

DJURHÅLLNING

Danska konsumenter väljer pris framför djurvälstånd

HERNING, DANMARK
Förhoppningarna var stora på att kunna sälja griskött med högre djurvälstånd till hemmamarknaden. Men fem år senare finns inte mycket kvar av satsningen på hjärtmärka produkter i Danmark.

Planerna presenterades 2016 och året därpå kom köttet med hjärtmärkning ut till butikerna. Tanken var att de danska konsumenterna med sin efterfrågan skulle styra produktionen mot mer djurvälstånd.

Redan efter två år stod det klart att den statliga märkningen hade floppat. Framför allt var det produkterna med ett hjärta som inte sålde alls som förväntat, alltså de som skilde sig minst från konventionellt griskött.

Inga svanskuperade grisar

För att förtjäna märkningen med ett hjärta fick grisarna inte vara svanskuperade och skulle ha tillgång till halm i boxen. Suggorna skulle hållas lösgående i dräktighetsavdelningen och fick fixeras i max fyra dygn vid grisning.

– Den blev inte alls den framgång vi hade hoppats på och märkningen med ett hjärta är numera borttagen. Vi tror fortfarande att lösgående sugor och hela svansar är framtiden men då behövs en merbetalning, säger Christian Fink Hansen, direktör för Landbrug & Fødevarers grissektion.



Michael Nielsen

Enligt Landbrug & Fødevarers beräkningar kräver produktion med hel svans ungefär 15 danska kronor



Antonius-grisen har två hjärtan i den statliga danska djurvälståndsmärkningen. I den här butiken är den benfria kotteletten 73 procent dyrare än den från konventionellt uppförd dansk gris.

FOTO: GÖRAN BERGLUND

ytterligare per gris och en produktion med lösgående sugor ett ungefär lika stort tillägg.

Konceptet Antonius-grisen

Märkningen med två hjärtan utgörs av konceptet Antonius-grisen som Danish Crown startade redan 1976. Den motsvarar i princip lagstadgad svensk uppfödning och förutsätter bland annat halm som förströelsematerial och 30 procent större boxyta än EUs minimikrav.

– Men produktionen är halverad jämfört med när jag startade. Totalt handlar det om runt 65 000 grisar per

år. Det är jag och två andra uppfödare som står för hela volymen, säger Michael Nielsen, som driver gården Tilsbæk på norra Själland.

Han testade även med start 2016 att driva ekologisk produktion med 200 sugor men bestämde sig 2019 för att upphöra med den.

– Jag hade en produktionskostnad på 25 danska kronor per kilo. I början fick jag 30 kronor i betalning men den föll till 20 kronor. Då var det inte lönt att fortsätta, säger Michael Nielsen.

Ekologisk gris utgör tillsammans med frilandsgris premiumkategorin i djurvälståndsmärkningen med tre hjär-

tan. Den gick rimligt bra fram till i våras men sedan dess har konsumtionen fallit med runt 20 procent.

Varför har inte hjärtmärkningen fungerat?

– Detaljhandeln har varit för dålig på att berätta historien bakom produkterna. När vi nu är inne i en ekonomisk kris är dessutom risken att konsumenterna väljer bort den dyrare maten, säger Michael Nielsen.

Göran Berglund 010-184 42 83
goran.berglund@landlantbruk.se

BIGAB

B20

HÖGRE TIPPVINKEL
Upp till 58 grader

ÖKAD EFFEKTIVITET
15% snabbare

EN DESIGN FÖR FRAMTIDEN



Hitta närmaste återförsäljare
på www.forsmw.com

