



Fakta om Opplysningskontoret for egg og kjøtt

Av Liv Thoring og Håkon Lindahl

Opplysningskontorene har som oppgave å drive merkenøytral reklamevirksomhet for norske landbruksprodukter. Norske bønder er oppdragsgiver, og norske forbrukere er målgruppen. Opplysningskontorene finansieres i hovedsak av omsetningsavgiften, som produsentene betaler når landbruksproduktene selges.

Organiseringen av opplysningskontorene endrer seg stadig, men i dag har vi:

- ➔ Opplysningskontoret for egg og kjøtt
- ➔ Opplysningskontoret for frukt og grønt
- ➔ Opplysningskontoret for meieriprodukter
- ➔ Opplysningskontoret for brød og korn

Bakgrunnen for ordningen med opplysningskontorene finner vi i mellomkrigstiden, da det var en stor utfordring å sørge for at tilbud og etterspørsel etter mat hang sammen. Den opprinnelige Omsetningsloven av 1936 hadde som formål at nordmenn skulle kjøpe mer fleisk, melk, ost og smør.

Inntektene fra omsetningsavgiften skulle blant annet brukes til å drive reklame slik at bøndenes varer blir solgt. Oppfatningen om at det som er godt for landbruket er godt for oss var etablert – og har regjert fram til i dag.

Hvordan finansieres opplysningskontorene?

Ordningen med opplysningskontorer er en del av det norske systemet for markedsregulering av landbruksvarer. Dette er hjemlet i en egen lov, Omsetningsloven¹, mens detaljer og nivåer er en del av Jordbruksavtalen. Ordningen forvaltes av Omsetningsrådet, med Statens Landbruksforvaltning som sekretariat.

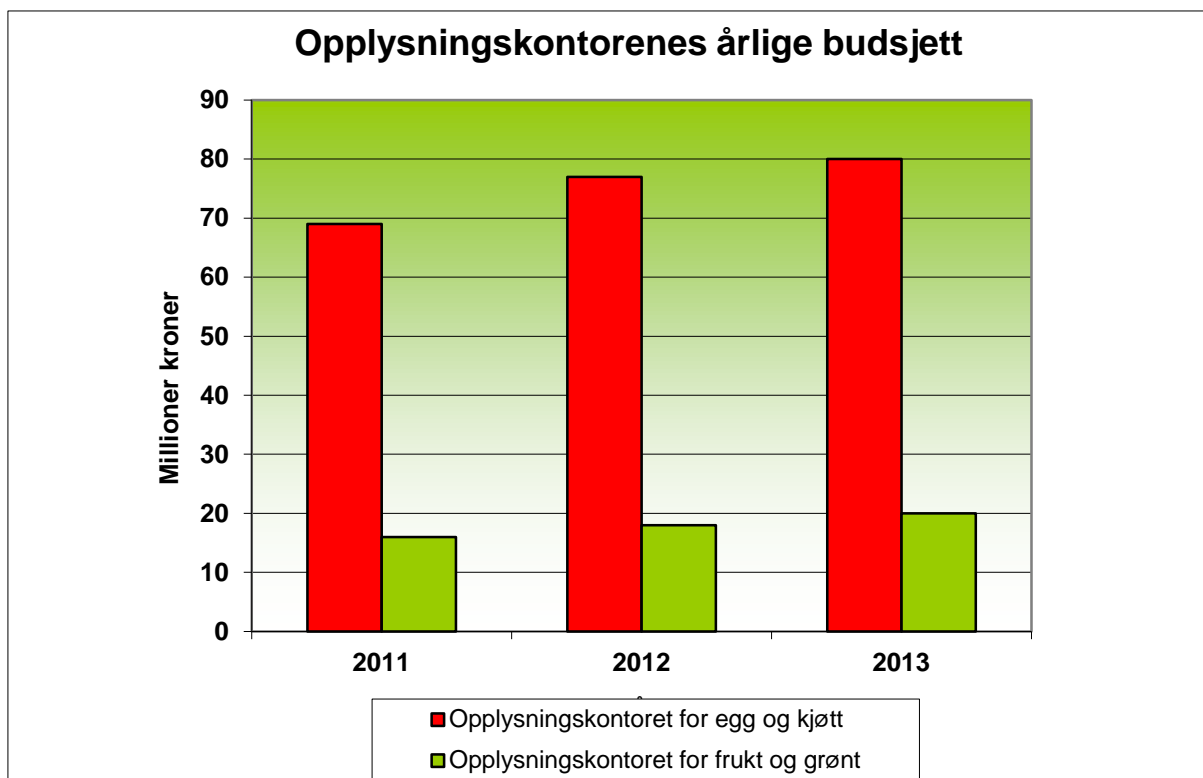
I tillegg til importvern og subsidier, er omsetningsavgiften ett av virkemidlene for å sikre bøndene forutsigbare inntekter og forbrukerne stabil tilgang på mat. Omsetningsavgiftene blir betalt inn av produsentene når de selger sine produkter. Avgiften blir, i tillegg til opplysningsvirksomheten, også brukt til finansiering av avsetningstiltak for å regulere produksjon og pris, og faglige tiltak for å videreutvikle kvalitet og kompetanse i landbruket.²

Opplysningskontorene er altså ikke statlige kontorer finansiert over statsbudsjettet, eller organer som gir offentlig «godkjent» informasjon. Derimot er det en ordning som bransjen administrerer og finansierer selv gjennom omsetningsavgiften.

Opplysningskontoret for egg og kjøtt er det største av kontorene, med et budsjett for 2013 på ca 80 millioner kroner. Til sammenlikning får Opplysningskontoret for frukt og grønt ca 20 millioner:

¹ http://lovdata.no/cgi-wift/wiftldles?doc=/app/gratis/www/docroot/all/nl-19360710-006.html&emne=omsetning*%20%2b%20av*%20%2b%20jordbruksvar*&

² Omsetningsrådet: Årsmelding og regnskap 2011. https://www.slf.dep.no/no/produksjon-og-marked/frukt-og-gront/markedsregulering/_attachment/18517?ts=1379dd326d0



Figur 1: Opplysningskontorenes årlige budsjetter. Kilde: https://www.slf.dep.no/no/styrer-rad-utvalg/omsetningsradet/protokoller/_attachment/21575?_ts=13d01f91570&download=true, https://www.slf.dep.no/no/styrer-rad-utvalg/omsetningsradet/protokoller/_attachment/21618?_ts=13d4577c530&download=true

Hva gjør Opplysningskontoret for egg og kjøtt?

Opplysningskontoret for egg og kjøtt er i følge seg selv Norges fremste kompetansesenter for matopplysning. De arbeider på ulike områder for å stimulere etterspørselen etter egg og kjøtt. En viktig markedsføringskanal er den populære matnettsiden www.matprat.no, som tilbyr en rekke oppskrifter med egg og kjøtt.

Et annet satsingsområde er skoleverket. «**Kokeboka mi**», som er en oppskriftsbok som benyttes av 90 prosent av landets elever i 5. – 7. klasse.³ Den er gratis, og egg eller kjøtt er med i nesten alle middagsoppskriftene. Grønnsakssuppen inneholder kyllingfilet.

Opplysningskontoret har hittil brukt over 18 millioner kroner på bokprosjektet. De vil ikke fortelle Framtiden i våre hender hvor mye de bruker på den reviderte versjonen av bøkene, som kommer høsten 2013. Dette skal være to kombinerte bøker med både teoretisk faktakunnskap og kokebok. Alle 11-12-åringene får boka gratis, og den skal deles ut hvert år i årene som kommer. Barna får den til odel og eie. Den for ungdomstrinnet blir også mest sannsynlig gratis for skolene.⁴

³ Kilde: Åse Kringlebotn i Opplysningskontoret for egg og kjøtt. 90 prosent av skolene benytter «Kokeboka mi», barna får den til odel og eie. (Tlf. 21/1-2013 med Liv Thoring, Framtiden i våre hender)

⁴ Se note 3



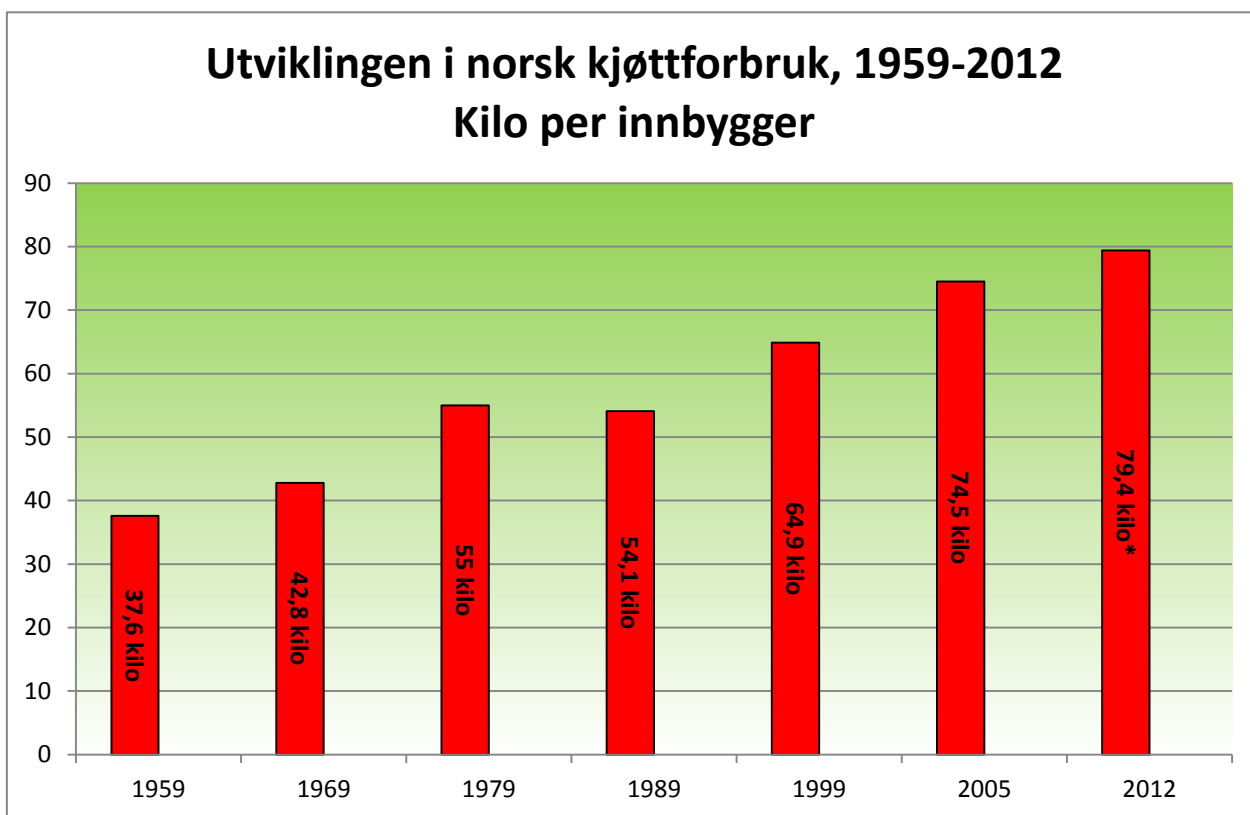
Så lenge bransjen deler ut en gratis lærebok på denne måten, finnes det ikke noe marked for eventuelle andre produsenter av lærebøker i faget Mat og helse. Godkjenningsordningen for læremidler ble opphevet i 2000,⁵ og det er i dag i praksis den enkelte skole/lærer som bestemmer hva elevene skal bruke.

Opplysningskontoret for egg og kjøtt holder også kurs ved flere av landets lærerhøgskoler. De promoterer «Kokeboka mi», lærerveiledning og skolesidene på Internett, og underviser fremtidens lærere som skal formidle matkunnskap til barn og unge.⁶ Det gjør også de andre opplysningskontorene, men de har mindre ressurser, og har ikke hatt midler til å utvikle eget skolemateriell.

Opplysningskontoret har støttet skolene med 50 kroner per elev til innkjøp av kjøtt.⁷

Hva oppnår Opplysningskontoret for egg og kjøtt?

Arbeidet til Opplysningskontoret for egg og kjøtt må sies å ha vært en formidabel suksess. Kjøttforbruket i Norge er mer enn doblet siden 1959.



Figur 2: Kjøttforbruk i Norge, 1959-2012. inkludert grensehandel.

Kilde: Utviklingen i norsk kosthold 2012, tabell 2.36 (Helsedirektoratet)⁸

* Prognose

⁵ Innst. O. nr. 89 (1999-2000). <http://www.stortinget.no/no/Saker-og-publikasjoner/Publikasjoner/Innstillinger/Odelstinget/1999-2000/inno-199900-089/>

⁶ Kilde: <http://www.matprat.no/artikler/krise-pa-skolekjokkenet>

⁷ Prosjektet «Kjøtt på timeplanen (2009-2010). <http://www.matprat.no/skole/skoleprosjekt/kjott-pa-timeplanen-2009-10-8-10.-trinn>

⁸ http://www.helsedirektoratet.no/publikasjoner/utviklingen-i-norsk-kosthold-matforsyningsstatistikk/Publikasjoner/IS-2037_NY.pdf



Hvorfor er høyt kjøttforbruk et problem?

Det er skadelig for miljøet. Produksjon av en kilo storfekjøtt gir 50 ganger høyere klimagassutslipp enn produksjon av en kilo poteter. Kjøtt- og melkeproduksjonen står for ca. 18 prosent av de globale klimagassutslippene⁹, og gir også andre miljøproblemer som vannmangel, og utslipp til jord og vann, selv om disse problemene er mindre i Norge.

Det er urettferdig. Det er langt mer areal- og ressurskrevende å produsere kjøtt enn å produsere korn, frukt og grønt. Et lavere kjøttforbruk gjør at vi kan brødfø flere mennesker.

- ➔ Les mer om miljøkonsekvenser av kjøttforbruket vårt her: http://www.framtiden.no/doc_download/658-miljo-pa-matfatet-hvordan-kan-vi-spise-mer-miljoennlig

Det er skadelig for helsen. Kjøtt og melkeprodukter er de viktigste kildene til mettet fett i det norske kostholdet. Mettet fett øker mengden skadelig kolesterol i blodet, noe som kan føre til hjertesykdom. Norske helsemyndigheter anbefaler at inntaket av mettet fett bør reduseres.¹⁰

Det er også en sammenheng mellom inntak av rødt kjøtt og bearbeidet kjøtt og økt risiko for kreft i tykk- og endetarm. Derfor anbefaler helsemyndighetene at man begrenser inntaket av rødt kjøtt og bearbeidet kjøtt til 500 gram per uke.¹¹

Opplysningskontoret for egg og kjøtt informerer imidlertid ikke om dette. De fokuserer først og fremst på de positive helseeffektene man oppnår ved å spise kjøtt, og underkommuniserer de negative.

Norske menn spiser allerede over dobbelt så mye kjøtt som helsemyndighetene anbefaler. Pengefordelingen mellom Opplysningskontorene er ikke i tråd med Helsedirektoratets kostholdsråd, som sier at vi må spise mindre kjøtt og mer frukt, grønt og fisk.

- ➔ Se Helsedirektoratets «Råd for et sunnere kosthold»: <http://helsenorge.no/Helseogsunnhet/Sider/kostraadene.aspx>

Det er skadelig for dyra. Mange norske husdyr får i liten grad dekket sine naturlige behov. Særlig kylling- og svinehold er dyreetisk betenkelig, men også konvensjonelt saue- og storfehold er diskutabelt i forhold til dyrevelferd. Vinterstid står sauer innesperret i trange binger. Mangel på tilsyn ved beite fører til mye lidelser for sauen. Kyr kan stå innendørs 8-9 måneder av året. Kalvene skilles som regel fra moren kort tid etter fødselen, noe som blant annet har vist å kunne gi adferdsforstyrrelser hos kalven.

- ➔ Les mer om dyrevelferd i norsk landbruk hos Dyrevernalliansen: <http://dyrevern.no/fakta/landbruk>

⁹ FAO (2006): «Livestock's Long Shadow. Environmental Issues and Options». Tilgjengelig fra <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/A0701E/A0701E00.pdf>

¹⁰ Matportalen: Lurt å kutte inntaket av mettet fett.

http://www.matportalen.no/kosthold_og_helse/tema/kostrad/lurt_aa_kutte_inntaket_av_mettet_fett

¹¹ Matportalen: Kort om fjørfe og kjøtt. http://www.matportalen.no/matvaregrupper/tema/fjorfe_og_kjott/