

Høringsvar om Europa-Parlamentets og Rådets forordning om produktion og markedsføring af planteforneringsmateriale

Økologisk Landsforening har udarbejdet en detaljeret gennemgang af forordningens tekst, og vi støtter disse bemærkninger. Vi ønsker at uddybe ønsket om, at man som bruger af planteforneringsmateriale frit skal kunne vælge, om man ønsker den kvalitet, som sikres i certificeringssystemet, eller om man ønsker en anden kvalitet og dermed frasiger sig certificeringen.

Forordningen bygger ligesom den eksisterende lovgivning på den grundregel, at alt planteforneringsmateriale skal certificeres for at blive markedsført (Artikel 11), og at planteforneringen kun kan certificeres, hvis planterne tilhører en på forhånd godkendt sort (Artikel 14). De tekniske, økonomiske og bureaukratiske forhindringer for at kunne certificere planteforneringsmateriale i Europa begrænser udbuddet og diversiteten af planter, og skaber og har skabt alvorlige problemer for innovation og diversitet i fødevarerektoren, hvilket er skadeligt for udvikling og indtjeningspotentialer. Som brugere af systemet har vi oplevet, at det på mange områder ikke har fungeret, eller har fungeret uhensigtsmæssigt. Sorter anvendt i økologisk landbrug eller i private haver er ikke værdiafprøvet under de forhold, de bliver anvendt i, og værdiafprøvningen giver således derfor ikke sikkerhed for deres dyrkningsværdi. Udnyttelse af gamle plantesorter og bevarelse af dem i et levende landbrugsmiljø (in situ) er ikke eksisterende, eller udføres kun i kraft af civil ulydighed mod en lovgivning, der ikke lever op til internationale forpligtelser for plantegenetiske ressourcer. Vi er derfor ikke enige med de firmaer, der i forbindelse med høringen har udtalt, at det hidtidige system har været velfungerende. Det har kun været velfungerende for ganske få firmaer, som har en national dominerende position på markedet.

Systemet med obligatorisk certificering fungerer til masseproduktionen i europæisk landbrug, men er ikke egnet til afgrøder med speciel anvendelse og kvalitetsparametre som smag, forskellighed, variation, kulinarisk kvalitet, naturlige indholdsstoffer, lokale sorter osv. Systemet stiller de samme certificeringskrav til alt planteforneringsmateriale, uanset at disse krav er udviklet til og kun egner sig til storskala industriel landbrugs- og fødevarerproduktion.

For at råde bod på de skader, som det obligatoriske certificeringssystem gør på innovation og diversitet i fødevarerektoren, er der i forslaget til forordning indført nogle undtagelser om heterogene sorter (Artikel 14.3), nichesorter (Artikel 36) og gamle sorter (Artikel 57). Samtidig er der økonomiske og administrative lettelser til små virksomheder. Vi hilser i høj grad disse undtagelser og lempelser velkomne, da de ser ud til at reducere den skadelige virkning af det obligatoriske certificeringssystem i forhold til den eksisterende

lovgivning. Dog mener vi, at man i forbindelse med reformen af lovgivningen burde tage skridtet fuld ud og tillade alt planteformeringsmateriale, der ikke er beskyttet af ophavsret og som ikke kan have negativ betydning for spredning af planteskadegørere. Det er svært at gennemskue, hvor frit markedet indenfor undtagelserne bliver, bl.a. fordi en del er henlagt til delegerede aktstykker, som endnu ikke er fastlagt, men enten bliver det meget frit, hvorfor forordningen ligeså godt kunne opgive den obligatoriske model, eller den bliver mere restriktiv, hvilket vil videreføre de negative konsekvenser for fødevarerinnovationen og for udnyttelse af plantegenetiske ressourcer.

En lovgivning, som bygger på, at alt er forbudt med mindre det er godkendt med bureaukratiske og økonomiske begrænsninger sigter alene på at beskytte de store firmaer, og er til skade for udvikling af nogle af de vigtigste trends indenfor fødevarerområdet, eksempelvis Det Nye Nordiske Køkken, økologi, og bevaring og udnyttelse af plantegenetiske ressourcer.

Der ligger et stort potentiale i at sikre og producere andet end ensartede bulkvarer. Ensartethed har været mantraet gennem en lang årrække og udviskning af forskellighed har været den dominerende kvalitetsparameter gennem årtier. Denne tankegang videreføres af forslaget til ny forordning. Men for den lange række af kokke, fødevarerproducenter, landmænd, forskere og forbrugere, der mener at kvaliteten ikke ligger i ensartethed, er det afgørende, at der er mulighed for fri udfoldelse, og herunder at der bliver fri adgang til alle råvarer/planteformeringsmateriale i form af nye, anderledes og gamle plantesorter. Den kvalitetsgaranti, som certificering af planteformeringsmateriale giver, er kun til gavn for masseproduktionen, som kan og allerede bliver finansieret af licenser fra plantenyhedsbeskyttelse, og den vil ikke blive forringet af, at der eksisterer et parallelt marked for ikke certificeret materiale. Måske snarere tværtimod. Gratistjenester og open access indenfor musik, geodata og computersoftware har udløst kreativitet og innovation og tilsvarende kunne forventes indenfor planteområdet, hvis det blev tilladt. En obligatorisk certificeringsordning for alt planteformeringsmateriale vil være ude af proportion med formålet. Lignende restriktive krav finder ikke anvendelse i andre sammenlignelige sektorer i samfundet, hvor der er ønsker om tilsvarende forhold. Eksempelvis kræver litteratur, kunst og musik ikke godkendelse fra Kulturministeriet for at blive udgivet som rock, klassisk eller hip hop, selvom der indenfor denne sektor er de samme problemstillinger omkring rettigheder. På samme måde er planter, frø og mad kulturelle kreationer, der er blevet dyrket og udvikle i generationer gennem 10.000 år, og som ikke egner sig til bureaukratiske restriktioner.

Da den obligatoriske certificeringsmodel således er ude af proportion med forordningens formål om forbrugerbeskyttelse, er den efter vor opfattelse i strid med Lissabontraktatens krav om proportionalitet i forvaltningen, da en frivillig mærkningsordning ville kunne give den samme forbrugerbeskyttelse. Certificeringssystemet sikrer, at kun sorter der opfylder kravene kan certificeres, og dermed kan ikke alle sorter certificeres. Det obligatoriske certificeringssystem begrænser dermed erhvervslivets muligheder for at udvikle sig indenfor visse områder af fødevarer- og landbrugssektoren. Dette giver aftagerne en sikkerhed for kvaliteten af certificeret materiale, men det er ikke i almenhedens vel at forbyde materiale, der besidder en anden kvalitet.

Dermed er et obligatorisk certificeringssystem i strid med Grundlovens §74, og denne uhensigtsmæssighed kunne løses ved et frivilligt certificeringssystem.

Med hensyn til rettighedsbeskyttelse vil ophavsrettighedshaveren af planteforneringsmateriale kunne beskyttes som (forsknings), litterære og kunstneriske værker er beskyttet af ophavsretsloven eller lignende lovgivning, og kan ikke legitimere begrænsninger på materiale, der ikke er nyhedsbeskyttet.

Selv om forslaget til ny forordning af planteforneringsmateriale på nogle områder er en forbedring i forhold til den nugældende lovgivning, mener vi, at den grundlæggende fortsat er skadelig for fødevarerinnovation og forretningspotentialer for dette, og for bevarelse og udnyttelse af plantegenetiske ressourcer. Vi finder det afgørende at forskellige tilgange til planteforædling kan eksistere side om side. Ønsker man at ændre lovgivningen finder vi det helt afgørende, at man benytter lejligheden til at få etableret en holdbar løsning, så der ikke råder tvivl om, at den værdifulde innovation, som forskere, jordbrugere og græsrodder udøver, kan understøttes af, at det ikke-certificerede materiale lovligt kan handles og udveksles.

Med venlig hilsen

Foreninger

DN - Danmarks Naturfredningsforening

Det Økologiske Råd

Foreningen for Biodynamisk Jordbrug

Demeterforbundet

Praktisk Økologi

Frøsamlerne

Forbrugerrådet

Haveselskabet

Smagen af Danmark

Slow Food Odsherred,

Slow Food Nordsjælland

Københavns Fødevarerfællesskab

Lejres økologiske fødevarerfællesskab, LØFF

Grøn Hverdag

Økologiens Have, Odder

Byhaven 2200 ved Mia Helmer Jensen, miajensen79@gmail.com

Paradisbakkernes Nyttehaver ved Alison Michell, alison.michell@mail.dk

Landmænd/grøntsagsavlere

Per Grupe, Mørdrupkorn per@moerdrupkorn.dk

Søren Wiuff, Brogård Lammefjorden info@asparges.com

Søris ved Jan Algreen, jan@soeris.dk

Ane Rørdam Hoffmeyer, grønstsagsproducent anehoffmeyer@gmail.com

Urtegartneriet ved Erik Vang Nielsen info@urtegartneriet.dk

Carsten Søgaard, Glænø, s-carsten@jubii.dk

Blomstergården ved Viborg ved Villy Mougard
info@blomstergaardenvedviborg.dk
Hvidløg og Vin ved Lotte Ravn Lei, lotte@hvidlog-vin.dk

Møllere

Nils Jespersen www.bornholms-valsemoelle.dk
Niels Foged, Falslevgaard Mølle
Jørgen Bonde, Skærtøft Mølle

Kokke/køkkenchefer/kogekoner/restauranter

Camilla Plum, kogekone, kogebogsforfatter, Fuglebjerggård
Kille Enna, Authoress & Photographer
Claus Meyer, kulinarisk iværksætter, Meyerfood
René Redzepi, køkkenchef NOMA, ambassadør Nordisk Ministerråds program Ny Nordisk Mad
Christian Puglisi køkkenchef Relæ + Manfreds og vin
Anders Frederik Steen sommelier Relæ + Manfreds og vin
David Johansen køkkenchef Kokkeriet,
Rasmus Kofoed køkkenchef Geranium,
Kristian Møller køkkenchef Formel B,
Francis Cardenau køkkenchef Le Sommelier
Søren Ejlersen, Aarstiderne
Søren Westh, partner EN-SPIRE (tidligere sous-chef NOMA)
Torsten Vildgaard, partner EN-SPIRE (tidligere: sous-chef NOMA og ansvarlig NOMA Foodlab)
Simons Kogeskole, kok, kontakt@simonskogeskole.dk
Den Økologiske Pølsemand ved Claus Christensen claus@doep.dk

Forskere/forædlere

Bodil Søgaard, lic. scient bodil_soegaard@hotmail.com
Dorte K. Rhode Nissen, Planteforædler Nissen Consult donis@post.tele.dk
Anders Borgen, cand. agro. Phd Agrologica borgen@agrologica.dk

Øvrige

virksomheder/rådgivere/konsulenter/madanmeldere

Urtekram International A/S
Mercur Andelskasse - har finansieret innovative jordbrugere og virksomheder på økologiområdet i 30 år
Klaus Sall, Virksomhedsrådgiver Sall&Sall, ks@sall.dk
Kalø Økologisk Landbrugsskole kq@kalo.dk
Helle Brønnum Carlsen, madkritiker, underviser, madanmelder, udøvende opskriftsudvikler
Signe Wenneberg, madkommunikatør og forfatter signe@signewenneberg.dk
Herslev Bryghus ved brygmester Tore Jørgensen tj@herslevbryghus.dk
Din Baghave I/S ved Madskribent Mette Helbæk mette@dinbaghave.dk

Annemette Østergaard Bach, partner Frugtformidlingen
annemette@frugtformidlingen.dk
Havenyt.dk v. Redaktør Karna Maj redaktionen@havenyt.dk
Erling Frederiksen, cand.scient.soc. Konsulent æblegenetiske ressourceprojekt
Malergården
Frøbutikken, info@froebutikken.dk
Stevns Urter ved Anni Cassias anni.cassias@gmail.com
Netværket mad+mediers ved Rasmus Holmgård rh@madmedier.dk
Quinoa Helsekost Roskilde ved Toril Havad info@quinoa-helsekost.dk
Håkon Søren Setterberg. Økologikonsulent hakonsetterberg@icloud.com
Slottet i Smørmosen Jens Juhl slotsherrens@gmail.com
GreenInSight v. Line Maria Bram Pedersen, Eva Diekmann info@greeninsight.dk
Earthwalker ved Bente Hovendal bentehovendal@earthwalker.dk
Dorte Ernst, cand agro. Konsulentfirmaet Dorte Ernst,
dorteernst2011@gmail.com

Privatpersoner

Lars Sonne Hansen, Forstander Højskolen Suhrs Madakademiet
lsh@madakademiet.dk
Else Østergaard Andersen, Thy, else@ostergaard-andersen.dk
Gert Poulsen, Frederiksberg nbgpo@gmail.com
Signe Voltelen, Arkitekt og Urban Farmer, signevoltelen@hotmail.com
Tine Hage, tine.hage@mail.tele.dk
Rebekka Nilsson, rebekkanilsson@live.no
Helle Ernst, nyvang16@mail.dk
Annemette Østergaard Bach annemette@frugtformidlingen.dk
Ilse Friis Madsen ilse@friis.mail.dk
Martin Zaar martinzaar@gmail.com
Martha Maria Jensen maernstorm@hotmail.com
Per Korsgård, Bækbyvej 124, V. Husby, 6990 Ulfborg
Henning Hervik, henninghervik@gmail.com
Annette Nielsen, jordbrugsteknolog annette.bonx@gmail.com
Peter Norris, peternorris100@gmail.com
> Anja Egeriis <anja.egeriis@gmail.com>
Merci Christensen claus@doep.dk
Helle Schwaner <helle@schwaner.com>
Michael Larsen <michael@svineriet.dk>
Hanne Christensen <hanne_ludolf@yahoo.com>
Christian H. Baird, koldild@webspeed.dk
Bjarne Gantzel Pedersen, bjarne.gantzel@gmail.com
Lili Bermann, lilibermann@gmail.com
Helle Zwergius, hzwergius@gmail.com
Eline Marie Borberg, eline@arvin.dk
Kirse Morales Skouboe, kirse.skouboe@gmail.com
Flemming Ottsen, flemming.ottsen@gmail.com
Mona Ibsen, ibsensskolevej11@gmail.com
Torben Ibsen, t41820407@gmail.com
Kathrine Grell, kathrinegrell@gmail.com
Nichlas Stig Asker Andersen, steagle@sol.dk
Susanne Rydeng susanne.rydeng@gmail.com

Karen Riemenschneider, karen.riemenschneider@gmail.com
Louise Beck Brønnum, louise02@dsr.life.ku.dk
Lisbeth Boye Jensen, lisbethboye@turbopost.dk
Sussie Bengtsson suskisserup@hotmail.com
Tom Andersen, d3h@mail.dk
Jens Vestergaard Jensen, jens@parisblog.dk
Ida Holm, IHOL@kb.dk
Anders Roland andersroland@mail.dk
Edith Nielsen edith.nielsen@gmail.com
Tom Andersen, danner@d3h.dk
Grete Clementsen, greteingolf@get2net.dk
Eline Hansen, elinelande@gmail.com
Annette Esbjerg Jensen aej@AgriCollege.dk
Helle Schwaner, helle@schwaner.com
Brita Setterberg, brita@aconi.dk
Sofie Moore, sofiemoore@gmail.com
Pernille Johansen, pernillejohansen@gmail.com
Maja Rohr Hansen, majarohr@gmail.com