



Medlem af Inatsisartut Anthon Frederiksen, Partii Naleraq HER

**Svar på § 37 spørgsmål nr. 172 vedrørende holdning og initiativer til øget anvendelse af grønlandsk proviant.**

16-07-2015  
Sags nr. 2015-116421  
Dok. nr. 2014240

I medfør af Inatsisartuts forretningsorden § 37, stk. 1, har du fremsat en række spørgsmål til Naalakkersuisut, angående holdningen til bl.a. det betydningsfulde i anvendelse af grønlandsk proviant, samt hvilke initiativer der er i gang for at udbrede dette. Spørgsmålene er henvist til besvarelse hos mit område.

Postboks 269  
3900 Nuuk  
Tlf. (+299) 34 50 00  
Fax (+299) 34 63 55  
E-mail: apnn@nanoq.gl  
www.naalakkersuisut.gl

**1. Finder Naalakkersuisut det betydningsfuldt vi har bedre udnyttelse af vores lands levende spiselige ressourcer?**

/

**nerisassanik nunatta pissarititaanik atorluaanerulernissaq  
naalakkersuisunit pingaartinneqarpaa ?**

Naalakkersuisut finder det meget værdifuldt at befolkningen i Grønland, har deres tætte tilknytning til landets levende ressourcer, og tillægger det stor betydning at dette ikke formindskes.

I koalitionsaftalen er dette kommet til udtryk gentagne gange, både mht. til landbrug, fiskeri såvel som fangst, hvor der hermed dog gøres opmærksom at efterspørgslen i dele af Grønland, rent faktisk overstiger det naturlige udbud. Både Kalaallit Nunaanni Brugsenit (KNB) og Pisiffik har meldt at de kan sælge meget mere end tilfældet i dag, hvis de kan få løbende forsyning af råvarer fra jollefiskere og fangere.

**2. Med hvilke tiltag vil Naalakkersuisut bane vej for bedre udnyttelse af det grønlandske råvarer/proviant?**

/

**qanoq iliornikkut kalaalimernit atorluarneqarnerulernissaat  
naalakkersuisunit iliuseqarfigineqarniarpa ?**

Jf. koalitionsaftalen så vil der bl.a. blive arbejdet på et styrket samarbejde mellem Inuili og Savaatillit Peqatigiit Suleqatigiissut (SPS), for fremme af produktionen af ikke bare råvarer, men også madvarer som har sin oprindelse i den grønlandske natur. Jeg har under den seneste SPS generalforsamling i starten af juli 2015 kommet ind på vigtigheden af landbrugserhvervets delbidrag til selvforsyningen.

**3. Hvis første spørgsmål er et ja, hvilken tiltag har Naalakkersuisut iværksat for at forbedre udnyttelsen af vores levende spiselige ressourcer?**

/

## **apeqqut siulleq aappiuppat, suut nunatta pissarititaanik nerisassanik atorluanaanerulernissamut suliniutit naalakkersuisut suliniutigaat ?**

Naalakkersuisut har målsætninger om forøgelse af udnyttelsen af vores egne råvarer. Naalakkersuisut har derfor medvirket både med konkret økonomisk støtte og deltaget som talere under forskellige Food Festivals siden 2009, især i Kommune Kujalleq's nu mangeårige arrangementer.

De naturlige ressourcers betydning for folkesundhed, er blevet sat i fokus med udvikling og efterfølgende implementering af "de 10 kostråd" i Ernærings- og Motionsråds regi, som Naalakkersuisut støtter fuldt ud. I prioriteret rækkefølge er 2. punkt, lige efter det at spise varieret, rådet om at spise grønlandske og særligt fisk.

Der er blevet arrangeret kampagne og workshops som kaldes "Spis mere fisk" og som Ernærings- og Motionsrådet vil følge op igen. Der blev under disse kampagner og workshops indgået aftale med butikskæder om at have minimum 1 ugentlig fiskedag i deres respektive delikatesse-afdelinger.

Fra Departementets side, er der i flere omgange blevet ydet bl.a. økonomisk støtte, til personers deltagelse i udenlandske kurser og konferencer eller bogudgivelser med madopskrifter. Støtte er givet til personer, som er særligt dygtige indenfor madlavning, og som samtidig har høj grad af fokus på anvendelse af netop grønlandsk proviant i deres arbejde. Det er samtidig personer som er dygtige formidlere, således at den inspiration der er opnået på sådanne ture, bliver spredt ud i landet, ikke blot ved kogekunst, men også fortælleglæde og deres evne til at dele inspiration.

Departementet har også valgt at følge med i Nordisk Ministerråds initiativ med projektet "Ny Nordisk Mad", som har kørt siden 2008 og som fortsat kører nu. Herigennem spredes inspirationen til relevante parter. Således blev der afholdt et seminar i Narsaq i 2014, hvor der var deltagere både fra de nordiske lande, såvel INUILLI, Kommune Kujalleq og fåreholdere, som er involveret i turisme. Nærmere information kan hentes ved [www.norden.org](http://www.norden.org), hvor der er et særligt afsnit om Ny Nordisk Mad.

Som nyt tiltag, har Veterinær- og Fødevaremyndigheden i Grønland (VFMG), haft afholdt et seminar i november 2013, med deltagelse af aktører i fødevarerbranchen, undervisningsinstituttet INUILLI, GFLK og fiskere og fangere. Med udgangspunkt i seminarets konklusion etablerede VFMG på kort tid et kursus i hygiejne for primærproducenter med særlig fokus på fangererhvervet. Undervisningen blev understøttet af tosprogede faglærere fra INUILLI. De første kurser blev afholdt allerede i december i Nuuk med deltagelse af ca. 25 deltagere i alt.

I løbet af 2015 blev kursusvirksomheden gradvist overdraget til Levnedsmiddelskolen INUILLI, som fortsætter med at afholde undervisningsforløb i hele landet efter anmodning fra kommuner eller fangerorganisationer.

Kurset sigter på at tilføre fiskerne og fangerne de grundlæggende kundskaber i fødevarerhygiejne, dvs. korrekt håndtering af fisk og kød fra fangst, igennem rensning, flåning, transport og frem til indhandling. Efter bestået prøve modtager deltagerne et certifikat, der dokumenterer at de har erhvervet sig kompetence i at arbejde med fødevarer i primærproduktionen.

På sigt er det målet, at alle fiskere og fangere skal være i besiddelse af et certifikat. Når det er opnået, bliver det muligt i fremtiden at udvide fangernes indhandlingsmuligheder og give f.eks. tilladelse til, at de kan indhandle kød af landpattedyr til detailhandelen. Denne mulighed kræver dog en ændring af de nuværende regler. Det nyligt fremførte lovforslag vedr. fødevarer, der skal behandles under EM 2015, skaber de fremtidige rammer for sådanne regelændringer

Det næste skridt var at etablere et såkaldt "Jægerkursus" for fangere, der indhandler moskusokser og rensdyr til godkendte slagterier. Det første Jægerkursus blev afholdt i Kangerlussuaq i februar 2015.

Dette kursus er under evaluering i Fødevestyrelsen i Danmark og ved FVST's godkendelse vil de certificerede fangere få mulighed for at indhandle fangsten endda på godkendte eksportslagterier.

Kurserne i hygiejne for primærproducenter og jægerkurset er de første skridt i VFMG's planlagte kursusrække, der har til mål at videreuddanne fødevareraktiverne på alle niveauer fra primærproducenter igennem institutionskøkkener og restauranter til supermarkeder og komplicerede produktionsvirksomheder. De bidrager til at udvide fiskeres og fangeres fremtidige muligheder for afsætning af deres produkter samtidig med at de allerede er med til at øge fødevareraktiverens sikkerhed.

4. Kan det tænkes at man fra Naalakkersuisut side, ville kunne hæve afgiften for nogle usunde madvarer og for nogle varer der ikke livsnødvendige for vores hverdag? – og ved at gøre det give mulighed for at opnå med at gøre det grønlandske madvarer billigere?

/

nerisassat peqqinnangitsut aamma ulluinnarni inuuniarnermut  
pingaaruteqanngitsut ilaasa akitsuutaasa qaffanneqarsinnaaner  
naalakkersuisunit

nerisassat peqqinnangitsut aamma ulluinnarni inuuniarnermut  
pingaaruteqanngitsut ilaasa akitsuutaasa qaffanneqarsinnaaner  
naalakkersuisunit eqqarsaatigineqarsinnaavaa ? – taamaaliornikkut  
kalaalimernit akiisa apparsarnejarsinnaaneranguneqarsinnaaqullugu  
?

Der findes allerede afgifter som i nogle tilfælde, bl.a. mht. sukker er motiveret af ønske om forbedret folkesundhed.

Der findes afgifter på importeret fårekød, som konkurrencefordel for de grønlandske lam.

Fra Naalakkersuisuts side er vi ikke afvisende over for at hæve afgifterne på usunde varer og samtidig gøre det relativt mere attraktivt at købe grønlandske madvarer.

5. Er der yderligere tiltag ud over de iværksatte tiltag for bedre sundhed for os alle, og hvilke tiltag er der for sundere mad med grønlandske råvarer, og hvilke tiltag har Naalakkersuisut, for at vi skal spise mere grønlandsk proviant og fisk?

/

**tamatta peqqinnerulernissarput eqqarsaatigalugu, maannakkumut  
iliuusaareersut, saniatigut nerisaqarneq pillugu kalaaliminernik,  
aalisakkanillu nerisaqarnerulernissaq siunertaralugu naalackersuisut  
qanoq iliuuseqarniarpat?**

Jf. ovennævnte vedr. projektet "spis mere fisk" og andre aktiviteter Departementet er involveret i.

Derudover, så er tang er en levende ressource, som der fremadrettet vil være øget fokus på fra Naalackersuisuts side. For folkesundhed og øget selvforsyning, kan der findes mange muligheder indenfor denne ressource. Den kan nemlig være supplement på et fødevareområde – grøntsager – hvor grønlandsk selvforsyning en særligt stor udfordring, på grund af landets placering på kloden. Departementet prioriterer initiativer indenfor dette område højt, det være sig både ift. opstart af virksomheder, samt information og inspiration for borgere, hvilket der snarest vil kunne ses eksempel på til efteråret, hvor der i Nuuk kommer afholdelse af "Tang arrangement", med diverse deltagere fra landet og udlandet.

Naalackersuisut mener at folkets egen sundhed først og fremmest er et fælles ansvar for landspolitikere og kommunale politikere, et fælles ansvar for forældre, institutioner, men ikke mindst et ansvar som også er personligt. Sundhed bør være at finde som politik på alle arbejdspladser, således at arbejdsgivere og ansatte sætter fokus på sundhed og velfærd i dagligdagen.

Inussiarnersumik inuulluaqqusillunga  
Med venlig hilsen

Karl-Kristian Kruse