

Kvalitetsreform – ja tak, også på fødevareområdet!



David Mouritzen

Men hvad er fødevarekvalitet? – Er fødevarekvalitet alene at sidestille med fødevarer sikkerhed? Bliver en råvare eksempelvis friskere og bedre i smagen af at få et datomærke påsat, eller af at have været nedfrosset? Næppe. Og fangstbehandlingen, hvad med den? Både fiskere og fiskehandlere ved, at netop fangstbehandlingen er essentiel for fiskens kvalitet. Men hverken myndigheder,

forbrugerråd eller journalister interesserer sig synderligt for andet end datomærker og temperaturkrav.

Medlemmerne af Danmarks Fiskehandlere lever imidlertid af at levere ferske kvalitetsråvarer. Så efter vores opfattelse handler fødevarekvalitet ikke kun om fødevarer sikkerhed, det handler i langt større omfang om smag, friskhed, fangstbehandling, udskæringer, sæsonvarer og skånsom håndtering. Er alt dette på plads er sikkerheden, set med vores øjne – for vores del af fødevaresektoren – også i orden.

Men myndighedernes opmærksomhed på fødevarekvalitet vedrører udelukkende sikkerhedsdelen. Myndighederne reducerer dermed begrebet fødevarekvalitet til alene at få så mange af vores fødevarer som muligt pakket ind i plastic og overklistret med alskens "garantimærker" (i Danmark skal forbrugerne i dag forholde sig til ca. 100 mærker, alt lige fra Varefakta til Fairtrade osv.). Kan varerne tilmed leveres som frost, får det et ekstra pluspoint på fødevarer sikkerhedskontoen.

Der tales i disse tider meget om kvalitet – men har vores politikere husket at inkludere fødevareområdet? I Danmark er regeringen ved at forhandle den såkaldte kvalitetsreform på plads. Danmarks Fiskehandlere opfordrer hermed vores politikere til også at indbefatte fødevareområdet i den kommende kvalitetsreform. Vi ser frem til en visionær og konstruktiv dialog med Fødevareminister Eva Kjer Hansen, der nu har fået udvidet sit ansvarsområde til også at omfatte Fødevarestyrelsen. Vi håber fødevarekvalitet vil blive et særskilt indsatsområde i de kommende år.

Fokus på smag og kvalitet

For ganske nylig afholdte ForbrugerForum (forbrug.dk) et arrangement for alle der interesserer sig for smag. Arrangementet hed da også "Fokus på den gode smag".

Her var toneangivende personer som direktøren for Forbrugerrådet (fbr.dk), ejeren af Emmery's og COOP Danmark imidlertid alle enige om, at smag er meget individuelt, og ikke noget der kan kobles til et kvalitetsbegreb. Og da slet ikke noget der kan dokumenteres. Det må forbrugerne selv stille krav til og indhente viden om.

I samme omgang var der paradoksalt nok ingen af de mere end 60 fremmødte, der var uenige i, at danskerne ved alt for lidt om kvalitet, råvarer og madlavning, samt hvordan disse parametre indvirker på smagen. Og netop smag menes at have stor indflydelse på vores mæthedserfommelse, der direkte afgør, hvor meget mad vi spiser. Men hvad gør vi ved det? Ingenting blev der besluttet – for kvalitet er nemlig noget forskelligt for os alle sammen, blev den fremtrædende elite enige om. Danmarks Fiskehandlere er ikke i tvivl om, at man kan måle og dokumentere kvalitet – hvis man vil! Nedenfor giver vi et bud på, hvordan man kan gribe det an med fisk og skaldyr.

Lad os starte med at kigge på kvaliteten af ferske fisk og skaldyr, og set med vores øjne dermed også smagen. Så kan man altid tilføje fødevarer, der består af flere forskellige råvarer senere.

Kvalitet på fersk fisk og skaldyr

Vi skal have lavet en undersøgelse. Den kunne hedde "Helhedssyn på ferske fisk og skaldyr". Helhedssyn fordi Danmarks Fiskehandlere mener, der er behov for at se nuanceret på de ferske uemballerede fisk og skaldyr, der sælges i fiskebutikkerne. Vi skal have undersøgt og dokumenteret hvordan friskhed, ferskhed, nedfrysning, temperaturer, fangstbehandling, m.v. indvirker på kvaliteten og dermed smagen af vores råvarer. Sagt med andre ord, vi vover skindet og lader vores råvarer undersøge.

Dette skal faktisk forstås som en direkte opfordring til interessererede om at komme på banen. Vi forestiller os blandt andet en aktør som Fødevareinstituttet kunne være god at have ombord på en sådan opgave, men andre interessenter er naturligvis også velkomne til at rette henvendelse.