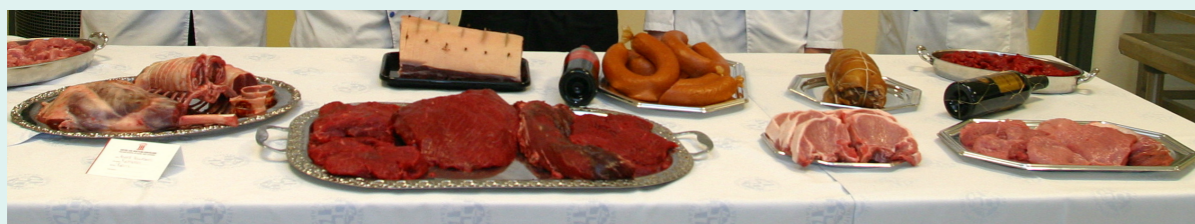


Produktudvikling af kød og mælk fra gamle nordiske husdyrracer

For at højne racernes status til kød og mælkeproduktion er der brug for mere afklaring af dyreholdets karakteristika og information om deres egenskaber. Vi vil udvælge dyrehold til innovativ produktudvikling og salg i fremadrettede projekter, hvor dyrenes naturplejeeffekt følges, og særlige produkter fra dyreholdet markedsføres. Arbejdet skal foregå ved gensidig inspiration mellem deltagere i det nordiske netværk, forudsat at der kan skaffes projektmidler til sådanne aktiviteter.

Et første eksempel på produktudvikling er for racen Sortbroget Jydsk Malkekvæg, hvor der søges projektmidler til det fortsatte arbejde. Her planlægges med, at et studehold skal pleje naturarealer ved Herregården Hessel og kødet skal afsættes som specialprodukter. Desuden indledende undersøgelser af produkter af mælken fra denne race på Thise Mejeri, der ligger i nærheden af Hessel.



Markedsføring og information

Det er vigtigt med markedsføring og formidling af produkter fra gamle nordiske husdyrracer, samt information om deres betydning for landskabsudvikling. For at kunne sælge produkterne skal forbrugerne naturligvis have kendskab til deres eksistens, og de potentielle forbrugere skal informeres om, hvor produkterne forhandles. Desuden er det meget relevant at udarbejde både undervisningsmateriale på forskellige niveauer og info-materiale til nordiske markedsdage.

Det nordiske netværk

Et fortsættelse af aktiviteterne under Ny Nordisk Mad med brug af de etablerede nordiske netværk vil være oplagt for at få gang i certificering, produktion og afsætning. Det skal være de lokale producenter, der er projekt ejere, og selv tager initiativ for de enkelte dyrehold. Med en certificering og starthjælp, f.eks. ved innovationsprojekter, kan de hjælpes godt på vej.

Denne folder er udarbejdet i projektet "Kød, mælk og ost fra gamle nordiske husdyrracer" – et netværksprojekt under Ny Nordisk Mad, 2008-2009.

Projektdeltagere:

Sverige: Lene Krøl Andersen og Hans Ekström, NordGen. **Norge:** Benedicte Lund, NordGen, Ann Norderhaug, BioforskMidt-Norge Kvithamar, Anna Rehnberg, Universitet for miljø-og biovidenskab. **Island:** Anna Gudrun Thorhalsdottir og Laufey Steingrimsdottir, Landbrugsuniversitet Island, Thorgrimur Guðbhartsson, bonde og mejerist, Bjorn Vikingur Bjornsson, manager slagteri. **Finland:** Maija Häggblom, Nordgens dyreartsgruppe. **Danmark:** Rene Redzepi, Noma, Mogens Poulsen, Thise Mejeri, Leo Kortegaard, Historiske husdyr og landskaber, Himmerland, Jakob Kortegaard, Nordgens dyreartsgruppe, Anna Becher, producent af Ertebøllefår, Rita Merete Buttenschøn, Københavns Universitet, Peter Baunshøj og Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup, Lisbeth Nielsen, Natur & Landbrug.

Kød, mælk og ost fra gamle nordiske husdyrracer opvokset i nordiske fjeldområder, på heder, enge og overdrev

Det er velkendt at mælk fra forskellige racer har forskellige egenskaber med hensyn til fedtindhold og proteinindhold samt at mælkenes fedtsyresammensætning kan være forskellig. Dette og andre faktorer giver forskellig smag. Forskellige typer føde kan også give forskellig smag. Mælkenes smag påvirkes således af, om køerne har ernæret sig af majsensilage eller de afgræsser naturarealer.

I dette nordiske netværksprojekt kombineres produktion af autentiske egnsprodukter med behovet for at bevare husdyr genetiske ressourcer og behovet for naturpleje. Det er en oplagt kombination, da de gamle racer synes tilpasset mere grove og næringsfattige fødeemner end de forædlede racer. Samtidig forventes de genetiske egenskaber bedre bevaret, hvis disse husdyr ernæres på naturtyper (halvkulturer i form af bl.a. hede og overdrev), som de førhen var en del af (in situ-bevaring).

Det er hensigten at opnå en økonomisk bæredygtig nicheproduktion fra dyreholdet, der således kan øges i antal. Genbevarelse er meget vanskeligt ved små populations størrelser. Derfor er det en stor fordel, at de bevaringsværdige racer bliver opformeret til større og levedygtige bestande.



Særlige produkter fra gamle nordiske husdyrracer

De gamle nordiske husdyrracer forekommer med et mere eller mindre lavt antal dyr i Norge, Sverige, Finland og Danmark. Derimod benyttes generelt gamle husdyrracer i Island, hvor de til gengæld opfodres på et intensivt niveau.



Specialprodukter fra gamle racer i naturplejen forekommer kun i meget begrænset omfang. Produktionen afsættes hovedsageligt gennem traditionelle afsætningskanaler, og man opnår ikke en merværdi selv om det er produkter fra gamle husdyrracer. Tværtimod kan der være fradrag, f.eks. hvis formen ikke passer med normen, eller hvis kødet er for mørkt på grund af afgræsning.

De positive værdier, der ofte er knyttet til produktet, f.eks. naturpleje effekt, bedre fedtsyresammensætning og højere indhold af antioxidanter, udnyttes generelt ikke. Der er dog enkelte positive eksempler, som vilsau i Norge, hvor produkterne afsættes særskilt. Her er opnået en merpris, og efterhånden er dyreholdet vokset betydeligt.

Certificering af "nordisk mad med merværdi"

I projektet har vi foreslået en certificering af produkter med dokumenteret naturpleje og genbevarelse. Vi har taget udgangspunkt i gamle racer, men vurderer at også andre husdyr i naturplejen kan certificeres. Produkter fra andre naturpleje dyr har også en merværdi, men genbevarelse giver et ekstra plus.

Certificering:

Vores forslag er, at nordisk kvalitets mad og andre landbrugsprodukter med høj kvalitet kan få en certificering når:

1. produktionen opretholder et karakteristisk nordisk landskab og er baseret på gamle traditionsrige produktionsmåde - hvidt mærke
2. maden er produceret ved naturpleje, på en måde som opretholder specielle værdifulde økosystemer - grønt mærke
3. produkterne er baseret på gamle husdyrracer for at bidrage til bevaring af husdyrgenetiske ressourcer - blå mærke

Produkterne får samme mærke, men med forskellig farve afhængig af hvilke krav de opfylder. Hvis de opfylder flere krav bliver mærket flerfarvet. Produkterne følges altid af en lille brochure (3 x 4 cm) som fortæller, hvad mærket står for. Desuden skal der udarbejdes et katalog som præsenterer alle produkterne.

Forslaget er at udarbejde et overordnet nordisk mærke, men med mulighed for at udnytte særlige tilpasninger i de enkelte nordiske lande. Certificeringen er tænkt konkretiseret i et fremadrettet projekt, hvor der foreslås en samordnet nordisk indsats på området. I det indledende forslag har vi haft vanskeligt ved at konkretisere krav til smag af produkterne. Desuden er der behov for at afklare naturplejekrav i de enkelte lande. Det er derfor nogen af de punkter, der skal arbejdes videre med.

Certificeringen kan samtidig bidrage til en udvikling af oplevelsesturisme, til at videreudvikle lokal traditions mad, til at vedligeholde de karakteristiske nordiske landskaber, til en fælles koordineret afsætning (bedre CO₂-regnskab), til en bedre økonomi for producenterne, der kan købe sig til mærkeordningen og dermed indgå i fælles salgsarbejde. Certificeringsordningen kræver kontrol af om producenten lever op til de specificerede krav. Kontrollen kan tilknyttes eksisterende nationale ordninger.

Opbygning af certificeringssystemet kan baseres på eksisterende viden. Dokumentation for traditionelle produktionsmåder kan knyttes til dokumentation som gjort for Riokonventionen (§ 8j). Produktion, som tager vare på værdifulde naturgræsnings arealer og biologisk mangfoldighed, kan f.eks. bygge på kortlægning af værdifulde naturtyper som Natura 2000-områder og godkendte driftsplaner for disse områder. Endelig kan produktion baseret på gamle husdyrracer knyttes til den viden, der er samlet hos Nordisk Genressourcecenter (Nordgen) og de nationale genressourcecentre.

