

Forslag til forespørgselsdebat om, hvorledes selvforsyningen af fødevarer kan fremmes ved en mere målrettet udnyttelse af de levende ressourcer

(Medlem af Inatsisartut Karl Lyberth, Siumut)

Svarnotat:

Naalakkersuisut er enig med forslagsstilleren i, at hjemmemarkedets fødevarerproduktion udgør et potentiale for at nedbringe den store og dyre import af udenlandsk producerede madvarer. Jeg kan også henvise til koalitionsaftalens afsnit om øget selvforsyning.

Særligt brætsalget giver mulighed for, at åbne markedet for grønlandske madvarer via en hurtig og direkte tilgang til brugerne. Det er en balancegang, hvor mange af kontrolfunktionerne kan nedsættes ved brætsalget uden at gå på kompromis med levnedsmiddelsikkerheden eller nedsætte brættets konkurrenceevne i forhold til de moderne supermarkeder.

En omstrukturering af brættet efter "Maniitsoq modellen" hilses derfor velkommen fra Naalakkersuisut side.

Den gældende lovgivning på området er Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 21 af 27. juli 1998 om levnedsmiddelvirksomheder. I § 26 beskrives forhandling af levnedsmidler på brættet og også, at det er kommunalbestyrelsens opgave, at sikre at bestemmelserne er overholdt.

I paragraffen beskrives at tilvirkning ikke er tilladt udover plukning, rensning og udkæring i umiddelbar forbindelse med forhandlingen. Dvs. at tørring, saltning, røgning, mv. ikke er tilladt. Lovgivningen er lavet for at sikre forbrugerne mod levnedsmidelforgiftninger, da en øget tilvirkning i de fleste tilfælde øger risikoen for dette. Man skal huske at kød som indgår på brættet ikke er dyrlægegodkendt og derfor reelt uden for kontrol.

I udkast til den nye bekendtgørelse forventes det at tørring og saltning af levnedsmidler (fisk og kød) bliver tilladt, dog under bestemte betingelser.

For at sikre afsætningsmulighederne og muliggøre en prisgunstig forsyning er det desuden tilladt at sælge direkte til institutioner såsom børnehaver, plejehjem, hospitaler og restauranter.

Ud over brætsalget er det også muligt at sælge de lokale levnedsmidler til supermarkederne som Pisiffik eller Brugsen. Det kræver dog, at også leverandøren har en godkendelse som levnedsmiddelvirksomhed. Der arbejdes i Departementet for Erhverv og Arbejdsmarked på en lovgivning, der gør det muligt for fangerne at erhverve sig en sådan godkendelse.

I henhold til udsmidning af sælkroppe uden skind, er der på nuværende tidspunkt ingen specifik lovgivning der forbyder denne fremgangsmåde. Naalakkersuisut er dog af den principielle holdning, at der ikke bør ske udsmidning af brugbare dele. Derfor arbejdes der i Departementet for Fiskeri, Fangst og Landbrug på en bekendtgørelse for sælfangst, der fordrer at hele dyret udnyttes på lige fod med lovgivning for andre arter.

En af de største udfordringer ved produktionen af konkurrencedygtige levnedsmidler er dog de infrastrukturelle udfordringer til indsamling af de gode ressourcer.

Naalakkersuisut vil bestræbe på at opfordre og støtte private aktører og selskaber til at skabe en bedre udnyttelse af vores levende ressourcer. Det er bl.a. sket ved at give både projekt- og produktudviklingsstøtte til Hajprojektet "the greenland Company" der retter sig direkte mod en helhedsudnyttelse af Havkalen som ellers blev betragtet som et skadedyr, hvilket kun stedvis på kysten bliver brugt til hundefoderproduktion.

Selvforsyning og hjemmemarkedets fødevareproduktion vil også indgå i Naalakkersuisuts planlagte Regionale Udviklings Strategi (RUS).

Der ses hermed frem til en interessant debat om emnet.