



Danmark er nu Europamester i økologisk regnbueørred

7. januar 2016 af: Erling Larsen, DTU Aqua, Max Nielsen, Institut for Fødevarer- og Ressourceøkonomi, KU, Villy J. Larsen, Dansk Akvakultur

Danmark er Europas største producent af økologiske regnbueørreder med en samlet produktion i 2014 på 1.080 ton. Produktionen forventes at blive flerdobbelt de næste år.

Danske producenter af økologisk ørred topper ranglisten for

ØKOLOGI
& ERHVERV

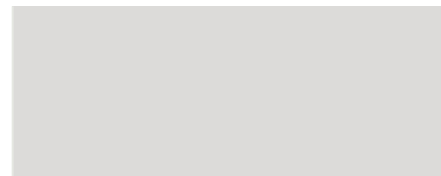
Tilmeld nyhedsmail

Få nyhedsmail fra Økologi & Erhverv hver 14. dag.

E-mailadresse *

Fornavn

Efternavn



europæiske producenter, når det gælder indtjening. De har nu bedre økonomisk indtjening per produceret enhed end lignende konventionelle producenter – en overskudsgrad på 8 pct. Det er kun de meget specialiserede og meget store bekostelige anlæg til konventionelle ørreder, der kan fremvise lige så gode resultater.

De økologiske producenter driver traditionelt ørredbrug, der ikke kræver store investeringer. Disse dambrug kan måske bedst sammenlignes med 'husmandsbrug' uden at forklejne disse. Men den gode indtjening, kombineret med den mindre produktion, giver en alternativ mulighed for fortsat at have beskæftigelse i dambrugserhvervet.

Stabil produktion

En af de største barrierer for at etablere en god, rentabel produktion er at kunne levere, når aftagerne ønsker råvarerne til deres produktion/salg. Der skal være en vis mængde råvarer til rådighed for at opnå denne 'tærskelværdi.'

I dag er det muligt at levere råvaren kontinuerligt året igennem, og produktkataloget er udvidet betydeligt, da også store regnbueørreder fra et saltvandsdambrug er blevet godkendt som økologiske.

Økologiske spisemærke

Der er nu etableret flere forskellige forædlingsvirksomheder for økologiske fisk, og det sikrer flere afsætningsmuligheder for primærproducenterne. I Danmark kan økologiske regnbueørred i dag primært købes i supermarkederne og hos et begrænset antal fiskehandlere, men efter indførelsen af det økologiske spisemærke, forventer man sig meget af foodservice-sektoren: kantiner, restauranter og anden offentlig bespisning.

Desværre udgør fiskeområdet stadig en undtagelse fra økologiregnskabet. Hvis der anvendes ikke-økologiske fisk, indgår de slet ikke i regnskabet. Det vil sige, at 100 pct. økologiske råvarer i økologiregnskabet kan dække over, at der anvendes 15 pct. ikke-økologiske råvarer inden for fiskeområdet.

Forhåbentlig ændres dette i forbindelse med den igangværende revision af det økologiske spisemærke. Der mangler ikke længere økologiske råvarer, så der er ikke nogen undskyldning for ikke at anvende økologisk ørred, økologisk laks, økologisk skaldyr eller økologisk tang.

Mærkning og forbrugere

En salgsparameter for økologiske regnbueørred kan være mærkning af salgspakkerne. Empiriske resultater inden for lakseområdet viser, at forbrugerne er villige til at betale mellem 24 til 38 pct. mere for et økologisk produkt.

Undersøgelsen af betalingsvilligheden er dog forbundet med relativt høj usikkerhed, så den kunne reelt nærme sig den forskel, der er, for fisk med bæredygtighedsmærke i forhold til fisk uden mærke.

Samlet set indikerer trends og tendenser, at økologisk regnbueørredprodukter har en god chance for at erobre en større markedsandel fra de konventionelle produkter fremover.

Det er tilladt at citere denne artikel med tydelig kildehenvisning til Økologi & Erhverv.

Kontakt

- Nyheder
- Presse
- Kontakt
- Find medarbejder
- Ledige stillinger
- Økologi og Erhverv

Vi arbejder for

- I Økologisk Landsforening arbejder vi for en verden, der tænker og handler økologisk – til glæde for mennesker, dyr og vores jord.
- Bliv medlem
 - Om os

Økologisk Landsforening

Silkeborgvej 260
8230 Åbyhøj
T: 87 32 27 00
info@okologi.dk

CVR: 13038139

Sociale medier

