber på baggrund af ovenstående, at der meget snart kommer en endelig afgørelse, som er i god overensstemmelse med de forventninger, som forbrugerne har til et økologimærke.

Med venlig hilsen



Sybille Kyed

Fagpolitisk Chefkonsulent Økologisk Landsforening