

**VEJE
TIL
SUCCES**

ØKOLOGI I DANMARK



Landbrug & Fødevarer
Sektor for Økologi

INDHOLD

3	FORORD	23	DET ØKOLOGISKE MARKED
5	ØKOLOGISKE FØDEVARER – HVAD GEMMER SIG BAG Ø-MÆRKET?	25	Økologi til forbrugere verden over
6	Økologi – et bidrag til en klode i balance	26	Økologi – også når man spiser ude
8	Kendetegn ved økologisk produktion	27	Sygehuse serverer 90 – 100 pct. økologisk mad
9	Økologisk planteproduktion	27	Zoom i økologi i private kantiner
10	Økologisk oksekøds- og mælkeproduktion	29	Økologi i gastronomien
11	Økologisk griseproduktion	31	DE ØKOLOGISKE LANDMÆND
12	Økologisk æg- og fjerkræproduktion	32	Højteknologiske løsninger i økologisk grøntsagsproduktion
13	Forarbejdning af økologiske fødevarer	33	Viden og rådgivning
15	TILLID OG TROVÆRDIGHED SKABT GENNEM REGLER OG KONTROL	35	STORE OG SMÅ VIRKSOMHEDER MED STÆRK ØKOLOGIPROFIL
17	En økologikontrollør på arbejde	37	Økologiske mejeriprodukter til forskellige behov i livet
19	VEJE TIL SUCCES – SAMARBEJDE, POLITIK OG FORSKNING		
20	Udvikling af økologipolitik		
21	Økologiforskning		

ØKOLOGI I DANMARK – VEJE TIL SUCCES

DANMARK ER ET LAND med høje ambitioner for økologisk produktion. Vi var det første land i verden til at lave en økologilov; det første land i verden til at udvikle en statslig økologikontrol; det første land til at indføre et økologisk mærke – ligesom vi også var det første land i verden til at introducere mål om 60 pct. økologi i offentlige køkkener.

Vores ambitiøse arbejde med økologien har ført til, at Danmark er en af verdens førende økologinationer. Og vi er stolte af at have en økologisk sektor, hvor omdrejningspunktet er fagligt dygtige og innovative økologiske landmænd og fødevarevirksomheder, der hver dag producerer økologiske kvalitetsfødevarer til forbrugere over hele verden.

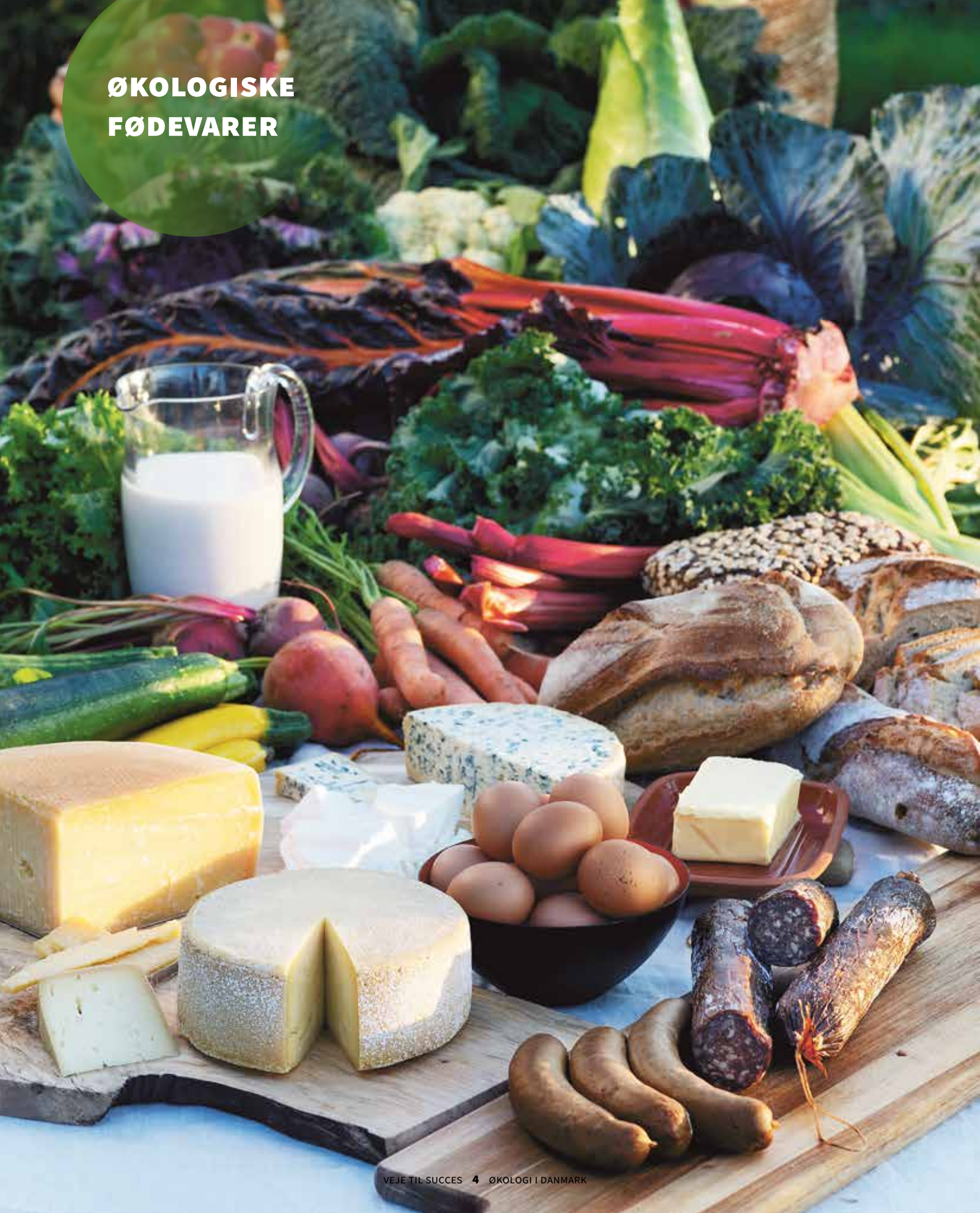
Denne publikation går bag om økologiens succes og ser på, hvilke forhold der har gjort danske økologiske fødevarer til den succes, de er i dag. Her kan du læse om de mange forskellige styrkepositioner – fra jord til bord – der kendetegner den økologiske sektor i Danmark, og som tilsammen udgør opskriften på økologiens succes. En succes, der bygger oven på den danske landbrugssektors succes og som har gjort Danmark til en anerkendt og respekteret fødevarenation,

der leverer fødevarer af høj kvalitet til forbrugere over hele verden. Fødevarer, der er kendt for deres høje standarder inden for fødevaresikkerhed, sporbarhed, kvalitet og bæredygtighed.

Et nøgleord for økologiens succes er samarbejde. Et samarbejde, som har stået på i mere end 35 år på tværs af hele værdikæden. Her spiller alle aktører en aktiv rolle: landmænd, virksomheder, organisationer, myndigheder, rådgivere og forskere, politikere, detailhandlen, foodservice-sektoren og forbrugere. Alle har de bidraget til at skabe en markedsdrevne udvikling af den økologiske produktion. En produktionsform, der tager særlige hensyn til miljø, natur og biodiversitet, dyrevelfærd, klima og bæredygtighed, og som stadig flere og flere forbrugere efterspørger.

Brug publikationen som opslagsværk om emner, du gerne vil vide mere om, eller læs den fra A-Z og få historien om økologiens veje til succes. Det er historien om, hvordan økologiske fødevarer blev én af den danske fødevareklynges styrkepositioner i en verden, der i stigende grad efterspørger bæredygtige fødevarer. ●

Landbrug & Fødevarer
Juli 2025



ØKOLOGISKE FØDEVARER

ØKOLOGISKE FØDEVARER – HVAD GEMMER SIG BAG Ø-MÆRKET?

Økologi handler om at skabe en bæredygtig landbrugs- og fødevareproduktion, hvor man tager særlige hensyn til miljø, natur, klima og dyrevelfærd.

ØKOLOGISK FØDEVAREPRODUKTION tilstræber en høj grad af bæredygtighed med særlig fokus på miljø, natur og dyrevelfærd. Dyrkningen skal ske i harmoni med det omgivende miljø for at minimere påvirkningen og beskytte levesteder for vilde planter og dyr. Kredsløb, balance, alsidighed og naturlighed er nøgleprincipper i økologisk landbrug. Samtidig er der i økologien stort fokus på, hvordan man kan producere endnu mere klimavenligt og bæredygtigt for en klode i balance. Økologisk praksis bygger på en forsigtighedsbetragtning, da naturens kompleksitet gør det vanskeligt at forudse konsekvenserne af menneskelig indgriben. Fire grundlæggende principper danner basis for regler og praksis på økologiske bedrifter og virksomheder.

EU'S DEFINITION AF ØKOLOGISK PRODUKTION

Økologisk produktion er et samlet system for landbrugsdrift og fødevareproduktion, der kombinerer bedste praksis på miljø- og klimaområdet, en høj grad af biodiversitet, bevarelse af naturressourcer og anvendelse af høje dyrevelfærdsstandarder og høje produktionsstandarder i overensstemmelse med stadig flere forbrugeres efterspørgsel efter produkter, der produceres ved anvendelse af naturlige stoffer og processer. Økologisk produktion spiller således en dobbelt rolle i samfundet, hvor den på den ene side forsyner et specifikt marked, der imødekommer forbrugernes efterspørgsel efter økologiske produkter, og på den anden side leverer offentligt tilgængelige goder, der bidrager til beskyttelsen af miljøet og dyrs velfærd samt landdistriktsudvikling. Kilde: EU-Kommissionen.

ØKOLOGIENS PRINCIPPER

SUNDHED

For jord, planter, dyr, mennesker og planeten.

- Ingen brug af kemiske sprøjtemidler
- Restriktive krav til brug af medicin
- Kun naturlige tilsætningsstoffer.

KREDSLØB

Levende økologiske systemer og naturlige kredsløb.

- Recirkulering af næringsstoffer
- Brug af husdyrgødning
- Ingen kunstgødning.

RETFÆRDIGHED

For mennesker og dyr – både nu og i fremtiden.

- Husdyr skal have forhold og livsmuligheder, der er i overensstemmelse med deres fysiologi, naturlige adfærd, og som sikrer dem god trivsel.

FORSIGTIGHED

Passe på miljøet og beskytte nuværende og fremtidige generationers sundhed og trivsel.

- Undgå risikofylde input i produktionen
- Undgå teknologier med uforudsigelige konsekvenser som fx genteknologi.

Kilde: IFOAM

ØKOLOGI

– ET BIDRAG TIL EN KLODE I BALANCE

Økologiske fødevarer er produceret med hensyntagen til klima, biodiversitet, vandmiljø og dyrevelfærd. Derfor er der mange gode grunde til at vælge økologiske fødevarer.

KLODEN ER UNDER PRES

Seks af klodens ni planetære grænser er allerede overskredet. Det gælder klimaændringer, tab af biodiversitet, arealanvendelse, kvælstof og fosforforbrug, forurening med kemikalier og brug af vores ferskvandsressourcer.

Produktion af fødevarer er én af de mange menneskeskabte aktiviteter, som lægger pres på klodens ressourcer. Der skal produceres mad til klodens godt otte milliarder mennesker rundt omkring i verden. Men det skal gøres med omtanke. Her kommer økologisk fødevarerproduktion ind i billedet som en produktionsform, der producerer fødevarer under hensyntagen til både natur, klima, biodiversitet, dyrevelfærd og rent drikkevand. Der er således mange gode grunde til at vælge økologiske fødevarer. Også når det gælder fødevarer med mindre klimaaftryk.

ØKOLOGI OG KLIMAAFTRYK

Beregning af klimaaftryk fra fødevarer er vanskeligt, da det handler om biologiske processer. Der er mange forskellige forhold, der skal tages med i regnestykket, hvis man fx skal beregne klimaaftryk fra et kilo brød eller en liter mælk. Et videnskabeligt studie* fra Aarhus Universitet viser, at klimaaftrykket for økologisk og konventionelt producerede fødevarer cirka er det samme, hvis det opgøres pr. kilo produceret fødevarer. Opgør man klimabelastningen pr. hektar har økologiske fødevarer generelt et lavere klimaaftryk.

** Vidensyntese om livscyklusvurderinger og klimaeffektivitet i landbrugssektoren, Aarhus Universitet februar 2022*

- Økologiske fødevarer er produceret uden brug af kemiske sprøjtemidler og med mindre kvælstof. Derfor er økologiske fødevarer et fornuftig valg, hvis man vil være med til at værne om rent drikkevand og et sundt vandmiljø.

ØKOLOGIENS BIDRAG TIL FNS VERDENSMÅL FOR BÆREDYGTIG UDVIKLING

Økologisk produktion bidrager på en lang række områder bl.a. inden for klima, natur og biodiversitet og vandmiljø til FN's verdensmål.



KENDETEGN VED ØKOLOGISK PRODUKTION

DYRKNING AF JORDEN

INGEN BRUG AF KUNSTGØDNING OG KEMISKE SPRØJTEMIDLER

Økologiske fødevarer dyrkes uden brug af kemiske sprøjtemidler og kunstgødning. Produktion af disse hjælpestoffer udleder mange drivhusgasser. Fravær af kemiske sprøjtemidler bidrager også til at værne om jordens gavnlige mikroorganismer og insekter.

EN SUND OG FRUGTBAR JORD

Økologisk landbrug fokuserer på at bevare og forbedre jordens frugtbarhed. Det sker ved tilførsel af organisk gødning, ved at have flerårige afgrøder, et alsidigt sædskifte, mange efterafgrøder og gerne grønne marker året rundt. Alt sammen ting, der er med til at binde kulstof i jorden.

MINDRE MÆNGDER GØDNING

Økologer bruger mindre mængder kvælstofgødning, og gødningen skal være organisk. Det bidrager til mindre udledning af lattergas fra markerne. Samtidig har økologerne mange kløvergræsmarker, der giver gødning til næste års afgrøder. Det mindre kvælstofforbrug bidrager til at mindske udledningen af overskydende kvælstof til vandmiljøet.

FOKUS PÅ DYREVELFÆRD

Økologiske dyr skal leve et liv i overensstemmelse med deres fysiologi og naturlige adfærd. I praksis betyder det, at dyrene skal kunne komme ud i det fri – på græsmarker, i hønsegårde eller som minimum i udendørs løbegårde. I stalden har dyrene ekstra plads og godt med halm. Dyrene skal have økologisk foder og grovfoder dagligt. En række indgreb er ikke tilladt, fx klipning af haler hos grise. Hormoner og andre midler til at kontrollere dyrenes reproduktion er forbudt. Syge dyr skal altid behandles, men der er ekstra strenge regler for brug af medicin. Veterinære lægemidler må ikke anvendes præventivt. Det stiller ekstra krav til dyrenes pasning.

MERE BIODIVERSITET

Den måde, som den økologiske landmand dyrker jorden på, har en positiv virkning på natur og biodiversitet i agerlandet. Det skyldes bl.a. den økologiske dyrkningspraksis uden brug af kemiske sprøjtemidler og kunstgødning, krav om kulstofopbyggende afgrøder i sædskiftet, brug af flerårige afgrøder som fx kløvergræs og et alsidigt sædskifte. Blandt de organismer, der har gavn af den økologiske driftsform, er jordbundsdyr og mikroorganismer, bestøvende insekter og naturlige fjender af skadelige insekter og sygdomme.

- På økologiske landbrug er der i gennemsnit 30 pct. flere vilde plante- og dyrearter i marken og de marknære biotoper.

Kilde: Icrofs, 2015

FORARBEJDNINGEN AF ØKOLOGISKE RÅVARER

Økologiske fødevarer er fremstillet uden brug af kunstige smags-, farve- og sødestoffer. Forarbejdning skal ske så skånsomt som muligt, og bestråling af fødevarer er ikke tilladt. Virksomheder, der forarbejder økologiske fødevarer, kontrolleres mindst én gang om året. 55 ud af 410 godkendte tilsætningsstoffer er tilladt at bruge i forarbejdning af økologiske fødevarer.

GMO-FRI PRODUKTION

Brug af genetisk modificerede organismer (GMO'er) er hverken tilladt i dyrkning eller forarbejdning af økologiske fødevarer.

- Økologi er et oplagt valg, når det gælder om at mindske udledning af overskydende kvælstof til vandmiljøet. Økologer bruger mindre kvælstof – i gennemsnit 100 kilo mindre pr hektar end andre landmænd.

De årlige indberetninger af alle landbrugs gødningsforbrug 2021/2022.

Kilde: GHI, Landbrugsstyrelsen

ØKOLOGISK PLANTEPRODUKTION

Økologiske landmænd har et varieret sædskifte og dyrker mange forskellige afgrøder som fx korn, græs, bælplanter, frø samt frugt og grønt. En del af afgrøderne dyrkes til konsum, andre som foder til økologiske husdyr. Kemiske sprøjtemidler og kunstgødning er ikke tilladt. Som gødning bruges recirkuleret organisk materiale som afgrøderester og husdyrgødning, ligesom landmændene dyrker kvælstoffikserende afgrøder som fx kløvergræs, der kan optage kvælstof fra luften. Et varieret sædskifte med minimum 50 pct. kulstofopbyggende afgrøder og mange flerårige afgrøder bidrager til

jordens frugtbarhed og til at reducere problemer med ukrudt og skadedyr. Landmanden bruger mekaniske metoder og moderne teknologi som fx kamerastyrede lugerobotter i kampen mod ukrudtet. Der er fokus på at minimere den mekaniske jordbehandling til et minimum for at beskytte jordens mikroliv. Hovedfokus er at skabe en sund, frugtbar jord for afgrøder, samtidig med at man beskytter vandmiljøet, biodiversiteten og naturressourcerne. En landbrugsejendom skal gennemgå en toårig omlægningsperiode, før de producerede varer kan sælges som økologiske.



- ● Flere økologiske kvægbrugere eksperimenterer med, at ko og kalv går sammen i op til tre måneder.

ØKOLOGISK OKSEKØDS- OG MÆLKEPRODUKTION

Grundstenen i økologisk husdyrproduktion er, at dyrene skal have mulighed for at udøve deres naturlige adfærd. Økologisk kvæg skal på græs fra 15. april til 1. november, når vejret tillader det, og om vinteren skal dyrene have adgang til et staldsystem, der giver mulighed for fri bevægelighed. Foderet skal være økologisk, og det meste skal være grovfoder, der typisk kommer fra gårdens egne marker. Når koen har kælvet, skal ko og kalv være sammen i mindst 24 timer. En kalv må ikke opstaldes alene, og kalvene skal have mulighed for at få tilfredsstillet deres suttebehov i mindst tre måneder. Derfor har kalvene en suttespand eller en opsat sut i kalveboksen. Hvis en økologisk ko ved sygdom behandles med medicin, er der skærpede krav til tilbageholdelsestiden (den periode, hvor mælken ikke må sælges til mejeriet). Tilbageholdelsestiden varierer for de enkelte typer medicin. I Danmark er det ikke tilladt at anvende humankritisk antibiotika, og brug af bredspektret antibiotika skal begrænses mest muligt og må kun gives efter en veterinær faglig vurdering.

ØKOLOGISK GRISEPRODUKTION

I Danmark farer (føder) økologiske søer i hytter på marken. Her bygger soen en rede af halm og går sammen med sine smågrise, indtil de er mindst syv uger gamle. Flere producenter lader smågrisene gå sammen med soen i endnu længere tid (8-10 uger). I sommerhalvåret skal søerne have adgang til sølehuller, hvor de kan køle sig af i mudderet, ligesom mudderet beskytter huden mod solens stråler. Når smågrisene bliver fravænnet, kommer de på stald. Her har de god plads, masser af halm og mulighed for at gå udenfor i en løbegård. Økologiske slagtegrise skal have mere end tre gange så meget plads i stalden end den generelle lovgivning kræver. Grisene skal have økologisk foder*, heriblandt grovfoder, der er godt for grisenes fordøjelse og det holder dem beskæftigede. Hvis en økologisk slagtegris bliver behandlet med medicin mere end én gang, kan den ikke sælges som økologisk. Halekupering og tandklipping er ikke tilladt i økologisk produktion, men smågrisene må gerne kastreres efter bedøvelse og smertelindring. Kastration foretages for at undgå, at hangrisene udvikler stoffer, der ødelægger smagen i kødet.

*Grisene skal have økologisk foder. Smågrise må dog få op til fem procent ikke-økologisk proteinfoder indtil 2027.

- ● Økologiske grise fødes på friland i hytter på marken.



- • Økologisk fjerkræ kan gå uden for i hønsegårde med græs og træer.

ØKOLOGISK ÆG- OG FJERKRÆPRODUKTION

Økologiske høns og slagtekyllinger skal have mulighed for at udøve deres naturlige adfærd både i stalden og på deres udendørsarealer. Inde i stalden må der højst være seks høns pr. kvadratmeter og hos slagtekyllinger højst ti kyllinger pr. kvadratmeter. I stalden skal der være naturligt lys om dagen og om natten skal der være mindst otte timer uden lys. Høns skal have adgang til siddepinde, og både høns og slagtekyllinger skal have mulighed for at skrabes og støvbade. Det er en del af fuglenes adfærdsmæssige behov. Udendørsarealet skal være dækket af vegetation som fx græs, træer eller buske. Det giver skygge og ly for eventuelle rovfugle – samtidigt

opsamler vegetationen også næring fra dyrenes gødning. Høns og slagtekyllinger skal have økologisk foder*, heriblandt dagligt grovfoder som ensilage eller frugt- og grøntsagsrester. Produktionen af slagtekyllinger skal ske med langsomt voksende racer. En økologisk slagtekylling bliver cirka 56 dage før den når en slagtevægt på 2200 g. De økologiske høns og andre danske høns næbtrimmes ikke.

*Ungfjerkræ må dog få op til fem procent ikke-økologisk proteinfoder indtil 2027.



FORARBEJDNING AF ØKOLOGISKE FØDEVARER

Den økologiske tankegang følger råvarerne hele vejen fra gård til forarbejdning. De økologiske principper – sundhed, kredsløb, retfærdighed og forsigtighed – afspejler sig i reglerne for forarbejdningen af økologiske fødevarer.

Forarbejdningen af økologiske produkter indebærer et minimum af tilsætningsstoffer – kun 55 af de i alt 410 tilladte tilsætningsstoffer i EU er tilladt i forarbejdningen af økologiske fødevarer. Således er syntetiske smagsgivere, farvestoffer, sødemidler, GMO og bestråling ikke tilladt. Det er heller ikke tilladt at bruge nitrit i dansk økologisk produktion. Økologiske fødevarer skal behandles så skånsomt som muligt for at opnå et naturligt og sundt produkt. •

TILLID OG TROVÆRDIGHED SKABT GENNEM REGLER OG KONTROL

Forbrugere over hele verden har stor tillid til danske økologiske fødevarer. Det kan i høj grad tilskrives de mange regler og love, der regulerer alle aspekter i vores fødevareproduktion, og som følges op af en grundig statslig kontrol.

DANMARK HAR GENNEM MANGE ÅR været en af verdens førende fødevarenationer med et stort fokus på fødevaresikkerhed og sporbarhed. Fokus har gennem årtier været på at producere sunde og sikre fødevarer til danske og udenlandske forbrugere.

VERDENS FØRSTE ØKOLOGILOV

I 1987 fik Danmark sin første økologilov. Danmark var således det første land i verden til at lave officielle regler for økologisk produktion. Det økologiske regelsæt bygger ovenpå den almindelige danske landbrugs- og fødevarelovgivning. Det betyder, at økologiske landmænd og fødevarevirksomheder udover at følge økologireglerne også følger alle øvrige love og regler, som bl.a. regulerer miljø, natur, dyrevelfærd, sporbarhed, hygiejne, fødevaresikkerhed mv. i fødevareproduktionen.

I dag produceres de danske økologiske fødevarer efter EU's økologiregler. Derudover har Danmark en række skærpede forhold, der går videre end EU's regler. For eksempel er det ikke tilladt at bruge kobber i økologisk frugtavl, det er ikke tilladt at bruge nitrit i forarbejdning af økologiske produkter, og vi stiller krav til væsentlig mere beplantning i de økologiske hønsegårde, end EU-reglerne kræver.

ØKOLOGIKONTROL FRA JORD TIL BORD

Danmark var også det første land i verden til at etablere en statslig økologikontrol. Det skete i 1987 og er fortsat forbrugernes garant for, at alle aktører fra jord til bord

overholder det økologiske regelsæt. Statslige kontrollører fra Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri kontrollerer, at den økologiske produktion foregår efter reglerne. Mindst én gang om året har alle økologiske landbrug, forsyningsvirksomheder og fødevarevirksomheder besøg af de statslige kontrollører.

Her tjekker kontrollørerne ved en fysisk kontrol på gården eller virksomheden, om alle økologiregler bliver overholdt. Udover det faste årlige kontrolbesøg, udtager man hvert år et antal gårde og virksomheder, som får ekstra uanmeldte kontrolbesøg.

I fødevarevirksomheder foretages også stikprøvevis krydskontrol. Ved krydskontrol kontrolleres, om virksomhedens egne oplysninger om indkøb af økologiske råvarer stemmer overens med leverandørernes indberetninger om, hvor meget de har solgt til den pågældende virksomhed. Den effektive kontrol fra jord til bord er med til at værne om økologiens troværdighed og sikrer forbrugernes tillid til de økologiske varer.

VIDEREUDVIKLING

Produktion af økologiske fødevarer er ikke en statisk størrelse. I Danmark har erhvervet løbende fokus på at udvikle og forbedre den økologiske produktion. Derfor har erhvervets organisationer lavet en række anbefalinger til hold af økologisk kvæg og svin. I daglig tale kendt som brancheanbefalinger. Det er anbefalinger, der går videre end, hvad EU's regler tilsiger. Baggrunden for branche- ►

anbefalingerne er, at erhvervet ønsker en fortsat dynamisk udvikling af økologien med henblik på bl.a. at højne dyrevelfærd, natur og miljø og klima samt etik i den økologiske produktion.

Ved stikprøvekontroller kontrollerer myndighederne eller aftagervirksomheder, at landmænd, der producerer efter anbefalingerne, også overholder dem.

MÆRKNING – FORBRUGERNES GUIDE TIL ØKOLOGISKE FØDEVARER

I EU findes fælles økologiregler i form af forordninger. EU's økologiforordninger danner lovgrundlaget for produktion og forhandling af økologiske fødevarer i hele EU. Forordningerne fastsætter detaljerede regler for produktion, forarbejdning, import, mærkning og markedsføring af økologiske fødevarer.

Ifølge EU-reglerne er det obligatorisk at sætte EU's økologilogo på færdigpakkede økologiske produkter produceret i EU-lande. EU's økologilogo kan ledsages af nationale eller private økologilogoer.

Forarbejdede produkter, som indeholder mere end 95 pct. økologiske råvarer, kan mærkes som økologiske og henvise til økologisk landbrug, når de markedsføres. Produkter, der henviser til økologisk landbrug, inkluderer altid et identifikationsnummer for den myndighed, der har kontrolleret produktet.

EU'S ØKOLOGILOGO OG DET DANSKE Ø-MÆRKE

Økologiske produkter er i Danmark mærket med både EU's økologilogo og det danske Ø-mærke. Ø-mærket blev introduceret i 1990 og fortæller, at de økologiske fødevarer er dyrket og forarbejdet efter de økologiske regler, og at produktet er kontrolleret af den danske stat. Udenlandske varer kan således godt mærkes med det røde Ø, hvis den danske stat har ført kontrol med produktet. Næsten alle danske forbrugere (98 pct.) kender Ø-mærket. Både Ø-mærket og EU's økologilogo skaber tillid til den økologiske produktion. Mærkerne gør det let for forbrugerne at kende de økologiske produkter på butikshylderne.



I Danmark kendes økologiske fødevarer let på det røde Ø-mærke. Ø-mærket indikerer, at det er de danske myndigheder, der fører kontrol med, at de økologiske regler overholdes i hele fødevarekæden fra jord til bord. 98 pct. af danskerne kender Ø-mærket og nærer stor tillid til det. I 2025 kunne Ø-mærket fejre 35 års fødselsdag



DK-ØKO-100¹
EU Agriculture²

FORSTÅ EU'S ØKOLOGILOGO

EU's økologilogo er altid efterfulgt af to linjer:

- 1) Et identifikationsnummer, der angiver den national myndighed/certificeringsorgan, der kontrollerer varernes økologisk status.
Fx DK- ØKO-100 for Danmark eller ES-ECO-020-CV for Spanien.
- 2) Oprindelsen af den økologiske varer:
 - EU-jordbrug - produktet er dyrket i EU-lande.
 - Ikke EU-jordbrug – råvaren er dyrket i tredjelande – altså uden for EU.
 - EU/ikke EU-jordbrug: En del af råvarerne er dyrket i EU-lande og en del i lande uden for EU.

● ● Vi kommer på et tidspunkt, hvor vi ved, at der er fuld gang i produktionen, så vi får et retvisende billede af virkeligheden.

EN ØKOLOGIKONTROLLØR PÅ ARBEJDE

Lone B. Pedersen er økologikontrollør i Fødevarestyrelsen. Hun kontrollerer, at virksomheder, der fremstiller økologiske fødevarer, overholder alle regler. Mindst én gang om året får alle økologiske virksomheder uanmeldt kontrolbesøg.

- Vi kommer på et tidspunkt, hvor vi ved, at der er fuld gang i produktionen, så vi får et retvisende billede af virkeligheden, siger Lone B. Pedersen.

Som kontrollør begynder Lone B. Pedersen med at tjekke virksomhedens autorisation og deres egenkontrol omkring råvareindtag, produktionsforhold, pakning, mærkning og markedsføring. Dernæst går turen ud i produktionen.

- Her tjekker jeg, hvordan produktionen konkret foregår, om deres procedurer er tilstrækkelig gode, og om produktionen lever op til alle økologireglerne, siger Lone B. Pedersen.

Et vigtigt redskab i økologikontrollen er balanceregnskaber. Her kontrolleres om indgående mængder stemmer overens med udgående mængder. Eventuelle afvigelser skal altid kunne forklares.

- Vi vejleder også virksomhederne i nye økologiregler og metoder til at håndtere de mange økologiregler. Så virksomhederne er glade for vores besøg. Vi er med til at værne om økologiens troværdighed. ●



VEJE TIL SUCCES – SAMARBEJDE, POLITIK OG FORSKNING

Historien bag økologiens succes i Danmark handler om et langt og stærkt samarbejde mellem aktører på tværs af hele værdikæden. Markedsudvikling, en stærk visionær økologipolitik samt forskning i økologisk produktion har banet vejen for økologiens succes.

ET UNIKT SAMSPIL om at udvikle markedet for økologiske fødevarer og et bredt samarbejde om økologipolitik er to væsentlige faktorer, der har banet vejen for vækst i den økologiske sektor. Med stor fremsynethed har en række politiske initiativer fungeret som katalysator for at få opbygget et stærkt marked og dannet basis for en dynamisk udvikling af den økologiske produktion fra jord til bord. På samme tid har den økologiske produktion bidraget til offentlige goder bl.a. i form af øget dyrevelfærd og grøn vækst med fokus på miljø og natur.

SAMARBEJDE MED DEN DANSKE FØDEVARESEKTOR

Udviklingen af økologien i Danmark har i høj grad haft gavn af, at der gennem de sidste 35 år har været et bredt samarbejde på tværs af hele den danske fødevaresektor med Landbrug & Fødevarer og Økologisk Landsforening som nogle af de store aktører. I samarbejde har man udviklet økologisk fødevarepolitik på tværs af sektoren, ligesom man har samarbejdet om fx etablering af rådgivningsvirksomheder, et Innovationscenter for Økologisk Landbrug, markedsudvikling og eksportfremstød for dansk økologi.

TÆT SAMARBEJDE OM ØKOLOGISK MARKEDSUDVIKLING

Bag succesen ligger et unikt samspil mellem danske supermarkeds kæder, organisationer, myndigheder og fødevarevirksomheder, som har stået på i mere end 35 år.

Det har bl.a. resulteret i, at de økologiske produkter er meget synlige i butikkerne. Gennem en række kampagner og andre initiativer har man gennem årene styrket forbrugernes viden om, hvad økologisk produktion står for, og hvad

de får for pengene, når de køber økologisk. Resultatet af de mange års indsats er, at Danmark i dag kan bryste sig af at have en meget høj markedsandel for økologi. Mere end 90 pct. af danskerne køber økologiske produkter, og mere end 70 pct. gør det hver eneste uge. Samtidig er der rigtig stor tillid til de økologiske fødevarer.

For at opkvalificere mindre, økologiske virksomheder i deres samarbejde med detail- og foodservicesektoren er der i årenes løb holdt kurser og seminarer, ligesom virksomhederne har fået rådgivning om produktudvikling mm., sådan at de er parate til at levere ind til butikshylderne.

DET ÅBNE LANDBRUG

Der er stor åbenhed omkring den økologiske produktion, og i mange år har en række faste events givet de danske forbrugere mulighed for at komme ud og møde de økologiske landmænd og deres produktion. Økologiske mælkeproducenter og deres mejerier inviterer hvert år til Øko-dag, hvor mere end 100.000 danskere tager ud på landet for at se de økologiske køer blive lukket ud på græs efter en lang vinter i stalden. Også de økologiske griseproducenter inviterer med eventet Sofari forbrugerne ud at se, hvordan de økologiske grise lever, og hvad man får for pengene, når man køber økologisk gris. Tredje søndag i september er der Åbent Landbrug, et landsdækkende event, hvor alle typer af landbrug inviterer indenfor på gården. Her deltager også flere økologiske producenter. Flere og flere økologiske gårdbutikker ser også dagens lys. Her sælger landmanden egne og andre lokale kollegaers produkter samtidig med, at de har dialogen med kunden om deres produktion.

UDVIKLING AF ØKOLOGIPOLITIK

Danmark er pioner, når det gælder om at sætte politiske rammer for økologi, og dansk økologipolitik er katalysator for innovation og vækst i den økologiske sektor. Økologi er i dag et anerkendt virkemiddel i Danmarks grønne omstilling.

DANMARK VAR DET FØRSTE LAND I VERDEN, der introducerede et statsligt økologisk regelsæt, en statslig økologisk mærkningsordning og en statslig økologikontrol. Gennem de sidste 35 år har en række økologiske handlingsplaner og strategier sat retning for, hvordan der skabes udvikling og vækst i den økologiske sektor. En innovativ økologipolitik har været drivkraften til at opnå ny viden, nye markeder og faglig udvikling af den økologiske produktionsform.

INVOLVERING AF MANGE INTERESSETER

Med skiftende regeringer har der gennem årene været politisk opbakning til udvikling af økologien på tværs af det politiske spektrum i Danmark, hvilket har været genstand for international opmærksomhed. Det gælder også det velfungerende samarbejde, der er mellem landmænd og fødevarerirksomheder og mellem forbrugere, arbejdsmarkedet og miljø- og landbrugsorganisationer, når det gælder udvikling af økologipolitik. I ØkologiForum under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri mødes erhvervets aktører med ministeriets styrelser for at drøfte initiativer til fremme af Danmarks økologiske udvikling.

POLITISKE MÅL OM MERE ØKOLOGI

Der er i Danmark en politisk målsætning om en fordobling af det økologiske areal, forbrug og eksport frem mod 2030. En målsætning i tråd med EU's målsætning om, at mindst 25 pct. af det samlede landbrugsareal i EU skal dyrkes økologisk inden 2030. Målsætninger, der har til formål at skabe et mere bæredygtigt fødevarer-system i hele EU.

GRØN TREPART OG ØKOLOGI

I 2024 indgik man i Danmark den unikke "Aftale om Grøn Trepert". En historisk aftale mellem regeringen, Landbrug & Fødevarer, Danmarks Naturfredningsforening, Kommunernes Landsforening m.fl., der gentænker, hvordan vi bruger vores jord og vores ressourcer, og hvordan vi forener produktion, natur og klima i én samlet vision. Det skal bl.a.

ske ved ved udtagning af lavbunds-jorde og udlægning af arealer til natur og skov, samt ved at indføre en CO₂-afgift på landbrugets biologiske processer. Tiltag, der ikke kun er til gavn for klimaet, men også for biodiversitet og et bedre vandmiljø. I aftalen er Økologi defineret som et virkemiddel i den grønne omstilling og til fremme af dyrevelfærd.

FORSKELLIGE TILGANGE TIL MERE ØKOLOGI

Dansk økologipolitik stimulerer både vækst gennem kampanjer, der styrker forbrugernes kendskab til økologi og forøger det offentlige indkøb og ved en række tiltag, der giver flere landmænd incitament til at give sig i kast med økologisk produktion. Det sker bl.a. ved at tilbyde omlægningsstjek til landmænd, der overvejer om deres bedrift kunne passe til økologisk produktion, ved at tilbyde uddannelse af landmænd og ved faglige udviklingsaktiviteter. En del af udviklingsinitiativerne målrettet både afsætning, forskning og landbrugsfaglig udvikling støttes af Fonden for Økologisk Landbrug.

ET REDSKAB I DEN POLITISKE VÆRKTØJSKASSE

En af de unikke egenskaber ved dansk økologipolitik er, at økologien aktivt har været brugt som middel til at opnå bredere nationale mål som beskyttelse af natur, drikkevand, klima samt grøn vækst og landdistriktsudvikling. På det lokale niveau har byer og kommuner anvendt omlægning til økologi til at beskytte drikkevandsressourcer og til at puste nyt liv i kommunens landområder.

ØKOLOGI-PROCENTER I OFFENTLIGE KØKKENER

Et eksempel på en ambitiøs økologipolitik kombineret med mobiliseringen af den økologiske sektor ses i de danske initiativer til at øge økologiandelen i offentlige køkkener. Disse indebærer politiske målsætninger bl.a. om 60 pct. økologi i offentlige køkkener, brug af Det Økologiske Spisemærke og prioritering af en stor efteruddannelsesindsats af køkkenpersonalet.

ØKOLOGIFORSKNING

Udviklingen af den økologiske produktion er baseret på viden og innovation. Mere end 30 års målrettet forskning i økologisk landbrugs- og fødevarerproduktion har bidraget til økologiens succes i Danmark og forskningsindsatsen fortsætter.

I DANMARK har vi en lang tradition for forskning i økologisk landbrugs- og fødevarerproduktion. I kølvandet på den første økologiske handlingsplan i 1995 igangsatte Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri i 1996 det første nationale forskningsprogram i økologisk jordbrugs- og fødevarerproduktion. Det var et fireårigt forskningsprogram, som omfattede 11 danske forskningsinstitutioner. En række succesfulde forskningsprogrammer blev sat i gang, og Danmark opnåede et internationalt ry som et af de førende lande inden for økologisk jordbrug. Samtidig grundlagde man forløberen til ICROFS - et Internationalt Center for Forskning i Økologisk Jordbrug og Fødevarer-systemer. Vejen var hermed lagt til en solid forskningstradition i økologiske jordbrugs- og fødevarer-systemer.

FORSKNINGSEMNER

Økologiforskning understøtter udvikling af nye løsninger og ny viden i hele kæden fra jord til bord. Ny viden som kan rykke den danske økologisektor mod stadig større bæredygtighed, mere klimavenlig produktion, øget produktivitet og en bedre økonomi. I ICROFS' forskningsstrategi 2022-2025 er der særligt fokus på forskning inden for temaerne:

CIRKULÆR BIOØKONOMI ● KLIMA OG MILJØ ● BIODIVERSITET ● SUNDHED OG VELFÆRD ● FREMTIDENS ØKOLOGISKE FORBRUGER ● ØKOLOGIEN SOM LEVEVEJ

Konkret udmønter forsknings- og udviklingsindsatsen sig i projekter om for eksempel

● Hvordan man kan opnå merudbytter i dansk økologisk kornproduktion?

● Hvordan man kan udvinde protein fra kløvergræs, der kan bruges til grise- og fjerkræfoder samtidig med, at der produceres biogas af restproduktet?
● Hvordan man kan øge kulstofbinding i jorden til gavn for klimaet?
● Hvordan man kan øge dyrevelfærden i den animalske produktion?

AKTØRDREVET FORSKNING

Et særligt kendetegn ved økologiforskningen er, at den er aktørdrevet. Forskere, praktikere, rådgivere og andre faglige profiler arbejder sammen om at udvikle nye løsninger og muligheder, der er praktisk anvendelige, og som styrker økologien. Det er med til at sikre kort vej fra ny viden til praktisk implementering ude på gårdene og i virksomhederne.

FORSKNING PÅ DEN POLITISKE DAGSORDEN

Erhvervets organisationer arbejder sammen med ICROFS om løbende at få økologiforskning og udvikling sat på den politiske dagsorden. Det er vigtigt, at der løbende afsættes penge specifikt til forskning i den økologiske sektors særlige udfordringer, så sektoren fortsat kan udvikle sig og bidrage til fælles samfundsgoder. Det er indtil videre lykkedes ganske succesfuldt med 50-70 mio.kr årligt fra forskningsreserven. ICROFS arbejder desuden for at sikre forskning i økologi på nationalt plan såvel som under EU's forskningsprogrammer. ●

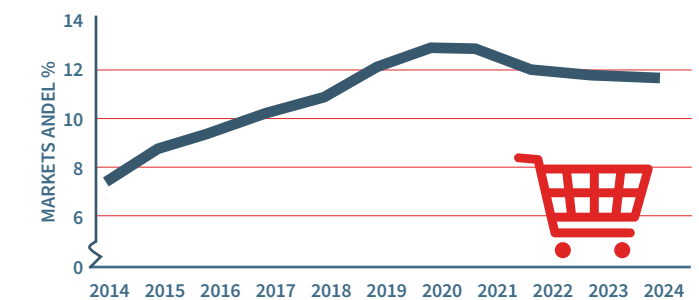
DET ØKOLOGISKE MARKED

DET ØKOLOGISKE MARKED

35 års udvikling i den økologiske sektor har skabt et mangfoldigt udbud af økologiske varer i danske butikker og gjort danske forbrugere til storforbrugere af økologi

DANMARK ER I TOP, når det gælder økologiske fødevarers markedsandel i detailhandlen. Cirka 12 procent af danskernes indkøb af dagligvarer er økologiske, og mere end 35 procent af forbrugerne køber altid eller ofte økologi. Økologien er også for alvor rykket ind i foodservicesektoren, hvor omsætningen i de sidste 10 år er mere end fordoblet, så markedsandelen i foodservicesektoren i dag er på omkring 14 procent. Igennem årtier er salget af økologiske fødevarer i Danmark vokset år for år. I 2020 under Corona-pandemien stagnerede det dog og faldt efterfølgende lidt som følge af høj inflation og deraf følgende faldende købekraft hos forbrugerne. Nu ses der atter en stigning – både målt i mængder og omsætning, og forventningen er, at den positive udvikling fortsætter.

UDVIKLING I ØKOLOGISK MARKEDSANDEL I DETAILHANDLEN I DANMARK



Kilde: Danmarks Statistik

ÅRSAGER TIL AT KØBE ØKOLOGISK

Når man spørger danskerne, hvorfor de køber økologiske fødevarer, skyldes det både hensyn til egen sundhed, herunder at undgå sprøjterester i frugt og grønt og farve- og tilsætningsstoffer i fødevarerne, men også et ønske om at bidrage til at skåne miljø og drikkevand, ligesom hensynet til øget dyrevelfærd spiller en rolle, når der lægges økologiske fødevarer i indkøbskurven.

HVAD ER DE VIGTIGSTE GRUNDE TIL, AT DU KØBER ØKOLOGISKE FØDEVARER?



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer maj 2025

HVOR KØBER DANSKERNE ØKOLOGI?

Hovedparten af økologisalget – cirka 80 pct. – sker gennem detailhandlen og ved onlinehandel. Økologisalget er i Danmark stærk forankret i både discountbutikker og i de traditionelle supermarkeder. Supermarkedskæderne har taget økologien til sig og på hver deres måde været med til at markedsføre økologi til de danske forbrugere. At være synlig på økologi er blevet en bevidst del af de fleste danske supermarketers brandingstrategi. Derfor har supermarkederne, udover at give de økologiske fødevarer en central plads i butikkerne, også anvendt økologien som en parameter til at tiltrække de særligt købekraftige forbrugere.

Flere supermarkedskæder indleder forpligtende samarbejder med større økologiske landbrug om at sælge deres produkter. Således har SallingGroup med Netto, Bilka og Føtex under sig indgået samarbejde med Tjele Gods, og Rema 1000 har et tæt samarbejde med Gram Slot. Flere supermarkedskæder har også deres egne økologiske privatelabel mærker.

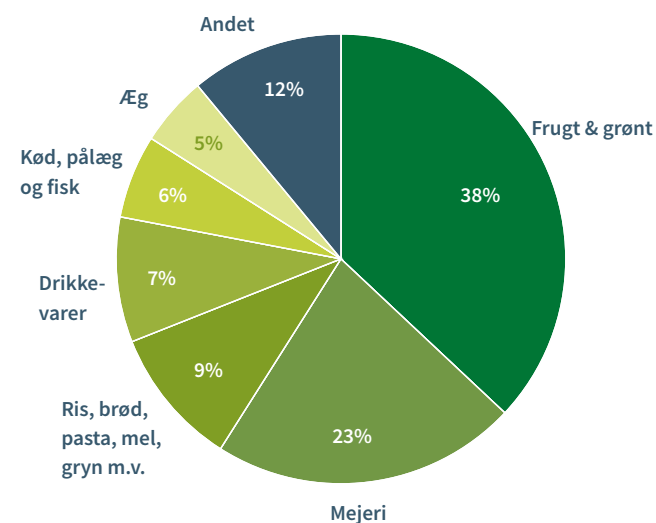
Onlinehandel er en indkøbsform, som vinder mere og mere indpas, når der skal købes dagligvarer. I onlinesupermarkedet Nemlig.com udgør salget af økologi mere end 25 pct. af dagligvaresalget. På en knap i topmenuen på deres hjemmeside kan man filtrere alle varerne, så det kun er de økologiske varianter, der bliver vist. Dem er der godt 1400 af, og der er planer om endnu flere.

Også køb af måltidskasser har i flere år været populære, særligt for den travle børnefamilie, og der findes i dag mange forskellige aktører på markedet. Nogle udbydere har kun økologi – andre tilbyder både økologiske og konventionelle fødevarer i deres koncept.

Også når danskerne spiser ude fylder økologiske fødevarer mere og mere. Cirka 13 pct. af de økologiske fødevarer afsættes via foodservicesektoren, som er en sektor i vækst. Udbredelse af de økologiske spisemærker har medvirket til dette, da de viser vej til restauranter og cafeer med høj økologi-andel.

HVAD KØBER DANSKERNE?

ALLE PRODUKTGRUPPER findes i dag i en eller flere økologiske varianter. Den største markedsandel har økologisk frugt og grønt efterfulgt mejeriprodukter og æg. Mens forbruget af fx økologisk kød endnu ikke fylder så meget i danskernes indkøbskurve.



Kilde: Danmarks Statistik, 2025

Undersøgelser fra bl.a. Aarhus Universitet viser, at når forbrugerne først er begyndt at købe en varekategori økologisk, følger flere varegrupper efter i et bestemt mønster, hvor basisvarer som mælk, æg og grønsager købes økologisk, før man vælger også at lægge luksusvarer som vin, øl, chokolade, is og kager i økologisk variant i indkøbskurven. Undersøgelser viser også, at vi forbliver tro mod de varegrupper, vi er begyndt at købe økologisk, hvis prisforskellen til konventionel ikke er for stor.

DEN ØKOLOGISKE TRAPPE I DANMARK



Kilde: Coop

ØKOLOGI TIL FORBRUGERE VERDEN OVER

Danmark er internationalt kendt som et land, hvor der produceres fødevarer af høj kvalitet, og hvor fødevarer sikkerheden er i top.

DANSKE VIRKSOMHEDER har traditionelt altid haft fokus på fødevarer sikkerhed, og det er medvirkende til, at især mange lande i bl.a. Asien efterspørger danske fødevarer. Derudover er danske fødevarer kendetegnet ved, at kvaliteten altid er på samme høje niveau. Der er således ikke kvalitetsforskelle fra levering til levering.

STOR TILLID TIL DANSKE VARER

Danmark er i udlandet anerkendt for at have et unikt økologisk kontrolsystem, idet økologikontrol og udstedelse af økologicertifikat foretages af kontrollører, der er ansatte i den danske stat og således helt uafhængige af både de økologiske landmænd og virksomhederne. Derfor er tilliden til økologiske fødevarer meget høj, både blandt danske forbrugere og på de udenlandske markeder. Tilliden til de danske økologiske fødevarer er også en væsentlig årsag til, at danskerne er et af de folkefærd i verden, som køber flest økologiske fødevarer. I gennemsnit køber vi økologi for cirka 3000 kr. pr. person/år på tværs af alle aldre.

FORDOBLING AF EKSPORT

Netop høj fødevarer sikkerhed, sunde kvalitetsfødevarer og et unikt økologikontrolsystem er stærkt medvirkende til, at eksporten af økologiske fødevarer er steget markant fra år til år og nu har rundet 3,5 mia. kr. (475 mio. Euro). Danske virksomheder eksporterer både til nærmarkeder som Tyskland, Sverige og Holland, men også til fjernmarkeder i Asien fx Kina, Mellemøsten og USA. Danmarks suverænt største eksportmarkedet er Tyskland.

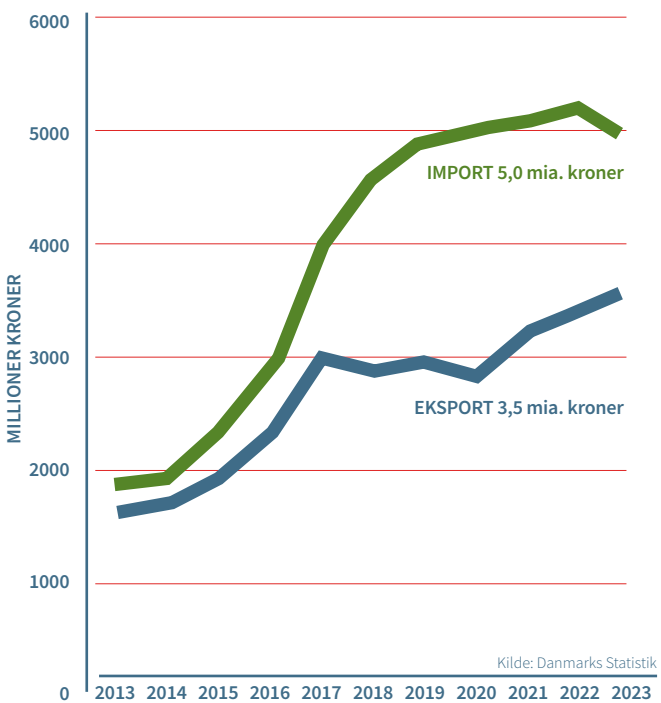
Danmark har inden for den animalske produktion mange virksomheder – både store og små – som satser på økologisk produktion og også på eksport. Det er derfor ikke overraskende, at de største eksportvarer er mejeriprodukter (drikkemælk, ost, smør og mælkepulver til børneernæring) og grisekød. Danske virksomheder er dog også leveringsdygtige i æg og fjerkræ samt vegetabiliske varer som foderstoffer, grøntsager (bl.a. rodfrugter og salat) samt kolonial- og drikkevarer fx saft og plantedrikke.

IMPORT

Danmark har et stort forbrug af økologiske fødevarer, og som en konsekvens heraf har Danmark ligeledes en stor import af økologiske fødevarer. Det er især frugt og grøntsager, der af klimatiske grunde ikke kan dyrkes i Danmark, der importeres som fx appelsiner og citroner ligesom vi importerer grøntsager, som vi ikke selv kan dyrke i vinterhalvåret. Det er primært fra nærmarkeder som Tyskland, Italien og Spanien, vi importerer frugt og grønt. Via havnen i Rotterdam i Holland finder varer fra oversøiske nationer i for eksempel Syd- og Mellemamerika vej til de danske økologiske forbrugere. Det er for eksempel bananer, kaffe, the og chokolade.

Derudover importeres korn og foderstoffer, hvoraf noget igen reeksporteres til andre nærmarkeder. Den økologiske import er beløbsmæssigt større end eksporten og udgør cirka 5 mia. kr.

EKSPORT OG IMPORT AF ØKOLOGI



Kilde: Danmarks Statistik

ØKOLOGI – OGSÅ NÅR MAN SPISER UDE

Danskere spiser flere og flere måltider uden for hjemmet, og andelen af økologiske råvarer heri vokser. Således er økologisalget i foodservicesektoren mere end fordoblet i løbet af de sidste ti år og har nu en markedsandel på cirka 14 pct. Ekspertter forventer, at den positive udvikling fortsætter og ser masser af muligheder.

DET ER DE OFFENTLIGE KØKKENER og private kantineoperatører, der har været drivkræften for udviklingen i foodservicesektoren. Men økologien har også holdt sit indtog på menukortene på hoteller, restauranter og cafeer, og her er potentialet for endnu mere økologi stort. Det handler bl.a. om at få økologi integreret som en vigtig del af hele bæredygtighedsdagsordenen.

POLITISKE VISIONER OG UDDANNELSE

Økologiens succes i foodservicesektoren skyldes i høj grad et tæt samspil mellem en visionær økologipolitik og allokering af penge til uddannelses- og informationsaktiviteter. I statslige kantiner er der krav om mindst 60 pct. økologi, og mange af landets kommuner arbejder hen imod økologiske målsætninger om minimum 60 pct i den kommunale bespisning fx i børnehaver og på plejehjem.

Der har gennem årene været afsat penge til at hjælpe køkkenerne med at omstille sig til økologi. Det handler om, hvordan man ved et øget fokus på råvarer i sæson, mad lavet fra bunden i stedet for brug af halvfabrikata, fokus på brug af mindre kød og flere planteproteiner samt kunsten at reducere madspild, kan tage økologiske varer ind uden at sprænge budgetterne.

MOBILISERING AF GROSSISTERNE

Der har også været fokus på at sikre forsyningen af økologiske fødevarer via grossistfirmaer, så det er lettilgængeligt for køkkenerne at bestille økologiske varer. Det er til fulde lykkedes, og grossistfirmaerne tilbyder i dag at udregne kundernes økologiandel på deres fakturaer. Det gør det let for kunderne at dokumentere deres økologiandel fx i forbindelse med kommunale målsætninger eller ”Det Økologiske Spisemærke”. At få grossisterne med på økologirejsen er lykkedes takket være en række målrettede informationsaktiviteter for netop dem.

ET ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE

Danskerne skal aktivt kunne vælge økologi, når de spiser ude. Derfor lancerede Fødevestyrelsen i 2009 ”Det Økologiske Spisemærke”. Mærket indikerer, hvor stor en andel af de råvarer et køkken anvender, der er økologiske. ”Det Økologiske Spisemærke” findes i guld, sølv og bronze.

Der er mere end 3500 køkkener, som har ”Det Økologiske Spisemærke”. Tre fjerdedele af dem er offentlige køkkener som daginstitutioner, hospitaler og plejecentre og en fjerdedel er givet til private køkkener som kantiner, caféer, restauranter og hoteller.

Det er gratis at få ”Det Økologiske Spisemærke”. Man skal ansøge Fødevestyrelsen om det. Se mere om spisemærket på www.oekologisk-spisemaerke.dk.



Der er mere end 3500 køkkener i Danmark, som har ”Det Økologiske Spisemærke”.

Mærkerne fordeler sig med:
22 pct. guldmærker,
41 pct. sølvmærker,
37 pct. bronzemærker.



SYGEHUSE SERVERER 90 – 100 PCT. ØKOLOGISK MAD

I patientkøkkenet på Randers Sygehus har man arbejdet med at omlægge til økologi siden 2009. I 2016 opnåede patientkøkkenet Det Økologiske Spisemærke i guld, som det første hospital i Danmark. I 2018 fulgte Bispebjerg og Frederiksberg Hospital efter sammen med Region Hovedstadens øvrige hospitaler, som alle nu har ”Det Økologiske Spisemærke” i sølv. Opskriften på succesen er bl.a. fokus på råvarer i sæson, mindre madspild, brug af mindre kød og flere bønner og linser samt udfasning af halvfabrikata. Resultatet er, at patienterne nu får serveret sund økologisk mad lavet fra bunden. Samtidig har det givet større arbejdsglæde hos de ansatte i køkkenet – alt sammen inden for den samme budgetramme.

ZOOM PÅ ØKOLOGI I PRIVATE KANTINER

Private kantiner markerer sig stærkt, når det gælder økologi og står for omkring 25 pct. af omsætningen i Foodservice. Landbrug & Fødevarer kårer hvert år en kantine, som formår at levere på fremtidens krav om bæredygtigt kantinekøkken bl.a. med fokus på økologi og smag. Kulinarisk nytænkning, madglæde og en ambitiøs tilgang til brug af økologiske råvarer var blandt de vigtigste ingredienser, da køkkenchef Sine Andersen og hendes team fra Compass Group vandt Kantineprisen 2024.

ØKOLOGI I GASTRONOMIEN

Økologiske fødevarer spiller en vigtig rolle i menuerne på landets gourmetrestauranter og i udviklingen af den kulinariske madscene.

DANMARK HAR DE SIDSTE 25 ÅR gennemgået en gastronomisk revolution, der har bragt Danmark på det gastronomiske verdenskort.

MICHELIN-STJERNER

Danmark er i dag en gastronomisk frontløber – en sand smagsstormagt. På bare 25 år har vi rejst os fra glemslen på det kulinariske verdenskort til at indtage en plads i den internationale gastronomiske elite. Danske kokkes talent og kompromisløse håndværk bliver bemærket – og belønnet. Antallet af Michelin-stjerner er eksploderet: fra blot 12 i 2010 til hele 52 stjerner fordelt på 38 restauranter i 2025. Det er ikke bare mad – det er et dansk gennembrud båret af et ukueligt fokus på gode råvarer, som stadig udgør hjertet i dansk gastronomi.

ØKOLOGIENS BETYDNING

Et afgørende vendepunkt på rejsen mod de gastronomiske stjerner, kom i 2004 med "Det Nye Nordiske Manifest". Et manifest med rødder i naturen – hvor sæsonens lokale kvalitetsråvarer er i centrum og bruges på nye, kreative måder. Det er en tilgang til råvarer, der går hånd i hånd med økologi, dyrevelfærd og de værdier, økologien bygger på. Derfor spiller økologiske råvarer en naturlig hovedrolle på den danske gastronomiske scene – ofte i tæt samspil med lokale producenter, der leverer råvarer i topkvalitet skræddersyet i dialog med restauranterne og deres visioner. ●

- Jo højere det gastronomiske niveau bliver, jo tydeligere ser vi en bevægelse mod økologi. Topkokke er kompromisløse i jagten på kvalitet, og netop derfor vælger de ofte økologiske råvarer og tætte, lokale relationer. Det handler ikke kun om smag, men også om fortælling – og begge dele skal kunne bære de tårnhøje gastronomiske ambitioner.

Anders Nicolajsen, chef for gastronomi og foodservice, Landbrug & Fødevarer

DE ØKOLOGISKE LANDMÆND

- ● De økologiske landmænd har sat sig for, at de vil være spydspids for udvikling af bæredygtig økologisk produktion.

DE ØKOLOGISKE LANDMÆND

Omkring hver 10. danske landmand er økolog. Med fokus på høj faglighed og kvalitet producerer de økologiske fødevarer på naturens præmisser med størst mulig hensyntagen til klima, natur og biodiversitet, vandmiljø og dyrevelfærd.

- **DE ØKOLOGISKE LANDMÆND** har sat sig for, at de vil være spydspids for udvikling af bæredygtig økologisk produktion. Med afsæt i økologiens værdier og principper er de drevet af et ønske om konstant at udvikle og forbedre deres produktion gennem god økologisk praksis. Det handler bl.a. om:
 - At øge fokus på skabe en sund og frugtbar jord
 - At have alsidige sædskifter og grønne marker året rundt
 - At have afgrøder, der sikrer kulstofbinding i jorden
 - At øge selvforsyning med bl.a. proteinafgrøder til dyr og mennesker
 - At styrke ressourceeffektivitet ved højere udbytter med de samme input
 - At gøre velfærd og sundhed for de økologiske husdyr endnu bedre
 - At se på nye økologiske produktionssystemer som fx skovlandbrug og sribedyrkning
 - At skabe gode vilkår for biodiversitet både i dyrkningsfladen og i hele agerlandet.

EN MANGFOLDIG LANDBRUGSPRODUKTION

Mange af de økologiske landbrug i Danmark er specialiserede med hovedfokus på enten vegetabilsk produktion, eller kvæg-grise- eller fjerkræproduktion. Der er dog også mange mindre landbrug – og der kommer flere og flere, som fokuserer på at producere et mangfoldigt udbud af produkter med henblik på direkte salg til forbrugerne gennem gårdbutikker og internethandel eller i samarbejde med lokale butikker. En del gårde sælger også direkte til cateringvirksomheder og high-end restauranter.

KLIMA OG BÆREDYGTIGHED HØJT PÅ DAGSORDENEN

Det er top-on-mind at producere fødevarer så bæredygtigt som muligt. På den enkelte gård har landmanden stort fokus på, hvordan man kan reducere klimapåvirkningerne, øge biodiversiteten, mindske udledning af kvælstof til vandmiljøet, og alt i alt øge gårdens bæredygtighed. Det er svært at give et præcist og retvisende svar på, hvor bæredygtig en produktion er, da der ligger meget komplicerede regnestykker bag bæredygtighedsberegninger.

I EU-regi arbejder man med Product Environmental Footprint (PEF). I Danmark har Seges Innovation i samarbejde med Innovationscenter for Økologisk Landbrug udviklet ESGreenTool. Et værktøj til at beregne den enkelte bedrifts bæredygtighed. Med ESGreenTool kan landmanden få et aktuelt overblik over bedriftens bæredygtighedsprofil og se, hvordan bedriften kan udvikles i en mere bæredygtig retning. Det er også muligt hurtigt at vise fx klimateffekten ved forskellige tiltag, som man overvejer at sætte i værk. En stor fordel ved ESGreenTool er, at de fleste data, der skal bruges i beregningerne, automatisk kan hentes fra de registreringer, der i forvejen findes om bedriften i diverse databaser bl.a. Mark-Online

ØKOLOGISK REGENERATIVT LANDBRUG

Ordet regenerativ betyder at genopbygge, og regenerativt landbrug er en dyrkningspraksis mange taler om, da mange jorde verden over er i en usund tilstand. Men der findes ikke nogen entydig definition af begrebet. Den regenerative bevægelse udspringer af økologien, og økologi leverer på de fleste målsætninger for regenerativ dyrkningspraksis. Hvis man dyrker efter de økologiske og regenerative principper, opnår man en række miljø-, natur og klimamæssige fordele som bl.a. forbedret jordkvalitet, øget biodiversitet, bedre vandmiljø og reduktion i drivhusgasser.



HØJTEKNOLOGISKE LØSNINGER I ØKOLOGISK GRØNTSAGSPRODUKTION

Udviklingen af højteknologiske løsninger til økologisk grøntsagsproduktion går stærkt, og nye løsninger implementeres løbende i takt med, at de opnår tilstrækkelig driftssikkerhed og kapacitet.

Det er arbejdskrævende og nødvendigt at holde økologiske grøntsagsmarker fri for ukrudt og på større bedrifter spiller moderne teknologi en stadig større rolle som supplement til både traditionel, mekanisk ukrudtsbekæmpelse og manuel lugning. Her er kamerastyrede lugerobotter uundværlige redskaber i arbejdet med at holde markerne rene, både i og imellem rækkerne. Når lugerobotten kører hen over marken, registrerer kameraet hver enkelt plante og det omkringliggende ukrudt. På baggrund af billedanalysen udføres en mekanisk handling, der præcist fjerner ukrudtet uden at beskadige

afgrøden. Senest er lugerobotter, der benytter Ai og laserteknologi kommet på markedet. Laserteknologien er især en fordel, når det gælder bekæmpelse af ukrudt inde i rækkerne af de direkte såede afgrøder såsom løg, gulerødder og rodfrugter.

Autonome redskabsbærere anvendes blandt andet til både såning og ukrudtsbekæmpelse i eksempelvis løgproduktion. Indtil videre er det dog kapaciteten, der udgør den begrænsende faktor for udbredelsen.

Også droneteknologi er integreret i den økologiske grøntsagsproduktion. Droner anvendes blandt andet til overvågning af planterne, til at estimere udbytte, fastlægge det optimale høsttidspunkt samt til at vurdere næringsstofforhold, sygdomsudbredelse, jordfugtighed og meget mere.

VIDEN OG RÅDGIVNING

Danske landmænd har en lang tradition for at søge faglig rådgivning for at optimere deres produktion. Rådgivere med speciale i økologisk produktion rådgiver de økologiske landmænd om planteavl, husdyrhold, naturpleje, klimatiltag mv. Sektorens succes er afhængig af udvikling af ny praksisnær viden, som Innovationscenter for Økologisk Landbrug står for.

DANSKE LANDMÆND har en lang tradition for at organisere sig i andelsselskaber og landbrugsforeninger. Det har været med til både fagligt og kommercielt at styrke dansk landbrug. Andelsselskaberne har traditionelt stået for forarbejdning, innovation og afsætning af landmandens produkter, mens landbrugsforeningerne har sikret landmændenes landbrugspolitiske indflydelse og kompetent landbrugsfaglig rådgivning.

UVILDIGE LOKALE LANDBRUGSRÅDGIVERE

I dag findes der under de danske landbrugsforeninger branchesamarbejdet DLBR (Dansk Landbrugs Rådgivning), som består af 15 rådgivningscentre. Rådgivningscentrene er ejet af foreningerne, hvilket i sidste ende vil sige af landmændene.

Rådgivningscentrene yder uvildig rådgivning til landmændene om alt fra planteproduktion, miljøbeskyttelse og bæredygtig produktion til husdyrsundhed og -velfærd samt økonomisk optimering.

De lokale landbrugsrådgivere har typisk en mellemlang eller lang uddannelse bag sig med specialiseret viden i landbrugsproduktion med fokus på økologisk produktion. Det er med til at sikre konkurrencedygtige økologiske råvarer af allerhøjeste kvalitet.

ØKOLOGIRÅDGIVNING

Nogle centre har samlet økologirådgiverne i et økologikontor, hvor de kun arbejder med rådgivning af økologiske landmænd. På andre centre beskæftiger rådgiverne sig både med rådgivning inden for økologisk og konventionel produktion. Der findes også en selvstændig rådgivningsvirksomhed, som udelukkende beskæftiger sig med økologisk rådgivning. Den ejes i fællesskab af et rådgivningsselskab, som fire landbrugsforeninger og Økologisk Landsforening står bag. De lokale økologirådgivere formidler nyeste viden til landmændene. Viden som Innovationscenter for Økologisk Landbrug bidrager med.

INNOVATIONSCENTER FOR ØKOLOGISK LANDBRUG

For at samle kræfterne og styrke de økologiske videns- og udviklingsaktiviteter, blev Innovationscenter for Økologisk Landbrug stiftet i 2021. Bag centret står Landbrug & Fødevarer og Økologisk Landsforening. Formålet med Innovationscentret er at generere og indsamle ny viden inden for alle driftsgrene af økologisk produktion samt fagligt at dokumentere økologiens effekter på klima, natur, biodiversitet mv. Dette sker gennem udviklingsprojekter og -forsøg ofte i samarbejde med universiteter og landmænd. Hvor det giver mening, samarbejdes også med Seges Innovation (Landbrugets uafhængige forsknings- og innovationsvirksomhed), som administrerer en række databaser, der opsamler data fra de forskellige produktionsgrene, der bl.a. kan bruges til at sikre udvikling, sporbarhed og kvalitet i den danske landbrugsproduktion. På www.icoel.dk formidles nyeste faglige viden om økologisk landbrug. ●

STORE OG SMÅ VIRKSOMHEDER MED STÆRK ØKOLOGIPROFIL

Udviklingen i den økologiske fødevareproduktion i Danmark har været drevet af store virksomheder med en stærk økologi-profil og en mangfoldig underskov af mindre innovative virksomheder. Innovation og lydhørhed over for forbrugertrends har gjort Danmark en af de førende nationer inden for økologisk fødevareforbrug.

ANDELSBEVÆGELSEN har spillet en stor rolle for dansk landbrugs succes – og også for økologiens succes. Andelselskaberne har typisk stået for såvel produktudvikling, forarbejdning og afsætning af landmandens produkter, så landmanden kunne koncentrere sig om produktion af råvarer i mark og på stald. Både store og små andelsvirksomheder har været centrale medspillere i udviklingen af den økologiske fødevareproduktion.

MÆLKEPRODUKTION – EN DRIVER FOR DEN ØKOLOGISKE UDVIKLING

Driveren for den økologiske udvikling har været mælkeproduktionen. Et af de største andelsmejerier fokuserer ved siden af den konventionelle mælk også på økologiske mejeriprodukter, mens andre andelsmejerier med stor succes har valgt udelukkende at fokusere på økologiske mejeriprodukter til forbrugere i ind- og udland.

Danske mejerier er i dag således nogle af de førende på de økologiske eksportmarkeder: fra Tyskland i vest, til Mellemøsten i syd og Kina i øst. De danske mejerier var nogle af de første i verden, som fik tilladelse til at eksportere økologiske varer til Kina.

ØKOLOGISK KØD OG ÆG TIL FORBRUGERE OVER HELE VERDEN

Også i kødbranchen er Danmark i front med økologi med en stor eksport til forbrugere i Europa og Asien. Det gælder både økologisk fjerkræ, okse- og grisekød. Det samme gør sig gældende for danske økologiske æg til bl.a. Mellemøsten.

VEGETABILSK PRODUKTER

Det er ikke kun i den animalske produktion, at danske virksomheder agerer på verdensmarkedet. Det gælder også inden for vegetabilsk produktion. Store danske grovarevirksomheder både køber og sælger økologiske korn- og foderstoffer i mange lande, både kornvarer til dyrefoder og til brødproduktion.

Med andre vegetabilsk varer som eksempelvis økologiske kartofler, rodfrugter og salat er der ligeledes ekspertise og stor fokus hos danske virksomheder. Danmark er således et af de førende lande inden for produktion af økologiske gulerødder, der både forbruges i stort antal på hjemmemarkedet, men også eksporteres til flere nærmærkeder. Der er også en aktuel stigning i produktion og efterspørgsel efter økologiske proteinafgrøder som fx ærter, lupiner og hestebønner. Proteinafgrøderne efterspørges både som erstatning for importeret soja til foder og til humankonsum til at indgå i det voksende marked for plantebaserede fødevarer.

Endelig kan nævnes, at der inden for økologiske kolonial- og drikkevarer også er mange virksomheder, som i de seneste år har udviklet sig til en succeshistorie, hvor der i dag både er fokus på produktion til hjemmemarkedet og til de nære og lidt fjernere eksportmarkeder.

”Ofte er de økologiske virksomheder trendsættere med nye varer.”

•• Ofte har de økologiske virksomheder været trendsættere med nye varer.

ØKOLOGISK OG IKKE-ØKOLOGISK PRODUKTION

Nogle virksomheder satser udelukkende på økologisk produktion, mens andre virksomheder både producerer økologiske og konventionelt fremstillede fødevarer. Hvis en virksomhed både har en økologisk og ikke-økologisk produktionslinje, er der strenge regler og procedurer, der foreskriver, hvordan det konkret håndteres. Og virksomheden skal kunne dokumentere deres handlinger over for kontrolmyndighederne. Det er vigtigt for at værne om økologiens troværdighed.

STOR INNOVATION BLANDT

MINDRE ØKOLOGISKE VIRKSOMHEDER

Parallelt med de større virksomheder har en underskov af mindre, økologiske fødevarer virksomheder bidraget til udvikling af den økologiske fødevarerproduktion og været med til at sikre et rigt, varieret udbud af økologiske varer inden for både basisvarer og luksusvarer. Ved kreativ tænkning, innovation og stor lydhørhed over for forbrugertrends og -behov har de været med til at sikre, at der i dag findes et rigt varieret udbud af økologiske fødevarer i alle varekategorier.

PRODUKTUDVIKLING

Helt tilbage fra økologiens spæde start har de økologiske virksomheder været kendetegnet ved en fantastisk innovation og hurtig omstillingsevne i produktionen. Især mindre virksomheder var gode til at fremstille små mængder af de nye varer, som detailkæder med økologifokus udbød. Hvis forbrugernes efterspørgsel var tilstrækkelig stor, blev produktionen mangedoblet. Hvis ikke, blev produktionen stoppet i tide, inden virksomheden led nævneværdige økonomiske tab.

Ofte har de økologiske virksomheder været trendsættere med nye varer, som efterfølgende også er blevet fremstillet i en konventionel variant. Det bedste eksempel på dette er mejeriproduktet 'Skyr', der er kendetegnet ved et højt proteinindhold. Et andet eksempel er konceptet med måltidskasser, hvor forbrugere online kan bestille ugentlige leveringer af madkasser. Her var pionererne på området en økologisk virksomhed med fokus på økologiske grøntsager. I den nyeste trend med plantebaserede fødevarer spiller økologien ligeledes en stor rolle, idet mange af råvarerne er af økologisk oprindelse. Dette gør sig gældende for både havredrikke og plantebaserede køderstatninger m.v.

LOKALE ØKOLOGISKE FØDEVARER

Antallet af småskalaproducenter er vokset markant de seneste år. Til grund for det ligger et ønske om lokal forankring, tæt kundekontakt, bæredygtige fødevarer – som oftest økologiske – koblet med godt madhåndværk og storytelling. De mindre producenter satser ofte på kvalitet frem for kvantitet – fx produktion af mange forskellige økologiske grøntsager, kød fra økologiske dyr opdrættet på ekstra fokus på dyrevelfærd, stenkvarnet mel af gamle kornsorter, mikromejeri med specialoste eller fermenterede produkter.

ØKOLOGISKE MEJERIPRODUKTER TIL FORSKELLIGE BEHOV I LIVET

Mejeribranchen er en branche med stor fokus på innovation og udvikling. Med udgangspunkt i mælkens potentialer og globale forbrugertrends udvikles nye produkter, der matcher fremtidens forbrugeres behov for sundhed, ernæring og gode smagsoplevelser til forskellige situationer gennem hele livet. Fra økologisk modernælkserstatning til kulinariske smagsoplevelser med specialoste produceret efter gamle håndværkstraditioner. Mælk er ikke bare mælk. Koens race, fodring, og hvordan dyret har levet, har indflydelse på mælkens kvaliteter. Mælkeprodukter fremstilles med varierende fedt- og proteinindhold tilpasset forbrugernes forskellige præferencer.

Forbrugerne tilbydes også løbende nye typer af mælk fx frisk økologisk mælk fra køer, der er fodret udelukkende med græs og urter, som er med til at give højere indhold af omega-3-fedtsyrer og antioxidanter i mælken. Eller mælk fra køer, som er fodret med soja frit proteinfoder. Mejerister og gourmetkokke samarbejder om at udvikle sortimentet af unikke oste af forskellige slags. Ligesom der i samarbejde med baristaer udvikles mælk med et fast proteinindhold, der giver et blødt og cremet mælkeskum hele året til byens kaffebarer. Forskning i mælkens egenskaber og muligheder spiller en central rolle i mejeribrugets udvikling af nye, innovative produkter. ●

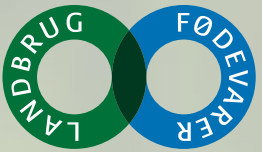
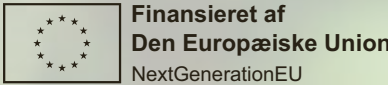
Redaktion: Landbrug & Fødevarer, Økologi
Grafisk tilrettelæggelse: SalometGrafik
Tryk: PE-Offset A/S



Fotos:
Adobestock: omslag
Axel Månsson A/S: s. 32
Henrik Bjerregrav: s. 9, 10, 11, 12, 38-39
Landbrug & Fødevarer: s. 2, 6, 7, 13, 18, 21, 34
Landbrug & Fødevarer, Marketing Media: s. 27
Tue Fiig, Landbrug & Fødevarer: s. 28, 37
Miklos Sazbo: s. 4, 14, 17, 22, 30

Udgivet med støtte fra:

Fonden for **økologisk landbrug**



Landbrug & Fødevarer

Landbrug & Fødevarer er en erhvervsorganisation, som repræsenterer den samlede fødevareklynge i Danmark. Det vil sige alle typer af landmænd, fødevarevirksomheder samt agroindustrien. Organisationen har godt 1200 økologiske landmænd som medlemmer og repræsenterer en stor del af den økologiske fødevareproduktion og -forarbejdning. Landbrug & Fødevarer arbejder for at skabe gode rammer for den økologiske produktion i Danmark og videreudvikling af den økologiske sektor. Derfor har Landbrug & Fødevarer bl.a. fokus på økologipolitik, økologiske regler og principper, afsætning og markedsudvikling samt faglig udvikling, der skaber værdi for den økologiske produktion og de økologiske forbrugere i ind- og udland.

Læs mere på www.lf.dk



Landbrug & Fødevarer
Sektor for Økologi

ØKOLOGI I DANMARK – VEJE TIL SUCCES

går bag om økologiens succes og ser på, hvilke forhold, der har gjort danske økologiske fødevarer til den succes, de er i dag i Danmark og ude i omkring i verden. Her kan du læse om de mange forskellige styrkepositioner, som kendetegner den økologiske sektor fra jord til bord, og som tilsammen udgør opskriften på økologiens succes i Danmark.

Produceret med støtte fra

Fonden for **økologisk landbrug**



Finansieret af
Den Europæiske Union
NextGenerationEU