

Forhastet konklusjon i norsk forskningsrapport som sammenligner
økologisk og “konvensjonell” mat:

Er ikke økologisk mat sunnere?

Vitenskapskomiteen la nettopp frem en kjempestor
rapport. Den konkluderer med at økologisk og
“konvensjonell” mat er like sunt. Er det sant?

Av Jon E. Gløkken / jon.gloekken@normentor.no

Den 30. april møtte denne skribent og 100 andre interesserte opp hos Mattilsynet for å overvære presentasjonen av Vitenskapskomiteens (VKM) 600-siders rapport *Sammenligning av økologisk og konvensjonell mat og matproduksjon*, nedenfor kalt VKM-rapporten.

Raske observasjoner foretatt av undertegnede før møtestart viste at de 101 besto av 91 kvinner og 10 menn med gjennomsnittsalder på hhv. 35 og 60 år. Herav kan man trekke mange uvitenskapelige slutninger; noe som gledelig overlates til leserne og de kommende middagsdiskusjoner.

VKM-rapporten er en litteraturstudie der forskerne har gjennomgått relevante norske og internasjonale vitenskapelige undersøkelser. Det er altså ikke foretatt egne undersøkelser “i marken”.

Det synes å være gjort et stort, viktig og godt stykke arbeid, men denne skribent er kritisk til hovedkonklusjonen, som lyder: “Basert på forskningen som finnes i dag, er det ikke grunnlag for å si at økologisk mat er bedre eller dårligere for helsen enn konvensjonelt produsert mat.”

Denne konklusjonen er allerede tolket av flere som: “Forskning viser at økologisk og konvensjonell mat er like bra for helsen vår.” Etter undertegneds skjønn burde konklusjonen på rapporten ha vært: “Vitenskapen vet ikke om det er økologisk mat eller konvensjonell mat som er sunnest for oss mennesker, så dere får tenke selv, godtfolk.” Det skal vi forsøke her.

Økologisk og konvensjonell mat

Økologisk. Biologisk. Organisk. Naturlig. Biodynamisk. I dagligtale brukes en mengde betegnelser på norske og utenlandske matprodukter for å markere at de er produsert etter “sunne prinsipper”.

Av disse er *Økologisk* det beste, ikke minst fordi

det er det “offisielle” begrepet, og er nærmere omhandlet i *Forskrift om økologisk produksjon og merking av økologiske landbruksprodukter og næringsmidler*. Forskriften bygger på EØS-avtalen og div. EU- og EØS-forordninger, men inneholder også særnorske tilleggsbestemmelser som til dels er strengere (dvs. “mer økologiske”) enn EU/EØS-reglene.

Matportalen (nettsted for Mattilsynet, Helsedirektoratet m.fl.) utdypes: “Økologisk landbruk bygger på grunnprinsipper om helse, økologi, rettferdighet og varsomhet. Økologisk mat kjennetegnes av minimal bruk av tilsetningsstoffer, god velferd for husdyra og ingen bruk av kjemiske sprøytemidler. Ø-merket og EU-logoen (jfr. illustrasjoner) på økologisk mat garanterer for produksjonsmåten, men ikke for et bestemt næringsinnhold i produktene.”

På engelsk brukes uttrykket *organic* der vi på norsk bruker økologisk.

Begrepet *konvensjonell*, brukt for å kjennetegne visse typer mat og matproduksjon, er ikke på samme måte som *økologisk* et offisielt begrep i Norge. I VKM-rapporten er *conventional food* (og konvensjonell mat i de norske sammendragene) benyttet som samlebegrep på all mat og matproduksjon som ikke er økologisk.

Ordene *konvensjonell* og *conventional* brukes ofte synonymt med tradisjonell, og er etter min mening uheldig som betegnelse på ikke-økologisk mat. Det er jo økologisk landbruk og mat som er det tradisjonelle og opprinnelige; fra lenge før noen hadde hørt om insektmidler og kunstgjødsel. Men pga. bruken i VKM-rapporten benytter vi i det nedenstående (motstrebende) *konvensjonell* som synonymt med ikke-økologisk.

For øvrig: Økologisk mat er ikke det samme som kortreist mat. F.eks. oppgis det på nettsidene til *Bon-*