

Forundersøgelse:

Oprindelseslandet bag det okse- og kalvekød, danskerne spiser

Maj 2026

Støttet af
Kvægafgiftsfonden



Indhold

1	Executive summary	3
2	Introduktion, baggrund og formål	4
3	Analyse af forsyningsbalancen: Fra oprindelse til forbruger	6
3.1	Forsyningsbalancen og udfordringen med handelsstatistikker	6
3.2	Slagteriernes viden om det videre vareflow.....	16
3.3	Udenrigshandelsstatistikens bidrag og begrænsninger.....	18
3.4	Delkonklusion: Resultater fra forsyningsbalancen samt viden fra slagterier om oprindelsen	20
4	Enden af værdikæden: Okse- og kalvekødet på danskernes tallerken	22
4.1	Okse- og kalvekød i detailhandlen.....	22
4.2	Okse- og kalvekød i foodservicesektoren.....	31
4.3	Delkonklusion: Hvad viser analyser af detailhandel- og foodserviceleddet om oprindelseslandet?	41
5	Diskussion: Forbehold og usikkerheder ved analysen	43
6	Konklusion	45
6.1	Veje videre efter forundersøgelsen.....	47
7	Referencer	48
8	Appendiks	50

1 Executive summary

Denne forundersøgelse har haft til formål at belyse oprindelsen af det okse- og kalvekød, der forbruges i Danmark samt at vurdere, i hvilket omfang eksisterende data gør det muligt at opgøre oprindelsesandele på nationalt niveau. Analysen kombinerer to komplementære perspektiver: en forsyningsbalancebaseret tilgang, der følger kødet fra produktion og handel frem mod forbrug ("oppefra og ned"), samt analyser af detailhandel og foodservice, der tager afsæt i de produkter og måltider, som faktisk møder forbrugeren ("nedefra og op").

Forsyningsbalance-analysen viser, at den danske andel af oksekødet på det danske marked i 2022 med rimelighed kan estimeres til ca. 25-33 pct. Intervallet afspejler usikkerhed om håndtering af re-import, hvor dansk kød eksporteres til forarbejdning og senere importeres igen. Uden korrektion for re-import peger de officielle handelsdata på en dansk andel omkring 25-27 pct., mens en justering baseret på branchens oplysninger om re-import løfter estimatet til ca. 30-33 pct.

Analysen viser samtidig, at udenrigshandelsstatistikker i EU i høj grad baseres på en registrering af afsendelsesland snarere end faktisk oprindelse på okse- eller kalvekødet. Lande, der i vid udstrækning fungerer som transit- og forarbejdningsknudepunkter (fx Holland og Tyskland), overestimeres derfor i statistikkerne, mens det egentlige oprindelsesland på okse- og kalvekødet mere eller mindre "forsvinder" i de statistiske opgørelser. Det indebærer, at en del af det importerede oksekød sandsynligvis har oprindelse i tredjelande samt potentielt andre EU-lande, uden at dette kan fortolkes direkte af de officielle opgørelser.

Analyserne fra detail- og foodserviceleddet understøtter dette billede og tilføjer samtidig viden om, hvordan oprindelsessammensætningen afhænger af, hvilken kanal kødet afsættes igennem. I detailhandlen dominerer dansk og EU-kød blandt de produkter, hvor oprindelsen kan identificeres. En betydelig del af salget har dog ukendt oprindelse, bl.a. som følge af interne produktkoder og mangelfulde produktoplysninger. I foodservicesektoren er billedet mere sammensat. Her angiver indkøbere, at dansk kød fylder mest, især for hakket oksekød. Indkøberne angiver også at en væsentlig del af udskæringerne importeres, herunder fra tredjelande. Samtidig viser en gæsteundersøgelse, at oprindelse sjældent kommunikeres i selve måltidssituationen, og at de fleste gæster ikke ved, hvor kødet kommer fra, selv om præferencen for dansk oprindelse er høj.

Samlet viser forundersøgelsen, at det ikke er muligt at fastlægge en præcis og fuldt dokumenterbar oprindelsesfordeling på baggrund af eksisterende data, men det er dog muligt at identificere robuste intervaller og sandsynlige mønstre.

På den baggrund anbefales, at næste skridt ikke bør være en ambition om fuld sporbarhed, men snarere en yderligere reduktion af usikkerheden gennem målrettede datatilgange. Særligt peges der på potentiale i at inddrage grossister og distributører, som udgør et centralt vidensled i især foodservice-flowet. Hertil kommer muligheder for statistiske særudtræk og datakoblinger via Danmarks Statistik, der kan nuancere oprindelsesvurderingerne for importeret kød. Endeligt kan en eksternt markedsfaglig "second opinion" bidrage til at validere de estimerede intervaller og styrke analysens samlede robusthed.

2 Introduktion, baggrund og formål

Oksekød er fortsat populært til aftensmad. Spørger vi danskerne, hvad de fik at spise til aftensmad dagen før, lå der oksekød på tallerkenen hos 21 pct., mens 4 pct. fik kalvekød, og det er særligt i udespisnings-situationerne, at okse- og kalvekød er populært. Ifølge seneste opgørelse fra Danmarks Statistik var varekategorien den *tredjestørste* afsat til foodservice i 2024 målt på værdi, kun overgået af drikkevarer og 'anden kolonial'.

Dog er meget lige nu en "black box", når det gælder oprindelsen af det okse- og kalvekød, som indgår i danskernes måltider. Den manglende viden på området kan være en stor udfordring, idet det er svært at navigere optimalt på markedet, når der ikke er det fulde indblik i alle markedets aktører og karakteren af de oksekødsprodukter, der er tilgængelige til forbrug.

Der er følgende udfordringer forbundet med eksisterende data, der medvirker til at fuldstændig data om kødets oprindelsesland ikke umiddelbart kan tilvejebringes:

- Oplysninger på emballagen om kødets oprindelse kan være sparsomme eller forvirrende. Pakkes kødet direkte i butikken – fx i supermarkedets afdeling for slagter- og delikatesse – kan strekkoder være mangelfulde eller behæftede med fejl.
- Oplysninger om oprindelse på kødet i måltider indtaget i foodservice-sektoren kan være meget mangelfulde eller decideret fraværende i måltidssituationen. På restauranter, i kantiner, hoteller, hospitaler m.m. er oplysninger om kødets kvalitet, oprindelse, produktionsform m.m. meget sjældent fremlagt.
- Indkøbsdata fra fx Nielsen eller Kauza kan ikke oplyse om oprindelsesland på kødet, der er blevet købt, og der kan derfor ikke laves statistikker over andelen af fx kød fra Holland, Tyskland, UK, Danmark og Sverige i supermarkedernes kølediske.
- Selv om oprindelsesland på kødet står anført på pakken i købsøjeblikket, medtages oplysningen ikke i den bon-data eller strekkode-data, der indsamles, og optræder derfor heller ikke i de statistikker, der anvendes til at analysere husstandes indkøb.
- Oprindelseslandet er oplyst i strekkoden (EAN-data) på det land, hvor produktet er pakket og påført strekkode. Så potentielt kunne man analysere forekomsten af hvert eneste strekkodenummer i de mange tusind datapunkter i indkøbsdata for okse- og kalvekød, men det behøver desværre ikke at betyde, at selve kødet er fra dette land – kun at det er pakket i landet.

Disse udfordringer medvirker til, at det kan være næsten umuligt at få fuldstændigt overblik over okse- og kalvekødsprodukter, der er tilgængelige til forbrug på det danske marked. Med støtte fra Kvægafgiftsfonden ser Landbrug & Fødevarer i denne analyse derfor nærmere på metoder til at estimere oprindelsen bag det okse- og kalvekød, som danskerne spiser. Analysen er et udtryk for en forundersøgelse baseret på forskellige kilder til rådighed. Metoder til opgørelser kan variere, og tal fra forskellige kilder kan blive opdateret og justeret. Det skal derfor ses som en analyse af data, som er til rådighed på tidspunktet for udfærdigelsen, og ikke som et 'evigtgyldigt' dokument, da der løbende sker udviklinger.

I analysen ser vi nærmere på okse- og kalvekødets rejse fra jord til bord – om det så er produceret i Danmark eller i udlandet. Forsyningskæden bevæger sig gennem forskellige led som importører, grossister, forarbejdning, detail og foodservice. Der er mange led, hvor oprindelsen på kødet ikke

altid registreres fuldstændigt i den videre proces. Derfor har vi fra starten erkendt, at det ikke kan være muligt fuldstændigt at kortlægge kødets oprindelse på produkt- eller detailniveau. Analysen skal i stedet give et bud på oprindelsen ud fra eksisterende, mulige kilder – og samtidig bidrage til arbejdet med at vurdere i hvilket omfang det overhovedet er muligt at estimere oprindelsesandele på nationalt niveau, samt hvilke usikkerheder der er forbundet med en sådan analyse.

I arbejdet tilgår vi problemstillingen fra to vinkler, som hver især belyser forskellige dele af værdikæden. Først et 'oppefra-og-ned'-perspektiv, hvor vi ser nærmere på forsyningsbalancen i en økonomisk analyse af vareflowet fra dansk produktion, import direkte fra andre lande, import gennem transitlande, eksport samt re-import af dansk produceret okse- og kalvekød. Dernæst et 'Nedefra og op'-perspektiv, hvor vi ser nærmere på den anden ende af værdikæden: Kødet der er tilgængeligt til forbrug. Her kigges bl.a. på indkøbsdata i detailhandlen, en shopper undersøgelse, en undersøgelse blandt gæster i HoReCa samt en spørgeskemaundersøgelse blandt indkøbere i HoReCa, der sætter fokus på oprindelseslandet bag det oksekød, som serveres.

Figur 1. Illustration af varestrømmen for okse- og kalvekød gennem led som importører, grossister, forarbejdning, detail og foodservice til danske forbrugere

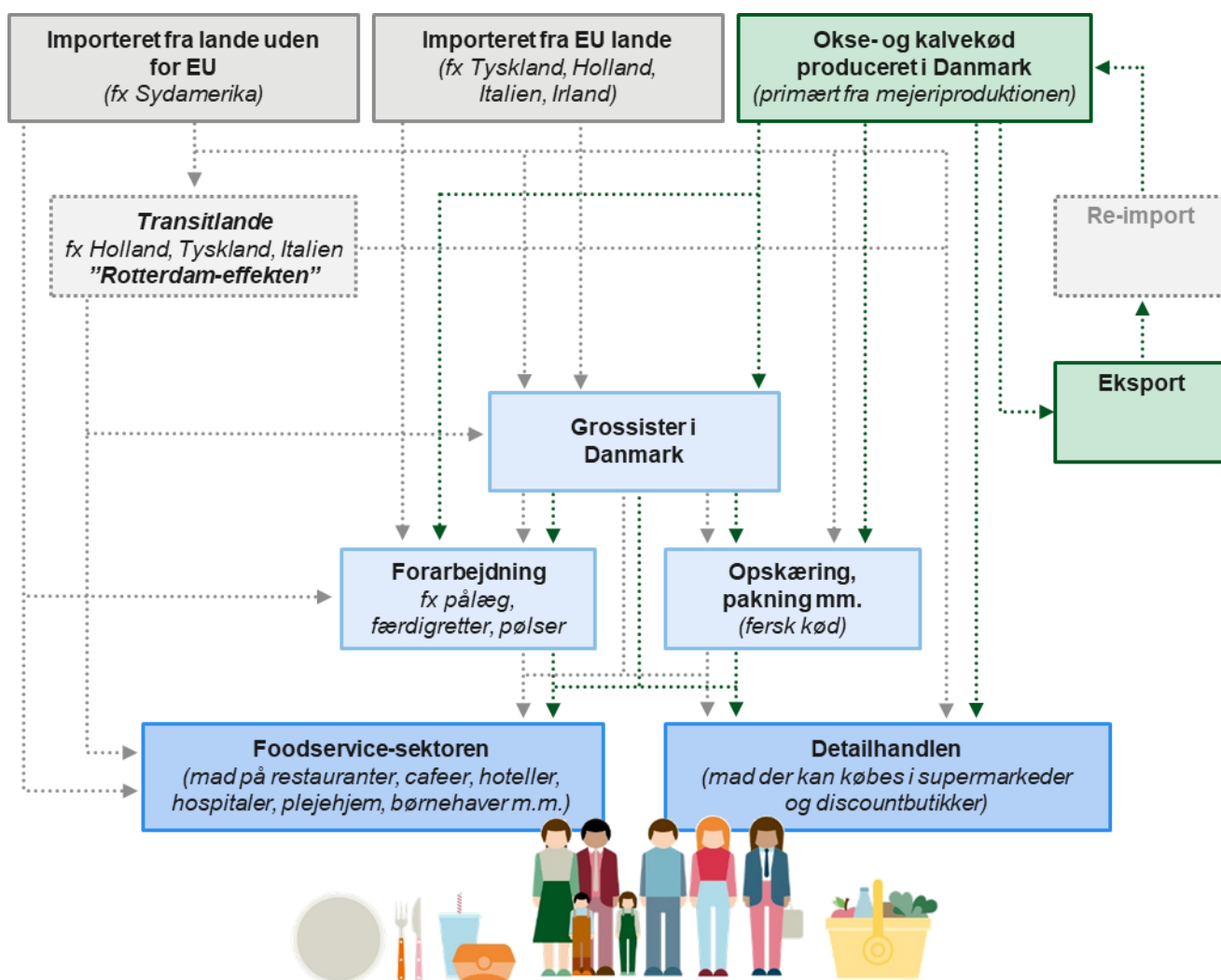


Illustration: Landbrug & Fødevarer

3 Analyse af forsyningsbalancen: Fra oprindelse til forbruger

Denne del af analysen anlægger et perspektiv oppefra og ned og tager udgangspunkt i den samlede danske produktion af oksekød samt de mængder, der eksporteres og importeres. Formålet er dels at estimere, hvor stor en andel af det oksekød, der er til rådighed på det danske marked, som har dansk oprindelse og dels at belyse, hvor det udenlandske oksekød sandsynligvis stammer fra.

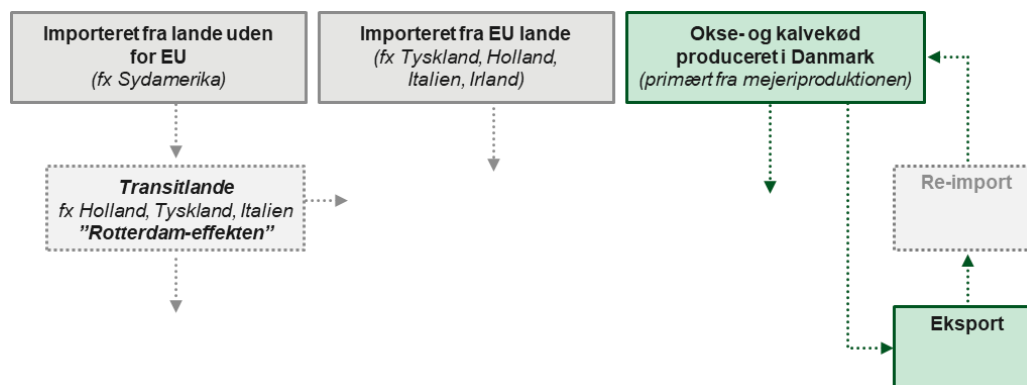


Illustration: Landbrug & Fødevarer

Opgaven er metodisk kompleks. Det skyldes især, at de officielle handelsstatistikker ikke entydigt registrerer varernes faktiske oprindelse, men ofte det land, de senest er afsendt fra. Det betyder, at internationale handelsknudepunkter – særligt i EU – kan sløre billedet af, hvor oksekødet oprindeligt kommer fra.

3.1 Forsyningsbalancen og udfordringen med handelsstatistikker

Den europæiske statistikbank, Eurostat, kræver, at EU-landene i deres database, Comext-databasen, registrerer handel mellem EU-lande ud fra, hvor varerne sendes fra, benævnt "country of consignment". Den internationale IMTS-standard, som blandt andet ligger til grund for internationale handelsdatabaser som Comtrade, anbefaler derimod, at import registreres efter varernes oprindelsesland, altså det land hvor varen reelt er produceret eller senest væsentligt forarbejdet. Ved direkte handel med lande uden for EU er koblingen mellem produktionsland og forbrug derfor som udgangspunkt relativt klar. Når EU-lande derimod fungerer som mellemlid i varestrømmene, kan forskellige opgørelsesprincipper betyde, at den samme handel fremstår forskelligt i internationale handelsdatasæt.

I praksis forstærkes denne problematik af, at internationale databaser i høj grad bygger på de nationale indberetninger. EU-landenes handelsdata indsamles efter Eurostats regler og stilles til rådighed via Comext. Selvom Comtrade formelt følger IMTS-standard, anvender flere lande ikke IMTS-anbefalingerne fuldt ud. En række EU-lande, herunder Holland og Italien, indberetter således intra-EU import efter afsendelsesland og kun import fra tredjelande efter oprindelsesland.

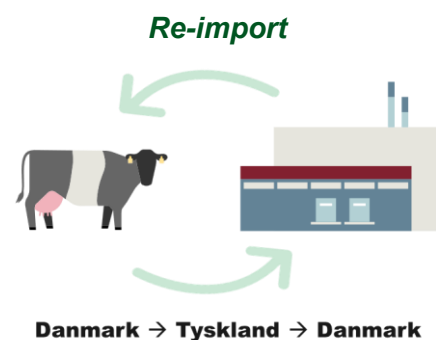
Det betyder, at også IMTS-baserede databaser i praksis kan afspejle *country of consignment*-princippet for dele af handelen. Forskelle mellem handelsdatasæt skal derfor ikke alene ses som et spørgsmål om datakilde, men i høj grad som et resultat af de underliggende

nationale indberetningspraksisser og opgørelsesmetoder (Danmarks Statistik, u.d.) (Cotterlaz & Vicard, 2025). Kort sagt fortæller statistikkerne ofte noget om, hvor varen *senest* kommer fra, og *ikke* hvor den er produceret. Denne problematik omtales ofte som "Rotterdam-effekten" eller quasi-transit og er en velkendt udfordring i analyser af EU-handelsstrømme.

Et eksempel: Oksekød importeres fra Brasilien. Det toldklareres i Rotterdam og videresendes derfra til Danmark. I Intrastat-baserede opgørelser kan Holland dermed fremstå som afsendelsesland, selv om kødet reelt har oprindelse i Brasilien. I de IMTS-baserede datasæt (som fx Comtrade+) vil oksekødet derimod kunne stå som fra enten Brasilien eller Holland. Det er netop denne forskel i håndteringen af quasi-transit, der kan give systematiske afvigelser mellem Comext- og IMTS-baserede handelsopgørelser.



En beslægtet udfordring er re-import. Det dækker over situationer, hvor dansk oksekød eksporteres til fx Tyskland for forarbejdning og derefter importeres tilbage til Danmark. I statistikken registreres kødet *både* som eksport og som import, selvom råvaren i udgangspunktet er dansk. Det kan give et misvisende billede af de reelle handelsstrømme og føre til en undervurdering af den reelle danske andel af oksekød på det danske marked.



3.1.1 Overordnet metode og datagrundlag

For at estimere den danske andel af oksekød, der er til rådighed på det danske marked, er det nødvendigt først at opgøre den nationale produktion samt den mængde oksekød, der sendes ind og ud af Danmark.

I analysen opgør vi:

- 1 Den samlede danske produktion
- 2 Den mængde oksekød der eksporteres
- 3 Den mængde oksekød der importeres

Den mængde oksekød, der er *til rådighed* til forbrug i Danmark, beregnes som dansk produktion minus eksport plus import. Herefter beregnes den danske andel af den samlede mængde.

Tabel 1. Beregninger til opgørelse af oksekød til rådighed på det danske marked

Den indenlandske tilgængelige mængde beregnes som:	Herefter bestemmes samlet mængde til rådighed i Danmark ved at tillægge import:	Procentandel af dansk oksekød til rådighed i Danmark, beregnes som:
$Oksekød_{DK} = Produktion_{DK} - Eksport_{DK}$	$Oksekød_{Total} = Oksekød_{DK} + Import_{DK}$	$Andel_{DK} = \frac{Oksekød_{DK}}{Oksekød_{Total}} * 100\%$

Da produktionsdata kun foreligger i slagtevægt, og udenrigshandlen registreres i produktvægt, er alle mængder omregnet til slagtevægt ved hjælp af internationale konverteringsfaktorer (Statistics Canada, 2026). Denne omregning skyldes, at en stor del af den danske eksport består af oksekød med ben/knogler, mens langt det meste oksekød, der importeres til Danmark, er uden ben/knogler. Omregningen sikrer derfor, at eksport, import og produktion kan sammenlignes på samme "vægtgrundlag", da de får ens referencepunkt.

Analysen baserer sig på data fra 2022, da nyere sammenlignelige data ikke er tilgængelige i alle de anvendte databaser. Udenrigshandlen opgøres via KN-koder på 6- og 8-cifret niveau, som samlet dækker import og eksport af oksekød og oksekødsprodukter.¹

Den danske produktion

Alle slagtninger af dansk kvæg registreres i Kvægslagtedatabasen, som indeholder detaljerede oplysninger om dyrenes karakteristika og slagtevægt. Det betyder, at den danske produktion af okse- og kalvekød kan opgøres relativt præcist som summen af slagtevægt for alle slagtede dyr i en given periode. Det opgøres som en totalvægt af slagtekroppen inkl. knogler men ekskl. biprodukter som hoved, klove og indvolde.

I 2022 er den samlede danske produktion opgjort til 120.170 ton slagtevægt. Heraf stammer langt hovedparten fra registrerede slagtninger på slagterier, mens en mindre del er estimerede producentslagtninger (slagtninger foretaget uden for kommercielle slagterier, som estimeres af Danmarks Statistik og lægges til den samlede produktion).^{2,3}

Import, eksport og brug af internationale databaser

Når fokus alene er at opgøre den samlede mængde oksekød til rådighed i Danmark, er Rotterdam-effekten mindre problematisk. Til gengæld spiller re-import en vigtig rolle, da den kan skævvride forholdet mellem dansk og udenlandsk kød. For at styrke analysens robusthed suppleres Danmarks Statistiks data derfor med internationale handelsdatabaser, herunder Comext, Comtrade+, BACI og BIMTS. Disse databaser håndterer handelsstrømme forskelligt og giver mulighed for at sammenholde resultater og identificere et rimeligt spænd for estimerterne.

BIMTS adskiller sig fra de andre databaser ved aktivt at forsøge at korrigere for re-eksport. Det bygger dog udelukkende på værdidata. For at kunne anvende disse korrektioner på mængder overføres de relativt til Comtrade+'s volumenopgørelser. Dette indebærer dog også usikkerhed, fordi

¹ For en detaljeret gennemgang af de anvendte koder henvises til Appendix A1.

² Læs mere om Danmarks Statistiks estimat af producentslagtninger her: [Statistikbanken](#)

³ Den totale slagtevægt på 120.170 ton i 2022 fordeles på 119.210 ton registreret i Kvægslagtedatabasen, samt 960 ton registreret som producentslagtninger. Se mere her: [Statistik 2022 – Okse- og kalvekød, side 10](#).

prisforskelle mellem lande og produkter ikke nødvendigvis afspejles i mængderne. En uddybet metodeforklaring kan findes i Appendix B.

Tabel 2. Oversigt over databaser anvendt i analysen

Database	Beskrivelse
Danmarks Statistik	Danmarks Statistik er den centrale myndighed for dansk statistik. Data baseret på Intrastat og Extrastat. Handel med EU-lande indsamles via Intrastat gennem virksomheders månedlige indberetninger, suppleret med momsdata og opregnet for ikke-indberettende virksomheder. Handel med tredjelande opgøres via Extrastat på baggrund af virksomhedernes toldangivelser og udgør en totaltælling. Manglende data estimeres for at sikre fuld dækning.
Comext	Eurostats officielle database for EU's varehandel (Eurostat, u.d.) og omfatter quasi-transit, hvor toldklarering i ét EU-land kan få varen til at fremstå som derfra.
United Nations Comtrade+	FN's globale database for international varehandel, som metodisk følger IMTS' princip om oprindelsesland. Datagrundlaget er imidlertid afhængigt af nationale indberetningspraksisser, og i praksis indberetter nogle lande efter afsendelsesland, hvilket kan medføre transit- og quasi-transiteffekter (United Nations, u.d.).
BACI	Database udarbejdet af CEPII. Den bygger på samme data som Comtrade+, men gennemgår data gennem en række værdiharmoniseringsalgoritmer (CEPII, u.d.).
BIMTS	OECD's Balanced International Merchandise Trade Dataset, som er et analytisk datasæt, der bygger på og komplementerer Comtrade+ i forhold til quasi-transit (OECD, 2025). Det er udelukkende et værdibaseret datasæt. For at kunne estimere mængder anvender vi derfor volumenoplysninger fra Comtrade+ og sammenholder med værdiforskelle.

Kilder: Danmarks Statistik Eurostat, UN Comtrade, CEPII og OECD.

3.1.2 Estimat af oksekød i Danmark med dansk oprindelse

Data fra Danmarks Statistik, koblet med produktionsdata fra Kvægslagtedatabasen, viser at 26,7 pct. af det oksekød, der er tilgængeligt til forbrug i Danmark, er danskproduceret. Og på tværs af de supplerende kilder ligger de estimerede danske andele bemærkelsesværdigt tæt på en fjerdedel, 26,6 pct. (COMEXT), 26,8 pct. (Comtrade+), 24,6 pct. (BACI), samt 22,8 pct., når den opgøres på basis af BIMTS-data.

Problemet med omregningen af BIMTS's værdidata til mængdedata er dog, at denne metode i sig selv kan introducere afvigelser, når pris- og produktforskelle ikke fuldt ud afspejles i volumen. Derfor kan der sættes spørgsmålstegn ved den faglige robusthed af BIMTS' data, hvis det skal bruges som grundlag for at beregne den danske mængdeandel. Netop fordi datasættets værdibaserede balancering og omfordeling af Rotterdam-effekten muligvis medfører kunstige ændringer i de samlede volumenflows.

Til gengæld er BIMTS velegnet i vores analyse af oprindelseslande for det udenlandske okse- og kalvekød, hvor netop korrektionen for quasi-transit inddrages som centralt led i beregningsgrundlaget, og hvor det er fagligt robust at kigge på værdidata.

Korrektion af andelen for dansk okse- og kalvekød på markedet ved inddragelse af estimater for re-import

For at forholde os bedst muligt til spørgsmålet om re-import, er der blevet søgt indsigter fra branchens side i forhold til at få deres estimat af, hvor meget kød med oprindelse i Danmark, der

sendes til forarbejdning i udlandet for derefter at blive re-importeret til Danmark. Her er det blevet oplyst af branchen, at der årligt sendes omkring 9.000 ton dansk oksekød til forarbejdning i Tyskland, hvoraf cirka 8.000 ton returnerer til Danmark som udbenet kød. I et forsøg på at afhjælpe spørgsmålet om re-import justeres Danmarks Statistiks data derfor med disse dokumenterede re-importmængder, hvilket betyder, at den estimerede danske andel stiger til omkring 32,9 pct.

Denne korrektion indikerer, at den danske andel af oksekød på det danske marked sandsynligvis er højere end det niveau, som de officielle handelsstatistikker umiddelbart viser. Og det peger på, at internationale handelsdatabaser kun i begrænset omfang formår at korrigere for de komplekse varestrømme, der kendetegner oksekødssektoren, herunder udfordringer med at bestemme oprindelsesland ved re-import efter forarbejdning af kødet til andre formater.

Det har ikke været muligt systematisk at identificere, om der findes yderligere kilder til re-import udover de dokumenterede mængder. Det kan derfor ikke fastslås med sikkerhed, om den foretagne korrektion fuldt ud håndterer denne fejlkilde.

På den baggrund skal estimatet af den danske andel af oksekød til rådighed på markedet i Danmark fortolkes med forsigtighed. Samlet peger analysen på, at den reelle danske andel i 2022 sandsynligvis lå i intervallet **25-33 pct.** afhængigt af, hvordan re-import håndteres i statistikken.

Det skal samtidig bemærkes, at opgørelsen vedrører et enkelt år, og at den beregnede andel kan variere fra år til år. De seneste handelstal fra Danmarks Statistik indikerer, at både importen og eksporten af oksekød i 2025 ligger på et lavere niveau end i 2022, hvilket isoleret set kan have betydning for størrelsen af den danske andel på markedet.

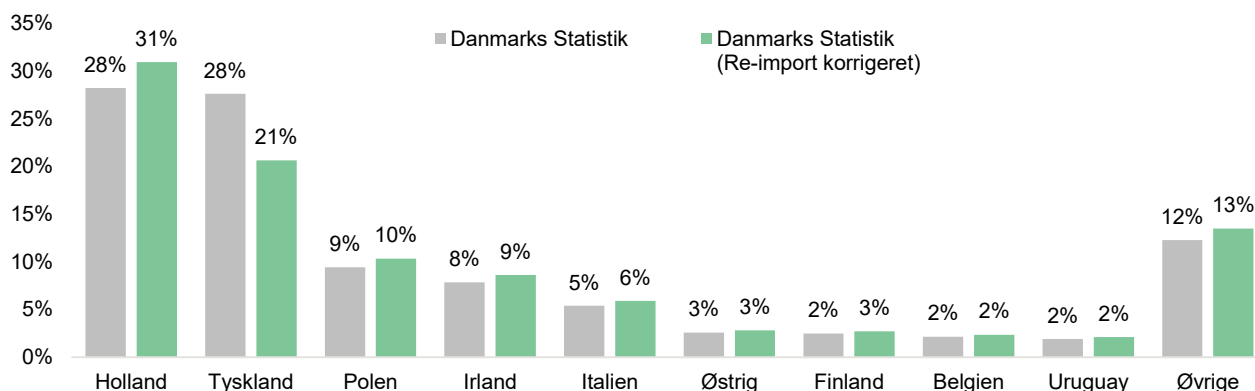
3.1.3 Identifikation og estimat af udenlandsk oksekød i Danmark

For den udenlandske del af oksekødet anvendes udelukkende handelsdata, hvilket gør det muligt at integrere værdibaserede oplysninger frem for volumen, og dermed også arbejde med BIMTS-data. Til en start analyseres oprindelsen baseret på Danmarks Statistiks data, som viser, at importen i 2022 primært kommer fra Holland og Tyskland.⁴

Efter korrektion for den oplyste tyske re-import falder Tysklands andel, mens alle andre landes andele omvendt stiger. Det ændrer dog ikke på, at størstedelen af importen kommer fra Holland og herefter Tyskland. På baggrund af den korrigerede opgørelse, hvori re-importeret kød er fratrukket, er det muligt at arbejde videre med de handelsandele, der antages at repræsentere korrekt andel udenlandsk oksekød.

⁴ Se Appendix C1 for fuldt overblik over både værdi- og mængdeandele for alle registrerede lande.

Figur 2. Import-værdiandele af oksekød på det danske marked, 2022.

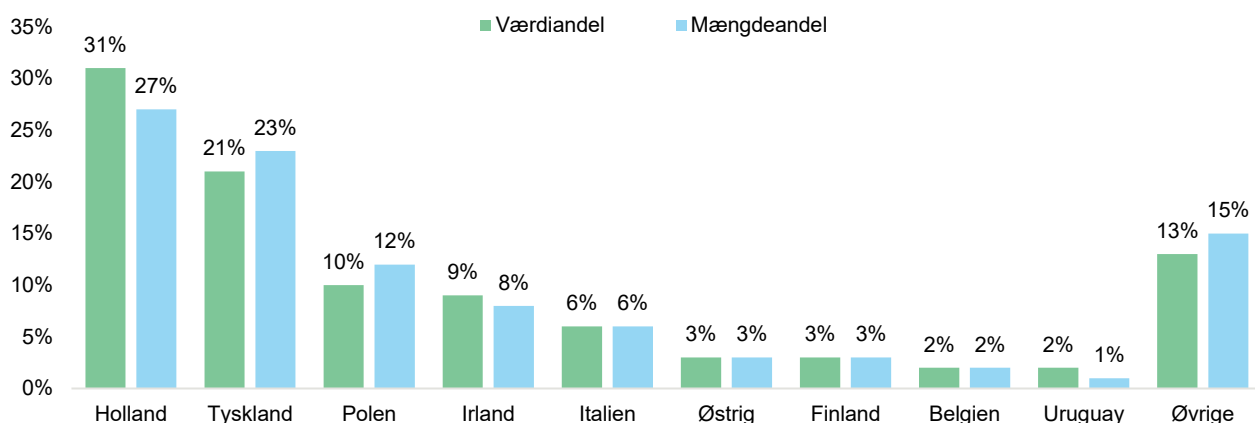


Kilde: Danmarks Statistik samt beregninger af Landbrug & Fødevarer baseret på Danmarks Statistik

Forskelle mellem værdi- og mængdeandele på tværs af oprindelseslande peger samtidig på, at en del af det oksekød, der registreres som importeret fra Holland, sandsynligvis har oprindelse uden for EU – særligt i Sydamerika. Dette fremgår af figur 3, hvor værdiandelen for hollandsk oksekød er højere end mængdeandelen, mens det modsatte gør sig gældende for blandt andet Tyskland og Polen. Mønsteret indikerer, at en større del af det hollandske oksekød potentielt består af typer af oksekød med højere værdi, fx udkæringer, hvilket ofte er karakteristisk for importen af sydamerikansk oksekød.

Tidligere analyser har tilsvarende vist, at Danmark samlet set kan modtage op mod 20-25.000 ton sydamerikansk oksekød via indirekte import, navnlig gennem Holland, mens Danmarks Statistik for 2022 kun registrerer ca. 1.400 ton. Samlet set understøtter dette tesen om, at en væsentlig del af det "hollandske" oksekød kan have tredjelandsoprindelse.

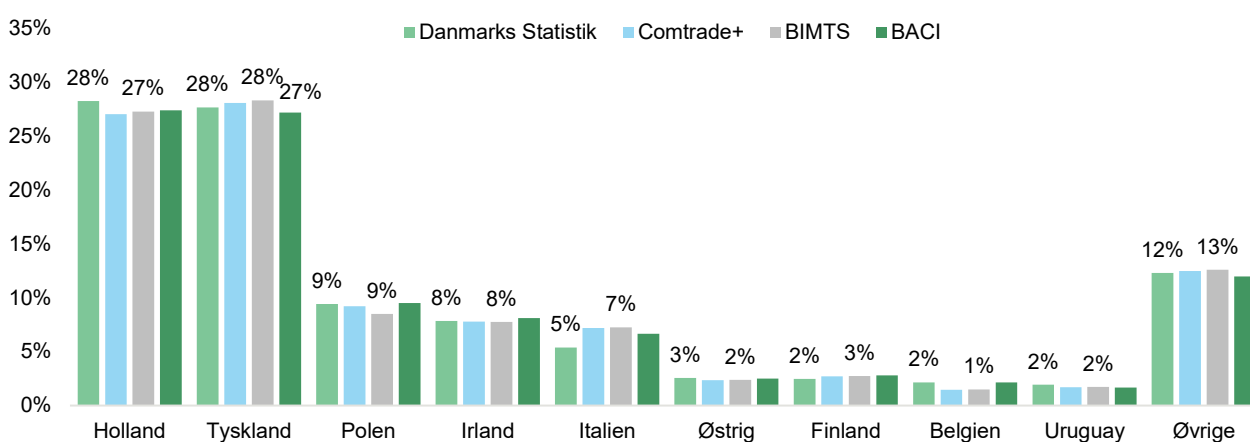
Figur 3. Andele af oksekød på det danske marked opgjort i værdi og mængde efter korrektion for re-import, 2022.



Kilde: Danmarks Statistik samt beregninger af Landbrug & Fødevarer baseret på Danmarks Statistik

I et forsøg på at fange noget af denne EU-relaterede skævhed suppleres Danmarks Statistiks data med Comtrade+, BACI- og BIMTS-data, som alle bygger på IMTS-standarden, men håndterer handelsstrømme forskelligt. Databaserne arbejder i varierende grad med harmonisering og korrektion af handelsdata på tværs af lande. Særligt BIMTS er relevant, da datasættet søger at omfordele re-eksportstrømme ved hjælp af en algoritme, der estimerer sandsynlige oprindelseslande baseret på værdibaserede handelsmønstre (OECD, 2025). Sammenligningen med Danmarks Statistiks opgørelser anvendes til at vurdere robustheden af resultaterne og afdække, i hvilket omfang alternative datakilder giver et korrigeret billede af oprindelsen af det udenlandske oksekød.

Figur 4. Import-værdiandele af oksekød på det danske marked 2022 ekskl. korrektion for tysk re-import.



Kilder: Danmarks Statistik OECD-BIMTS (Comtrade+ og BIMTS) og CEPII-BACI (BACI)

Her ser vi, at importen af oksekød fortsat er stærkt koncentreret omkring Tyskland og Holland på tværs af alle tre IMTS-baserede datasæt. Variationerne mellem datasættene er relativt små og kan primært forklares ved små forskelle i deres håndtering af handelsflows og deres metoder til databehandling. Alle tre datasæt identificerer dog import fra en række mindre leverandørlande, som ikke fremgår af Danmarks Statistiks opgørelser, men uden at dette ændrer det overordnede koncentrationsmønster (se mere Appendix C2).

3.1.4 Kun BIMTS forsøger af korrigere for quasi-transit

Forventningen om, at en større del af importen ville blive om-allokeret fra EU-lande til tredjelande ved anvendelsen af IMTS-baserede datasæt, indfries dog kun i begrænset omfang. Forskydningerne i andelen for Tyskland og Holland er beskedne, med en lidt højere andel for Tyskland og en lidt lavere andel for Holland. Rangordningen af de fem største leverandørlande er dermed uændret i forhold til opgørelsen fra Danmarks Statistik.

IMTS-baserede datasæt reducerer således kun delvist effekten af re-eksport og quasi-transit. En væsentlig forklaring er, som nævnt tidligere, at flere EU-lande fortsat indrapporterer intra-EU-handel efter "country of consignment" frem for "country of origin", hvilket betyder, at transit-effekter fra centrale EU-knudepunkter videreføres i de internationale databaser (Cotterlaz & Vicard, 2025).

Hertil kommer, at en del af det importerede oksekød potentielt videreføres i EU-lande. I henhold til gældende handelsregler ændrer varerne i disse tilfælde juridisk oprindelse til det land, hvor den sidste væsentlige forarbejdning finder sted (European Commission, 2010, nr. 113/2010, art. 7). Disse strømme klassificeres derfor ikke som re-eksport og kan ikke om-allokeres i nogen af de anvendte databaser.

Sammenligner vi Danmarks Statistik, Comtrade+, BACI og BIMTS, bliver det klart, at de internationale IMTS-baserede datasæt kun i begrænset omfang ændrer det overordnede billede af Danmarks import af oksekød. På tværs af alle kilder fremstår Holland og Tyskland fortsat som de dominerende leverandørlande, og variationerne i værdiandele er relativt små.

Ingen database kan fuldt ud eliminere de strukturelle skævheder i EU's intra-EU-handelsstatistik, hvor handel registreres efter afsendelsesland frem for faktisk oprindelse. BIMTS er dog det eneste datasæt, der aktivt forsøger at rekonstruere oprindelsesforholdene på globalt niveau. BIMTS vurderes derfor som den mest metodisk relevante hovedkilde til oprindelsestimering, mens Comtrade+ og BACI primært anvendes som supplerende kilder til at validere mønstre og teste robustheden.

3.1.5 Korrektion af Rotterdam-effekten (Proportionalitetsprincippet)

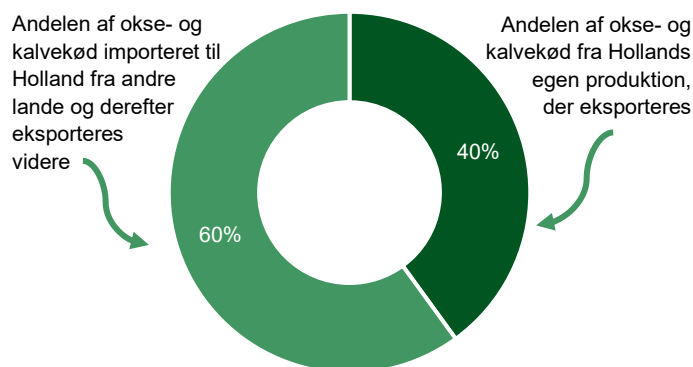
For at komme oprindelsen på oksekødet nærmere, anvender vi derfor et proportionalitetsprincip. Proportionalitetsprincippet bygger fortsat på værdidata og anvendes til at estimere en mere sandsynlig oprindelsesfordeling bag dansk import fra transitlande. Princippet anvendes i litteraturen som en pragmatisk tilgang til at estimere et muligt oprindelsesland for varer, der passerer gennem centrale handelsknudepunkter (Bosselmann & Dolmer, 2022) (Callesen, et al., 2020). Grundideen er, at sammensætningen af et transitlands egen import reflekteres i dets efterfølgende eksportstrømme.

I praksis er proportionalitetsprincippet mest relevant for lande, der både er markante transitpunkter og samtidig store importører af oksekød fra tredjelands. Tidligere analyser af re-eksport i EU-handlen peger særligt på Holland, Belgien, Tyskland, Frankrig og Spanien som centrale transitlande (Cotterlaz & Vicard, 2025). Samtidig viser Eurostats handelsdata for oksekød, at Holland, Frankrig, Italien, Tyskland og Irland hører til de største importører af oksekød fra tredjelands, hvilket gør dem særlig relevante i denne sammenhæng (European Commission, u.d.).

I forhold til Danmarks import er det derfor relevant især at kigge ind i lande som Holland, Italien, Tyskland og Irland, som både eksporterer en del oksekød til Danmark, er kendt for transithandel og har en substantiel importandel af tredjelands-oksekød. Hvor stor en del af et lands eksport der udgøres af re-eksport, er dog generelt ukendt, da de fleste EU-lande ikke offentliggør sådanne opgørelser.

Holland er en undtagelse og har relativt detaljerede tal, som viser, at re-eksport udgør en stor del af landets samlede eksport af fødevarer og drikkevarer. CBS dokumenterer også, at eksporten fra Holland til andre EU-lande i høj grad består af re-eksporterede varer (Statistics Netherlands (CBS), 2023).

Figur 5. Hollands eksport af okse- og kalvekød (estimerede andele af eksport og quasi-transit)



For lande som Italien, Tyskland og Irland foreligger der derimod ingen officielle opdelinger af eksporten på indenlandsk produktion og re-eksport, og det er derfor ikke muligt at anvende samme princip. Vi ved dog, at ifølge Eurostat importerede både Tyskland og Italien store mængder oksekød fra Argentina, Brasilien, Uruguay og Paraguay samt fra USA og Storbritannien i 2022. Irland havde derimod en mere begrænset tredjelandprofil, idet størstedelen af deres import kom fra Storbritannien (Eurostat, u.d.).

Selvom det ikke er muligt at korrigere for en eventuel Rotterdam-effekt i disse lande, er der således en høj sandsynlighed for, at oksekød med tredjelandsoprindelse videreeksporteres til Danmark via især Tyskland og Italien. Dette indebærer, at andelen af ikke-europæisk oksekød, og med stor sandsynlighed sydamerikansk oksekød, i den danske import fortsat kan være undervurderet.

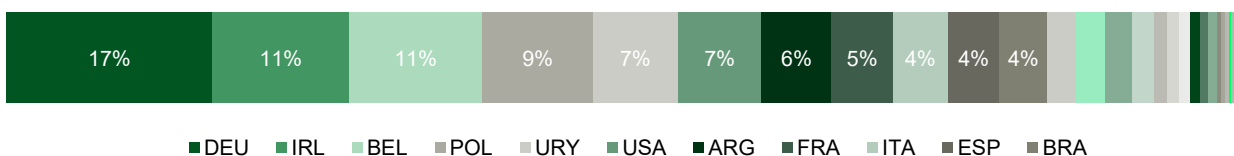
Med dette in mente fokuserer den videre analyse på det oksekød, der registreres som importeret fra Holland. I estimeringen bruges to metoder for anvendelsen af proportionalitetsprincippet: A og B.

- Metode A, hvor Hollands quasi-transit fordeles efter landets samlede import (EU + tredjelande)
- Metode B, hvor Hollands quasi-transit primært tilskrives tredjelandimport.

Figur 6. Fordelingen af oprindelseslande ud fra Metode A og Metode B

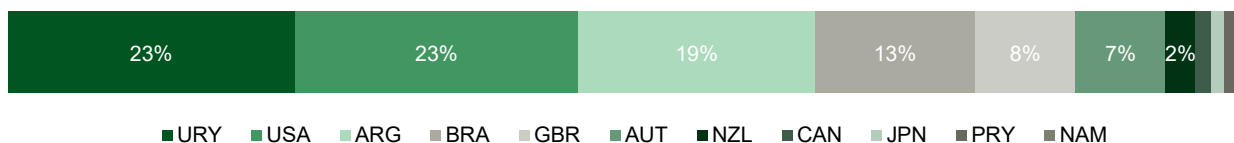
Metode A:

Fordelingen af Hollands quasi-transit efter landets samlede import (EU + tredjelande)



Metode B:

Fordelingen af Hollands quasi-transit ud fra fordelingen af tredjelande i Hollands import



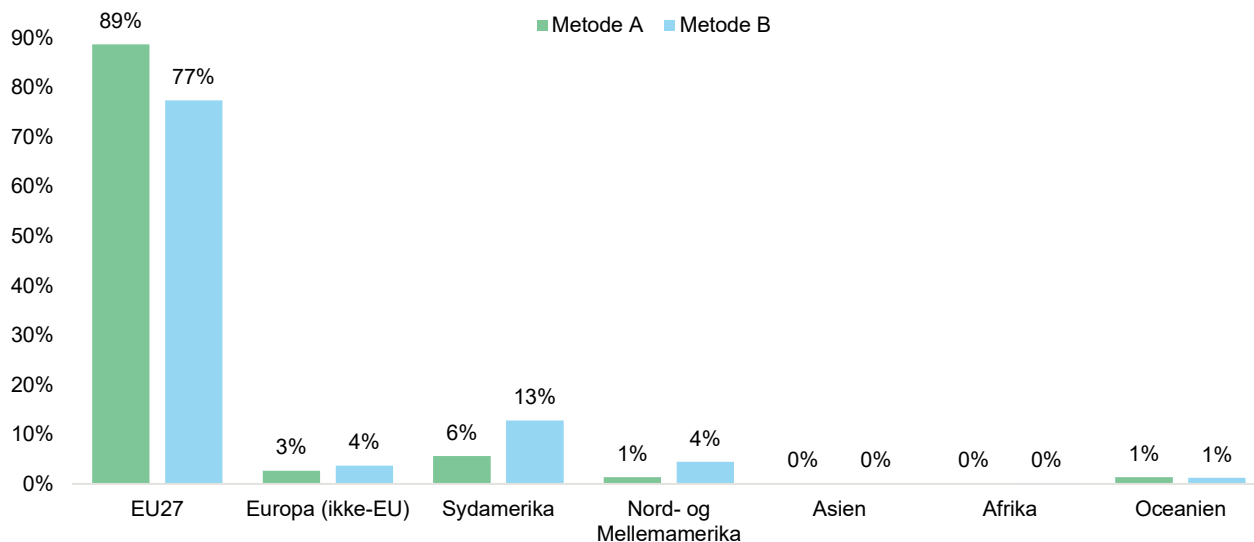
Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af Comtrade+

I praksis betyder dette, at Metode A lader hollandske re-eksporter tælle proportionalt med både EU- og ikke-EU-varer, mens Metode B antager, at Hollands rolle som knudepunkt primært vedrører varer fra tredjelande. Dette giver lidt forskellig fordeling, i det Metode B giver en højere andel af tredjelande, især Syd- og Nordamerika, mens Metode A giver en højere EU-andel.

Anvendelsen af proportionalitetsprincippet skal derfor også forstås som et identifikationsværktøj snarere end en endelig opgørelse. Formålet er at skabe et kvalificeret estimat af de potentielle oprindelseslande bag dansk import fra europæiske transitlande, så disse oplysninger kan indgå i den samlede vurdering af oprindelsen af oksekødet på det danske marked.

Metodevalget afspejles tydeligt i resultater, hvor EU-lande efter Metode A udgør 89 pct. af den udenlandske oprindelse og tredjelande 11 pct., mens fordelingen under Metode B er 77 pct. EU og 23 pct. tredjelande.⁵

Figur 7. Estimeret regional oprindelsesfordeling for udenlandsk oksekød til rådighed i Danmark, 2022.



Kilde: Landbrug & Fødevarer beregnet på baggrund af OECD-BIMTS; Proportionalitetsprincip beregnet gennem Comtrade.

Samlet set giver Metode B et billede med større eksponering mod udvalgte tredjelande (bl.a. Sydamerika og Nordamerika), mens Metode A viser en bredere fordeling mellem EU og tredjelande. Den reelle oprindelsesfordeling ligger sandsynligvis et sted mellem resultaterne fra Metode A og Metode B. Metode B bygger på en stærkere antagelse om, at Hollands rolle som transitland særligt vedrører tredjelandskød, mens Metode A omvendt overvurderer EU-andelen ved også at inkludere Hollands omfattende import af EU-produceret kød.

Når der samtidig tages højde for, at store EU-leverandører som Tyskland og Italien også importerer betydelige mængder oksekød fra tredjelande, peger usikkerhederne samlet i retning af, at det mest realistiske niveau ligger tættere på Metode B end på Metode A, om end den faktiske fordeling forventes at befinde sig inden for intervallet mellem de to metoder.

⁵ Den tilsvarende fordeling på enkeltlande fremgår af appendix C3.

3.2 Slagteriernes viden om det videre vareflow

I tillæg til analysen af forsyningsbalancen ud fra offentligt tilgængelige statistikker, har vi i forundersøgelsen haft dialog med sektoren, og indsigter herfra indgår som bidrag til analysen af vareflowet for okse- og kalvekød. Afsnittet bygger på kvalitative interviews og møder med repræsentanter fra to store, nationale slagterivirksomheder, Himmerlandskød og Danish Crown samt et mindre, lokalt slagteri, Harald Hansens Kreaturslagteri.

Formålet er for det første at komme nærmere på, hvilken viden slagterierne har om, hvor kødet bevæger sig hen efter afsætning, og for det andet at identificere, hvor i værdikæden denne viden ophører og hvilke forhold, der forklarer dette. Samlet skal det give indblik i slagteriernes faktiske vidensgrundlag om vareflowet efter slagtning samt i de strukturelle begrænsninger for sporbarhed og overblik længere fremme i værdikæden. I analysen peger vi samtidig på realistiske muligheder for at styrke vidensgrundlaget fremadrettet. Der foretages ikke beregninger af konkrete forbrugsandele, men der etableres et analytisk fundament, der kan understøtte efterfølgende kvantitative analyser.

I analysen arbejdes med fire overordnede kundetyper, som er defineret ud fra deres funktion i vareflowet, graden af videresalg samt mulighederne for at identificere slutforbrug: Direkte detailkunder, grossister og distributører, traders og eksportkunder samt industrikunder, der anvender kødet til videre forarbejdning. Opdelingen tager udgangspunkt i slagteriernes egne kundeklassifikationer og anvendes som analytisk ramme for at vurdere gennemsligtighed og vidensniveau. Tilgangen afspejler, at slagteriernes mulighed for at følge kødet varierer markant, afhængigt af hvilken type kunde der afsættes til, og hvilken rolle kunden spiller i den videre distribution.

Tabel 3. Overblik over slagteriernes kundetyper og vidensniveau i vareflowet

	1. Direkte detailkunder	2. Grossister / distributører	3. Traders / eksport	4. Industri / videreforarbejdning
Primær funktion	Salg direkte til detailed	Distribution og videresalg	Handel og videresalg	Forarbejdning til nye produkter
Marked	Detailmarkedet (DK og udland)	Foodservice og blandede markeder	Ofte internationalt	Detail, foodservice og/eller eksport
Kundens kunder	Forbrugere	Restauranter, kantiner, institutioner	Ukendte (kan være flere led)	Forbrugere via nye produkter
Videresalg	Nej	Ja	Ja (ofte flere gange)	Ja (i ny produktform)
Geografisk forbrug	Kendt med høj sikkerhed	Antaget (kvalificeret)	Ukendt	Ukendt
Transparens	Høj	Moderat	Lav	Lav
Typisk vidensbrud	Efter detaileddet (forbrug/spild)	Efter første videresalg	Efter første videresalg	Ved produkttransformation
Rolle i rapporten	Mest robuste flow. Eget til sikre vurderinger	Mellemlid Antagelsesbaseret	Strukturel "black box"	Flow med omformning Kræver eksterne data

3.2.1 Direkte detailkunder

Den første kategori omfatter direkte detailkunder. Det drejer sig om detailvirksomheder, der køber kød direkte fra slagteriet og sælger det videre til forbrugere uden yderligere videresalg eller forarbejdning. Disse kunder opererer på et kendt geografisk marked, enten i Danmark eller i udlandet, og salget foregår enten under slagteriets brand eller som private label-produkter. Eksempler på denne type kunder er større detailkæder som REMA 1000, Salling Group og Coop samt udenlandske detailkæder, der køber direkte fra danske slagterier.

For denne kundetype har slagterierne relativt detaljeret viden om både solgte mængder, leverede produkttyper, kundeidentitet og kundens registreringsland. Det giver en høj grad af sikkerhed for, i hvilket land kødet forventes solgt til forbrugere, selvom slagterierne ikke har indsigt i den konkrete anvendelse eller i forbrugssituationen hos slutbrugeren. Vidensbruddet opstår derfor primært efter detailledet, hvor forhold som forbrugsmønstre og spild ikke længere kan observeres direkte. For denne kundetype egner data sig dog relativt godt til sikre vurderinger af geografisk afsætning, og videre analyser kan med fordel kobles til information om husholdningsforbrug og spild.

3.2.2 Grossister og distributører

Den anden hovedkategori består af grossister og distributører. Disse virksomheder køber kød fra slagterierne med henblik på videresalg til en bred vifte af slutbrugere inden for et defineret marked, typisk foodservice-sektoren, og uden at ændre produktets karakter. Slagteriet har ingen direkte relation til de endelige anvendere af kødet, og produktet videresælges i uændret form. Typiske eksempler er Dagrofa Foodservice, Hørkram, Cater Food og Danish Food Company.

For denne kundetype har slagterierne som udgangspunkt viden om solgt volumen, kundetype og kundens registreringsland, men mangler systematisk information om, hvordan kødet fordeles mellem restauranter, kantiner og institutioner samt om konkret anvendelse og eventuel viderehandel efter første salg. Viden om slutforbruget er her i høj grad baseret på kvalificerede antagelser snarere end faktiske oplysninger. Gennemsigtheden vurderes som moderat, og det centrale vidensbrud indtræffer typisk efter første videresalg. Fuld sporbarhed frem mod slutforbrug vurderes ikke som realistisk, men det vurderes muligt at styrke vidensgrundlaget gennem dialog med grossister, anvendelse af branchedata og udvikling af fordelingsnøgler for foodservice-markedet.

3.2.3 Traders / eksport

Den tredje kategori omfatter traders og eksportorienterede handelsvirksomheder. Disse kunder køber kød fra slagteriet med henblik på videresalg uden et fast defineret slutmarked og fungerer ofte som led i international handel. Kødet kan videresælges én eller flere gange og kan til sidst ende i detail, foodservice, industri eller som eksport til tredjelande. Slagteriernes viden er i dette tilfælde begrænset til solgt volumen og købers registreringsland, mens der ikke foreligger information om slutdestination, mængden af videresalg eller det geografiske slutforbrug.

Denne kundetype udgør et markant og strukturelt vidensbrud i vareflowet, hvor slagteriernes systemviden reelt ophører. Eventuelle videre analyser af dette segment må derfor baseres på overordnede handels- og eksportstatistikker og nødvendigvis arbejde med antagelser og scenarier frem for faktiske sporbarhedsdata.

3.2.4 Industri / videreforarbejdning

Den fjerde og sidste kundetype er industrikunder, der anvender kødet som råvare til videre forarbejdning. Her ændres produktets karakter, før det sælges videre, f.eks. som pålæg, færdigretter eller andre forarbejdede fødevarer. De færdige produkter kan herefter sælges til detail, foodservice eller eksport, og slagteriets råvare kan ikke direkte kobles til et konkret slutprodukt. Eksempler på denne kundetype er danske og udenlandske fødevarerproducenter i forarbejdningsindustrien.

Slagterierne har i disse tilfælde typisk viden om solgt volumen, kundeidentitet og kundens registreringsland, men mangler information om den videre forarbejdning, de markeder de færdige produkter afsættes på og det geografiske slutforbrug. Produkttransformationen betyder, at slagteriernes data ikke kan anvendes direkte til vurdering af forbrugsmønstre. Gennemsigtheden er lav, og analysen af dette flow kræver inddragelse af eksterne datakilder, herunder branchedata, markedsanalyser og eventuelt udvalgte casestudier af industrikunder.

3.3 Udenrigshandelsstatistikens bidrag og begrænsninger

I tillæg til dialogen med branchen, har vi i forundersøgelsen også haft dialog med Danmarks Statistik. I dialogen har vi haft fokus på, hvordan udenrigshandelsstatistikken kan anvendes til at belyse andelen af dansk oksekød, der forbruges i Danmark samt hvilke strukturelle begrænsninger, der knytter sig til anvendelsen af disse data.

Formålet er todelt. For det første at beskrive, hvad udenrigshandelsstatistikken kan og ikke kan bruges til i estimeringen af oprindelseslandet bag det okse- og kalvekød, som danskerne spiser. For det andet at identificere realistiske muligheder for at forbedre vidensgrundlaget gennem brug af særudtræk, datakoblinger og statistiske estimeringer.

Dialogen med Danmarks Statistik tydeliggør, at udenrigshandelsstatistikken grundlæggende er indrettet til at opgøre varestrømme mellem lande og ikke til at sikre fuld sporbarhed gennem komplekse værdikæder. Særligt inden for EU's indre marked er statistiksystemerne designet med fokus på fri bevægelighed for varer og lav administrativ byrde for virksomhederne frem for detaljerede oplysninger om varernes oprindelse og videre anvendelse i forsyningskæden.

Konsekvensen er, at udenrigshandelstallene i forundersøgelsen primært kan anvendes til at beskrive overordnede størrelsesordener for import og eksport, identificere handelspartnere og generelle handelsmønstre samt understøtte statistiske estimeringer på et aggregeret niveau. Statistikken kan derimod ikke anvendes til at dokumentere faktiske vareflows på individ-, parti- eller produktniveau, ligesom den ikke kan give direkte information om slutforbrug.

Der skelnes grundlæggende mellem to typer af handel i statistikken: handel inden for EU og import fra lande uden for EU. Ved intra-EU-handel indsamles oplysninger via Intrastat-systemet, hvor danske virksomheder alene indberetter varens afsendelsesland. Indberetningen foretages af den danske, momspligtige modtager og suppleres med momsoplysninger. Oplysninger om varens oprindelsesland indgår ikke i Intrastat. Ved import fra tredjelande anvendes derimod Extrastat, som er baseret på toldangivelser, hvor oprindelsesland er et obligatorisk element og registreres på virksomheds- og vareniveau.

Tabel 4. Registrering af handel i Danmarks udenrigshandelsstatistik

Handelstype	Landeregistrering	Nøglevirksomheden	Hvad registreres
EU-handel (Intrastat)	Danske virksomheder indberetter kun afsendelsesland	Dansk modtager (momspligtig)	Moms + Intrastat (kun afsendelsesland)
Ikke- EU-import	Importen registreres på oprindelsesland	Dansk importør	Toldangivelse (inkl. oprindelsesland)

Kilde: Danmarks Statistik

For import af okse- og kalvekød betyder denne forskel i registreringsprincipper, at datakvaliteten i høj grad afhænger af, om kødet importeres direkte fra et tredjeland eller via et andet EU-land. Import fra ikke-EU-lande registreres på oprindelsesland, fordi toldbehandling er påkrævet, mens import fra andre EU-lande alene registreres på afsendelsesland. Intrastat-systemet indsamler således ikke oplysninger om oprindelsen.

I praksis indebærer dette, at oksekød med oprindelse i fx Sydamerika, som importeres til Danmark via mellemlid i EU-lande som Tyskland, Holland eller Polen, i statistikken fremstår som EU-import. Denne registreringsform skaber betydelig usikkerhed i vurderingen af den reelle geografiske oprindelse af det oksekød, der indgår i det danske marked og er en central kilde til de skævheder, der identificeres i analyser af vareflow og oprindelse.

Fravalget af oprindelsesland i Intrastat er en bevidst politisk og administrativ afvejning, hvor hensynet til at minimere virksomhedernes administrative byrder er prioriteret over et mere detaljeret datagrundlag. Intrastat vurderes allerede at være blandt de mest byrdefulde statistiske indberetninger for virksomhederne, og der vurderes derfor ikke at være realistiske muligheder for at indføre krav om registrering af oprindelsesland ved EU-import i den nærmeste fremtid.

Ud over begrænsningerne i forhold til oprindelsesland er der også væsentlige begrænsninger i udenrigshandelsstatistikens mulighed for at belyse slutdestination og anvendelse. Danmarks Statistik kan identificere den virksomhed, der importerer eller eksporterer kødet over grænsen, men kan ikke følge kødet videre i værdikæden efter grænsepassagen. Handelsstatistikken kan derfor ikke anvendes til at afgøre, om kødet ender i detailhandlen, i foodservice-sektoren eller hos institutioner, om det videresælges eller reeksporteres, eller hvordan det konkret anvendes i praksis.

Manglende adgang til mikrodata (Virksomhedsbaseret importanalyse) (Danmarks Statistik)

Indledningsvist var det samtidig planen at gennemføre en sekundær analyse baseret på mikrodata via Danmarks Statistiks forskerordning. Formålet var at beskrive de virksomheder, der står bag importen af oksekød til Danmark, og dermed opnå en mere detaljeret forståelse af oprindelsesland gennem virksomhedsspecifik import- og eksportadfærd.

Analysen tog udgangspunkt i en metode, hvor man kobler import- og eksportdata på virksomhedsniveau (Lemmers & Wong, 2019). Ved at identificere virksomheder, der re-eksporterer oksekød, og analysere deres import fordelt på oprindelsesland, kan man estimere oprindelsen af re-eksporterede varer med høj præcision. Metoden kræver dog adgang til detaljerede mikrodata – herunder import og eksport per virksomhed, typisk via CVR- eller momsnummer.

Det viste sig imidlertid, at Danmarks Statistik ikke kan udlevere disse data. I deres svar fremgår det, at oprindelsesland ikke altid er specificeret i de modtagne data, og at strekkodedata kun modtages på frivillig basis og udelukkende må anvendes til officiel statistik udarbejdet af Danmarks Statistik. Derfor kunne mikrodatametoden ikke anvendes i denne analyse.

3.4 Delkonklusion: Resultater fra forsyningsbalancen samt viden fra slagterier om oprindelsen

Det er ikke muligt alene på baggrund af eksisterende handels- og produktionsdata at give en præcis og fuldt ud verificerbar opgørelse af faktisk oprindelse. Men det er muligt at give et robust intervalestimat for den danske andel og identificere sandsynlige oprindelsesregioner for det udenlandske oksekød.

Vi arbejder i analysen med to hovedscenarier i forhold til fordeling af hhv. dansk og udenlandsk oksekød på det danske marked:

1. Ikke-justeret scenarie (baseret på Danmarks Statistik): Den danske andel af oksekødet til rådighed i Danmark estimeres til ca. **25-27 pct.** Dette scenarie baserer sig på officielle handelsdata uden eksplicit korrektion for re-import af dansk kød.
2. Korrigeret scenarie, hvor der korrigeres for re-import: Når der korrigeres for en re-importstrøm på ca. 8.000 ton dansk oksekød, der sendes til forarbejdning i Tyskland og returneres til Danmark, stiger den estimerede danske andel til ca. **30-33 pct.** Denne korrektion indikerer, at de officielle statistikker sandsynligvis undervurderer den reelle danske andel.

Samlet vurderes det derfor, at den danske andel af oksekød på det danske marked med rimelighed kan placeres inden for intervallet **25-33 pct.**, afhængigt af håndteringen af re-import. Den resterende andel, svarende til ca. **67-75 pct.**, har udenlandsk oprindelse.

Tyskland og Holland fremstår konsistent som de største afsenderlande, men fungerer i høj grad som transit- og forarbejdningsknudepunkter. Det betyder, at en betydelig del af det importerede oksekød sandsynligvis har oprindelse i andre EU-lande eller i tredjelande, især i Sydamerika og Nordamerika. Sydamerika (bl.a. Brasilien, Argentina og Uruguay) samt Nordamerika (USA) kan være undervurderet i de officielle opgørelser, mens EU-lande samlet set sandsynligvis er overvurderet som oprindelseslande, når import registreres efter afsendelsesland frem for egentlig oprindelse.

Analysen er dog forbundet med væsentlige begrænsninger, herunder blandt andet:

- Konverteringsantagelser baseret på forskellige vægtenheder i produktionstal og handelstal
- Manglende officielle opgørelser over re-import
- EU-regler om oprindelse ved forarbejdning
- Begrænset mulighed for at korrigere transit-effekter fuldt ud

Resultaterne i analysen af forsyningsbalancen skal derfor forstås som robuste intervaller og sandsynlige fordelinger, ikke som præcise opgørelser af faktisk oprindelse. Da vi kun kender eksport og quasi transit-fordelingen for Holland, og ikke for bl.a. Tyskland og Italien (hvor der også foregår

quasi-transit), kan det antages, at den ikke-europæiske andel af oksekød i Danmark fortsat undervurderes. Forholder vi os dog til det, der er blevet arbejdet med, vil den reelle oprindelsesfordeling for det udenlandske oksekød sandsynligvis ligge et sted mellem de estimerede yderpunkter, som fremkommer ved forskellige antagelser om Rotterdam-effekten og quasi transit.

Derudover viser gennemgangen, at slagteriernes viden om vareflowet varierer betydeligt afhængigt af kundetype. Den højeste grad af gennemsigthed findes ved direkte detailsalg, mens viden gradvist reduceres ved grossister og forsvinder næsten fuldstændigt ved handel og videre forarbejdning. Afsnittet understreger dermed, at mulighederne for at kvantificere forbruget af dansk oksekød i Danmark i høj grad afhænger af, hvor langt frem i værdikæden man bevæger sig, og at forbedringer af vidensgrundlaget i flere tilfælde forudsætter supplerende metoder og eksterne datakilder.

Gennem dialogen med Danmarks Statistik bliver det tydeligt, at udenrigshandelsstatistikken ikke er indrettet til at dokumentere faktiske vareflows fra oprindelsesland til dansk forbrug, men primært til at opgøre samlede handelsstrømme mellem lande. Statistikken kan derfor ikke anvendes til fuld sporbarhed.

3.4.1 Perspektivering: Potentielle indsatsområder til mere præcise estimater

På trods af de identificerede begrænsninger i udenrigshandelsstatistikken peger dialogen med Danmarks Statistik på et væsentligt potentiale i en videre fase af arbejdet, særligt gennem anvendelse af eksportdata fra andre EU-lande. Når virksomheder eksporterer okse- og kalvekød til Danmark, angiver de i mange tilfælde varens oprindelsesland i deres nationale eksportstatistik, hvilket udveksles mellem de europæiske statistikmyndigheder og kan tilgås via særudtræk.

Gennem sådanne særudtræk har Danmarks Statistik mulighed for at koble danske importdata med udenlandske eksportdata, hvor oprindelsesland er angivet. En sådan kobling muliggør statistiske estimeringer af, hvor stor en andel af den danske import der reelt har oprindelse i tredjelande, selv om importen formelt er registreret som handel inden for EU. Metoden kan ikke levere fuld sporbarhed på vare- eller partiniveau, men kan bidrage til et mere retvisende samlet billede af importens oprindelsesmæssige sammensætning end de offentligt tilgængelige standardopgørelser.

Ud over oplysninger om handelens geografiske retning kan Danmarks Statistik levere branchefordelte opgørelser over, hvilke typer virksomheder der importerer okse- og kalvekød, fx slagterier, grossister og forarbejdningsevnevirksomheder. Af hensyn til fortrolighed kan konkrete virksomheder ikke identificeres, men de aggregerede oplysninger kan anvendes til at belyse markedets overordnede struktur, målrette kvalitative undersøgelser samt kvalificere antagelser i den videre analyse.

Samlet set kan Danmarks Statistiks udenrigshandelsdata ikke levere fuld sporbarhed fra oprindelsesland til dansk måltid. Statistikken kan imidlertid spille en central rolle i at reducere usikkerheden omkring den andel af oksekød, der forbruges i Danmark, gennem statistiske estimeringer af importens oprindelse, særudtræk om eksportens oprindelsesland samt strukturelle analyser af handelsmønstre og branchefordeling. Disse elementer udgør tilsammen et væsentligt afsæt for en mere nuanceret og metodisk robust videreanalyse i næste fase.

4 Enden af værdikæden: Okse- og kalvekødet på danskernes tallerken

Analysen søger i dette afsnit at bestemme oksekødets oprindelsesland ved at kigge nærmere på sidste ende af værdikæden: Det okse- og kalvekød, som ligger på danskernes tallerken derhjemme og ved måltider i foodservice-sektoren. I modsætning til tilgangen fra oprindelse til forbruger, som starter ved oprindelseslandet og følger varestrømmen frem mod forbrugers tallerken, fokuserer denne tilgang dels på data om okse- og kalvekød til rådighed til forbrug i detailhandel og foodservice, og dels på forbrugernes egne svar, når vi spørger dem: Hvorfra kom det kød, I købte/spiste?

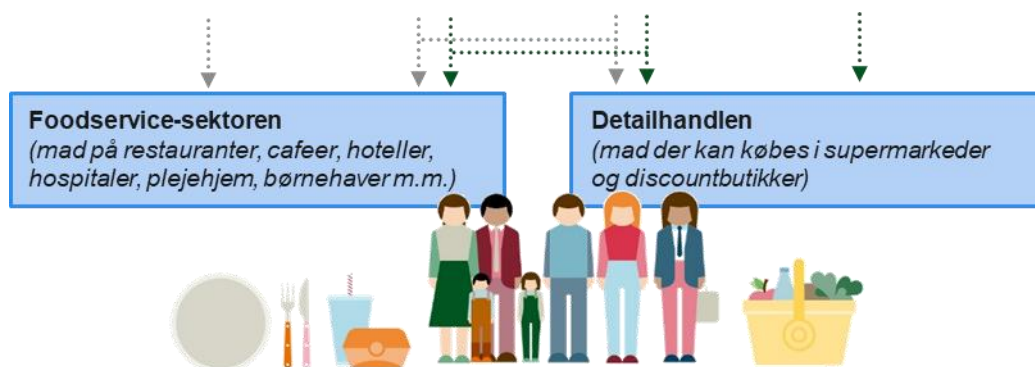


Illustration: Landbrug & Fødevarer

Denne del af analysen bygger på fire centrale datakilder: Indkøbsdata fra detailhandel, seneste foodserviceopgørelse fra Danmarks Statistik, spørgeskemaundersøgelser blandt forbrugerne samt en omfattende undersøgelse blandt indkøbere i HoReCa. Hver af disse fire dele kaster lys over oprindelseslandet i netop den kanal, der undersøges. Ingen af de fire perspektiver kan dog give et fuldstændigt billede, og konklusionen bygger derfor også her på estimater og sandsynlige intervaller.

4.1 Okse- og kalvekød i detailhandlen

Først ser vi nærmere på det okse- og kalvekød, der er tilgængeligt til forbrug i detailhandlen. Vi ser først på indkøbsdata leveret af Kauza, dernæst sætter vi fokus på forbrugers seneste køb af okse- eller kalvekød og spørger: Hvorfra kom det kød, du købte?

4.1.1 Analyse af strekkodedata

Kauza indsamler digitale kvitteringer fra et forbrugerpanel på ca. 13.000 husstande, og dækker dagligvarekæder, der tilsammen står for omkring 95 pct. af den samlede dagligvareomsætning i Danmark. Panelet er samtidig sammensat, så det er repræsentativt i forhold til både alder på husstandens beboere og region. Data giver dermed et solidt billede af forbrugernes indkøb af okse- og kalvekød og følger varerne fra forbrugeren og op gennem detailhandlen. Det er dog vigtigt her at nævne, at convenience-butikker som fx 7-Eleven og Shell samt måltidskasser ikke indgår i datagrundlaget.

Analysen fokuserer på ferske okse- og kalvekødsprodukter solgt i danske discountkæder og supermarkeder i hele 2024 og første halvår af 2025 (januar-juni). Det samlede datasæt omfatter 784

unikke produkter, identificeret via EAN-stregkoder samt interne produktnumre (SK og OK). For SK/OK-produkterne er der kun oplysninger om vægt og værdi, mens oplysninger om producent og oprindelse mangler. For at kunne sammenligne data på tværs af år adskilles EAN-koderne baseret på, om data tilhører 2024 eller 2025.

Automatisk kategorisering baseret på EAN-koder

Den første tilgang til at bestemme produkternes oprindelse bygger på en automatisk sortering af EAN-numrenes præfiks. Her bruges de tre første cifre i EAN-koden, som angiver det land, hvor producentens hovedkontor er registreret. Dette er bl.a. blevet gjort i en rapport fra De Økonomiske Råd i 2023 (Økonomi og miljø, 2023). Metoden er hurtig og gør det muligt at analysere store datamængder effektivt. Den giver derfor et overordnet billede af markedets sammensætning.

Tabel 5 viser fordelingen af 784 produktlinjer, volumen og værdi i 2024 og 2025, når oprindelsen udelukkende bestemmes ud fra EAN-præfiks. Produkterne fordeles efter klassificeret oprindelse baseret på EAN-præfiks samt deres andele af volumen og værdi i henholdsvis 2024 og 2025.

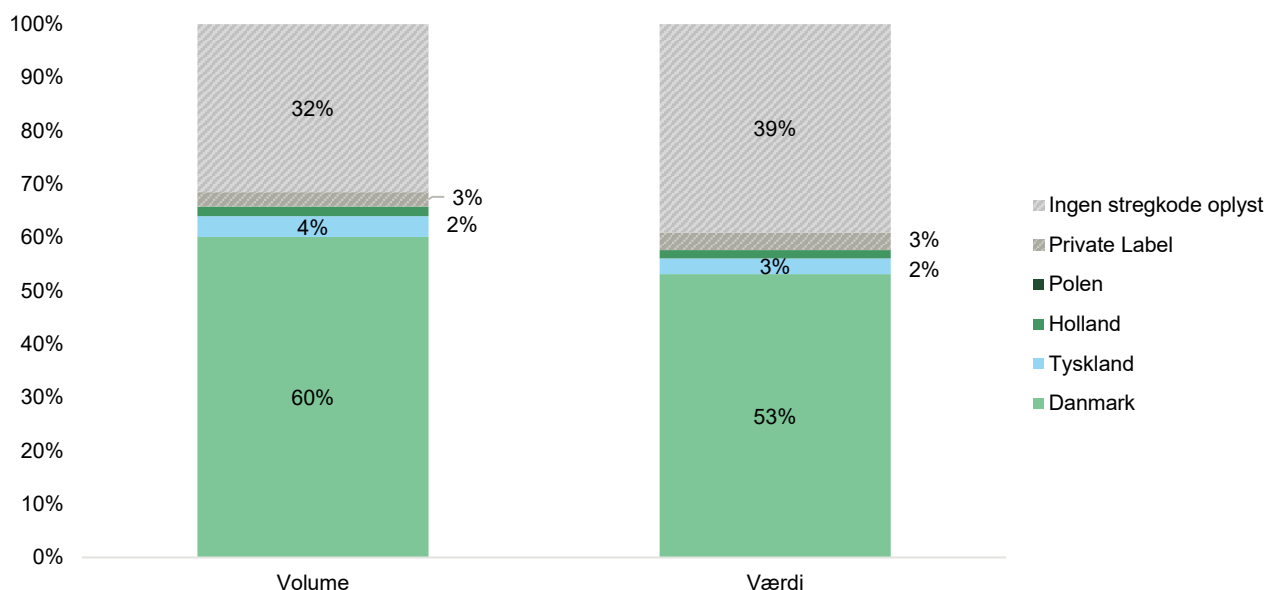
Tabel 5. Automatisk kategorisering af produktlinjer via EAN-præfiks, 2024 og H12025

Oprindelse	Antal	Volume (2024)	Værdi (2024)	Volume (2025)	Værdi (2025)
Danmark	367	60,1%	53,2%	66,2%	60,4%
Tyskland	21	3,9%	2,9%	4,9%	2,9%
Holland	27	1,8%	1,6%	0,1%	0,1%
Polen	1	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
SK/OK	53	31,5%	39,1%	26,2%	33,4%
Private label	315	2,7%	3,3%	2,7%	3,3%
Total	784	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Kilde: Kauza-data bearbejdet af Landbrug & Fødevarer. 'Private label' er produkter med EAN-præfiks i intervallet 200–299 samt kortere eller ufuldstændige koder (6–11 cifre), som typisk anvendes til interne mærkninger og ikke kan spores via GS1 (Barcode US, u.d.)

Tabellen viser, at produkter med dansk EAN-præfiks fylder mest i datasættet. I 2024 udgør de 60,1 pct. af volumen og i 2025 hele 66,2 pct. Det giver umiddelbart indtryk af, at dansk oksekød dominerer detailhandlen. Samtidig udgør produkter registreret under SK- og OK-koder en betydelig del af datasættet. Disse produkter kan ikke knyttes til et oprindelsesland, da de ikke er forbundet med entydige EAN-numre. Det drejer sig typisk om varer, hvor vareteksten er for upræcis til, at et konkret produkt kan identificeres.

Figur 8. Fordeling af oprindelseslande ud fra automatisk kategorisering baseret på EAN-koder, 2024



Kilde: Landbrug & Fødevarer baseret på stregkodedata leveret af Kauza. SK/OK produkter er dem, hvor der ikke er oplyst nogen stregkode.

Metoden har dog samtidig en væsentlig begrænsning: EAN-præfikset siger ikke nødvendigvis noget om, hvor produktet er produceret, men kun hvor ejeren af stregkoden er registreret. Et produkt kan derfor godt være produceret i udlandet, selvom EAN-koden peger på Danmark. Fx er produkter med præfiks 570–579 registreret via GS1 Danmark, men kan stadig godt have oprindelse i et andet land, selv om de er solgt af en dansk virksomhed. Derfor er metoden fravalgt som primær tilgang, da der kan være risiko for fejlkategorisering (Barcode US, u.d.)

Bemærk samtidig at den geografiske spredning er relativt snæver i den automatiske kategorisering. Det skyldes, at der – ud over Danmark – primært identificeres EAN-præfiks fra Tyskland, Holland og Polen. Dette kan virke usædvanligt i en dansk detailhandelskontekst, hvor man kunne forvente bredere geografisk spredning. Det afspejler dog den metodiske begrænsning ved denne type opgørelse, som alene baserer sig på registreringsland og ikke nødvendigvis produktionsland. Det understreger, at den automatiske metode har klare begrænsninger og sandsynligvis overvurderer dansk oprindelse.

Manuel gennemgang af EAN-koder til bestemmelse af kødets oprindelse

For at få et mere præcist billede af produkternes faktiske oprindelse er der gennemført en manuel gennemgang af EAN-koder og produktoplysninger. I denne del af analysen er produkterne først sorteret efter producent via GS1-data. Produkter med entydigt danske producenter er herefter kategoriseret som danske. For øvrige produkter er oprindelsen vurderet på baggrund af supplerende kilder, herunder producenternes egne hjemmesider, produkt databaser, OpenFoodFacts m.m. samt diverse detailkæders onlinebutikker, direkte forespørgsler til producenter og øvrige aktører samt feltstudier i detailbutikker. Der er med andre ord foretaget et manuelt “detektivarbejde”, hvor hver enkelt vare er undersøgt så grundigt som muligt.

På trods af en omfattende kortlægning er det ikke altid muligt at fastslå oprindelseslandet med fuld sikkerhed. I nogle tilfælde afhænger den præcise oprindelse af batchnumre frem for EAN-koder. Dette ses ved gennemgang af fysiske produkter, hvor varer med samme EAN-kode kan have forskellig oprindelse afhængigt af produktionsbatch. Det er således batchnummeret, der afgør oprindelsen, men disse oplysninger fremgår ikke af indkøbsdata.

Dette medfører en gruppe produkter, hvor oprindelseslandet ikke kan fastlægges entydigt. Af denne grund opdeles produkterne i den videre analyse nogle gange på mere aggregerede niveauer såsom "EU (udefineret)", "EU / Danmark" eller som flere EU-lande samlet.

Tabel 6. Manuel inspektion af produktlinjer med kendt og ukendt oprindelse på landeniveau, 2024 og 1. halvår 2025

Oprindelse (kendt)	Antal	Volume (2024)	Værdi (2024)	Volume (2025)	Værdi (2025)
Danmark	158	32,1%	26,6%	40,3%	34,2%
EU (udefineret)	35	8,5%	7,7%	2,3%	2,4%
Tyskland	19	6,7%	5,9%	8,5%	7,1%
EU / Danmark	4	2,1%	1,8%	3,3%	3,3%
Tyskland / Holland	17	1,6%	1,2%	0,0%	0,0%
Danmark / Tyskland / Holland	6	1,5%	1,4%	1,7%	1,4%
Rumænien	1	0,5%	0,4%	0,0%	0,0%
Uruguay	12	0,4%	0,9%	0,4%	0,9%
Holland / Østrig	1	0,4%	0,5%	1,6%	2,2%
Irland	9	0,3%	0,5%	0,2%	0,3%
Østrig	2	0,2%	0,2%	0,5%	0,6%
USA	2	0,2%	0,3%	0,3%	0,5%
Argentina	2	0,1%	0,2%	0,1%	0,2%
Tyskland / Irland	1	0,1%	0,1%	2,2%	1,8%
Tyskland / Holland / Belgien	6	0,1%	0,2%	0,0%	0,0%
Polen / Østrig / Tyskland / Irland	3	0,0%	0,1%	0,0%	0,1%
Italien	1	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Polen	1	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Holland	1	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
England	2	0,0%	0,0%	1,5%	1,4%
Finland	1	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Subtotal (kendt)	284	55,0%	47,9%	62,9%	56,4%
SK/OK – ingen stregkode	53	31,5%	39,1%	26,2%	33,4%
Private label uden angivelse af land	293	1,2%	1,7%	1,2%	1,8%
Stregkode uden angivelse af land	154	12,3%	11,3%	9,7%	8,5%
Subtotal (ukendt)	500	45,0%	52,1%	37,1%	43,6%
Total	784	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

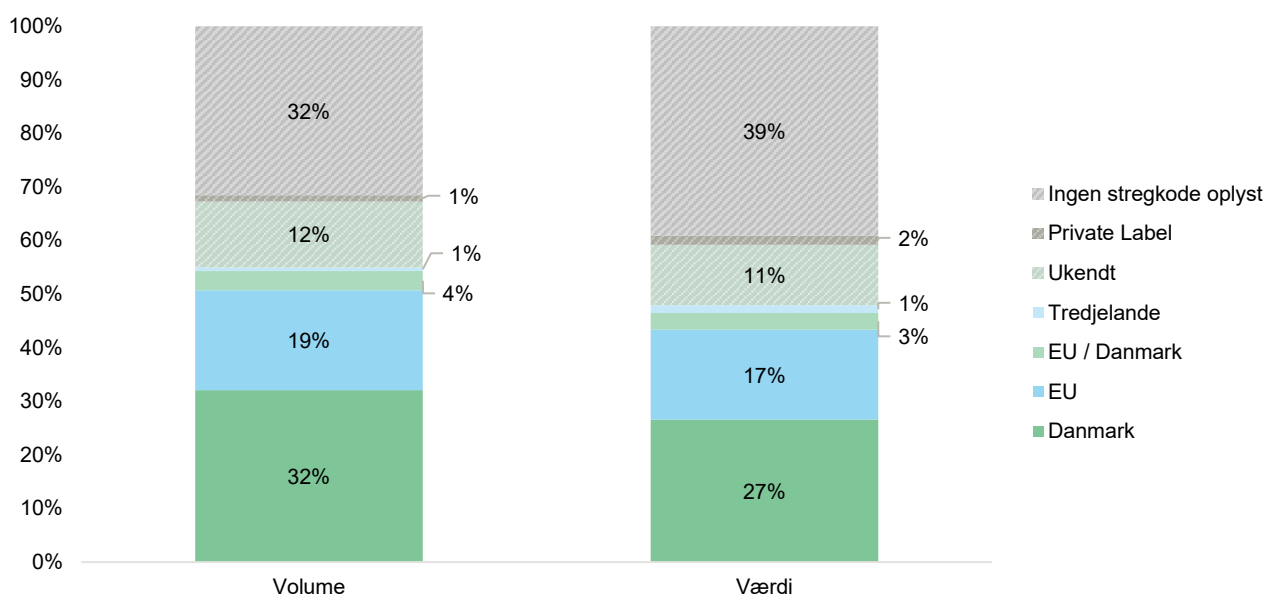
Kilde: Kauza-data bearbejdet af Landbrug & Fødevarer

I den manuelle gennemgang ser vi, at produkter med kendt oprindelse udgør 55,0 pct. af volumen i 2024 og 62,9 pct. i 2025. Det betyder omvendt, at knap halvdelen af volumen i 2024 og godt en

tredjedel i 2025 fortsat ikke kan tilskrives et entydigt oprindelsesland. Den største kilde til usikkerhed er fortsat SK/OK-produkterne, som alene står for 31,5 pct. af volumen i 2024 og 26,2 pct. i 2025. Private label-produkter fylder derimod meget lidt målt på volumen, selvom de udgør mange produktlinjer.

Sammenlignet med den automatiske kategorisering reduceres Danmarks andel markant i den manuelle gennemgang. Danmark står her for 32,1 pct. af volumen i 2024 og 40,3 pct. i 2025 – væsentligt lavere end ved den automatiserede opgørelse baseret alene på EAN. Det peger på, at kategorisering på EAN-præfiks alene giver et for positivt billede af dansk oprindelse.

Figur 9. Opgørelsen af oprindelsesland ud fra manuel inspektion, 2024 data



Kilde: Landbrug & Fødevarer baseret på stregkodedata for år 2024 leveret af Kauza. SK/OK produkter er dem, hvor der ikke er oplyst nogen stregkode.

Samtidig fremgår en bredere geografisk spredning, hvor især Tyskland, men også lande som Holland, Irland, Uruguay, USA og Østrig, bidrager til den samlede volumen. Den manuelle tilgang giver derfor samlet set en mere robust vurdering af produkternes oprindelse, men den er fortsat begrænset af datakvalitet og manglende sporbarhed på tværs af visse produktlinjer.

Det skal dog i den sammenhæng bemærkes, at der kun identificeres meget få produktlinjer med direkte oprindelse i tredjelande. På landeniveau drejer det sig primært om begrænsede mængder oksekød fra Uruguay, USA og Argentina. Disse produkter udgør samlet set en meget lille andel af både volumen og værdi i detailhandlens salg af okse- og kalvekød.

Det indikerer, at direkte import af tredjelandskød kun i begrænset omfang afspejles i detaildata på EAN-niveau, og at eventuelt sydamerikansk og øvrigt tredjelandskød i højere grad forventes at indgå indirekte via europæiske transitlande, som diskuteret i kapitel 3, eller gennem produktlinjer, fx SK/OK, hvor oprindelse ikke kan spores.

Oprindelse på EU- og ikke-EU-niveau

Opgørelsen viser, at langt størstedelen af det oksekød, der kan oprindelsesbestemmes, stammer fra Danmark og øvrige EU-lande. I 2024 står Danmark for ca. en tredjedel af volumen, mens øvrige EU-lande bidrager med knap en femtedel. Ikke-EU-produkter udgør under 1 pct. af volumen. I 2025 øges Danmarks andel til 40,3 pct., mens andelen fra øvrige EU-lande falder lidt. Import fra ikke-EU vokser en smule, men fra et meget lavt niveau.

Tabel 7. Manuel inspektion af produktlinjer med kendt og ukendt oprindelse på regionsniveau

Oprindelse	Antal	Volume (2024)	Værdi (2024)	Volume (2025)	Værdi (2025)
Danmark	158	32,1%	26,6%	40,3%	34,2%
EU	98	18,5%	16,8%	15,4%	14,5%
EU/Danmark	10	3,6%	3,1%	5,0%	4,7%
Ikke-EU	18	0,7%	1,4%	2,3%	3,0%
SK/OK	53	31,5%	39,1%	26,2%	33,4%
Private label	293	1,2%	1,7%	1,2%	1,8%
Ukendt	154	12,3%	11,3%	9,7%	8,5%
Total	784	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Kilde: Kauza-data bearbejdet af Landbrug & Fødevarer

Det er til slut væsentligt at understrege, at den manuelle gennemgang ikke etablerer den faktiske oprindelse af det okse- og kalvekød, der sælges i detailhandlen, men snarere udgør et mere kvalificeret bud inden for de givne datamæssige rammer. Metoden reducerer nogle af de kendte skævheder ved automatisk kategorisering baseret på EAN-præfik, men er fortsat begrænset af manglende sporbarhed på batch- og produktionsniveau samt ufuldstændige produktoplysninger. Resultaterne skal derfor fortolkes som forbedrede estimater, ikke som en endelig opgørelse af oprindelse.

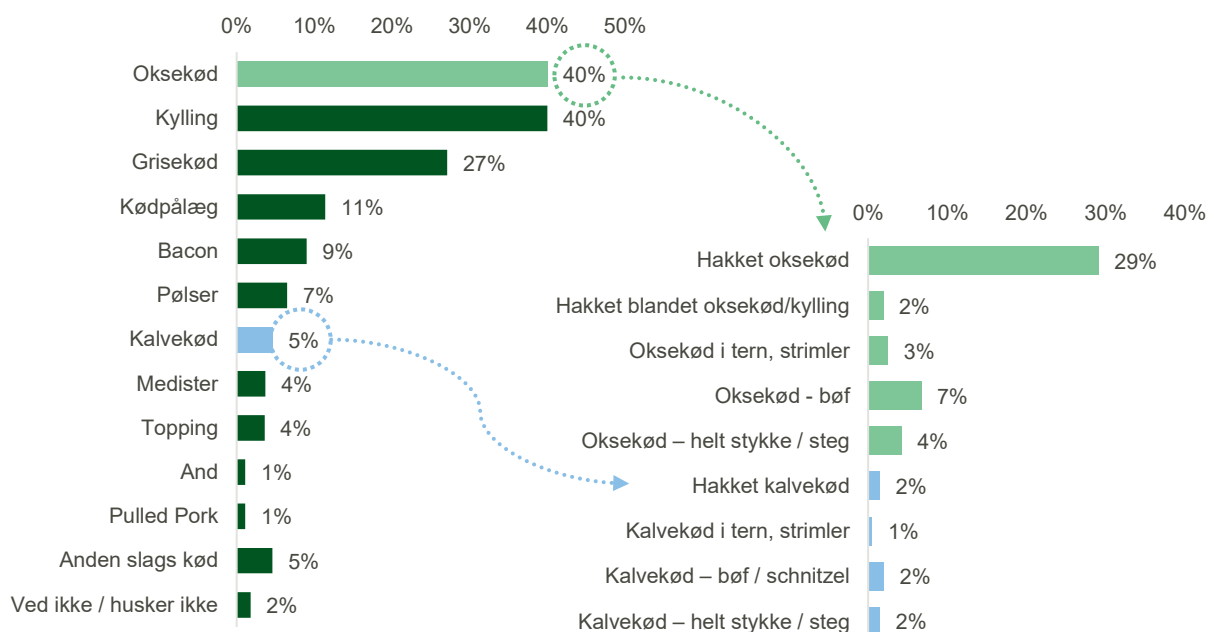
4.1.2 Shopper-indsigter: Hvorfra kom det kødet, man købte ind til aftensmad?

Næste led i analysen inddrager et forbrugerperspektiv, hvor vi spørger forbrugere i en nationalt repræsentativ undersøgelse, hvor kødet kom fra, sidst de købte kød til aftensmad. Datagrundlaget er her en kvantitativ undersøgelse gennemført af Voxmeter for Landbrug & Fødevarer i oktober 2025. I undersøgelsen inviteres 2.000 danskere over 18 år til at svare på spørgsmål om mad og indkøbsvaner. Her svarer i alt 70 pct. (=1.566 deltagere), at de har købt kød til aftensmad inden for de seneste 14 dage. Disse forbrugere bliver herefter stillet en række spørgsmål om deres seneste indkøbsoplevelse og det kød, som de endte med at købe på denne indkøbstur.⁶

Her ser vi først og fremmest, at oksekødet ligger helt i front på en delt førsteplads med kylling over det kød, som forbrugeren valgte at ligge i kurven, sidst de handlede kød til aftensmad. Hele fire ud af ti shoppere lagde oksekød i kurven, sidst de handlede kød til aftensmad, og det understreger oksekødets fortsatte popularitet hos danskerne. Særligt det hakkede oksekød blev lagt i kurven ved seneste indkøbstur. Det var til sammenligning 5 pct., der købte kalvekød, fordelt jævnt ud på hakket kød og forskellige udskæringer.

⁶ Læs mere om undersøgelsens resultater på Landbrug & Fødevarers hjemmeside, [Analyser om forbrugere og trends i samfundet](#), "Indkøb af kød til aftensmad: Shopper indsigter"

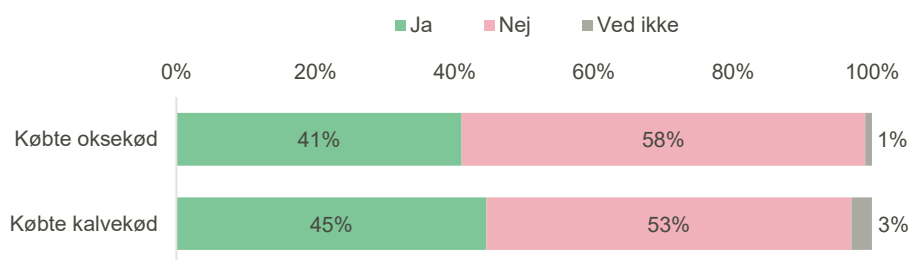
Figur 10. Hvilken type/hvilke typer kød endte du med at købe?



Kilde: Analyse af Landbrug & Fødevarer, data leveret af Voxmeter, oktober 2025 n=1.560 (har købt kød til aftensmad inden for de seneste 14 dage).

Spørger vi til valgkriterier i forbindelse med køb af kødet, ser vi, at "dansk oprindelse" var på radaren hos omkring hver femte forbruger. Men bemærkede forbrugeren så, hvor kødet kom fra? Her svarer fire ud af ti, at det var noget, de tænkte over i indkøbssituationen, mens over halvdelen svarer, at de ikke tænkte over det. Noget tyder altså på, at oprindelsen på kødet ikke er i tankerne hos flertallet, når de køber kød i detailhandlen.

Figur 11. Tænkte du over kødets oprindelse, da du købte kødet?

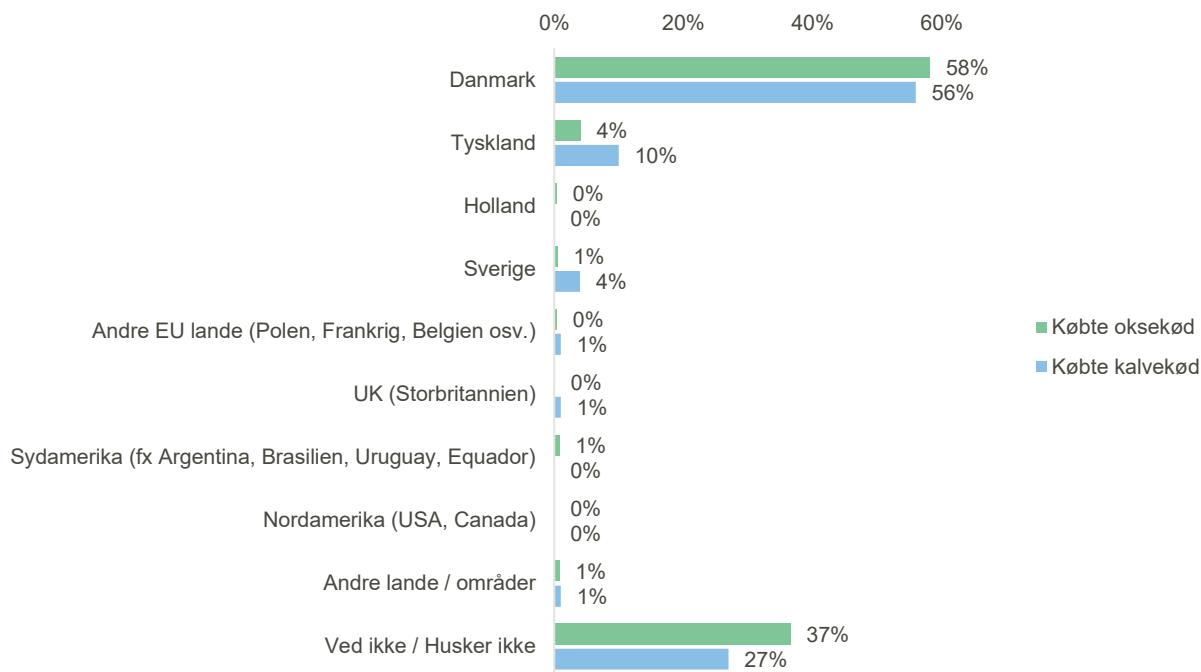


Kilde: Analyse af Landbrug & Fødevarer, data leveret af Voxmeter, oktober 2025 n=1.560 (har købt kød til aftensmad inden for de seneste 14 dage), heraf købte oksekød n=623, købte kalvekød n=72. NB. Eftersom basestørrelsen for kalvekød er blot 72 mennesker, er forskellene mellem okse- og kalvekød ikke statistisk signifikante med 95 pct. sandsynlighed.

Selv om det 'blot' var fire ud af ti, der tænkte over kødets oprindelse, så mener over halvdelen af deltagerne dog alligevel, at deres okse- eller kalvekød stammede fra Danmark. Om dette er rigtigt, kan være svært at sige med sikkerhed, særligt med henblik på at blot fire ud af ti tænkte over kødets oprindelse i indkøbssituationen.

Men det kan dog godt være tilfældet, at kødet var dansk. Dette skyldes, at langt det meste af det købte oksekød i shopper-undersøgelsen var hakket oksekød. Og hakket oksekød stammer typisk fra køer i den danske mælkeproduktion. Ligeledes stammer kalvekød fra mejeriproduktionen, da køer skal have kalve for at kunne give mælk. Og i Danmark er lige netop det hakkede okse- og kalvekød i detailhandlen derfor oftere af dansk oprindelse, da vi i Danmark har en stor mejeriproduktion. Dette er dog en spekulation, som hverken kan be- eller afkræftes.

Figur 12. Hvor var >kødtype< fra, som du endte med at købe?



Kilde: Analyse af Landbrug & Fødevarer, data leveret af Voxmeter, oktober 2025 n=1.560 (har købt kød til aftensmad inden for de seneste 14 dage), heraf købte oksekød n=623, købte kalvekød n=72. NB. Eftersom basestørrelsen for kalvekød er blot 72 mennesker, er forskellene mellem okse- og kalvekød ikke statistisk signifikante med 95 pct. sandsynlighed.

4.1.3 Opsummering: Oprindelseslandet på okse- og kalvekød solgt i detailhandlen

Samlet set giver analysen et mere nuanceret billede af oprindelseslandet bag det okse- og kalvekød, der er tilgængeligt for forbrugerne i detailhandlen, end hvad der kan aflæses af simple automatiske opgørelser baseret på strekkoder alene.

Automatisk kategorisering af strekkoder overestimerer andelen af dansk oksekød i detail

Den automatiske kategorisering baseret på EAN-præfiks peger umiddelbart på en meget høj andel af dansk oksekød, men den manuelle gennemgang af produktoplysninger viser, at denne metode systematisk overvurderer dansk oprindelse. Når produkterne gennemgås enkeltvis, reduceres Danmarks andel markant, og der fremkommer samtidig en bredere geografisk spredning med bidrag fra både øvrige EU-lande og – i begrænset omfang – tredjelande.

Med den manuelle inspektion ser vi, at det okse- og kalvekød, hvor oprindelseslandet faktisk *kan* bestemmes, primært stammer fra Danmark og øvrige EU-lande. Import fra ikke-EU spiller kun en meget lille rolle i detailhandlen målt på volumen.

Samtidig udgør produkter med ukendt oprindelse dog en betydelig del af markedet. I 2024 kan knap halvdelen af volumen ikke knyttes entydigt til et oprindelsesland, mens det samme gælder godt en tredjedel i 2025. Den største kilde til usikkerhed er produkter med interne stregkoder (SK/OK), hvor der mangler tilstrækkelige oplysninger til at fastslå oprindelsen, samt produkter med mangelfuld vareinformation. Private label-produkter fylder derimod relativt lidt målt på volumen, selv om de udgør mange produktlinjer.

Shopper bemærker ofte ikke oprindelseslandet, men antager dansk oprindelse som 'default'

Forbrugerundersøgelsen peger i samme retning. Det illustrerer samtidig begrænsningerne ved at basere vurderinger af oprindelse på forbrugerens egen opfattelse. Over halvdelen af forbrugerne vurderer, at det okse- eller kalvekød, de senest købte, var af dansk oprindelse, mens kun få angiver andre EU-lande som oprindelsesland.

Det er dog omkring en tredjedel, der svarer, at de ikke ved, hvor kødet kom fra. Og mere end halvdelen af forbrugerne tænkte ikke aktivt over oprindelsen i indkøbssituationen. Det indikerer, at forbrugernes vurderinger i høj grad bygger på antagelser snarere end konkret viden – særligt i en indkøbssituation, hvor hakket kød dominerer, og hvor dansk oprindelse ofte forbindes med netop denne produktkategori.

Metodisk understreger analysen, at ingen enkelt datakilde kan give et fuldstændigt billede af oprindelsen af okse- og kalvekød i detailhandlen. Stregkodedata giver et solidt overblik over de produkter, der faktisk købes, men lider under manglende sporbarhed og ufuldstændige produktoplysninger. Forbrugerdata bidrager med vigtige indsigter i oplevelsen af oprindelsesland, men kan ikke bruges til at validere den faktiske geografiske oprindelse. Resultaterne må derfor også her fortolkes som sandsynlige fordelinger og robuste intervaller snarere end som præcise opgørelser.

Det er samtidig vigtigt at understrege, at analysen alene dækker fersk og frossent okse- og kalvekød solgt i detailhandlen. Datagrundlaget omfatter ikke convenience-butikker, måltidskasser, færdigretter eller andre forarbejdede produkter, hvor okse- og kalvekød indgår som ingrediens. Resultaterne kan derfor ikke uden videre generaliseres til det samlede forbrug af okse- og kalvekød i Danmark på tværs af alle kanaler.

Hvor ender okse- og kalvekødet, der kommer fra Sydamerika?

Et centralt resultat fra detailhandelsanalysen er, at import fra tredjelande – herunder Sydamerika – kun i meget begrænset omfang kan spores i det okse- og kalvekød, der sælges i detailhandlen, selv om handelsstatistikker og tidligere analyser peger på betydelige importmængder via direkte og indirekte kanaler. Det rejser spørgsmålet om, hvor dette kød i praksis ender.

En nærliggende forklaring er, at en væsentlig del af det importerede oksekød – særligt fra tredjelande – i højere grad afsættes gennem foodservicesektoren end gennem detailhandlen. Foodservice fungerer som en særskilt distributionskanal med andre indkøbsstrukturer, andre produkter og en anden grad af synlighed omkring oprindelse end i detailhandlen. For at få et mere dækkende billede

af oprindelsen af det okse- og kalvekød, som forbruges i Danmark, er det derfor nødvendigt at supplere detailhandelsanalysen med en tilsvarende analyse af foodservicesektoren.

Derfor retter vi nu fokus mod foodservicekanalen med henblik på at belyse, hvilken rolle denne kanal spiller for afsætningen af både dansk og udenlandsk okse- og kalvekød, og i hvilken grad oprindelsesmønstret her adskiller sig fra det, der ses i detailhandlen.

4.2 Okse- og kalvekød i foodservicesektoren

Foodservice dækker alle måltider tilberedt uden for hjemmet - fra restauranter og caféer til kantiner, institutionskøkkener og takeaway. Ifølge Danmarks Statistik blev der i alt solgt føde- og drikkevarer for 25,1 mia. kr. i 2024 (i løbende priser, ekskl. moms). Heraf blev der solgt ferskt og frossent okse- og kalvekød for 2,1 mia. kr. Det gør kategorien til den tredjestørste kategori afsat til foodservice i 2024, kun overgået af "Øl, vin og spiritus" (3 mia.) samt "Anden kolonial" (2,5 mia.).⁷ Og det understreger kategoriens popularitet i denne kanal og relevansen af at kigge nærmere på foodservice i opsporingen af oprindelseslandet bag det okse- og kalvekød, som danskerne spiser.

Figur 13. Salg af fødevarer til foodservice i 2024, kødtyper, mio. kr.



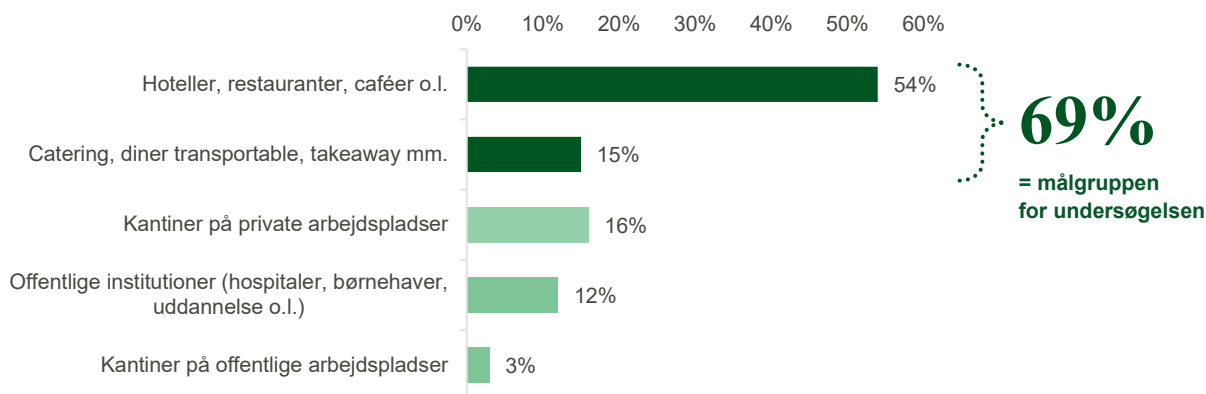
Kilde: Danmarks Statistik, august 2025, OEKO77, Salg til foodservice i 2024, fødevaregrupper for kød og fisk i Danmarks Statistiks kategorisering. "Andet kød og fisk" kan i princippet også indeholde okse- og kalvekød, dette fremgår ikke. Ligeledes kan "kødpålæg og forarbejdede kødprodukter" også være baseret på okse- eller kalvekød, dette fremgår ligeledes ikke i Danmarks Statistiks kategorisering. Anmærkning.: Alle beløb er i løbende engrospriser og ekskl. moms. Det samlede salg er mere sikkert end salget fordelt på varegrupper.

Foodservice er et dynamisk marked med mange forskellige aktører. Den private del af sektoren - som omfatter restauranter, hoteller, takeaway og kantiner på private arbejdspladser - stod i 2024 for

⁷ Der blev solgt okse- og kalvekød for i alt 2,1 mia. kr. i 2024. Til sammenligning blev der solgt øl, vin og spiritus for i alt 3 mia. kr., mens der blev solgt "anden kolonial" (uspecificeret) for 2,5 mia. kr. Se mere i analysen om udviklingen i foodservicesektoren her: [Analyser om forbrugere og trends i samfundet](#)

85 pct. af det samlede salg af føde- og drikkevarer til foodservice. Særligt restauranter har siden nedlukningen under covid-19 haft en rigtig flot vækst, som afspejler, at danskerne igen er begyndt at gå ud at spise, samtidig med at turismen også er vendt tilbage. Vi har på baggrund af dette derfor valgt at fokusere på HoReCa, der ifølge Danmarks Statistik i 2024 stod for 69 pct. af fødevareopsætningen i foodservicesektoren.

Figur 14. Danmarks Statistiks opgørelse over salg af føde- og drikkevarer til foodservice i 2024 efter kundegrupper

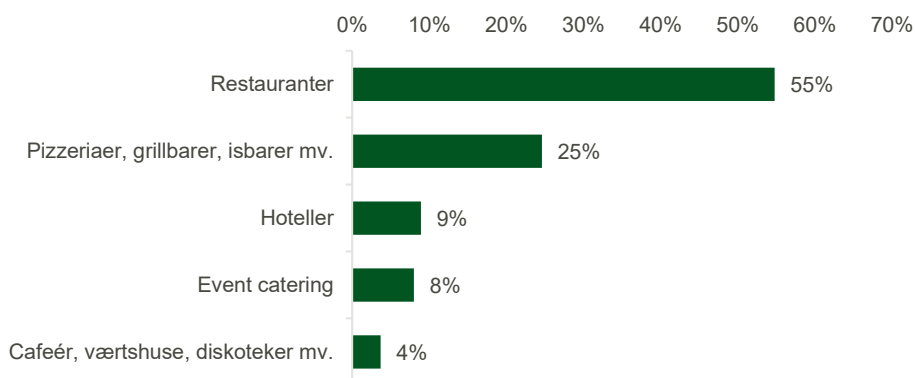


Kilde: Danmarks Statistik, august 2025, OEKO88, Salg af føde- og drikkevarer til foodservice – efter kundegrupper i 2024. Procenter er afrundede.

4.2.1 Indkøbere i HoReCa: Hvorfra kommer det kød, som er på menuen?

I den videre analyse af, hvor okse- og kalvekødet på danskernes tallerkener kommer fra, har Voxmeter på vegne af Landbrug & Fødevarer gennemført en kvantitativ undersøgelse blandt indkøbere på hoteller, restauranter og caféer. Undersøgelsen blev gennemført som en spørgeskemaundersøgelse over telefonen i oktober 2025. Voxmeter har her rekrutteret deltagere via CVR-registeret og sikret bred geografisk og branchemæssig repræsentation. I alt har 1.001 indkøbere i HoReCa deltaget i undersøgelsen, geografisk fordelt i landet efter samme principper for repræsentativitet som for Landbrug & Fødevarers nationalt repræsentative forbrugerundersøgelser.

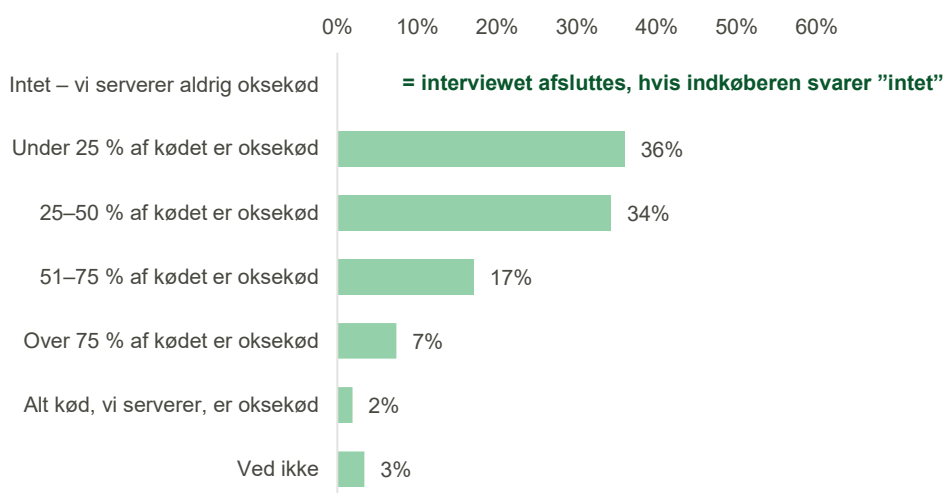
Figur 15. Branchefordeling i undersøgelsen



Kilde: Landbrug & Fødevarer baseret på data fra Voxmeter oktober 2025 n=1.001.

Interviewene har varet 5 minutter og fokuseret på konkrete indkøbspraksisser i relation til oksekød. Formålet er dels at afdække typer af oksekød, der bruges i HoReCa, dels i hvilket omfang oprindelsesland overhovedet indgår i beslutninger om køb af kød – og hvor kødet så kommer fra (såfremt indkøberen ved dette). Eftersom fokus således har været på oksekød, har det været et udvælgelseskriterium, at alle deltagere skal have oksekød som en del af deres servering. Her svarer hver tredje, at under 25 pct. af kødet på menuen er oksekød, mens en tredjedel svarer, at op til halvdelen af kødet, der serveres, er oksekød.

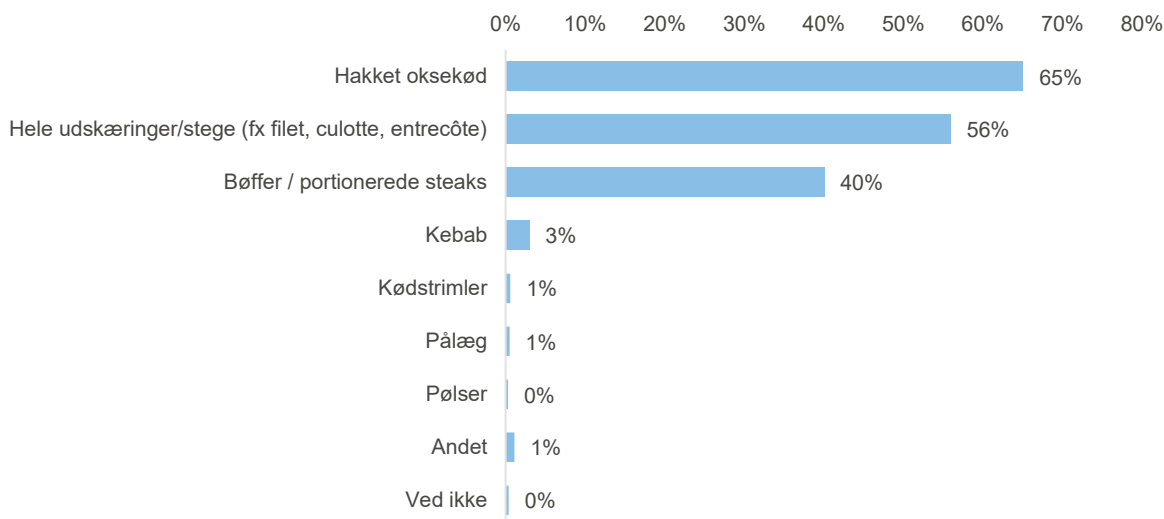
Figur 16. Hvor stor en del af det kød, I serverer, er oksekød?



Kilde: Landbrug & Fødevarer baseret på data fra Voxmeter 2025, n=1.001. Procenter er afrundede. Ved svaret "Intet*" er interviewet blevet afsluttet. Svarfordelingen afspejler således dem, der har oksekød på menuen = målgruppen.

Det er to ud af tre i HoReCa, der serverer retter med hakket oksekød, mens 56 pct. serverer hele udkæringer og 40 pct. serverer bøffer og steaks.

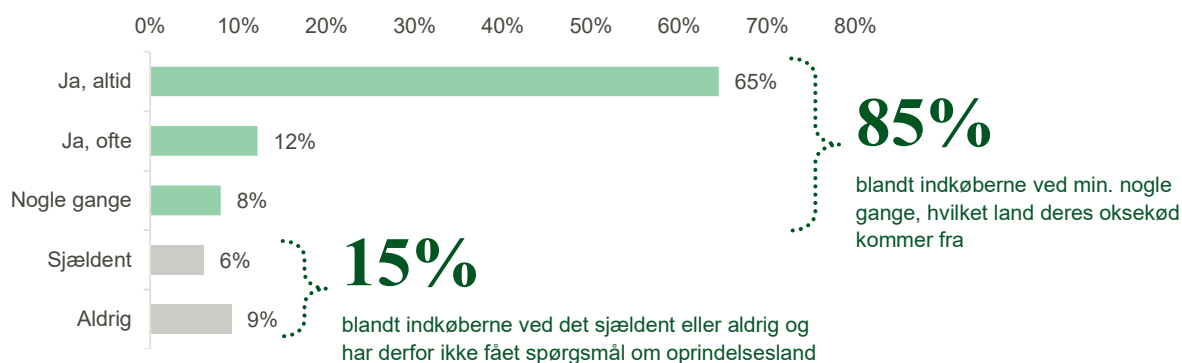
Figur 17. Hvilke af følgende typer oksekød serverer I?



Kilde: Landbrug & Fødevarer baseret på data fra Voxmeter 2025, n=1.001 (har oksekød på menuen).

Ved indkøbere i HoReCa så, hvor deres oksekød kommer fra? Her svarer 85 pct., at de 'nogle gange', 'ofte' eller 'altid' ved det, mens 15 pct. 'sjældent' eller 'aldrig' ved det.

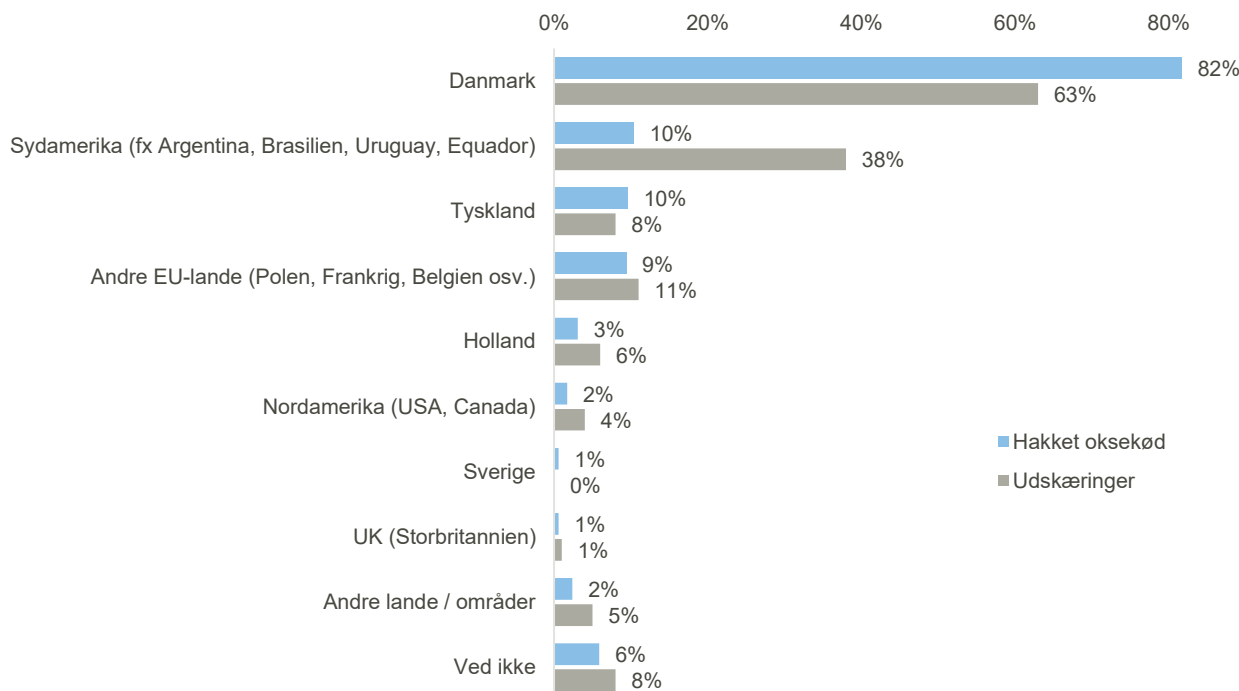
Figur 18. Ved I typisk, hvilket land oksekødet, I køber, kommer fra?



Kilde: Landbrug & Fødevarer baseret på data fra Voxmeter 2025, n=1.001.

Gruppen af deltagere, der minimum nogle gange ved, hvor oksekødet, der serveres, kommer fra, bliver herefter stillet spørgsmål om oprindelseslandet for deres oksekød, både når det gælder hakket kød og udskæringer. Her er hakket oksekød typisk dansk kød, men kan hos hver tiende også komme fra Sydamerika, Tyskland eller andre EU-lande. For udskæringer køber seks ud af ti det fra Danmarks, mens hver tredje (også) køber deres udskæringer fra lande i Sydamerika.

Figur 19. Hvilke lande køber I oksekød fra, når I køber >Hakket oksekød< // >Udskæringer som fx bøffer og stege<?



Kilde: Landbrug & Fødevarer baseret på data fra Voxmeter 2025, n=848 (serverer oksekød og ved som minimum nogle gange, hvor oksekødet kommer fra), heraf bruger hakket oksekød n=541, bruger udskæringer n=670. Mulighed for flere svar.

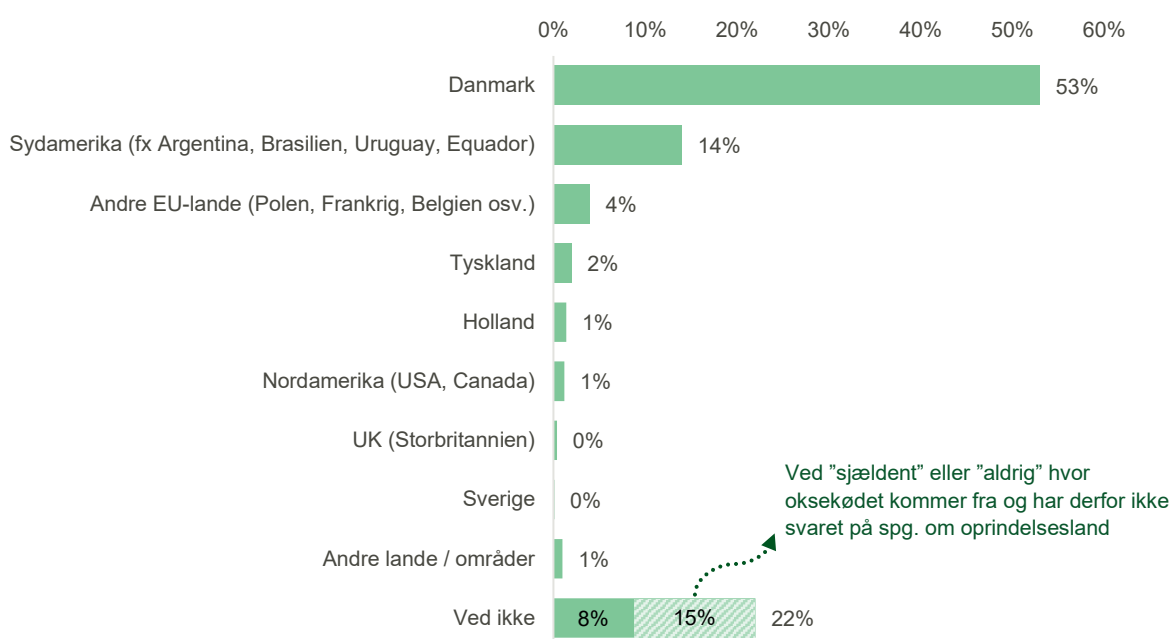
Bruger man både hakket oksekød og udskæringer får man spørgsmålet to gange – én gang for hhv. hakket kød og udskæringer. Og har man valgt mere end ét land til nogle af spørgsmålene, bliver man herefter spurgt, hvor kødet 'typisk' kommer fra. Her kan man kun vælge ét land. Dette gøres for at kunne give et samlet estimat af oprindelsen af oksekødet serveret i HoReCa baseret på indkøberes egne tilkendegivelser. Lægger man dertil de 15 pct. af deltagerne, der svarer, at de sjældent eller aldrig ved, hvor deres kød kommer fra, får vi følgende fordeling:

Lidt mere end halvdelen af oksekødet i HoReCa har dansk oprindelse, mens 14 pct. har sydamerikansk, og 7 pct. er fra EU-27 lande. Der er dog en stor gruppe på 22 pct., der ikke ved, hvor det oksekød, de serverer, kommer fra.

Figur 20. Hvorfra kommer det kød, der serveres i HoReCa?

Beregnet ud fra spørgsmålene:

1. Hvilke lande køber I oksekød fra, når I køber udskæringer som fx bøffer og stege?
2. Hvilke lande køber I oksekød fra, når I køber hakket oksekød?
3. Hvis du kun kan vælge ét land, hvor kommer oksekødet i den mad, I serverer, så typisk fra? (stillet til de deltagere, der har valgt mere end ét land i de to foregående spørgsmål)
4. Dertil de 15 pct., der sjældent eller aldrig ved det



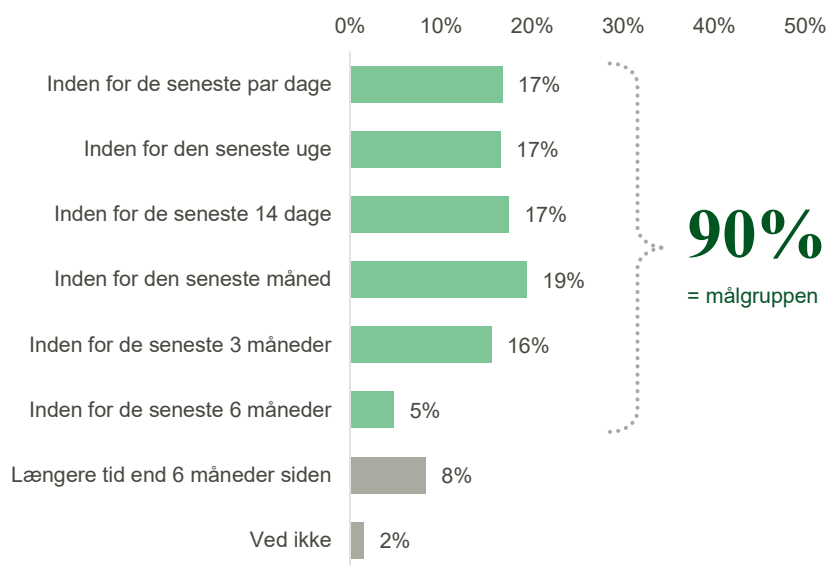
Landbrug & Fødevarer baseret på data fra Voxmeter okt. 2025, n=1.001 (har oksekød på menuen).

Vi er nu et lille skridt nærmere i bestemmelsen af oprindelseslandet af oksekødet i privat foodservice – baseret på indkøbere i HoReCa's egne vurderinger. Men hvad oplever gæsterne? Tænker gæster over kødets oprindelsesland, når de spiser ude – og får de det oplyst af restauranten? Derfor har vi i tillæg inkluderet en kvantitativ udespispings-undersøgelse, hvor danskere, der har spist ude i Danmark inden for det seneste halve år, svarer på, hvad de spiste, om de tænkte over kødets oprindelsesland og hvor – hvis de ved det – kødet var fra, som lå på tallerkenen.

4.2.2 Gæsteindsigter: Hvor kom kødet fra, sidst man spiste ude?

I alt 1.525 repræsentativt udvalgte danskere er blevet inviteret til at deltage i undersøgelsen. Ud af disse har ni ud af ti svaret, at de har spist ude i Danmark inden for det seneste halve år. Dette er målgruppen for undersøgelsen, som vi i denne del af analysen henviser til som 'gæster'.

Figur 21. Hvornår har du sidst spist ude på et spisested i Danmark, hvor du købte og spiste maden på stedet (og dermed ikke tog det med som takeaway)?

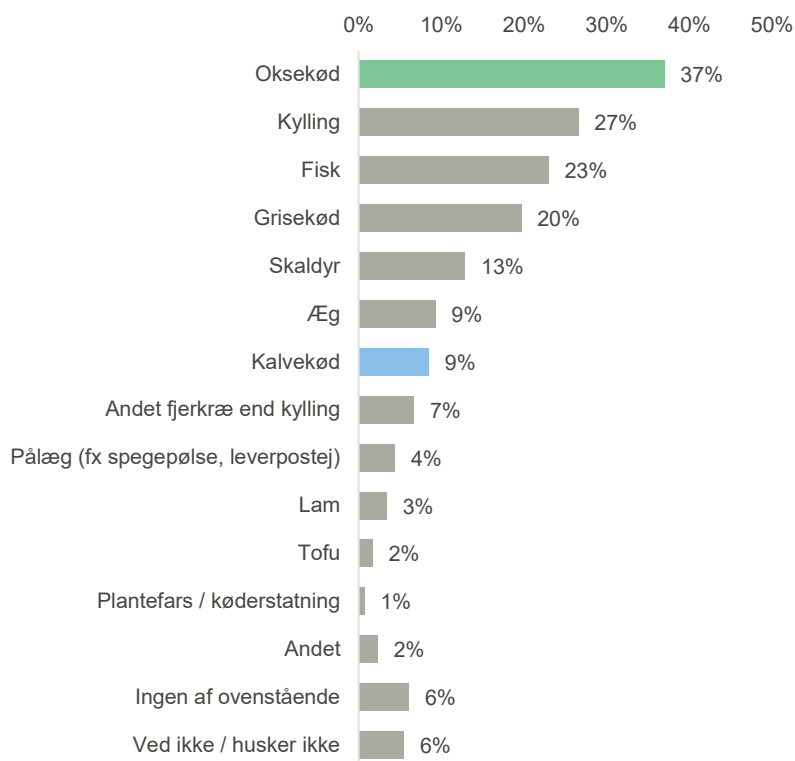


Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter n=1.525. Undersøgelsen er repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse. Procenter er afrundede.

Når der ses på typen af spisested, foregik over hver anden af de seneste udespisninger på restaurant med bordservering. Fastfood/grillbar er det næst hyppigste valg, efterfulgt af café/bar/cafeteria med bordservering og café/bar/cafeteria med selvbetjening, som hhv. 15 pct., 14 pct. og 10 pct. har spist ved, seneste gang de spiste ude. 4 pct. spiste ude på hotelrestaurant og 3 pct. købte og spiste deres mad ved et gadekøkken eller en pølsevogn.

Undervejs i undersøgelsen bliver gæsterne spurgt ind til, hvad der indgik i deres mad, sidst de spiste ude. Her ser vi, at der var der oksekød på tallerkenen hos 37 pct. af gæsterne, mens 9 pct. fik kalvekød i deres seneste måltid på et spisested i Danmark. Kigger vi et øjeblik til Landbrug & Fødevarers undersøgelser af danskernes aftensmad, lå der til sammenligning i gennemsnit oksekød på tallerkenen i 21 pct. af aftensmåltiderne i 2025, mens der lå kalvekød på tallerkenen hos 4 pct. Foodservicesektoren – med restauranterne i spidsen – er således et stort marked for okse- og kalvekød.

Figur 22. Indgik noget af nedenstående i den mad, som du fik at spise?



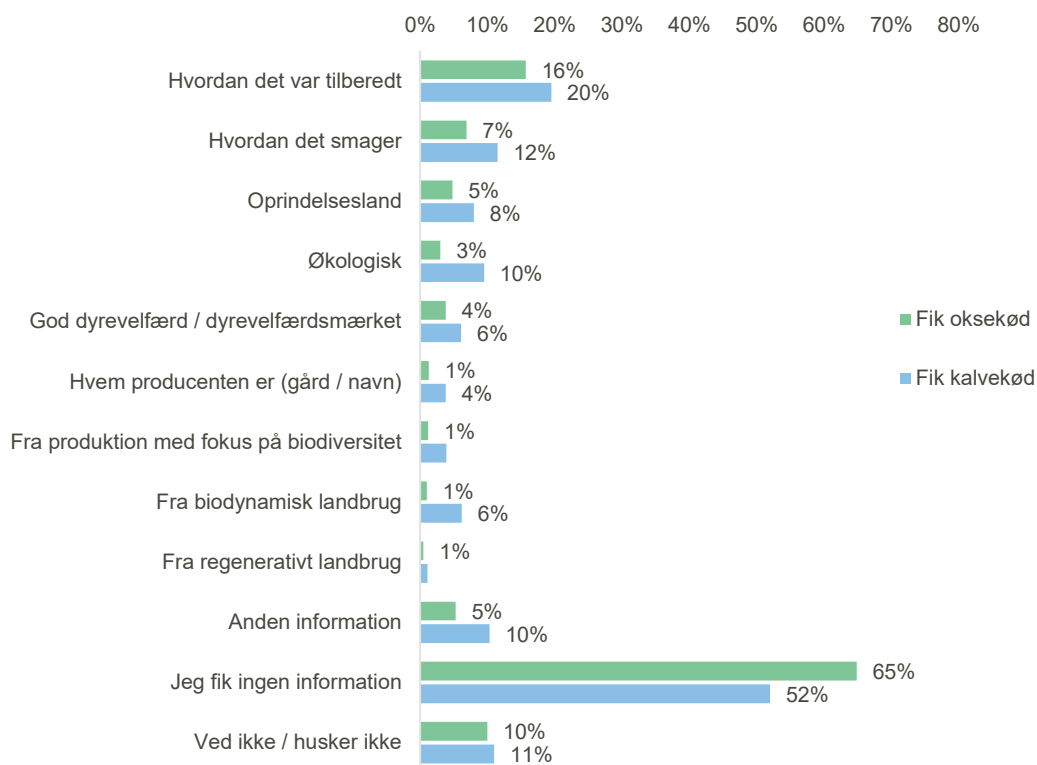
Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter n=1.376 (har spist ude inden for de seneste 6 måneder). Undersøgelsen er repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.

Både ved valg af spisested og den mad, man skal spise, kan spisesteder vælge at oplyse deres gæster om forskellige ting. Det kan være madens smag, selve tilberedningen (fx grillet, stegt), forskellige råvarer i retten, råvarernes oprindelse eller måden, de er produceret (fx økologisk eller regenerativt). Oplysningerne kan være i form af skilte, billeder og symboler, der indgår som en del af stedets indretning eller profil. Eller det kan være på selve menukortet, hvor man kan fortælle om forskellige retter og de råvarer, som indgår.

Fik de gæster, der fik enten okse- eller kalvekød, så nogen information om kødet i deres ret? Her viser det sig, at blandt gæster, der spiste oksekød, fik to ud af tre gæster ikke nogen information om kødet. 16 pct. kan huske oplysninger om tilberedning, 7 pct. husker oplysninger om smagen og 5 pct. husker oplysninger om oprindelseslandet. Lidt bedre ser det ud for de gæster, der spiste kalvekød. Her fik hver femte oplysninger om tilberedning, 12 pct. husker oplysninger om smagen og 8 pct. husker oplysninger om oprindelseslandet. I tillæg fortæller hver tiende, at kalvekødet var økologisk.

Det samlede billede er dog stadig, at størstedelen af gæsterne *ikke* fik nogen information om kødet i retten, mens de, der har fået noget af vide, primært er blevet oplyst om smag og/eller tilberedning – sjældent om oprindelseslandet.

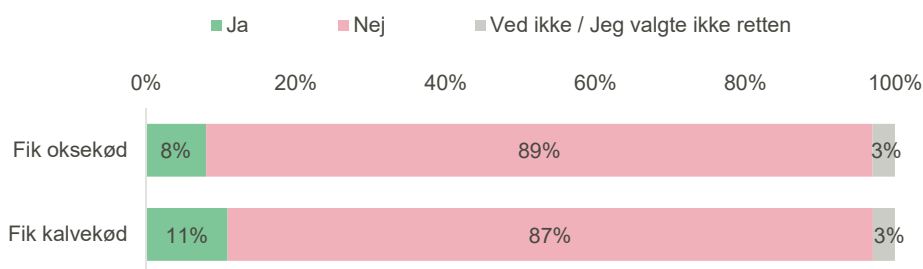
Figur 23. Hvilken information fik du om kødet i retten?



Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter, n=1376 (har spist ude inden for de seneste 6 måneder), heraf fik oksekød n=509 og fik kalvekød n=118

Oprindelseslandet var heller ikke noget, der var i tankerne hos mange gæster, da de bestilte deres mad. Ni ud af ti, der fik oksekød, tænkte slet ikke på, hvor kødet kom fra, da de bestilte retten, det samme gælder 87 pct. blandt de gæster, der fik kalvekød.

Figur 24. Tænkte du over kødets oprindelsesland, da du bestilte retten?

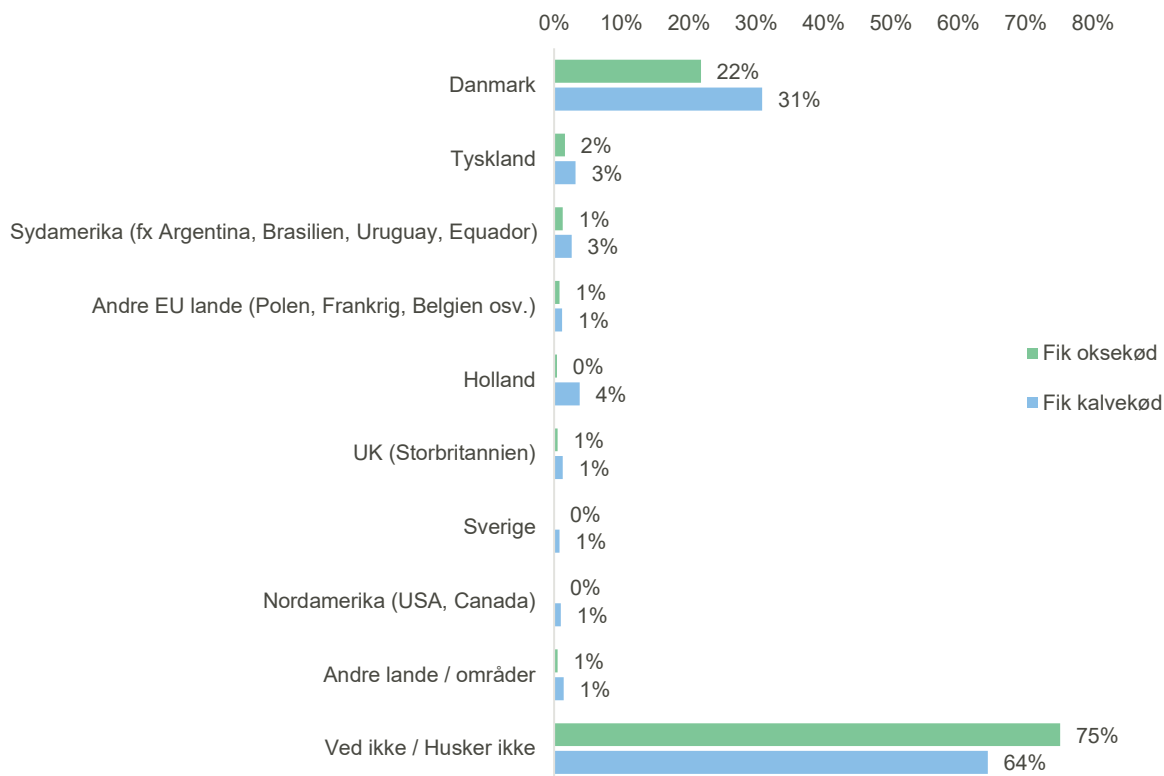


Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter n=1.376 (har spist ude inden for de seneste 6 måneder), heraf fik oksekød n=509 og fik kalvekød n=118.

Eftersom mange gæster slet ikke tænkte over kødets oprindelsesland, da de valgte / bestilte mad, er det ikke så overraskende, at der heller ikke er mange gæster, der kan give et bud på, hvor kødet kom fra. Af de gæster, der fik oksekød, er det tre ud af fire, som ikke ved, hvor kødet kom fra, mens 22 pct. mener, at det kom fra Danmark. De resterende peger på lande som Tyskland og lande i

Sydamerika. For gæster, der fik kalvekød, er det to ud af tre, som ikke ved, hvor kødet kom fra, mens tre ud af ti mener, at det kom fra Danmark.

Figur 25. Hvor var kødet fra?

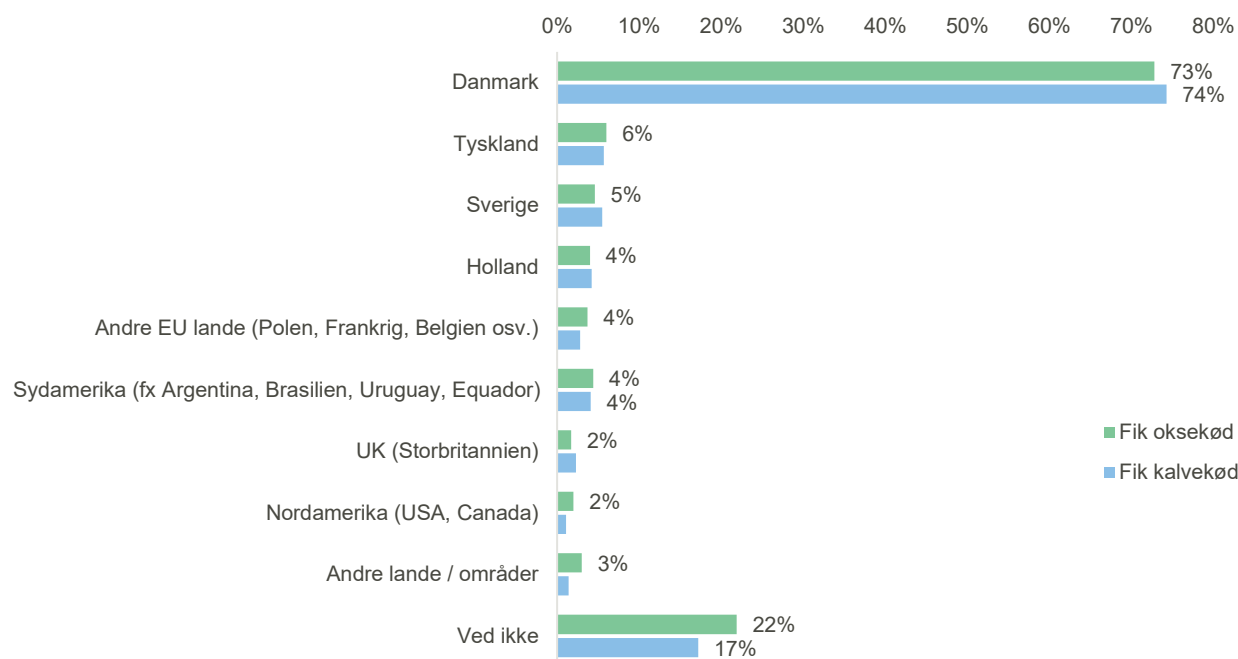


Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter n=1. 376 (har spist ude inden for de seneste 6 måneder), heraf fik oksekød n=509 og fik kalvekød n=118.

I og med at det var knap ni ud af ti gæster, der slet ikke tænkte over oprindelseslandet på kødet, da de bestilte en ret med enten okse- eller kalvekød, kan man fristes til at tro, at gæsterne er helt ligeglade med, hvor kødet i retten kommer fra. Dette er dog ikke nødvendigvis rigtigt.

Til slut spørger vi nemlig gæsterne, hvor de godt kunne tænke sig, at kødet var fra. Her ses det omvendte billede: Tre ud af fire gæster peger på Danmark som deres foretrukne oprindelsesland. Det var bare ikke noget, de tænkte over, da de bestilte retten – de spurgte ikke til det, og de fik det heller ikke oplyst.

Figur 26. Hvor kunne du godt tænke dig, at det var fra?



Kilde: Landbrug & Fødevarer på baggrund af data fra Voxmeter n=1. 376 (har spist ude inden for de seneste 6 måneder), heraf fik oksekød n=509 og fik kalvekød n=118.

Præferencen for dansk kød indgår her som et forbehold i vores analyse af oprindelseslandet. For i og med at færre end hver tiende fortæller os, at de fik oprindelseslandet oplyst, kan det være svært at konkludere endeligt, at 22 pct. af gæsterne fik dansk oksekød.

Koblet med at tre ud af fire ”*godt kunne tænke sig*”, at kødet var fra Danmark, kan det ikke helt afvises, at de 22 pct., der mener, at deres oksekød var fra Danmark, her giver udtryk for ønsketænkning snarere end reel viden. Det er én af mange usikkerhedspunkter i estimeringen af oprindelseslandet, der bidrager til konklusionen om robuste intervaller snarere end et præcist estimat med to streger under.

4.2.3 Opsummering: Oprindelseslandet på okse- og kalvekød i foodservice

Set fra både HoReCa-indkøbernes og gæsternes perspektiv giver analysen et bud på oprindelsen bag det okse- og kalvekød, som danskerne får serveret uden for hjemmet. Samlet set tegner der sig et mønster, hvor dansk oksekød fortsat fylder mest, men hvor importeret kød fra især Sydamerika spiller en langt større rolle her, end det gør i detailhandlen.

Når indkøbere i HoReCa skal give ét samlet svar på, hvor deres oksekød ”typisk” kommer fra, ender lidt over halvdelen på Danmark, mens 14 pct. peger på Sydamerika og 7 pct. på EU-lande. Dertil kommer en relativt stor gruppe (22 pct.), der sjældent eller aldrig ved, hvor kødet kommer fra. Det understreger en central pointe: selv blandt professionelle aktører er der begrænset gennemsigtighed i oprindelseskæden.

Gæsteperspektivet understøtter dette billede. Oksekød er den mest udbredte proteinkilde i måltider spist ude – med markant højere forekomst end i danskernes hverdagsmad – men informationer om

kødet er sparsomme. Hele to ud af tre gæster får slet ingen oplysninger om kødet i deres ret, og kun få får oplyst oprindelsesland. Det afspejles tydeligt i gæsternes svar: tre ud af fire, der fik oksekød, ved ikke, hvor det kom fra, og kun 22 pct. mener, at det var dansk. For kalvekød er mønstret tilsvarende. Det betyder, at gæsternes oplevede oprindelse kan bygge på usikker hukommelse, ønsketænkning eller forventninger snarere end reel viden. Ikke mindst, fordi ni ud af ti gæster slet ikke tænkte over oprindelsen i det øjeblik, de bestilte retten.

Metodisk giver begge undersøgelser dog en række begrænsninger, som påvirker, hvor præcist oprindelsen kan bestemmes. For indkøberne afhænger datakvaliteten af deres egen viden om råvarerne, og den viden varierer betydeligt. For gæsterne kan svarene ikke bruges som egentlig "oprindelsesdata", men det kan give indblik i, hvor ofte oprindelseslandet kommunikeres – og hvor lidt det reelt fylder i beslutningsprocessen. Samlet betyder det, at selvom analyserne giver et indblik i tendenserne, så bidrager resultaterne til konklusionen om robuste intervaller og sandsynlige fordelinger, ikke som en fuldstændig kortlægning.

Alligevel peger de to perspektiver i samme retning: Foodservice-sektoren er tilsyneladende en større kanal for importeret oksekød (særligt sydamerikansk) end detailhandlen. Den bredere palette for oprindelseslandet på kødet i HoReCa kan både skyldes pris, et ønske om en særlig kvalitet eller traditioner i branchen. Men det kan også skyldes manglende bevidsthed om oprindelse hos både indkøbere og gæster, der bevirker, at der slet ikke sættes spørgsmålstejn ved kødets oprindelse.

På den måde kan foodserviceanalysen bidrage med et vigtigt ekstra spor til forståelsen af oprindelseslandet bag det okse- og kalvekød, som danskerne spiser: En kanal, hvor oprindelseslandet i mindre grad er synligt og i højere grad afhænger af professionelle indkøbsvalg – og hvor store mængder importeret kød bevæger sig gennem branchen uden nødvendigvis at være synligt for slutbrugeren.

4.3 Delkonklusion: Hvad viser analyser af detailhandel- og foodserviceledet om oprindelseslandet?

Med de tilgængelige data og valgte metoder er det muligt at give et bud på oprindelseslandet bag det okse- og kalvekød, der ender hos forbrugeren via detail og foodservice. Vi får med tilgangen "nedefra og op" et mere praksisnært billede af, hvor okse- og kalvekødet, der ender på danskernes tallerkener, faktisk kommer fra. Hvor forsyningsbalance-analysen viste, at mellem en fjerdedel og en tredjedel af oksekødet på det danske marked har dansk oprindelse, bekræfter denne tilgang dette billede, men tilføjer en vigtig forståelse af, hvordan oprindelsen fordeler sig på tværs af kanaler.

Resultaterne bør også her læses som robuste tendenser og intervaller – ikke som entydige facitter. To forhold trækker særligt i retning af forsigtighed: 1) lav gennemsigtighed i foodservice, hvor oprindelse sjældent er et aktivt indkøbsparameter, og kendskabet hos aktørerne er begrænset, og 2) spørgeskemadata, der afhænger af respondenters viden og vilje til at svare og derfor kan være vanskelige at generalisere til hele sektoren.

Detalilledet: Overvejende dansk eller EU – men også meget, hvor oprindelseslandet er ukendt

I detalilledet peger den manuelle gennemgang på, at de produkter, hvor oprindelsen kan fastslås, primært stammer fra Danmark og øvrige EU-lande. Samtidig kan en betydelig del af volumen ikke

oprindelsesbestemmes, især pga. interne koder (SK/OK) og mangelfulde produktoplysninger, hvilket skaber en datamæssig usikkerhed om en stor del af markedet.

Forbrugerne selv forholder sig i begrænset grad til oprindelsen i indkøbssituationen. Når de vurderer, at kødet, som de købte, var dansk, kan det også afspejle en antagelse frem for dokumenteret viden. Det understreger igen, at fx observationer i butikken og oplevet oprindelse ikke kan stå alene. Oprindelseslandet bag det okse- og kalvekød, der ligger i detailhandlens kølediske, kan bedst estimeres som robuste intervaller og ved at inddrage flere forskellige metoder og kilder.

Foodservice: Mere sammensat billede af oprindelsen, der sjældent er synligt for gæsten

I foodservicesektoren ser billedet lidt anderledes ud. HoReCa-indkøberne fortæller i undersøgelsen, at de typisk bruger dansk hakket oksekød, men at især udskæringer også kommer fra udlandet (i hver tredje tilfælde Sydamerika). Når indkøberne skal give ét samlet bud på oprindelsen, lander lidt over halvdelen af kødet på Danmark, mens en markant del stammer fra tredjelande. Dertil kommer, at mange indkøbere ikke med sikkerhed ved, hvor kødet kommer fra.

Gæsteundersøgelsen bekræfter, at oprindelse sjældent kommunikeres i foodservice. De fleste gæster får ingen information om kødet, og de fleste tænker heller ikke over oprindelsen, når de bestiller. Det betyder, at en væsentlig del af det importkød, der faktisk serveres i foodservice, ikke er synligt for slutbrugeren, hverken på menuen eller i oplevelsen. Gæsternes efterfølgende bud på oprindelseslandet må vi derfor også antage afspejler formodninger (og måske ønsketænkning) frem for stensikker viden. Det styrker indtrykket af, at foodservice i højere grad end detail absorberer importeret kød fra tredjelandet. De præcise fordelinger kan ikke dokumenteres entydigt med de foreliggende metoder og datakilder, da en stor mængde stadig er ukendt for både indkøbere og gæster.

Forskelle i synlighed

Hvor detailhandlen tilbyder synlige produkter i kølediskene og muligheden for selv at læse på produktpakken, hvor kødet er produceret, fungerer det anderledes i foodservice. Gæsten efterspørger ikke tydeligt viden om oprindelseslandet. Måske fordi, der ofte er en del 'på spil' for gæsterne: Et velmagende måltid i hyggelige omgivelser, typisk i forbindelse med en fejring, en romantisk middag eller samvær med gode venner. Her træffer man også valget ud fra, hvad der kan fungere og skabe mindst gnidning i situationen – dét, der lyder godt og kan bidrage til god stemning.

Sjældent optræder oprindelseslandet som en del af denne beslutningsmatrice – selv om man måske i sit stille sind kunne ønske sig, at kødet kom et bestemt sted fra eller var produceret på en bestemt måde. Det kan måske være en del af forklaringen på, at foodservice i langt højere grad absorberer det kød, der importeres fra tredjelande – navnlig sydamerikansk kød, som kun sporadisk findes i detailhandlen. Indkøbernes valg af oksekød er i højere grad betinget af ønsker om en bestemt produktkvalitet, økonomi, sortiment, tilgængelighed og køkkenets behov.

Denne forskel forklarer også en vigtig pointe fra analysen oppefra og ned: Nemlig at betydelige mængder importeret oksekød cirkulerer i Danmark, uden at det nødvendigvis kan identificeres i detailledet. Her indikerer analyse-delen "fra forbruger til oprindelse" dog, at disse mængder sandsynligvis ender i måltiderne på restauranter, caféer, hoteller og takeaway.

5 Diskussion: Forbehold og usikkerheder ved analysen

Med analysedelen afsluttet står der nu et samlet billede tilbage af, hvad der med rimelighed kan siges om oprindelsen af okse- og kalvekød på det danske marked – og mindst lige så vigtigt: hvor usikkerhederne ligger. Rapportens resultater giver ikke et entydigt svar, men snarere et kvalificeret bud inden for klare rammer.

Opgørelsen af oprindelse peger på et interval frem for et entydigt niveau

Et centralt resultat i rapporten er intervallet for den danske andel, estimeret til 25-33 pct. i 2022. Intervallet hviler på en overordnet forsyningsbalance, hvor produktion, import og eksport sammenholdes. Som metode er dette robust til at belyse størrelsesordener, men det er samtidig vigtigt at holde fast i, at det er en makroopgørelse. Analysen arbejder med samlede mængder på nationalt niveau. Den ser ikke på konkrete produkter, partier eller flows i de enkelte led

Hertil kommer, at opgørelsen nødvendigvis bygger på omregninger mellem forskellige vægtenheder, fordi produktion og handel ikke måles på samme grundlag. Selv når konverteringsfaktorer er velbegrundede, vil der altid være en vis usikkerhed forbundet med, hvordan forskellige typer kød vægtes og sammenlignes. Det sætter en naturlig grænse for præcisionen og understøtter, at resultatet formuleres som et interval snarere end en fast procentsats.

Proportionalitetsprincipperne bruges til at give et bedre bud på, hvad der kan gemme sig bag visse handelsstrømme, men metoden beror på antagelser og kan kun anvendes dér, hvor datagrundlaget tillader det. For flere vigtige samhandelslande mangler der viden om omfanget af quasi-transit, og en del strømme kan derfor ikke korrigeres. Metoden kan dermed afgrænse et sandsynligt spænd, men ikke dokumentere en præcis oprindelse.

Når perspektivet skifter fra forsyningsbalancen til analyserne fra forbrugeren og op, bliver udfordringerne anderledes, men ikke mindre. I detailhandlen viser analysen baseret på strekkoder, at en betydelig del af salget ikke kan knyttes til et entydigt oprindelsesland, fordi oplysningerne simpelthen ikke findes i de tilgængelige data. Denne store "ukendte" andel er central i diskussionen, hvor oprindelse af det ukendte ikke nødvendigvis er tilfældigt fordelt. Den kan i høj grad knytte sig til fx opskåret kød, betjente diske m.m., hvor oprindelsen ikke fastlåses i strekkodedata. Dermed kan dele af markedet systematisk falde uden for oprindelsesopgørelserne.

I foodservicesektoren er billedet endnu mere sammensat. Her bygger analysen på indkøberes og gæsters egne udsagn, hvilket giver værdifuld indsigt i praksis og kommunikation, men også klare begrænsninger. Indkøbere har ikke altid fuldt overblik over oprindelsen, og gæster får sjældent information om kødet i måltidssituationen. Gæsternes svar kan derfor ikke ses som egentlig dokumentation af oprindelse, men snarere som et udtryk for oplevelse, forventninger og præferencer. Foodserviceanalysen siger derfor mest om synlighed, opmærksomhed og valg – og mindre om faktiske varestrømme.

Samme overordnede billede, men også divergens i resultaterne alt efter perspektivet

Sammenholdt peger de to tilgange – oppefra og ned samt nedefra og op – dog i samme overordnede retning. De bekræfter, at der cirkulerer betydelige mængder udenlandsk oksekød på det danske marked, og at dette kød i højere grad ser ud til at finde vej gennem foodservice end gennem

detailhandlen. Dette billede skal dog ses i lyset af, at en væsentlig del af salget i detaildata har ukendt oprindelse, bl.a. som følge af opskåret kød, hvor oprindelsen ikke fremgår af stregkodedata.

Samtidig divergerer resultaterne på flere punkter, hvilket i høj grad kan forklares af forskelle i både datakilder, årstal og analytiske afgrænsninger. Forsyningsbalancen tager udgangspunkt i 2022, mens analyserne af detailhandel og foodservice primært afspejler 2024 og 2025. Forskelle mellem resultaterne behøver derfor ikke at være udtryk for metodiske modstridigheder, men kan i stedet afspejle reelle ændringer i markedet over tid. I den sammenhæng er bemærkningen om lavere handel i 2025 også central. Når både import og eksport ændrer sig, kan andelenes forskyde sig betydeligt, uden at det nødvendigvis indikerer en strukturel ændring i markedet. Det understreger, at rapportens resultater skal læses som øjeblikbilleder. Variation over tid udgør en væsentlig usikkerhed, og andele bør derfor ikke opfattes som stabile størrelser.

En anden vigtig diskussion handler om selve begrebet oprindelse. Oprindelse er ikke entydigt, men afhænger af kontekst. I nogle sammenhænge forstås oprindelse som det land, hvor dyret er opdrættet og slagtet. I andre sammenhænge kan oprindelsen ændre sig, hvis kødet gennemgår en væsentlig forarbejdning i et andet land. Det betyder, at oprindelse i juridisk forstand ikke altid svarer til det, man intuitivt ville opfatte som kødets "egentlige" ophav. Den forskel er afgørende for forståelsen af resultaterne og er en af hovedårsagerne til, at analysen ikke kan tilstræbe fuld sporbarhed, men i stedet arbejder med sandsynlige fordelinger.

Hertil kommer, at selve begrebet "oksekød" ikke er ens på tværs af analyserne. I forsyningsbalancen er ambitionen at inddrage hele mængden af oksekød til rådighed på markedet, herunder fersk, frosset, saltet kød samt visse oksekødsprodukter. I stregkodedata fra detailhandlen afgrænses analysen derimod til fersk og kølet kød, mens forarbejdede produkter, færdigretter og ingrediensanvendelse ikke indgår. I shopper- og foodserviceundersøgelserne er forståelsen af "oksekød" i højere grad overladt til respondenterne selv og vil kunne variere afhængigt af kontekst og anvendelse. Disse forskelle i afgrænsning betyder, at analyserne ikke nødvendigvis dækker de samme dele af markedet, og at resultaterne derfor ikke kan sammenlignes én-til-én.

6 Konklusion

Samlet peger analysen på, at det ikke er muligt at fastlægge en entydig og fuldt verificerbar fordeling af oprindelseslande for oksekød på det danske marked. De anvendte perspektiver peger dog konsistent i samme overordnede retning. Forsyningsbalance-analysen estimerer, at den danske andel af oksekødet på markedet i 2022 med rimelighed kan placeres i intervallet 25-33 pct., afhængigt af håndteringen af re-import og de anvendte datakilder. I detail er billedet, at okse- og kalvekødet typisk er dansk eller inden for EU i de tilfælde, hvor oprindelseslandet *kan* bestemmes. Foodservice rummer sandsynligvis en større andel importeret okse- og kalvekød (bl.a. fra Sydamerika).

Kobler vi tilgangene, tegner der sig et billede:

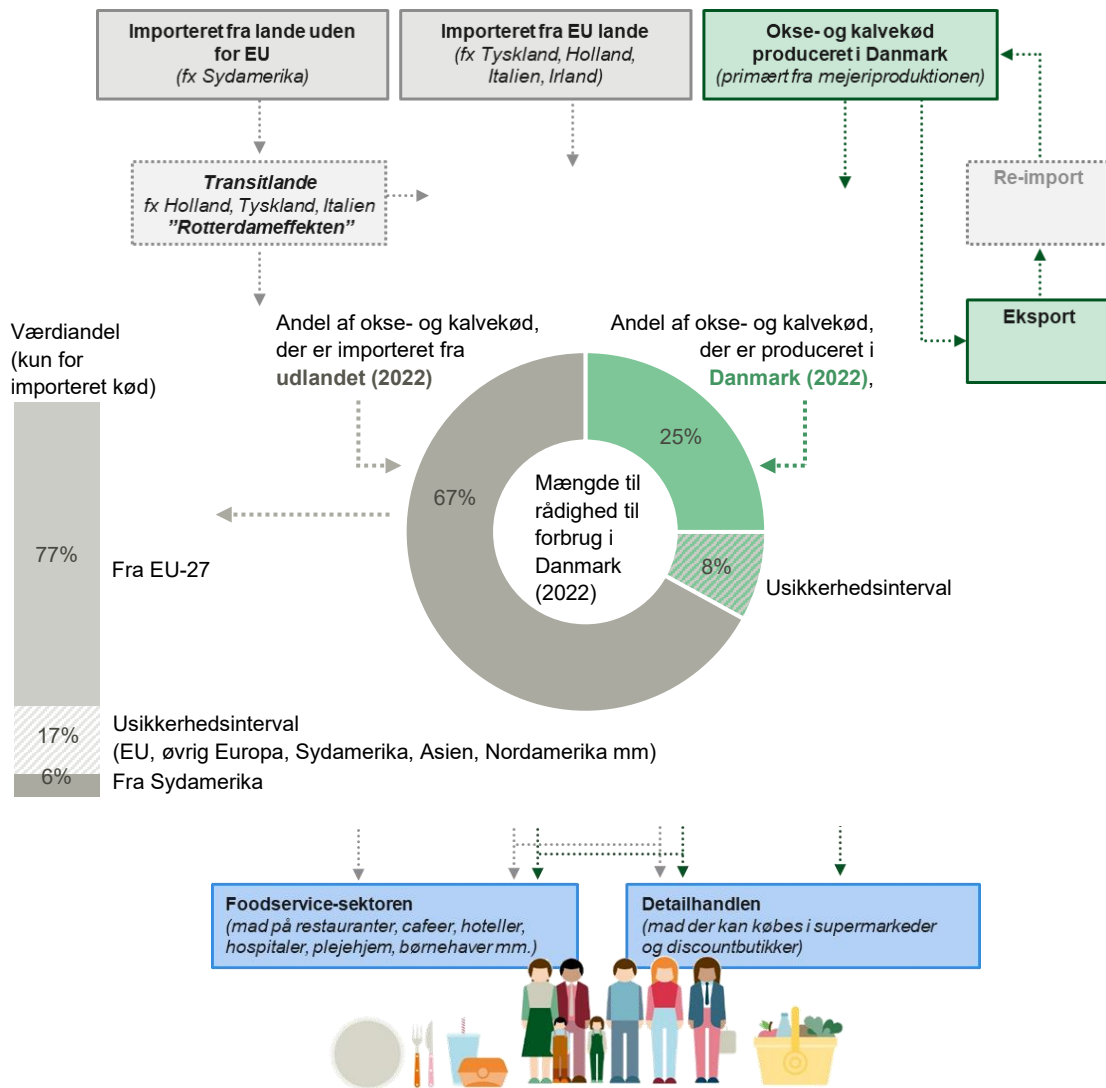
- Omkring **25-33 pct.** af oksekødet på det danske marked har dansk oprindelse.
- Detailhandlen sælger primært dansk og EU-kød samt en stor mængde produkter med ukendt oprindelse.
- Foodservicesektoren står for en langt større andel af importeret kød, især fra Sydamerika, der kun i mindre grad ses i supermarkederne.
- Både i detail og foodservice er der betydelige blinde vinkler i sporbarheden, hvilket betyder, at oprindelsen ikke kan fastslås præcist for alle produkter.
- Oplyst oprindelse spiller en langt større rolle i forbrugernes værdier end i deres faktiske valg- og købsituation.

Set samlet bekræfter de to tilgange hinanden: Danmark er langt fra selvforsynende, oprindelsesoplysninger er ujævnt fordelt mellem kanaler, og en betydelig del af det importerede kød bevæger sig gennem foodservice uden at blive mærkbart for gæsten.

Hvad vi kan sige – og hvad vi ikke kan sige?

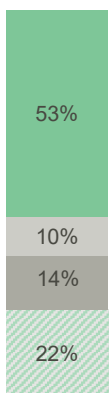
- I de tilfælde, hvor oprindelseslandet kan fastslås, fylder Danmark og øvrige EU-lande mest i detail. Foodservice har et mere blandet oprindelsesmix og er en sandsynlig kanal for importeret kød (bl.a. fra Sydamerika).
- Vi kan ikke entydigt konkludere på den præcise fordeling på landeniveau i foodservice og den fulde oprindelsesprofil for "ukendt" i detail. Begge dele kræver datatilgange, der rækker ud over spørgeskemaer og stregkoder (fx systematiske leverandørdata, batch/lot-niveau, kontrakt- og fakturainformation).
- Den samlede evidens på tværs af tilgange giver et konsistent men forsigtigt billede: Et dansk/EU-domineret detailed, en foodservicekanal med større importandel og et samlet marked, hvor den danske andel med rimelighed estimeres til ca. **25-33 pct.** i 2022. Alt sammen med væsentlige forbehold om sporbarhed, forbrugeres/indkøberes antagelser, praksis ifm. oplysning (eller mangel på samme) samt generaliserbarhed.
- Mens analysen af forsyningsbalancen bygger på 2022-tal (som er de nyeste mulige til sammenligninger på tværs) bygger indsigterne fra detail- og foodserviceleddet på mere aktuelle data fra 2024 og 2025. Det indebærer, at sammenligningen på tværs af perspektiverne kan være behæftet med visse tidsmæssige forvriddinger.

Figur 27. Illustration: Hvorfra kommer det okse- og kalvekød, som danskerne spiser?



HoReCa, 2025:

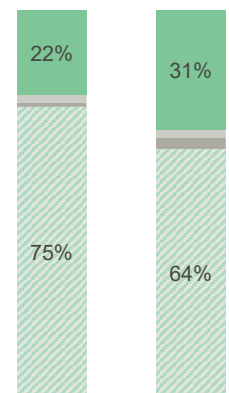
Hvorfra kommer kødet, som vi serverer:



Oksekød

Gæstens stemme, 2025:

Hvor kom kødet fra, da jeg spiste ud?

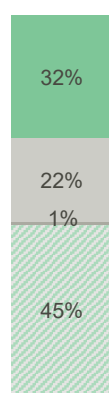


Oksekød

Kalvekød

Stregkodedata, 2024:

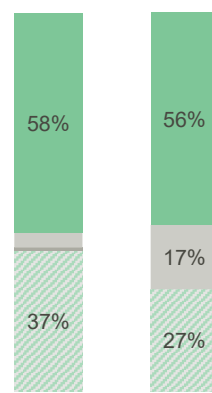
Oprindelsen på kødet i detailhandlen, volumenandel



Okse- og kalvekød

Shopperens stemme, 2025:

Hvor kom kødet fra, sidst jeg købte kød til aftensmad?



Oksekød

Kalvekød

Fra Danmark

Fra EU

Fra Sydamerika

Ved ikke / Ukendt

Kilde: Landbrug & Fødevarer, illustration Landbrug & Fødevarer

6.1 Veje videre efter forundersøgelsen

På baggrund af forundersøgelsens resultater og den samlede konklusion er det relevant at skitsere, hvilke veje der realistisk kan arbejdes videre ad i en næste fase.

Eventuel anden opinion: Ekstern markedsfaglig validering

En mulighed i en næste fase er at inddrage en ekstern markedsfaglig "second opinion" med henblik på at validere og kvalificere analysens antagelser og resultater. En aktør som GIRA, med indgående kendskab til internationale kødmarkeder, kan bidrage med et supplerende perspektiv på, om de estimerede fordelinger og identificerede oprindelsesregioner er retvisende.

En sådan "second opinion" vil ikke tilføre ny primærdata, men kan anvendes til at teste rimeligheden af de anvendte antagelser, nuancere fortolkningen af handels- og forsyningsdata og dermed styrke analysens robusthed og troværdighed i en international markeds kontekst.

Inddragelse af grossisters viden i værdikæden

Denne analyse peger i høj grad på, at det næste centrale vidensled, særligt i relation til foodservice-flowet, ligger hos grossister og distributører. Disse aktører fungerer som bindeled mellem slagterierne og et bredt felt af slutbrugere og råder over information, som slagterierne ikke har adgang til og som forbrugerne ikke lægger mærke til eller ikke bliver oplyst om. Grossister og distributører har typisk overblik over deres kundetyper og opdeler i mange tilfælde deres salg på f.eks. restaurant, kantine og institution. Samtidig har de interne salgs- og kundedata, der kan give et mere nuanceret billede af, hvordan kødet fordeles efter første videresalg.

I en næste fase kan arbejdet konkret tage afsæt i kvalitative interviews med udvalgte nøgleaktører blandt grossister og distributører kombineret med en afdækning af deres interne segmentering, salgslogik og kundeporteføljer. En egentlig videre analyse bør derfor tage afsæt i identifikation og analyse af typiske og hyppige vareflows frem for i en ambition om fuldstændig kortlægning.

Eksempler på sådanne flowtyper er direkte salg fra slagteri til detail og videre til forbruger, salg via grossist til foodservice, salg gennem traders til eksport samt salg til industri med efterfølgende videreforarbejdning og afsætning på nye markeder. Disse flowtyper kan anvendes som analytiske byggesten, der muliggør estimering af sandsynligt forbrug, vurdering af usikkerhedsniveauer og sammenligning af gennemsnitlighed på tværs af kundetyper.

I forlængelse af dette har slagterierne tilkendegivet, at deres kundedatabaser kan stilles til rådighed i en næste fase. Kundedatabasen kan anvendes til en ensartet klassificering af kunder i de fire identificerede kundetyper. Dermed kan det muliggøres at kvantificere, hvilke vareflows der fylder mest, og muligvis hvor de forskellige aktører i mellemløbet primært indkøber kød.

Videre anvendelse af udenrigshandelsstatistik (Danmarks Statistik)

Forundersøgelsen viser samtidig, at udenrigshandelsstatistikken fortsat kan spille en rolle i en næste fase, om end med klare begrænsninger. Dialogen med Danmarks Statistik peger på, at der gennem målrettede særudtræk og koblinger til andre EU-landes eksportdata kan foretages statistiske estimeringer, som reducerer nogle af de identificerede blinde vinkler i importens oprindelse. Tilgangen kan anvendes som et supplerende kvantitativt grundlag i en næste fase, særligt til at kvalificere estimater for importens oprindelse.

7 Referencer

Barcode US, u.d. *AN Country Code Table*. [Online]

Available at: <https://www.barcode-us.com/tools-and-resources/ean-country-code-table>
[Senest hentet eller vist den 29. januar 2026].

Bosselmann, A. S. & Dolmer, S. E. N., 2022. A road to import of traceable, responsibly produced and deforestation-free soy: Perspectives of Danish and European stakeholders. *IFRO Commissioned Work*, maj, p. 43.

Callesen, G., Gylling, M. & Bosselmann, A., 2020. Den danske import af soja 2017-2018: Hvor store arealer beslaglægger den i producentlandene, og hvor stor andel af den importerede soja anvendes til svine- og mælkeproduktion?. *IFRO Udredning*, marts, p. 6.

CEPII, u.d. *BACI*. [Online]

Available at: https://www.cepii.fr/CEPII/en/bdd_modele/bdd_modele_item.asp?id=37
[Senest hentet eller vist den 6. februar 2026].

Cotterlaz, P. & Vicard, V., 2025. *Why origin matters in trade data*, s.l.: Review of World Economics.

Danmarks Statistik, u.d. *Udenrigshandel med varer. Præcision og pålidelighed*. [Online]

Available at: <https://www.dst.dk/da/Statistik/dokumentation/statistikdokumentation/udenrigshandel-med-varer/praecision-og-paalidelighed> [Senest hentet eller vist den 6. februar 2026].

European Commission, 2010, nr. 113/2010, art. 7. *Commission Regulation (EU) No 113/2010 of 9 February 2010 implementing Regulation (EC) No 471/2009 of the European Parliament and of the Council on Community statistics relating to external trade with non-member countries.*, s.l.: s.n.

European Commission, D. A., u.d. *Beef Trade Dashboard*. [Online]

Available at: <https://agridata.ec.europa.eu/extensions/DashboardBeef/BeefTrade.html>
[Senest hentet eller vist den 11. februar 2026].

Eurostat, u.d. *Comext – International trade database*. [Online]

Available at: <https://ec.europa.eu/eurostat/comext/newxtweb/> [Senest hentet eller vist den 6. februar 2026].

Landbrug & Fødevarer, 2026. *Danmarks import af okse- og kalvekød*. [Online]

Available at: <https://lf.dk/tal-og-analyser/statistik-og-noteringer/oksekoed/danmarks-import-af-okse-og-kalvekoed/>

Landbrug & Fødevarer, Juni 2023. *Statistik 2022. Okse- og kalvekød*, s.l.: s.n.

Lemmers, O. & Wong, K., 2019. Distinguishing Between Imports for Domestic Use and for Re-Exports: A Novel Method Illustrated for the Netherlands. *National Institute Economic Review*, August, pp. 59-67.

OECD, 2025. The OECD Balanced International Merchandise Trade Dataset (BIMTS). *OECD Publishing, Paris*.

Statistics Canada, 2026. *Red meat sector conversion factors*. [Online]
Available at: <https://agriculture.canada.ca/en/sector/animal-industry/red-meat-and-livestock-market-information/slaughter-and-carcass-weights/conversion-factors>

Statistics Netherlands (CBS), 2023. *Re-exports higher than domestic exports in 2022..* [Online]
Available at: <https://www.cbs.nl/en-gb/news/2023/36/re-exports-higher-than-domestic-exports-in-2022> [Senest hentet eller vist den 11. februar 2026].

United Nations, u.d. *UN Comtrade Database*. [Online]
Available at: <https://comtradeplus.un.org/> [Senest hentet eller vist den 6. februar 2026].

Økonomi og miljø, 2023. Kapitel III: Kødfordbrug og drivhusgasafgifter. I: *Økonomi og Miljø 2023*.
s.l.:De Økonomiske Råd.

8 Appendiks

Appendix A

Appendix A1. HS-koder brugte til opgørelse af eksport og import af oksekød

02011000	Hele og halve kroppe af hornkvæg, ferske eller kølede
02012020	Quartiers compensés af hornkvæg, ikke udbenede, ferske eller kølede
02012030	Forfjerdinger af hornkvæg, sammenhængende eller adskilte, ikke udbenede, ferske eller kølede
02012050	Bagfjerdinger af hornkvæg, sammenhængende eller adskilte, ikke udbenede, ferske eller kølede
02012090	Kød af hornkvæg, ikke udbenet, fersk eller kølet (undtagen hele og halve kroppe, quartiers compensés, forfjerdinger og bagfjerdinger)
02013000	Kød af hornkvæg, udbenet, fersk eller kølet
02021000	Hele og halve kroppe af hornkvæg, frosne
02022010	Quartiers compensés af hornkvæg, ikke udbenede, frosne
02022030	Forfjerdinger af hornkvæg, sammenhængende eller adskilte, ikke udbenede, frosne
02022050	Bagfjerdinger af hornkvæg, sammenhængende eller adskilte, ikke udbenede, frosne
02022090	Kød af hornkvæg, ikke udbenet, frosset (undtagen hele og halve kroppe, quartiers compensés, forfjerdinger og bagfjerdinger)
02023010	Forfjerdinger, udbenede, frosne (hele eller i op til fem stykker)
02023050	Udskæringer benævnt crop, chuck and blade og brisket af hornkvæg, udbenede, frosne
02023090	Andet udbenet oksekød, frosset
02102010	Kød af hornkvæg, ikke udbenet, saltet, i saltlage, tørret eller røget
16025010	Varer af oksekød eller slagtebiprodukter af hornkvæg, tilberedte eller konserverede, ikke kogt, stegt eller på lignende måde tilberedt
16025031	Corned beef, i hermetisk lukkede pakninger
16025095	Varer af oksekød eller slagtebiprodukter af hornkvæg, tilberedte eller konserverede, kogt, stegt eller på lignende måde tilberedt (undtagen pølser og lignende varer).

Kilde: Danmarks Statistik, KN8MEST

NB: Et quartier compensé er en kombination af for- og bagfjerdning, sammensat for at udligne forskelle i værdi og kvalitet.

Appendix B

Appendix B1. Estimering af volumen baseret på BIMTS og Comtrade+

OECD's Balanced International Merchandise Trade Dataset (BIMTS) er et værdibaseret datasæt, der korrigerer officielle handelsstatistikker for blandt andet Rotterdam-effekten og forskelle i rapporteringspraksis. Da BIMTS ikke indeholder mængdeoplysninger, kombineres datasættet med volumenoplysninger fra Comtrade+ for at muliggøre analyser i mængde.

For hver relevant HS-kode opgøres handelsværdien i USD i både BIMTS og Comtrade+. Den relative forskel mellem de to værdier beregnes som forholdet mellem BIMTS-værdien og Comtrade+-værdien og anvendes som justeringsfaktor. Denne faktor overføres til Comtrade+' mængdeoplysninger, så Comtrade+-volumen skaleres i overensstemmelse med de værdikorrektioner, der følger af BIMTS.

De justerede mængder omregnes herefter til slagtevægt ved anvendelse af HS-specifikke omregningsfaktorer. Da analysen på dette stadie foretages på globalt niveau, og der endnu ikke antages noget om oprindelse, vurderes eventuelle forskelle i enhedsværdi mellem kød fra forskellige lande ikke at påvirke resultaterne. Metoden indebærer således en antagelse om proportionalitet mellem værdijusteringer og mængdejusteringer på aggregeret niveau.

Samlet muliggør fremgangsmåden en estimering af volumenandele, der er konsistent med BIMTS' korrektioner for Rotterdam-effekten og handelsasymmetrier, samtidig med at Comtrade+' detaljerede mængdeoplysninger udnyttes.

Appendix B2. Opgørelse over forsyningsbalancen 2022 pba. forskellige databaser

Datakilde	Eksport (kg)	Import (kg)	Produktion (kg)	Dansk kød i DK (kg)	Oksekød til rådighed (kg)	% dansk kød i DK
Danmarks Statistik	82.811.126	102.584.878	120.170.000	37.358.874	139.943.752	26,7%
COMEXT	82.842.091	102.771.122	120.170.000	37.327.909	140.099.032	26,6%
Comtrade+	83.051.592	101.560.486	120.170.000	37.118.408	138.678.894	26,8%
BIMTS (pba. Comtrade+)	88.137.097	108.510.719	120.170.000	32.032.903	140.543.622	22,8%
BACI	86.091.072	104.395.067	120.170.000	34.078.928	138.473.995	24,6%
Danmarks Statistik (ekskl. re-import)	73.811.126	94.584.878	120.170.000	46.358.874	140.943.752	32,9%

Appendix C

Appendix C1. Værdi- og mængdeandele for import, lande med minimum 0,01% værdi og/eller mængdeandel

Oprindelse	Danmarks Statistik		Danmarks Statistik (Uden re-import)	
	Værdiandel	Mængdeandel	Værdiandel	Mængdeandel
Argentina	0,08%	0,04%	0,08%	0,04%
Australien	0,03%	0,01%	0,03%	0,01%
Belgien	2,16%	1,46%	2,36%	1,61%
Belize	0,01%	0,00%	0,01%	0,00%
Brasilien	0,95%	0,65%	1,04%	0,72%
Estland	0,13%	0,15%	0,14%	0,17%
Finland	2,48%	2,49%	2,71%	2,76%
Frankrig og Monaco	0,92%	0,88%	1,01%	0,97%
Grækenland	0,03%	0,04%	0,03%	0,04%
Holland	28,25%	24,45%	30,97%	27,07%
Irland	7,86%	7,61%	8,62%	8,42%
Italien	5,39%	5,48%	5,91%	6,06%
Japan	0,04%	0,00%	0,05%	0,00%
Letland	1,15%	1,57%	1,26%	1,74%
Litauen	1,79%	2,76%	1,96%	3,06%
Luxembourg	0,01%	0,00%	0,01%	0,00%
New Zealand	0,79%	0,36%	0,87%	0,40%
Norge	0,04%	0,05%	0,04%	0,06%
Polen	9,42%	10,97%	10,33%	12,14%
Rumænien	0,12%	0,15%	0,13%	0,16%
Slovenien	0,01%	0,01%	0,01%	0,01%
Spanien	0,92%	0,95%	1,01%	1,05%
Storbritannien	1,88%	1,79%	2,06%	1,98%
Sverige	1,61%	1,63%	1,76%	1,81%
Tjekkiet	0,91%	1,11%	1,00%	1,23%
Tyskland	27,64%	30,42%	20,66%	22,96%
Ungarn	0,90%	1,09%	0,98%	1,21%
Uruguay	1,92%	1,04%	2,11%	1,15%
Østrig	2,58%	2,85%	2,82%	3,15%

Kilde: Danmarks Statistik. I opgørelsen af samlet værdiandel i analysen indgår desuden lande, der har værdiandel <0,005% (udeladt i tabellen for overskuelighedens skyld).

Appendix C2. Værdiandele af import, lande med minimum 0,01% værdiandel af importen

Oprindelse	Comtrade+	BIMTS	BACI
Argentina	0,04%	0,04%	0,07%
Australien	0,03%	0,03%	0,02%
Belgien	1,47%	1,48%	2,15%
Belize	0,01%	0,01%	0,01%
Brasilien	0,65%	0,66%	0,41%
Estland	0,13%	0,13%	0,13%
Finland	2,71%	2,73%	2,80%
Frankrig og Monaco	0,97%	0,98%	0,88%
Grækenland	0,02%	0,02%	0,03%
Holland	27,03%	27,26%	27,39%
Irland	7,79%	7,77%	8,13%
Italien	7,18%	7,25%	6,65%
Japan	0,03%	0,04%	0,04%
Letland	0,87%	0,88%	1,08%
Litauen	2,25%	2,27%	2,07%
Luxembourg	0,00%	0,00%	0,01%
Malaysia	0,01%	0,01%	0,02%
New Zealand	0,73%	0,74%	0,79%
Norge	0,04%	0,04%	0,04%
Polen	9,21%	8,51%	9,52%
Portugal	0,01%	0,01%	0,01%
Rumænien	0,13%	0,14%	0,13%
Slovenien	0,00%	0,00%	0,01%
Spanien	1,14%	1,15%	0,97%
Storbritannien	2,00%	2,01%	1,67%
Sverige	1,67%	1,68%	1,60%
Sydafrika	0,06%	0,06%	0,11%
Tjekkiet	0,89%	0,90%	0,88%
Tyrkiet	0,00%	0,00%	0,01%
Tyskland	28,07%	28,31%	27,19%
Ungarn	0,71%	0,71%	0,86%
Uruguay	1,71%	1,72%	1,68%

Kilder: OECD-BIMTS (Comtrade+ og BIMTS); CEPII (BACI). I opgørelsen af samlet værdiandel i analysen indgår desuden lande, der har værdiandel <0,005% (udeladt i tabellen for overskuelighedens skyld).

Appendix C3. Endeligt bud på værdiandelene af udenlandsk kød i Danmark baseret på Hollands fordelingsnøgle for eksport af kød fra egen produktion samt videreeksport af kød fra andre lande

Oprindelse	Metode A	Metode B	Ændring (B-A)
	Alt NLD-import	Kun 3.-lande	
	Hele Hollands import (EU + tredjelande): Fordeler Danmarks import fra Holland efter Hollands samlede import	Hollands import fra tredjelande: Fordeler Danmarks import fra Holland efter Hollands tredjelands import	
Argentina	1,06%	3,49%	2,43%
Australien	0,45%	0,03%	-0,42%
Belgien	3,57%	1,63%	-1,94%
Belize	0,01%	0,01%	0,00%
Botswana	0,01%	0,05%	0,03%
Brasilien	1,41%	3,05%	1,64%
Bulgarien	0,04%	0,00%	-0,04%
Canada	0,07%	0,24%	0,17%
Estland	0,18%	0,15%	-0,04%
Finland	3,01%	3,00%	-0,01%
Frankrig og Monaco	1,97%	1,07%	-0,89%
Grækenland	0,03%	0,02%	-0,01%
Holland	11,98%	11,98%	0,00%
Irland	10,51%	8,54%	-1,98%
Italien	8,76%	7,97%	-0,80%
Japan	0,09%	0,22%	0,13%
Kroatien	0,01%	0,00%	0,00%
Letland	1,29%	0,97%	-0,33%
Litauen	2,68%	2,50%	-0,18%
Luxembourg	0,01%	0,01%	-0,01%
Malaysia	0,01%	0,01%	0,00%
Namibia	0,02%	0,05%	0,04%
New Zealand	0,94%	1,23%	0,30%
Norge	0,05%	0,05%	0,00%
Paraguay	0,05%	0,17%	0,12%
Polen	10,96%	9,36%	-1,61%
Portugal	0,15%	0,01%	-0,14%
Rumænien	0,27%	0,15%	-0,12%
Slovakiet	0,02%	0,00%	-0,02%
Slovenien	0,04%	0,01%	-0,03%
Spanien	2,01%	1,26%	-0,76%
Storbritannien	2,64%	3,67%	1,02%
Sverige	1,87%	1,85%	-0,02%
Sydafrika	0,06%	0,06%	0,00%
Tjekkiet	1,15%	0,98%	-0,17%
Tyskland	24,21%	21,21%	-3,00%
Ungarn	0,96%	0,78%	-0,17%
Uruguay	3,12%	6,07%	2,94%
USA	1,30%	4,21%	2,91%
Østrig	3,00%	3,94%	0,93%

Kilder: Egne beregninger baseret på OECD-BIMTS; Proportionalitet beregnet gennem Comtrade. Procenter er afrundede. Lande med en værdiandel <0,005 er ikke vist i tabellen, men indgår i den samlede beregning over forsyningsbalancen.