

Sóknarfæri í kjötvinnslu á Íslandi

Ragnheiður Héðinsdóttir og Guðjón Þorkelsson
Samtök iðnaðarins og Mátis ohf

Inngangur

Kjötiðnaður á Íslandi hefur staðið frammi fyrir miklum breytingum á síðustu árum og áratugum. Mikil hagræðing hefur átt sér stað í greininni með tilheyrandi samruna fyrirtækja bæði í slátrun og kjötvinnslu. Einnig hafa orðið miklar breytingar í kjötvinnslu. Með aukinni samþjöppun hefur að einhverju leyti dregið úr fjölbreytni á neytendavörumarkaði sem aftur myndar svigrúm fyrir ýmsar sérvörur. Mikill áhugi er á að renna styrkari stoðum undir búsetu í hinum dreifðu byggðum landsins og skapa aukin atvinnutækifæri í sveitum. Víða á sveitabæjum er hafin úrvinnsla kjötafurða í smáum stíl, allt frá úrbeiningu og þökkun á fersku kjöti til fullunnina sælkeravara, og ekki er séð fyrir endann á þeirri þróun. Þá hafa orðið miklar breytingar á neyslumynstri Íslendinga. Ekki er langt síðan kindakjöt var nær alls ráðandi í kjötneyslu landans en nú er svo komið að á síðasta ári var sala á bæði alifugla- og svínakjöti meiri en á kindakjöti. Lítill munur er á sölu þessara þriggja tegunda, hver um sig með um í kringum 6-7 þúsund tonn en nautakjöt um 3700 tonn og hrossakjöt um 660 tonn (Bændablaðið 28. janúar 2010).

Í erindi þessu verður fjallað um sóknarfæri í íslenskum kjötiðnaði, þ.e:

- í að bæta ímynd íslenskra kjötvara og breyta neikvæðu viðhorfi til þeirra
- á mismunandi matvælamörkuðum
- í sérstöðu, smáframleiðslu og vaxandi ferðaþjónustu
- í umhverfismálum og sjálfbærri þróun
- með nýju matvælaöggjöfínni
- með inngöngu í Evrópusambandið

Bætt ímynd íslenskra kjötvara

Aðilar í kjötframleiðslu og kjötiðnaði á Íslandi þurfa á snúa böku saman til bæta ímynd kjötvara. Neikvæð umræða byggir oft á vanþekkingu. Fræðsla, kynning og samstaða draga úr neikvæðri umræðu meðal almennings, fjölmiðlafólks og sérfræðinga. Fólk virðist telja að unnar kjötvörur séu saltaðar óhóflega og fylltar af aukefnum í þeim tilgangi að dylja vatn, fitu og bindiefni. Það er viðtekin skoðun meðal skólayfirvalda og foreldra að forðast beri unnar kjötvörur í mótuneytum fyrir skólabörn. Þetta er mjög ósanngjörn afstaða eins og þeir þekkja sem starfa við kjötvinnslu. Salt og bindiefni eru notuð í fjölmörg önnur matvæli en kjötvörur. Efnin eru nauðsynleg að vissu marki til að ná fram rétttri áferð og geymsluþoli. Um 80% af saltneyslu kemur úr unnum matvælum en 20% bætist við þegar maturinn er eldaður. Í könnun Manneldisráðs árið 2002 var neysla salts tæp 9 gr/mann/dag en ætti samkvæmt ráðleggingum að vera undir 5g/dag. Hlutur kjöts- og kjötvara var 16% af neyslu natríums. (Laufey Steingrímsdóttir o.fl 2003). 30% komu úr kornmat eins og brauði og morgunkorni, 14% úr mjólkurvörum, 6% úr sósum og 2% úr snakki.

Umræðan snýst einnig um fitu í kjötvörum. Árið 2002 komu 18% af fitunni og 12% af orkunni í fæði Íslendinga úr kjötvörum. 32% af orkunni komu úr kornvörum, 27% úr feitmeti, sósum, drykkjum, snakki og sælgæti og 18% úr mjólkurvörum. 22% af

fitunni kom úr mjólkurvörum, 18% úr kornvörum, 19% úr feitmeti og 15% úr sósum, snakki og sælgæti.

Það er umhugsunarvert fyrir kjötiðnaðinn í landinu þegar helstu sérfræðingar okkar á sviði næringarfræði álykta í skýrslu um neyslu ungra Íslendinga: „*Jákvætt verður þó að teljast að heldur virðist hafa dregið úr neyslu á farsvörum og pylsum þó neysla þessara vara sé enn þá um það bil þriðjungur af heildarkjötneyslu barna og unglinga*“ (Inga Þórsdóttir og Ingibjörg Gunnarsdóttir, 2006).

Fyrirtæki í kjötiðnaði hafa lagt sig sérstaklega fram um að draga úr salti, fitu og aukefnum í vörum sem ætlaðar eru börnum en það er meðal annars mögulegt þegar vitað er að vörurnar verða notaðar innan örfárra daga og gera því ekki kröfu um jafnlangt geymsluþol og vörur á almennum neytendamarkaði.

Í fyrra lauk rannsókn- og þróunarverkefninu „Hollari kjötvörur“. Í því var m.a. gerð lítil íhlutunarrannsókn til að kanna hvort fitu- og/eða saltskertar vínarpylsur og spægipylsur gætu verið hluti af orkuskertu mataræði meðal of þungra karla á aldrinum 40 til 60 ára án þess að hafa neikvæð áhrif á heilsufar. Ekki urðu neinar marktækar neikvæðar breytingar á heilsufarsbreytum meðan á rannsókn stóð. Hinsvegar, urðu marktækar jákvæðar breytingar á þyngd, mittismáli, fituprósentu, heildar kólesteróli, LDL-fitupróteinum, og þanbilsþrýstingi. Rannsóknin leiddi í ljós að neysla framangreindra kjötvara, í því magni sem tilgreint er, kemur ekki í veg fyrir að jákvæðar breytingar á heilsufarsþáttum eigi sér stað þegar mataræði, orkuskertu um 30% miðað við grunnorkuþörf, er fylgt (Atli Arnarsson og Alfons Ramel, 2009).

Markaðir fyrir kjötvörur

Markaður fyrir íslenskar kjötvörur eru fyrst og fremst á innanlandsmarkaði auk þess sem lengi hefur töluvert verið flutt út af dillakjöti frosnu eða fersku. Útflutningur var erfiður á uppgangstímanum þegar gengi krónunnar var allt of hátt skráð en með falli krónunnar hafa ný tækifæri opnast fyrir útflutning á kjöti þar sem nú fæst mun betra verð í íslenskum krónum fyrir lambakjötið eða sambærilegt við það sem fæst á innanlandsmarkaði. Með gildistöku nýrrar matvælalöggjafar munu opnast nýir markaðir fyrir kjötvörur en of snemmt að segja hvaða tækifæri leynast þar.

Innanlandsmarkaði má gróflega skipta í þrennt, almennan neytendavörumarkað, mötuneytamarkað og veitingahúsamarkað. Þar fyrir utan má svo líta á þjónustu við ferðamenn utan hefðbundinna veitingahúsa, þ.e.a.s. í hálendisferðum, og öðrum ferðalögum utan alfaraleiða, s.s. hestaferðum, sem sérstakan markað. Ýmsir þættir eru innlendum kjötiðnaði hagstæðir um þessar mundir. Gengi íslensku krónunnar er hliðhollt íslenskri framleiðslu, bæði á innanlandsmarkaði og í útflutningi. Viðhorfsbreyting meðal neytenda átti sér stað samfara efnahagshruninu þannig að nú leggur fólk meira upp úr að styðja við innlenda framleiðslu en á móti kemur að kaupmáttur hefur rýrnað og stór hópur fólks hefur minna milli handa. Þeim hópi þarf að þjóna með ódýrari vörum. Sem betur fer er þó einnig mikill og vaxandi áhugi fyrir sérvörum ýmis konar, s.s. tvíreyktu lambakjöti og ýmsum þurrverkuðum vörum. Mikil tækifæri geta leynst í slíkri framleiðslu, bæði fyrir hefðbundinnar kjötvinnslur og smáframleiðendur. Nánar verður fjallað um þurrverkaðar vörur í sérstöku erindi á Fræðapingi. Um tækifæri á mötuneytamarkaði og ferðapjónustu er fjallað undir kaflanum um „Nýjan norrænan mat“ hér að neðan.

Sérstaða

Margt í kjötframleiðslu á Íslandi er sérstakt. Í landinu er séríslenskir stofnar sauðfjár, nautgripa og hrossa. Þessir stofnar, kalt lofslag, hreint umhverfi, nýting á grasi og villtu beitilandi veldur því að kjötið er sérstakt.

Mikilvægt er að fá alþjóðlega viðurkenningu á uppruna afurðanna svo hægt sé að nota hann í kynningar- og markaðsstarfi. Það ætti að vera mjög auðvelt að fá uppruna íslensks lambakjöts og afurða úr því viðurkenndan (Guðjón Þorkelsson o.fl 2008). Spurningin er miklu frekar hvort um er að ræða eina gerð kjöts alls staðar af landinu eða hvort skipta eigi landinu í svæði og viðurkenna margar gerðir kjöts (Rósa Jónsdóttir o.fl 2010). Þá er einnig skjalfest að efnasamsetning íslensks hrossakjöts er mjög sérstök (Guðjón Þorkelsson o.fl.2001).

Tækifæri felast einnig í séríslenskum afurðum. Á Matís er unnið að tveimur verkefnum til að halda á lofti og fá sérstöðu hangikjöts viðurkennda. Annað verkefnið er í samstarfi við Færeyinga og Norðmenn og fjallar um að fá alþjóðlega viðurkenningu á uppruna og verkunaraðferðum á þurrkuðu, söltuðu og reyktu kindakjöti. Hitt verkefnið vinnur Matís með fimm bændum og snýst um þróun á þurrkuðum lambakjötsafurðum fyrir ferðamenn, sælkeri og aðra neytendur (Guðjón Þorkelsson o.fl.2010).

Staðbundinn matur, fæðuöryggi og sjálfbær framleiðsla.

Við Íslendingar og aðrir Norðurlandabúar trúum því að víðáttan, hreina loftið og vatnið geri matvæli úr þessu umhverfi að vænlegri söluvöru. Það er örugglega að nokkru leyti rétt en vafalaust mun áhrifaríkara í sínu eigin umhverfi en sem útflutningsvara. Rannsóknir hafa sýnt að þegar neytendur eru spurðir hvaða matvælum þeir treysti best þá svara flestir að þeir treysti best því sem framleitt er í næsta nágrenni við þá.

Síðustu ár hefur áhugi aukist verulega á smáframleiðslu og neyslu staðbundina matvæla á Íslandi. Slíkar afurðir eru oft seldar beint frá litlum framleiðendum til sérhópa eins og ferðamanna. Smáframleiðsluafurðir höfðu oft til annarra væntinga neytenda en magnframleiðsluafurðir. Þannig fylla þær oft þörf fyrir upplifun, sjálfbærni og gæði eða hafa sterka skírskotun í matarmenningu viðkomandi landsvæðis (Guðmundur H. Gunnarsson, 2009).

Vaxandi stuðningur er út um allan heim við þá skoðun að það sé réttur og skylda hverrar þjóðar að sjá þegnum sínum fyrir nægum, góðum og fjölbreyttum mat. Það er ekki nóg að tryggja innlenda matvælaframleiðslu heldur einnig vinnslu og varðveislu afurðanna.

Það er í anda sjálfbærrar þróunar og umhverfisrök fyrir því að stuðla að staðbundinni matvælaframleiðslu, vinnslu og neyslu. Nú eru svokölluð sósþpor ofarlega á baugi, þ.e.a.s. áhrif framleiðslunnar á umhverfið, þ.á.m. vegalengd flutninga. Vænta má að þessi hugsun eigi sér enn meiri hljómgrunn nú þegar svo miklu máli skiptir að spara gjaldeyri. Og það eru sóknarfæri fyrir vistvæn eða lífrænt ræktuð matvæli í hlýnun loftslags því slík framleiðsla dregur úr þörfinni á tilbúnum áburði við gras- og aðra fóðurframleiðslu. Aukinn skilningur á þessum málum meðal almennra neytenda, mötuneyta og veitingahúsa getur nýst kjötiðnaðinum sem sóknarfæri.

Slátur- og kjötiðnaður hefur gengið á undan með góðu fordæmi við að minnka urðun á úrgangi. Því er óhætt að halda á lofti í umræðu um þennan iðnað.

Hefðbundinn matur

Áhugi fyrir hefðbundnum mat hefur aukist mjög á undanförunum árum bæði hér og annars staðar. Því til vitnis er t.d. félagið „Matur saga menning“ sem var stofnað árið 2006 og hefur starfað með miklum blóma síðan. Hefðbundinn íslenskur matur byggir að stórum hluta á dýraafurðum af landi og úr sjó og því felast mikil tækifæri fyrir kjötiðnaðinn í að bregðast við þessum áhuga. Hefðbundnir réttir falla misvel að þörfum nútímaneytenda bæði hvað varðar orkuinnihald og eins hafa opnast allt aðrir möguleikar til geymslu matvæla en áður var. Því er mikilvægt að nota tækniþekkingu nútíma kjötiðnaðarmanna til að laga hefðbundnar kjötvörur að þörfum og óskum nútímafólks.

Nanna Rögnvaldardóttir er landsþekkt fyrir umfjöllun sína um mat og matargerð. Hún hefur gefið út matreiðslubækur, þ.á.m. með hefðbundnum íslenskum réttum. Í viðtali við tímaritið „Matur er mannsins megin“ segir Nanna meðal annars: „Íslensk matargerðarhefð er lifandi og í þróun, ekki safngripur og þótt nýir íslenskir réttir komi til sögunnar er ekki þar með sagt að þeir gömlu hverfi – í einhverjum tilvikum breytast þeir samt eitthvað í samræmi við tímann, eru gerðir hollari, eru kryddaðir meira eða eitthvað slíkt og það finnst mér í góðu lagi. Ég held einmitt að það sé gott að blanda hefðbundnum og nýrri íslenskum réttum saman, vera ekki að aðgreina þessa gömlu og setja þá á sérstakan bás. Þá held ég að sé einmitt meiri hætta á að þeim verði ýtt til hliðar.“

Nýr norrænn matur (d: Ny nordisk mad, e: New Nordic Food)

Mikil hreyfing, í þá átt að nýta innlend hráefni, er um þessar mundir á öllum Norðurlöndunum. Norræna ráðherraráðið hefur stutt málefnið dyggilega með fjárframlögum og umfjöllun. Nýlokið er áætlun „Nýr norrænn matur“ sem stóð yfir frá 2005-2009. Þar var lögð áhersla á að nota sem mest af norrænum hráefnum á veitingahúsum undir slagorðinu „Norræna eldhúsið“. Nú er að hefjast ný fimm ára áætlun á vegum ráðherraráðsins, „Nýr norrænn matur II“ sem á að standa yfir til ársins 2014. Þar verður m.a. lögð áhersla á að hvetja til að nota norræn hráefni í almennan hversdagsmat, til dæmis í opinberum mötuneytum, ekki síst skólamötuneytum, en börn og ungt fólk eru einn helsti markhópurinn. Þetta getur haft í för með sér mikil tækifæri fyrir íslenskan kjötiðnað til að hefja hefðbundinn íslenskan hversdagsmat eins og kjötsúpu, kjöt í karrí, saltkjöt og baunir, kjötbollur, bjúgu og kjötbúðing til vegs og virðingar á nýjan leik, að sjálfsögðu lagað að þörfum ungmenna. Einnig verður lagt kapp á að auka þekkingu á matvælum og uppruna þeirra.

Eitt af markmiðum áætlunarinnar er að styrkja þverfaglegt samstarf um mat, ferðaþjónustu, menningu og umhverfi og tengja þetta nýsköpun og þróun á sviði afurða, þjónustu og upplifunar í norðri. Þessi markmið falla vel að svæðisbundinni ferðaþjónustu. Vörurnar verða að sjálfsögðu að einhverju leyti ólíkar eftir löndum en aðferðirnar geta verið þær sömu við að þróa hugmyndafræðina og því er mikilvægt að nýta sér samstarfið í áætluninni. Hugmyndin er einmitt m.a. að vera rammi utan um norrænt samstarf en jafnframt hafa rými fyrir sérkenni hvers lands eða héraðs. Áætlunin er unnin í samstarfi stjórnvalda á Norðurlöndum og einn af

útgangspunktunum er að stjórnvöld gangi á undan með góðu fordæmi og noti norræn hráefni þegar þau taka á móti gestum. Þetta skapar tækifæri fyrir ýmsar sælkeravörur og við þurfum öll að taka þátt í að standa vörð um þessi markmið.

Raunsæi er mikilvægt þegar útlendingum er boðinn hefðbundinn íslenskur matur. Hákarl og brennivín er frekar vafasöm kynning á íslenskrum matarhefð. Við eigum svo margt annað sem getur fallið að smekk mun stærri hóps ferðamanna ekkert síður en íslenskra skólabarna. T.d. má vel hugsa sér sviðasultu sem kræsingar handa ferðamönnum, jafn fáránlegt og það væri að bera kjamma á borð fyrir þá sem eru óvanir slíkri fæðu. Íslensk kjötsúpa hefur notið mikilla vinsælda þar sem hún er í boði í vegasjoppum, svo maður nefni ekki hestaferðir þar sem kjötsúpan og saltkjöt og baunir eru ómissandi.

Mikið skortir á þekkingu á matvælum alls staðar í þjóðfélaginu. Vonandi tekst að nýta áætlunina um „Nýjan norrænan mat“ til að auka þekkingu almennings, þ.á.m. skólabarna, á innlendum matvælum og hvernig þau verða til. Hollusta og bragðgæði verða að vera í fyrirrúmi. Það er ekki nóg að varan sé norræn að uppruna heldur verður hún að uppfylla kröfur um bragðgæði og hollustu. Áætlunin leggur áherslu að nota hefðirnar, hráefnin og þekkinguna sem Norðurlandþjóðirnar búa yfir til að útfæra matinn okkar í samræmi við nútímasmekk og þarfir.

Meðferð og vörustjórnun

Kjöt er verðmætt hráefni og því mikilvægt að það fái rétta meðhöndlun til að það haldi gæðum sínum og verðmæti. Mikil soun getur hlotist af rangri meðferð. Hægt er að lengja geymsluþol verulega með góðri kælingu og vandaðri meðferð. Einnig hefur rétt vörustjórnun mikið að segja, þ.e.a.s. að framleiðsla sé í takt við eftirspurn og að þess sé ávallt gætt að elstu vörurnar fari fyrir í sölu en þær sem nýrri eru. Enn er mikið hægt að bæta á báðum þessum sviðum hér á Íslandi og því má segja að mikil tækifæri felist í vandaðri meðferð á vörunni út í gegn um virðiskeðjuna. Nánar er fjallað um þetta efni í næsta erindi hér á eftir.

Ný matvælalöggjöf

Matvælafrumvarpið svokallað var samþykkt sem lög frá Alþingi í lok síðasta árs. Þar með verður matvælalöggjöf ESB innleidd í áföngum hér á landi og munu breytingar á lögum um matvæli, fóður og sjávarafurðir taka gildi 1. mars n.k. Reglur um framleiðslu búfjárafurða taka síðan gildi 1. nóvember á næsta ári og eftir það gilda sömu reglur hér á landi og alls staðar innan Evrópusambandsins og kjötvörur eiga að geta flætt frjálst um allt evrópska efnahagssvæðið. Í viðtali við Halldór Runólfsson, yfirdýralækni, í Bændablaðinu kemur fram að á þessum aðlögunartíma þurfi að ganga úr skugga um að öll matvæli sem verða í frjálsum flæði innan Evrópusambandsins séu framleidd í afurðastöðvum sem uppfylla skilyrði ESB. Flest sauðfjársláturhús uppfylla nú þegar skilyrði ESB en það á eftir að athuga hvort kjötvinnslurnar uppfylla þessi nýju skilyrði. Ef þær ná ekki að uppfylla skilyrðin þegar fresturinn rennur út mega þær selja innanlands eða sækja um lengri aðlögunarfrest, en Halldór álitur að þess gerist ekki þörf. (Bændablaðið 28. janúar 2010). Þar með kynnu að opnast nýir markaðir fyrir unnar kjötvörur.

Hugsanleg aðild að Evrópusambandinu

Eins og kunnugt er hefur Ísland sótt um aðild að Evrópusambandinu. Verði aðild að ESB að veruleika hefur það óhjákvæmilega í för með sér ýmsar breytingar. Líklega munu verndartollar á kjötvörur frá Evrópusambandinu mun falla niður en á móti ætti að koma stuðningur vegna harðbýlis og dreifðrar byggðar. Evrópusambandið leggur aukna áherslu á fjölbætt hlutverk landbúnaðar í samfélaginu, byggðapróun og verndum erfðaaudlinda (Jón B Lorange 2009). Í því ættu að felast tækifæri fyrir íslenskan kjötiðnað. Ýmsir möguleikar virðast vera til stuðnings við sauðfjárrækt en óljósara með aðrar kjöttegundir. Bændur eru uggandi um áhrif Evrópusambandsaðildar en fyrir kjötvinnsluna ætti hún að fela í sér ný tækifæri t.d. varðandi stöðugra framboð af hráefnum og útflutning á unnum vörum. Töluverður markaður er innan ESB fyrir íslenskt lambakjöt en erfitt að spá fyrir um hvaða tækifæri stærri markaður hefur í för með sér fyrir aðrar vörur.

Heimildir

Atli Arnarsson og Alfons Ramel, 2009þ Hollari kjötvörur. Íhlutandi rannsókn. Sýrsla frá Rannsóknastofu í næringarfræði. 18 bls.

Bændablaðið, 28. janúar 2010

Guðjón Þorkelsson, Baldur Þ. Vigfússon, Rósa Jónsdóttir og Ólafur Reykdal. 2001. Efnasamsetning folaldakjöts. Ráðunautafundur 2001, bls. 261-264, ISSN 1563-2520.

Guðjón Þorkelsson, Sveinn Margeirsson og Guðmundur H.Gunnarsson. Sérstaða íslensks lambakjö. Fræðaðing landbúnaðarins 2008, 507-511. ISSN 1670-7230

Guðjón Þorkelsson og Óli Þór Hilmarsson. Þurrkað lambakjöt. Fræðaðing landbúnaðarins 2010, ISSN 1670-7230.

Guðmundur H.Gunnarsson. Stefnumótun í smáframleiðslu á Íslandi. Fræðaðing landbúnaðarins, 2009. Bls. 113-121.

Inga Þórsdóttir og Ingibjörg Gunnarsdóttir. 2006. Könnun á mataræði 9 og 15 ára barna og unglinga 2003-2004. Rannsóknastofa í næringarfræði og Landsspítali Háskólasjúkrahús. 62 bls.

Jón Baldur Lorange. Á Ísland samleið með Evrópusambandinu í landbúnaðarmálum. B.A.ritgerð í stjórnmálafræði við Háskóla Íslands. Febrúar 2009. 42 bls.

Matur er mannsins megin, október 2008 - 1. tbl. 20. Árg

Rapport fra workshop om nytt rammeprogram for Ny Nordisk Mat 2010-2014. http://nynordiskmad.org/fileadmin/Rapport_workshop_271109.pdf

Rósa Jónsdóttir, Aðalheiður Ólafsdóttir, Óli Þór Hilmarsson og Guðjón Þorkelsson. Bragð og beitarhagar. Fræðaðing landbúnaðarins 2010, ISSN 1670-7230

Steingrímsdóttir L, Þorgeirsdóttir H, Ólafsdóttir AS. Hvað borða Íslendingar? Könnun á mataræði Íslendinga 2002. Helstu niðurstöður. Rannsóknir manneldisráðs V. Reykjavík 2003

Udkast til program for Ny Nordisk Mad 2010-2014