

Økologi Kongres 2021

C5 – ”Økologisk akvakultur, en niche i vækst til gavn for lokal og robust fødevareproduktion”.

**1. Del – indlæg ved Villy J. Larsen, Foreningen
Netværk for Økologisk Akvakultur (ØA)**



Foreningen Netværk for Økologisk Akvakultur

Forening af producenter, forbrugere, rådgivere, forarbejdningled (røgerier, hermetik, slagterier) og andre interessenter



Hvilke arter produceres økologisk i DK?

- Ørred (foreller – typisk 3-500 gr/stk)
- Ørred (Lakselignende – typisk 2 – 4 kg/stk)
- Blåmuslinger
- Tang
- Flodkrebs



Hvilke arter produceres desuden økologisk i udlandet?

- **Laks !!!**
- **Rejer**
- **Muslinger /østers**
- **Tang**
- **Seabass/seabream**
- **Karpe**
- **Tilapia**
- **Kaviar (størrogn)**
- **..og mange flere....**





ØKOLOGISK ØRREDROGN

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

FISKEHUSET

DK-7700 Thisted
www.fiskehuset.dk

DK
7312
EF













tenax sild
 PANDESTEGTE & GLUTENFRI
**ØKOLOGISKE FRIKADELLER
 MED LAKS OG GRØNTSAGER**

Tilberedning: Frikadellerne kan spises kede eller varme. Lægges i ovn på 180°C.
 Hver fiskefrikade og kartoffel serveres med 100g af 110-12 mm.

Nettovejagt: 2000 g. Antal: 32 stk. af 65 g.

Ingredienser: 35 % økologisk laks, 20 % økologisk kartoffel, 10 % økologisk
 gulerod, 12 % økologisk agurk, 5 % økologisk peberfrugt, økologisk kartoffelstivelse,
 økologisk ingefær, økologisk krydderier, økologisk helægspulver, økologisk rosmarin,
 økologisk salt, økologisk peber, økologisk hvid peber.

Mængdeindhold pr. 100 g	
Energi	264 kcal/109 kcal
Fedt	11,2 g
Protein	11,2 g
Andre næringsstoffer	1,7 g
Udsalt	1,7 g
Andre næringsstoffer	1,7 g
Fiberm	0,2 g
Salt	1,6 g

Opbevaring:
 I køleskab ved højst -20° C.
 Pakket i beskyttende atmosfære.

Bædet for:
 Udfæret: De datoværkning medfører:
 Årnet: 4-5 dage i køleskab ved højst -5° C.
 302 højst 14 dage for "Bædet for"

Produceret af Tenax Sild A/S, DK-8062 Ålbæk, www.tenax.dk

57146

Stødet for:



5 707345 004166







NORDISK TANG
BULLE TANG FLAGER 15G
50,00

FORSKELLEN
KAN MÆRKES



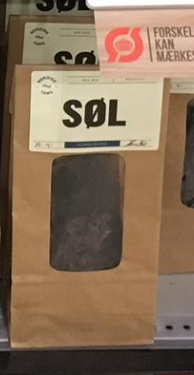
NORDISK TANG
SØL FLAGER
50,00

FORSKELLEN
KAN MÆRKES

NORDISK TANG
TANG FLAGE
50,00

NORDISK TANG
VINGE TANG 15G
39,00

FORSKELLEN
KAN MÆRKES



NORDISK TANG
SAV TANG 15G
50,00

FORSKELLEN
KAN MÆRKES

NORDISK TANG
BLÆRE TANG 15G
50,00

FORSKELLEN
KAN MÆRKES

Pizza topping



JASMIN RIS
500 G 21,75

39,00

49,00

7,00







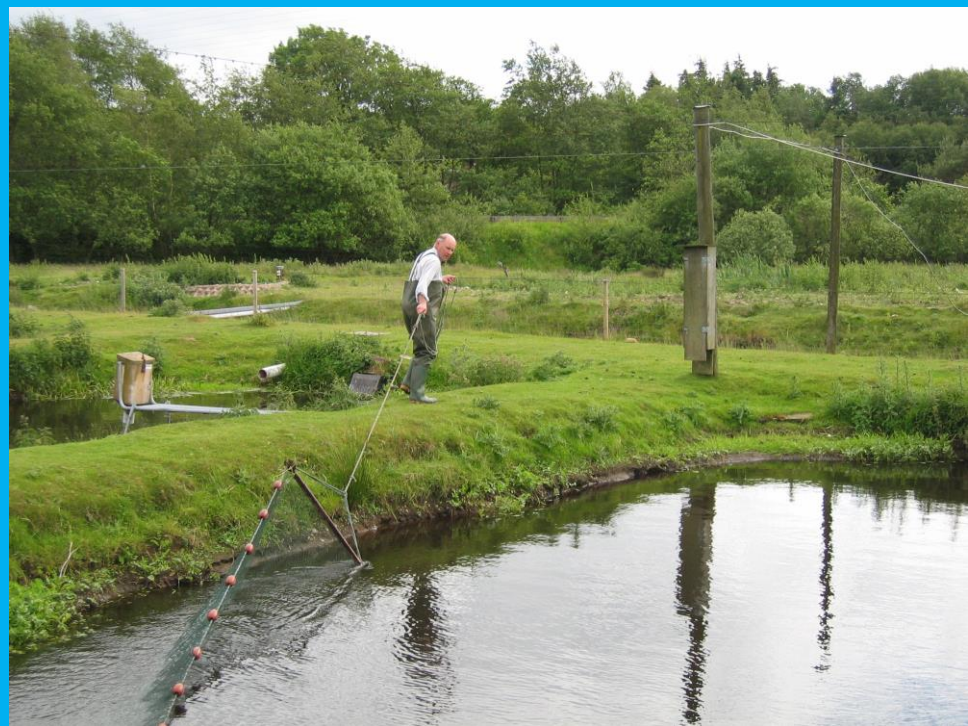
Koblinger mellem landbrug og akvakultur?

- Mange fiskeopdrættere er også landmænd
- Hansenberg har uddannelse ”landmand med fisk som speciale”
- Plante-input til fiskefoder
- Tang og musling til dyrefoder



Økologisk akvakultur som lokal-produktion?

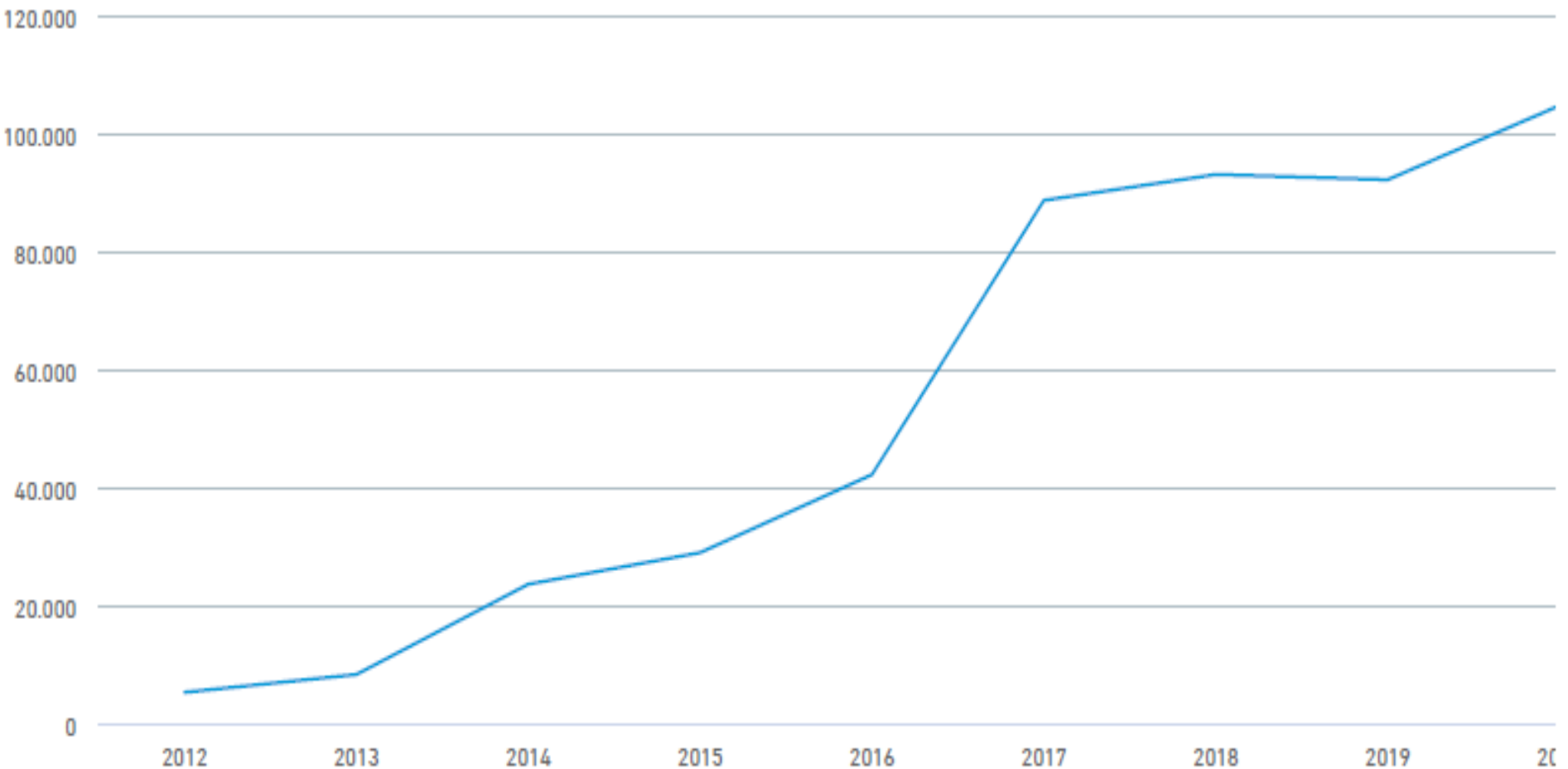
- Arbejdspladser på landet
- Lokale kompetencer
- Særlig mulighed for mindre og mellemstore anlæg
- Niche-produktion med muligheder
- Ekstensiv produktion



Udviklingen i salg af økologiske fisk inkl. muslinger, rejer mv i dansk detail:

Detailomsætningen af økologiske fødevarer

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



EU Kommissionens økologiske handlingsplan – 2021:

- 1) Målsætning om en "signifikant" stigning i økologisk akvakultur inden 2030**
- 2) EU Kommissionen opfordrer medlemslandene til at prioritere økologisk akvakultur i deres flerårige nationale strategiske planer for akvakulturen (Akvakulturstrategien)**
- 3) Økologisk akvakultur har en meget fremtrædende position med stor vækstpotentiale - kan levere på vigtige parametre som kvalitet, miljø, dyrevelfærd og bidrage til et mangfoldigt fødevareudbud**

Behov hvis udviklingen af dansk økologisk akvakultur skal fortsætte:

Støtte til videre udvikling:

- Omlægningsstøtte
- Konsulentbistand
- Uddannelse
- Produktudvikling
- Afsætning
- Forskning (barrierer)





Tak for opmærksomheden ☺



v/ Villy J. Larsen, Ry

Mobil: 4088-5866

E-mail: vjl@outlook.dk

Hjemmeside – ØA: www.okoakva.dk

Hjemmeside-Akvakons: www.akvakons.dk