

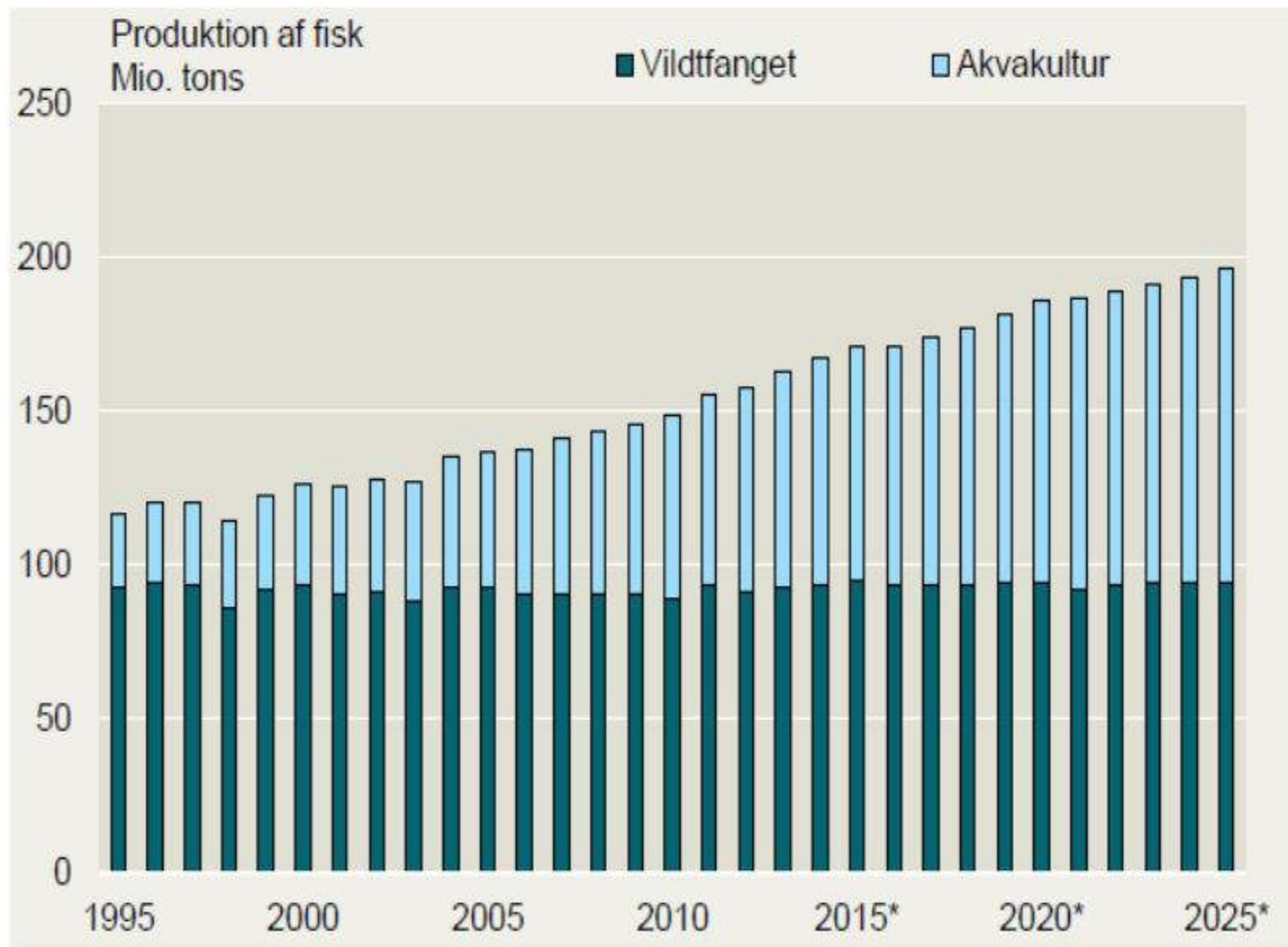
Økologiske fisk og muslinger i Foodservice

- indlæg af Villy J. Larsen, Chefkonsulent hos
Dansk Akvakultur









Fisk og Det økologiske spisemærke

- Øko-opdræt tælles med som økologisk
- Konventionel opdræt tæller negativt
- Vilde fisk holdes udenfor optælling (svarer i praksis til at de tælles med, da ingen %-vis ”straf” ved at anvende vilde fisk)
- Derfor anvendes øko-opdrætsfisk i foodservice af idealistiske årsager – og ”den gode historie”

Eksempler på argumenter mod anvendelse af øko-fisk:

- Vi bruger ikke opdrætsfisk hos os..
- De økologiske fisk er for dyre
- Sortimentet er for lille
- Så kan vi ikke lave det vi plejer..
- Forbrugerne kan ikke lide opdrætsfisk
- Ingen kan levere økofisk

Eksempler på storkøkkener med anvendelse af øko-opdrætsfisk:

- Daginstitution Østbirk ved Horsens
- Rest. Relæ, Manfreds, Bæst m.fl, KBH
- Rest. Vandvid, Sydhavnen KBH
- Rest. Krone B. – Kronborg, Helsingør
- Gaardmad, Thisted
- Cafe Fika, Århus
- Halkær Kro, Halkær

Dansk økologisk akvakultur - økologisk produktion pr. 01.11.17:

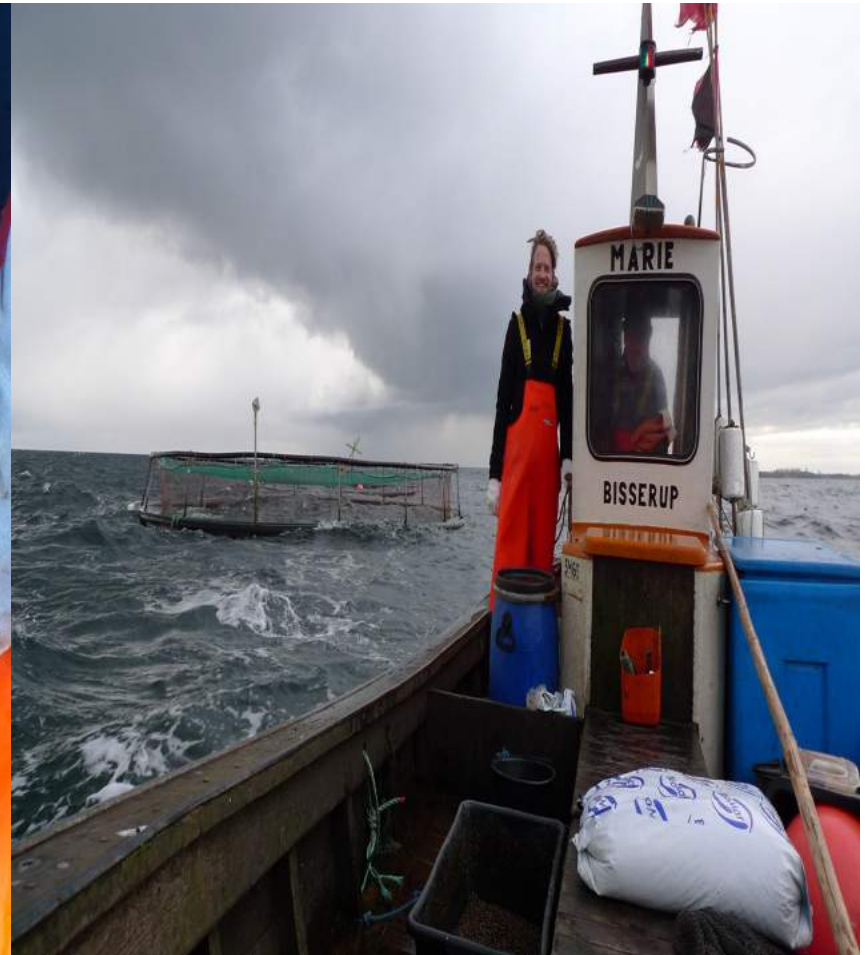
Anlæg	Antal anlæg (stk)	Samlet godkendt økologisk produktion tons/år:	Total godkendt produktion i DK (2015):	Økologisk godkendt produktion i % af total produktion
Ferskvandsdambrug	7 (+4)	645 (+ 170)	28.026	2,3
Havbrug	2	230	15.591	1,47
Linemuslinger	16	3850	Ca. 1.758 (15 anlæg)	>100 %
Tanganlæg	4	Ca. 1000	??	??
Krebsebrug	1 (+ 2)	Ca. 2	??	??
Østersanlæg	(+1)	??	??	??
Total (tons/år)	29 (+ 7)	5.727	45.375	12,6 %

FERSK FISK • FRA HAVET FISK
KAT





Bisserup økologisk havbrug





ØKOLOGISK ØRREDROGN

Delikat pynt til bl.a. sushi, fiskeretter
eller bare "on its own"

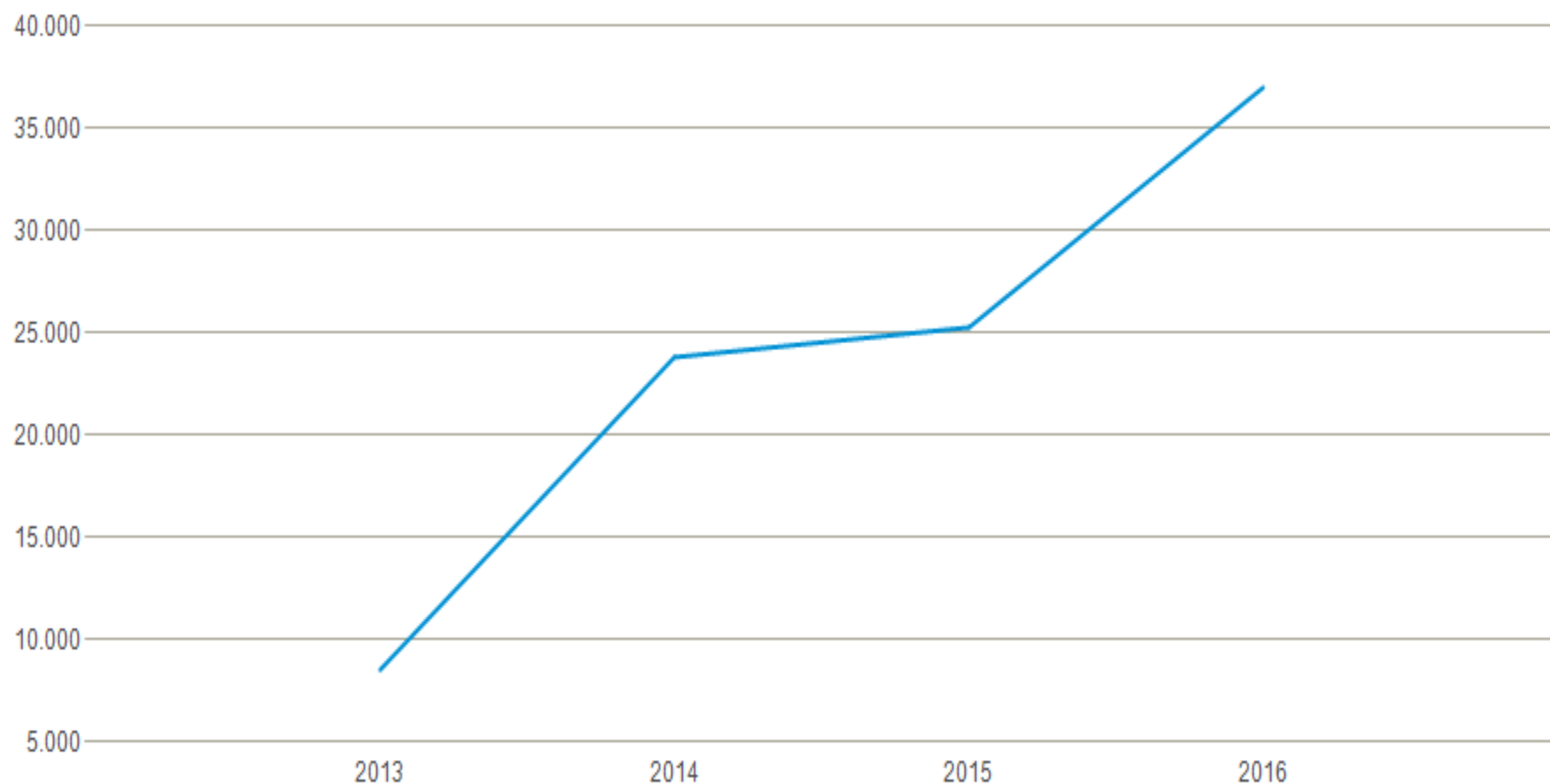
FISKEHUSET

DK-7700 Thisted
www.fiskehuset.dk



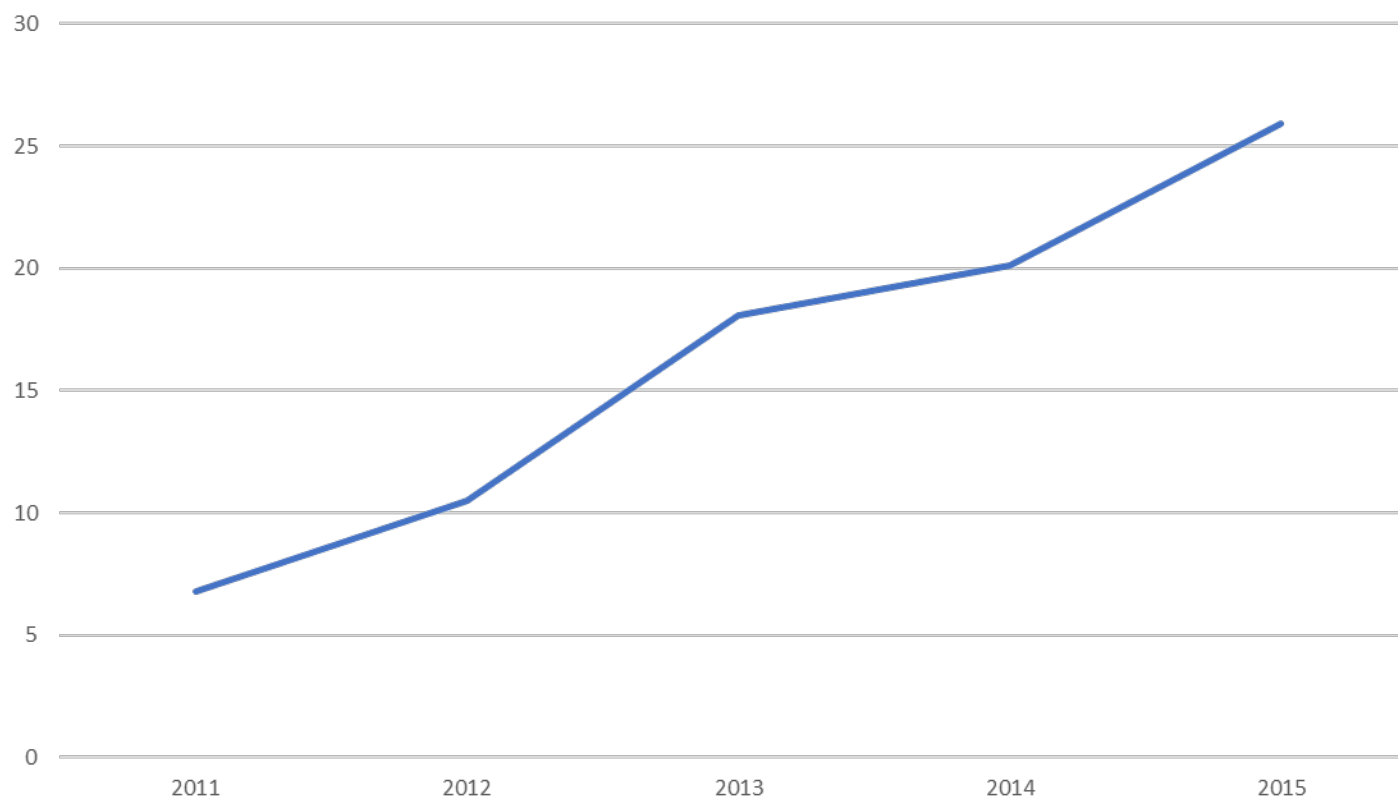
Detailomsætningen af økologiske fødevarer

Enhed: Værdi i 1000 kr. | Varer: Fisk, skaldyr i alt



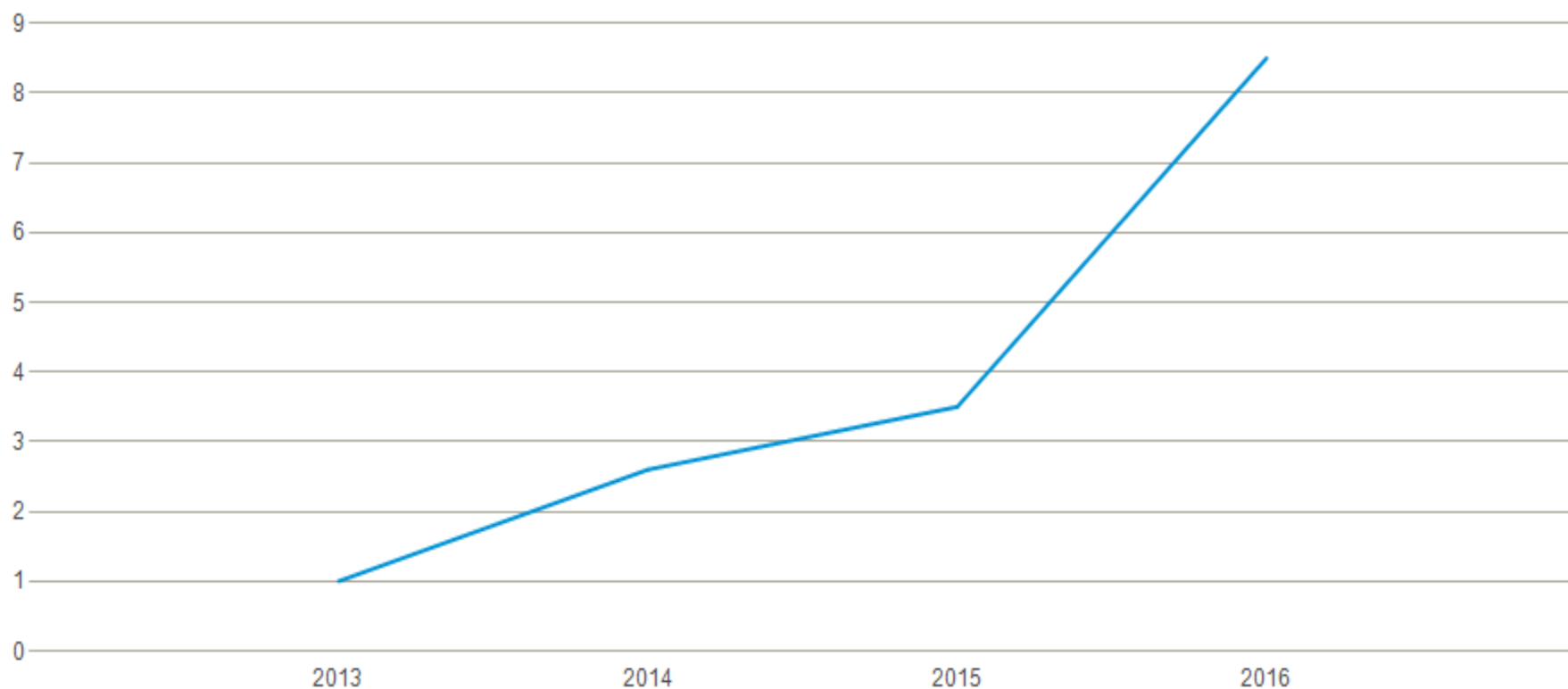


Eksport af økofisk og -skaldyr (fersk og forarbejdet) i mill. kr



Salg af økologiske varer til foodservice

Enhed: Mio. kr. | Varegrupper: E.2. Fjerkræ, fisk/skaldyr



Principper for økologisk akvakultur i DK / EU:

(Nøgleord ved udarbejdelse af regler)

- Dyrevelfærd
- Miljø
- Fødevareresikkerhed / sporbarhed
- Bæredygtighed (ressourceforbrug)

Optimering af dyrevelfærd hos opdrætsfisk?

- **Styring af optimal vandkvalitet**
- **Skånsom håndtering / aflivning**
- **Sikring mod smittekilder (fuglenet mv.)**
- **Sundhedsrådgivning af dyrlæge**
- **Kontrol med fiskens velbefindende**



Minimeret påvirkning på det ydre miljø (især vandløb)

- Sikring af god vandkvalitet efter rensning
- Overholdelse af vandløbsmålsætning (DVFI)
- Helårlig faunapassage forbi dambruget





Fødevaresikkerhed / sporbarhed

- Sporbarhed via registreringer i driften
- Løbende kontrolprøver af fiskene
- Minimal anvendelse af medicin (2x tilbageholdelsestid)
- Ingen anvendelse af kunstig farve i foder
- Ingen anvendelse af GMO i foder
- Ingen Etoxyquin i foder

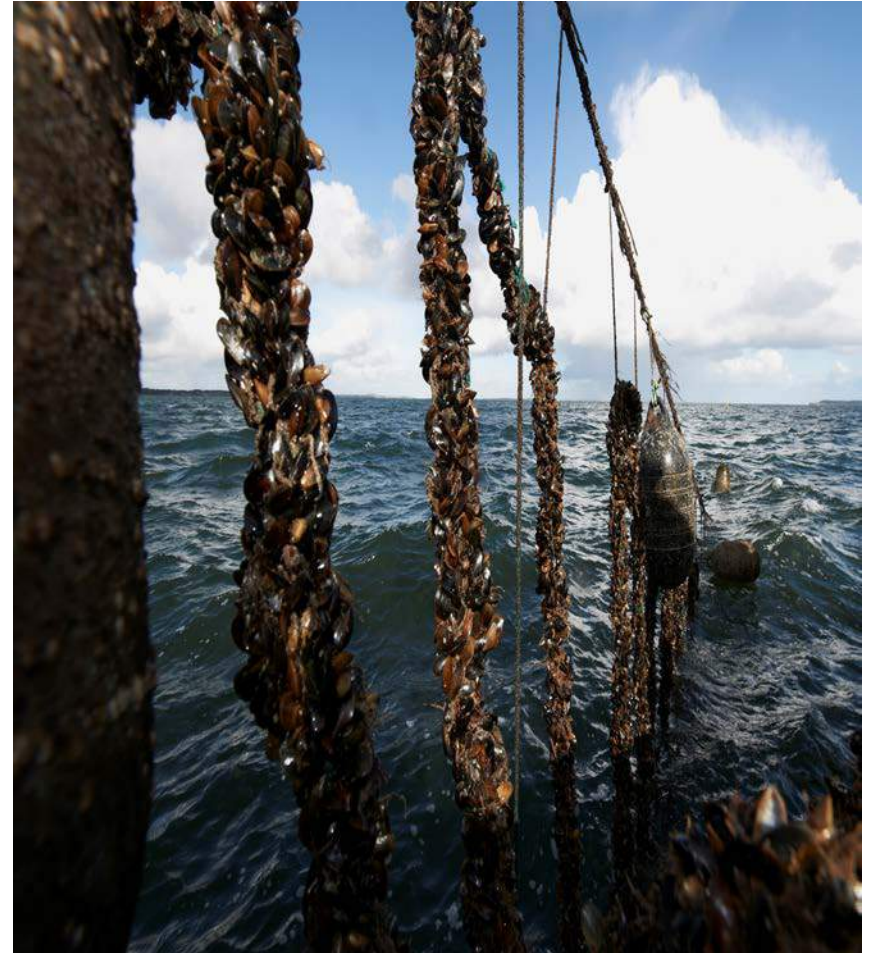


Bæredygtighed

- Foder baseret på fiskeri af ikke truede fiskearter
- ca. 30 % af fiskemel/olie skal være fra fraskær fra fiskeindustrien
- Slam kan anvendes på økologiske landbrug
- Vandkraft og solenergi fremfor kul og olie (ikke krav!)



Opdræt af økologiske blåmuslinger på line



Økologisk linemuslingeopdræt – eksempler på regler:

- Lineopdræt – ikke skrabefiskeri
- Afstand til mulige forureningskilder
- Test for dioxin og tungmetaller
- Test for naturligt indhold af toxiner
- Skånsom afværgelse af skadevoldende vildt
- Bæredygtige energikilder







EU økologisk akvakultur produktion (2015):

Art:	Produktion: (ton)	
Laks	16.000	(ca. 13.000 tons – Irland !!)
Muslinger	20.000	(ca. 1239 tons i DK samme år)
Ørred	6.000	(ca. 1634 tons i DK samme år)
Karpe	6000	
<u>Seabars/seabream</u>	<u>3500</u>	
Rejer	??	
Tilapia	??	
Tang	??	
Krebs	??	
Østers	??	



14894888
Laks

142,05 pr. kg

14894619
Ørreder,
ca. 1-3 kg
pr. kg = 94,25 pr. kg

14926034
Varmrøget lakse-
filet, ca. 1,2-1,8 kg
pr. kg = 210,22 pr. kg

14367274
Lakseside røget,
trim D
ca. 2 kg = 211,55 pr. kg







NORDISK TANG
RØD TANG-FLÅGER 150g
50,00

FORSKELLEN
KAN
MÆRKES

NORDISK TANG
SØL-FLÅGER 150g
50,00

FORSKELLEN
KAN
MÆRKES

NORDISK TANG
BLÆRE TANG 150g
80,00



NORDISK TANG
CIMMER TANG 150g
39,00

FORSKELLEN
KAN
MÆRKES

NORDISK TANG
SØL TANG 150g
50,00

FORSKELLEN
KAN
MÆRKES

NORDISK TANG
SØL TANG 150g
50,00

FORSKELLEN
KAN
MÆRKES



Gode grunde til at vælge økologiske opdrætsfisk:

- Ekstensiv produktionsform (max antal 25 kg/m³)
- Fokus på opdrætsfiskens velbefindende
- Miljømæssig bæredygtighed
- Ingen GMO i foderet
- Ingen kunstig farvestof i foderet
- minimerer anvendelsen af medicin og kemikalier i produktionen (positivliste)

- minimerer forbrugerens indtag af dioxin og tungmetaller fra indtag via fisk og skaldyr
- fokus på bæredygtighed og anvendelsen af bæredygtige ressourcer i produktionen (grøn energi /C02)
- sporbarhed fra forbrugeren til producenten
- mindsker fangstpåvirkning på truede konsumfisk i havene

Vigtigste leverandører til foodservice

- Bisserup Fisk ☺, Bisserup
- Kongsbak Lassen, KBH
- Hørkram
- Fiskehuset i Thisted
- Johs Jensen Fiske- og Muslingeexport, Thy
- (Hold øje med Fyelmose ved Horsens)
- Spørg din lokale fiskeleverandør ☺

Tak for opmærksomheden !



Hvis man vil vide mere....

Hjemmeside: www.okofisk.dk

FB-gruppe: Danske økologiske
fisk og skaldyr

