

## Monsanto søger gm-lucerne godkendt

Økologer i Canada protesterer i øjeblikket højlydt over en ansøgning fra Monsanto om at tillade den gensplejsede lucerne KK179. Lucerne er en helt central økologisk afgrøde, og risikoen for forurening af den økologiske lucerne er dokumenteret høj, skriver Organic-Market.info. Lucernen har via gensplejsning et lavere lignin-indhold end normale lucernesorter, og Monsanto søger ubegrænset godkendelse til dyrkning og brug i foder og fødevarer.

### MARK & STALD

## Noteringen

### ► Svin

Basisnotering (70,0-86,9) uge 33 11,70 kr.

Friland A/S giver i uge 32 følgende tillæg til konventionel notering: Øko-tillæg (alle grise): 4,00 kr./kg. Kvalitetstillæg (godkendte grise): 2,00 kr./kg. Ud over á conto udbetalingen ydes økologisk markedstillæg afhængigt af afsætningsituationen - for uge 32: 5,50 kr./kg for alle grise. Søer slagtes pt ikke. Der udbetales også konventionel efterbetaling fra Danish Crown.

### ► Smågrise

Vejledende notering fra Videncenter for Svineproduktion for økologiske smågrise for uge 33: Beregnet smågrisenotering: 30 kg: 800,42 kr. (0). Kg-regulering: 12-25 kg: 13,52 kr. 25-30 kg: 14,19 kr. 30-40 kg: 16,44 kr. Noteringen tager udgangspunkt i basisnoteringen fra Friland A/S og er inklusive efterbetaling.

### ► Kvæg

Friland A/S giver følgende merpriser for økologisk kvæg leveret i uge 32: Ungtyre u/12 mdr.: 1,85 kr./kg. Stude og kvier: Variabelt tillæg: 2,75 kr. pr. kg. Kontraktstillæg\*: 2,00 kr./kg. Køer: 2,50 kr./kg. Restgruppe: 1,25 kr./kg. Tillæggene gives efter veldefinerede kvalitetskrav. \*Kvalitets-godkendte dyr på kontrakt aftegnes med variabelt tillæg + kontraktstillæg.

### ► Tyrekalve

Vejledende notering på økologiske tyrekalve af stor malkerace fra Brancheudvalget for Økologiske Kødproducenter: Jersey, (3. mdr., 65 kg). Pris: 1.121 kr. Kg-reg.: 10 kr. Stor race, (3. mdr., 96 kg). Pris: 2.105 kr. Kg-reg.: 11 kr. Priserne er inkl. afhøring og studning.

Økologi & Erhverv tager forbehold for evt. fejl.

# Glutenfri økologi

**PROJEKT: Et stigende antal mennesker tåler ikke gluten og kan derfor ikke spise de traditionelle kornprodukter. En række alternativer bliver testet i forsøg**

Af Karen Munk Nielsen

Høje hestebønner veksler med rækker af lave, sarte linseplanter, mørkrøde amaranter og hirse, der kæmper med ukrudtet om at komme i højden.

Forsøgsmarken på Højbakkegård i Tåstrup er en alsidig smagsprøve på glutenfri afgrøder, som måske en dag bliver hverdagskost i de økologiske marker. De kommer fra hele verden, hentet hertil af lektor Sven-Erik Jacobsen, som tester deres dyrkningsegenskaber og udvælger de mest lovende sorter at arbejde videre med. For eksempel er her mere end 30 sorter af linser udvalgt blandt endnu flere sidste år.

### Live i front

Forsøgene indgår i projektet Glutenfri Økologi, der ledes af Naturstyrelsen.

Projektleder Karen Poulsen fortæller, at ideen opstod, fordi Naturstyrelsen ejer Livø og det økologiske landbrug der. Det er i forvejen et udviklingslandbrug, der bl.a. dyrker specialkorn til bageriet Aurion. Landbruget var et oplagt sted at demonstrere nye afgrøder for de mere end 20.000 årlige besøgende.

- Sammen begyndte vi at få ideer. Aurion havde spottet et marked for glutenfri produkter og arbejdede allerede med quinoa, så det var et oplagt emne for projektet, fortæller Karen Poulsen, som yderligere fik involveret forskere, land-

mænd og Økologisk Landsforening i projektet.

### Voksende marked

Markedet for glutenfri fødevarer vurderes at være på 200 millioner kr. alene i Skandinavien, og det stiger støt. Bageriet Aurion mærker efterspørgslen og er meget aktiv i at udvikle nye økologiske produkter til det.

- I øjeblikket har vi travlt med det tekniske. Vi skal have installeret specialmaskiner, der kan afskalle og sortere boghvede, men det trækker desværre ud, siger Aurions daglige leder, Jørn Ussing Larsen.

Hver ny afgrøde, der skal afskalles, er en teknisk og håndværksmæssig udfordring, når slutproduktet ikke blot skal være mel men også hele kerner og flager.

### Rent, rent, rent

Ellers er den gennemgående udfordring at holde produkterne helt rene og fri af forurening med hvede og andet glutenholdigt korn. Afgrøderne bliver synet på markerne, og så gælder det ellers om hygiejne under transport og i møllet.

- Det ville selvfølgelig være rart at have en separat bygning og en særlig linje til glutenfri produkter, men det kan også lade sig gøre uden. Seks gange har vi analyseret vores havregryn for gluten, og vi har ikke fundet noget. Det handler om at være omhyggelig med at rense anlægget inden, fortæller Jørn Ussing.

Han håber, han snart har teknikken klar til at afskalle og rense otte ton boghvede, han stadig har liggende fra sidste høst. Frøene er trekantede, og afskalningen er nærmest omgærdet med hemmelighedskræmmeri hos de udenlandske møllerier, der kender teknikken.



Amarant



Boghvede

## Projekt Glutenfri Økologi

Projektleder: Naturstyrelsen

Mål: At udvikle en danskproduceret vareserie og øge det økologiske areal med højværdiafgrøder

### Aktiviteter:

- Demonstrationsdyrkning på Livø
- Fire landmænd dyrker quinoa i 2013
- Dyrkningsforsøg: KU
- Produktudvikling: Aurion

### Glutenfri afgrøder

<b>Korn</b>	Hirse, havre
<b>Bælgssæd</b>	Ært, hestebønne, lupin, linse, kikært
<b>Andet</b>	Quinoa, boghvede, amarant

### Overfølsomhed for gluten

- 1 pct. af den danske befolkning har intolerance = cøliaki
- Forekomsten er stigende
- Ca. 10 pct. kan ikke tåle hvedeprodukter

## Netværk om højværdiafgrøder

Sideløbende med det glutenfri projekt arbejder Økologisk Landsforening med at danne aktive netværk mellem landmænd, forarbejdere m.fl., der vil dyrke og udvikle markedet for mere specielle konsumafgrøder.

### Der er pt. dannet netværk om:

- Boghvede
- Quinoa
- Raps
- Proteinafgrøder
- Konsumkorn
- Forarbejdning på bedriften