



## Århus-deklarationen om ny nordisk mad

De nordiske ministre for fiskeri, jordbrug, skovbrug og levnedsmidler har på sit møde den 30. juni 2005 i Århus diskuteret mulighederne for at udvikle et fælles initiativ om nordisk mad og madkultur – *"Ny nordisk mad"*.

"Ny nordisk mad" kan tilbyde forbrugeren en øget livskvalitet gennem velsmagende og sund mad baseret på nordiske råvarer fra hav (sjö) og land.

Nordiske fødevarer og nordisk madkultur har i en lang periode været under stærkt pres fra andre madkulturer og verdenskokkener, samt af den måde samfundet udvikler sig på. Men også manglen på identitet og viden har haft en indflydelse.

Ny nordisk mad" er et initiativ til fremme af anvendelsen af de mangfoldige nordiske råvarer i udviklingen af et nyt nordisk køkken. Der kan skabe en fælles nordisk madkulturel identitet, som er præget af de kvaliteter, der findes i vores region om renhed, enkelhed, sikkerhed og etik.

Ny nordisk mad" er, at fremme den nordiske mad tilberedt af rene og sunde råvarer, sådan at Nordens mad og madkultur får skabt muligheder i fremtiden, og gør Norden synlig på det gastronomiske verdenskort. Ny nordisk mad skal være et fremadrettet svar på den øgede internationale konkurrence på det globale fødevaremarked.

Ny nordisk mad skal fremme markedet og forståelsen for de enkelte landes traditionsmad. Ny nordisk mad skal samtidig fremme den nordiske bevidsthed om nordisk mad og øge den fælles identitet, som kan tjene til gensidig inspiration og madkulturel udvikling de nordiske lande imellem.

"Ny nordisk mad" vil kunne bidrage til at markere Norden internationalt, som et center for råvarer frembragt under de særlige nordiske naturgivne forhold og bygge på råvarer der bliver særligt fremragende i de nordiske klimaer, landskaber og vande.

Ny nordisk mad skal bidrage til at udvikle et mangfoldigt udvalg af nordiske råvarer og fødevarer fra landbrug og fiskeri, som samtidigt giver befolkningen en kost, der bidrager til sundhed og livskvalitet. Man bør udvikle nye måder, at bruge traditionelle nordiske fødevarer på og forene kravet om velsmag med

nutidens viden om sundhed og velvære. Endvidere bør man fremme og udvikle viden om det potentiale, der findes i de nordiske genressourcer som jo er grundlaget for råvarerne.

De mangeartede nordiske landdistrikter er basis for en række lokale frembringelser af værdifulde råvarer, som kan indgå i "Ny nordisk mad" og dermed bidrage til at støtte udviklingen af kyst- og landdistrikterne. Med initiativet kan man bidrage til en positiv kyst- og landdistriktsudvikling med fokus på bæredygtig mad- og madkultur, herunder med udvikling af en øget værdiskabelse af regionale og lokale produkter.

Ministerrådet støttede finansielt afholdelsen af Nordisk Køkken Symposium i november 2004, hvor der bl.a blev udarbejdet et manifest for forståelsen af det nordiske køkken. Det nordiske køkkenmanifests 10 synspunkter bør så vidt muligt indgå til en forståelse og synlighed af den nordisk mad og madkultur.

**Ministerrådet** opfordrer de nordiske medlemslande, de nordiske fødevarerproducenter og relevante aktører til at fremme initiativer for nordisk mad, og give de bedst mulige rammebetingelser for udviklingen af en mangfoldighed af råvarer og fødevarer produceret under respekt af naturen, miljøet og hensynet til dyrenes sundhed og velfærd, samt for udviklingen af den nordiske gastronomi præget af velsmag, renhed, enkelhed, sikkerhed og etik i frembringelsen.

**Ministerrådet** beslutter, at igangsætte et fremadrettet arbejde om ny nordisk mad, der skal fremme den nordiske bevidsthed om nordisk mad og øge den fælles identitet og livskvalitet samt markere Norden internationalt.

**Ministerrådet** opfordre også andre Ministerråd og fagområder under Nordisk Ministerråd til at deltage i det fremadrettede arbejde om nordisk mad og madkultur.