

Forbrukere og fersk fisk

Margrethe Esaiassen
Bjørg Helen Nøstvold
Jens Østli

Nofima Marked



Hva mener forbrukerne med "fersk fisk"?

- Fersk = "ubearbeidet"
 - Fersk er ikke saltet, røkt, gravet el.lign.
Men kan være fryst...
- Fersk = ubearbeidet og bare kjølt
 - Men kan være forskjell på "fersk fisk" og "ferskfisk"...
- Fersk = kjølt
 - Det som ligger i en kjøledisk.
Kan også være saltet, røkt, gravet el.lign.

**Når forbrukerne vil ha mer fersk fisk,
- hva er det egentlig de vil ha?**

Selv butikker som satser på fersk fisk kan være i villrede...

”Skrei av ypperste kvalitet”



Lofotfisket etter skrei pågår fra januar til april

Hvor fersk er fersk fisk?

Hvor lenge er fisken fersk? (Innledende undersøkelse, 2007)

Oslo: "om lag 2 dager"

Tromsø: "om lag 3 dager"

"...fisken vi får her er jo ikke helt fersk. Det er jo ikke dagens fangst. En til to dager, kanskje" (Oslo, kvinne 58-80 år)



Innføring av merking med fangst- og slaktedato: Hvordan vil norske forbrukere reagere?

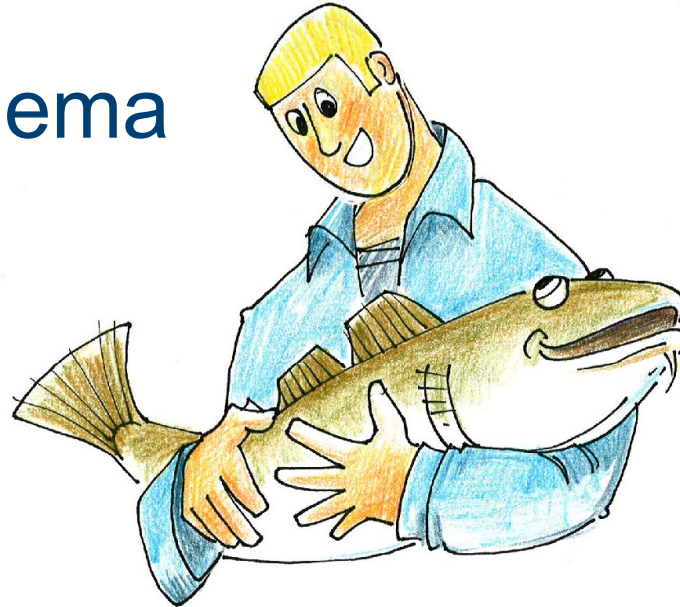


Om undersøkelsen

Hva tenker forbrukerne om fersk fisk, og hva synes de om torsk av ulik ferskhetsgrad?

- 1. 3000 spørreskjema satt ut i 30 butikker over hele landet**
Over 400 forbrukere har svart på spørsmål om holdninger og forventninger
- 2. Praktisk test i Hamar, Stavanger og Tromsø, 420 forbrukere**
 - Smakte på prøver av kokt torsk
 - Vurderte rå filet med og uten informasjon om fangstdato
 - *Gjennomførte test for å vurdere viktigheten av fangstdato i forhold til pris*
 - *Svarte på spørreskjema om vaner og kunnskap*

1. Spørreskjema



Ditt forhold til fisk

Bli med på en forbrukerundersøkelse om fisk som mat – og hjelp oss i arbeidet for å skaffe deg enda bedre fisk.

Blant de som svarer trekker vi ut fem personer som hver får et gavekort på kr 2000,-

Undersøkelsen foregår i regi av Nofima på oppdrag av Norske sjømatbedrifters landsforening (NSL).

TA ET SKJEMA HER!



Illustrasjon: Oddvar Fossli, Nofima

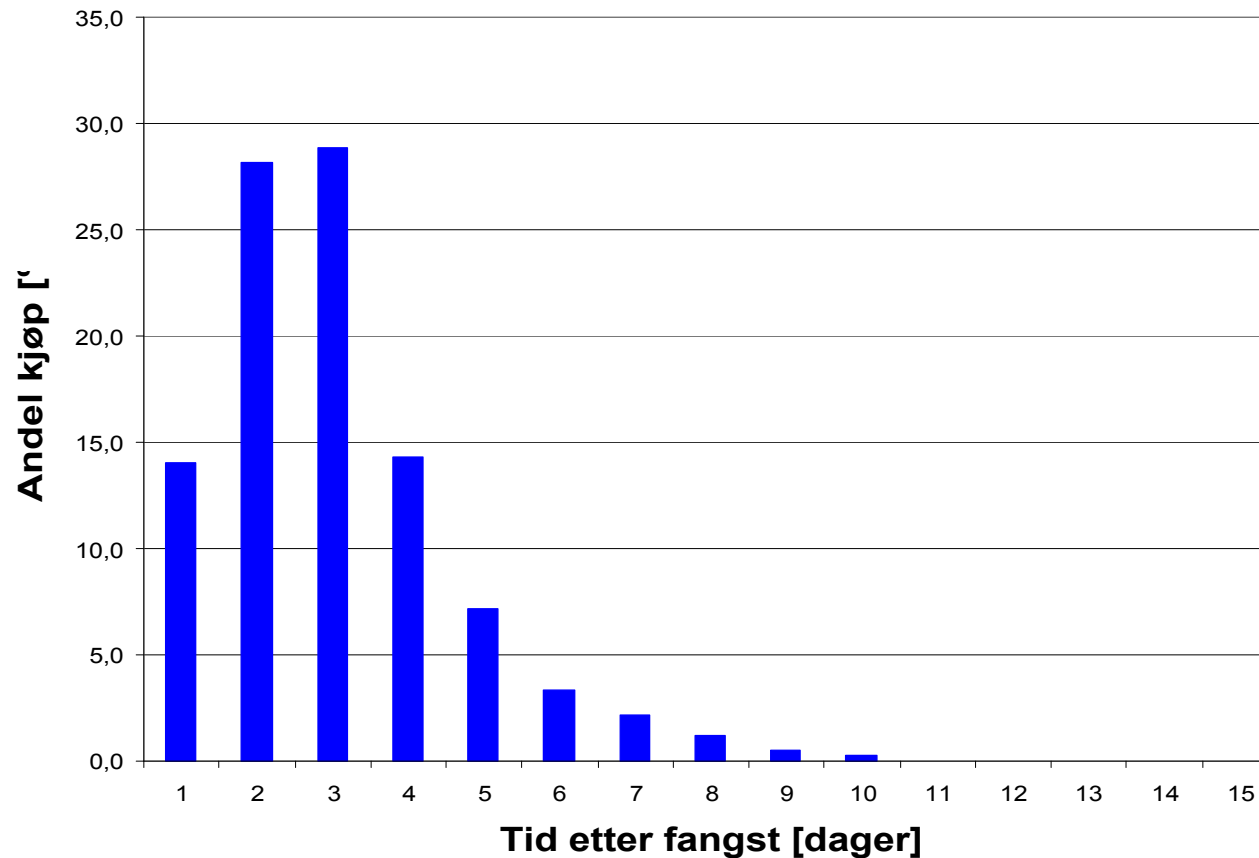


Hvis en torsk er godt behandlet og merket med at den er fisket på søndag, ville du kjøpt denne torsken på: (vennligst kryss av for siste dag du ville kjøpt denne torsken)

Mandag (1 dag)	<input type="checkbox"/>
Tirsdag (2 dager)	<input type="checkbox"/>
Onsdag (3 dager)	<input type="checkbox"/>
Torsdag (4 dager)	<input type="checkbox"/>
Fredag (5 dager)	<input type="checkbox"/>
Lørdag (6 dager)	<input type="checkbox"/>
Søndag (7 dager)	<input type="checkbox"/>
Mandag (8 dager)	<input type="checkbox"/>
Tirsdag (9 dager)	<input type="checkbox"/>
Onsdag (10 dager)	<input type="checkbox"/>
Torsdag (11 dager)	<input type="checkbox"/>
Fredag 12 dager	<input type="checkbox"/>
Lørdag 13 dager	<input type="checkbox"/>
Søndag 14 dager	<input type="checkbox"/>
Lengre	<input type="checkbox"/>

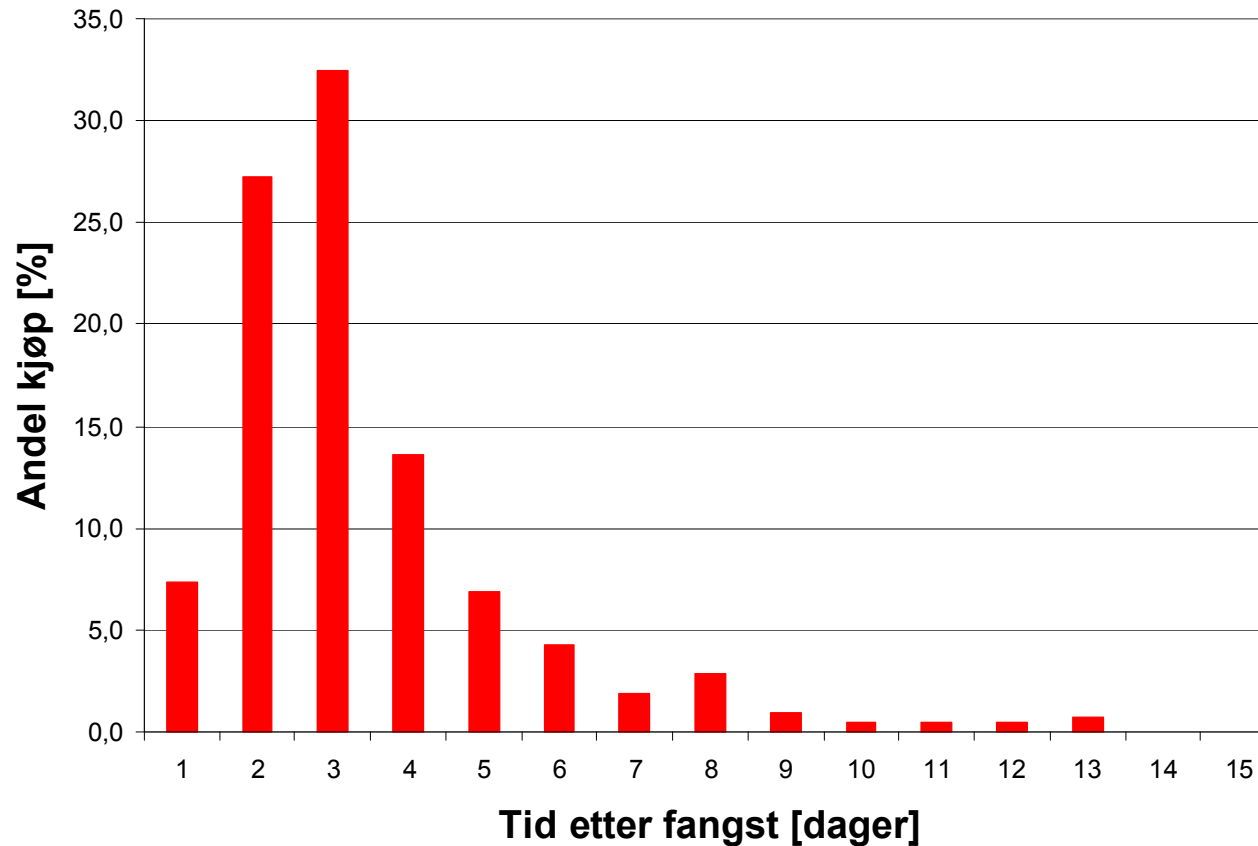
Tilsvarende spørsmål for laks

Hvor fersk/gammel torsk "aksepteres"?



85 % av forbrukerne sier de ikke vil kjøpe torsk senere enn 1-4 dager etter fangst.

Hvor fersk/gammel laks ”aksepteres”?



80 % av forbrukerne sier de ikke vil kjøpe laks senere enn 1-4 dager etter slakting.

2. Praktisk test

Hamar, Stavanger og Tromsø. 140 forbrukere i hver by

Torsk ble fanget med snurrevad utenfor Finnmarkskysten i april og satt i merd i Båtsfjord. Fisken ble slaktet, filetert og iset i filetkasser 2 – 15 dager før praktisk test.

Forbrukerne var i grupper á 10 personer, og alle vurderte torsk med 6 ulike lagringstider.



Vurdering av rå filet



Sensorisk vurdering

Vurderingsskjema

VURDERING AV RÅ TORSKEFILET

Deltaker nr.....

Filet nr

HELHETSINNTRYKKET AV DENNE FISKEBITEN VAR:

Totalt uakseptabelt			Verken/ eller			Svært akseptabelt
1	2	3	4	5	6	7
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Ja, jeg ville kjøpt en torskefilet med denne kvaliteten
- Nei, jeg ville ikke kjøpt en torskefilet med denne kvaliteten

VURDERING AV KOKT TORSKEFILET

Deltaker nr.

Torskeprøve nr

SVAR PÅ SKJEMAET FØR DU SMAKER PÅ NESTE BIT.

JEG SYNES AT LUKTEN PÅ FISKEBITEN VAR:

Svært dårlig			Verken/ eller			Svært god
1	2	3	4	5	6	7
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

JEG SYNES AT SMAKEN PÅ FISKEBITEN VAR:

Svært dårlig			Verken/ eller			Svært god
1	2	3	4	5	6	7
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Jeg smakte ikke på prøven

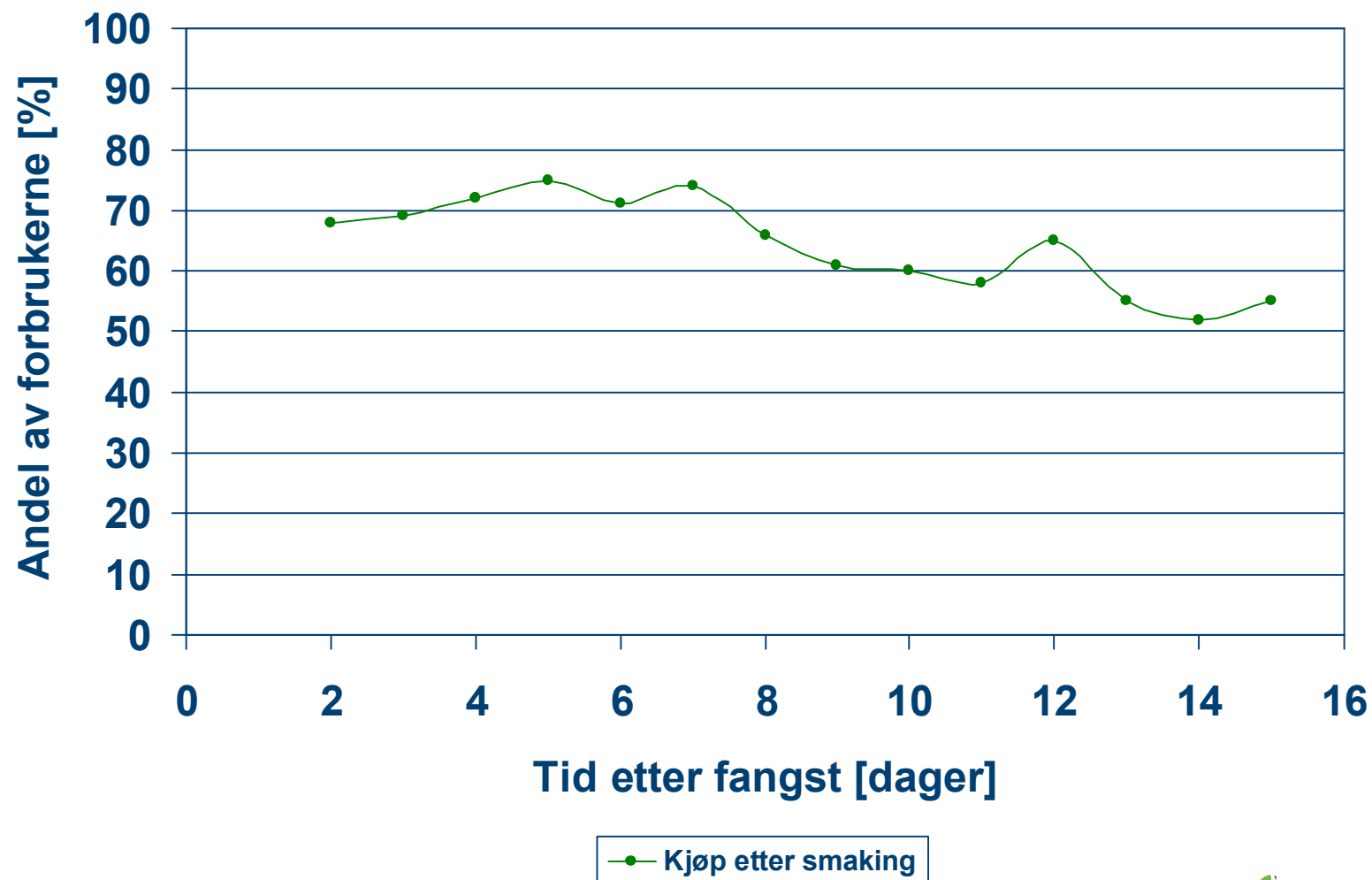
HELHETSINNTRYKKET AV DENNE FISKEBITEN VAR:

Totalt uakseptabelt			Verken/ eller			Svært akseptabelt
1	2	3	4	5	6	7
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

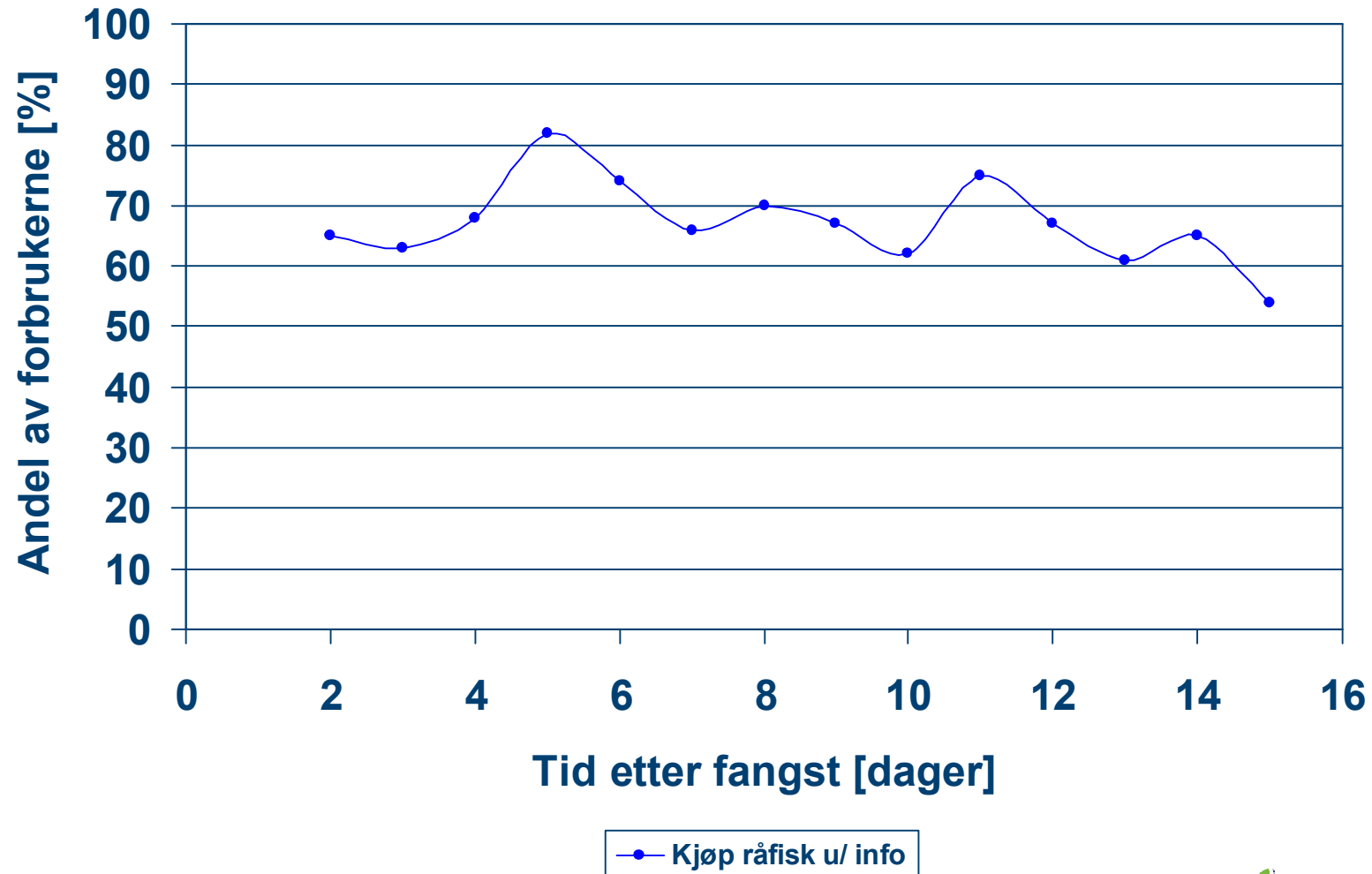
Ja, jeg ville kjøpt en torskefilet med denne kvaliteten

Nei, jeg ville ikke kjøpt en torskefilet med denne kvaliteten

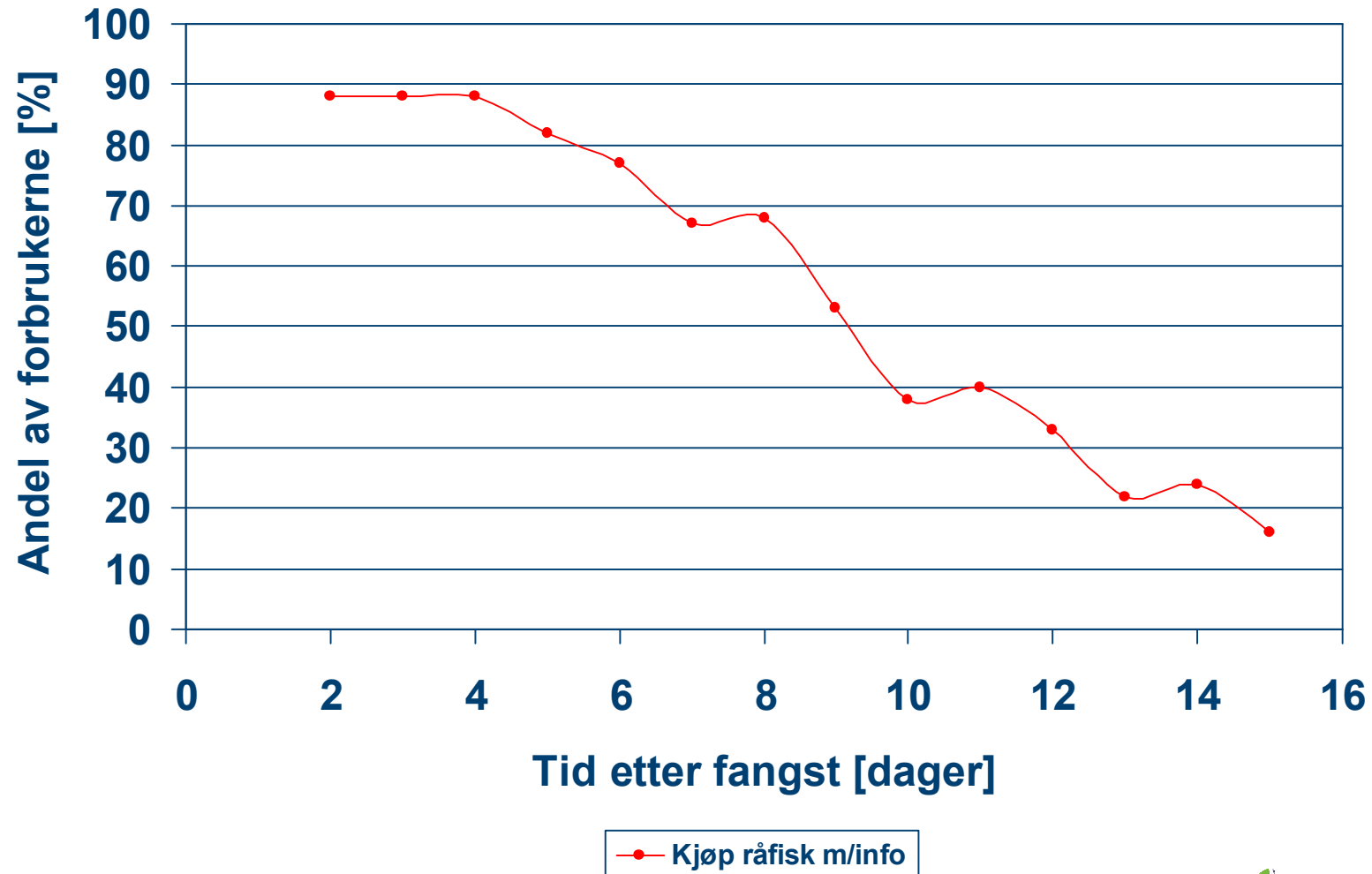
”Ja, jeg ville kjøpt” – etter å ha smakt produktene



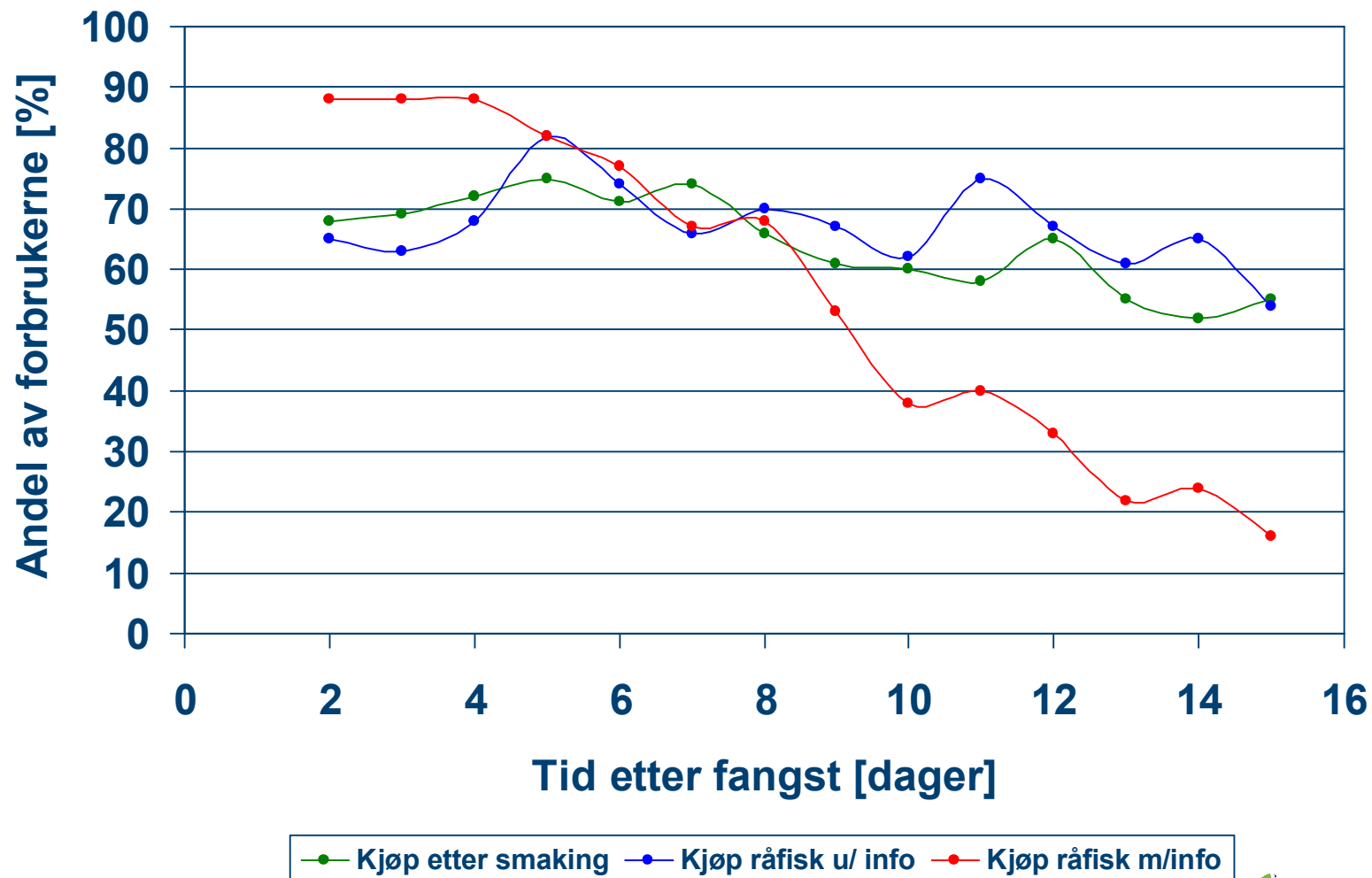
”Ja, jeg ville kjøpt” – etter å ha vurdert rå filet uten informasjon om fangstdato



”Ja, jeg ville kjøpt” – etter å ha vurdert rå filet med informasjon om fangstdato



”Ja, jeg ville kjøpt” – etter å ha smakt produktene og vurdert rå filet med og uten informasjon om fangstdato

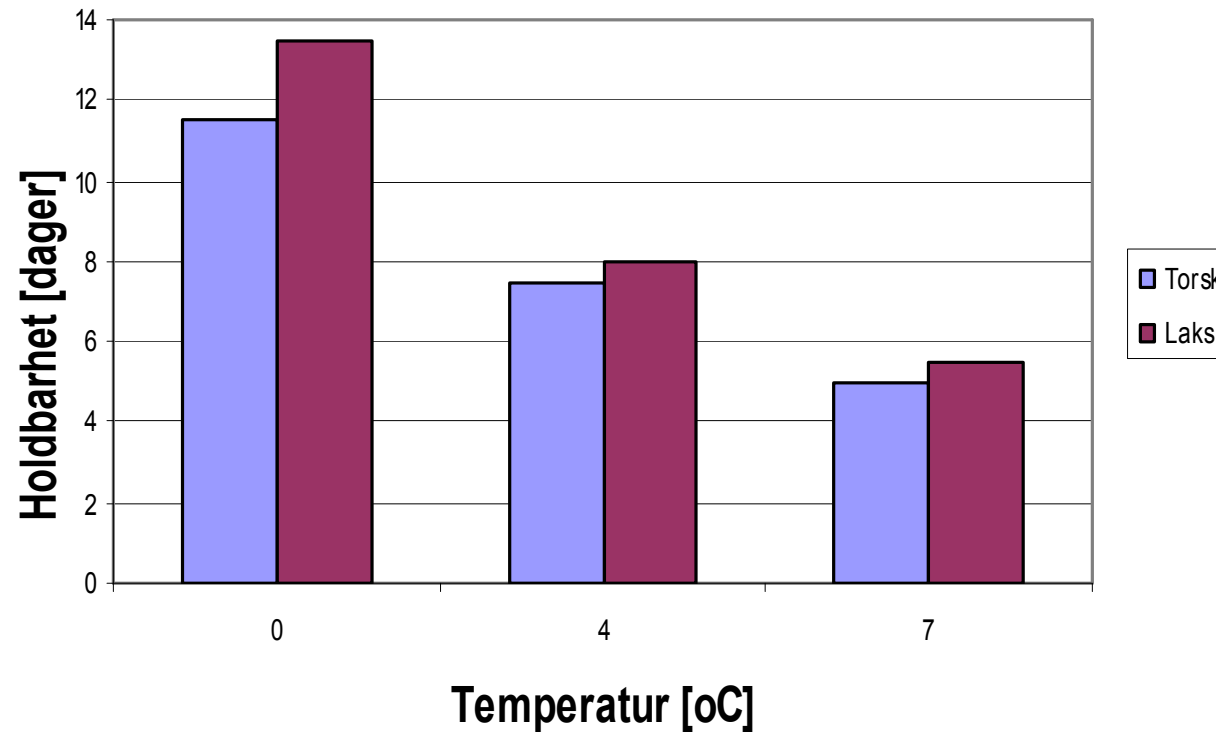


Konklusjon

- Norske forbrukere har urealistiske forventninger til ferskhetsgraden på fisk i butikk.
- Norske forbrukere tror de bare liker "helt fersk" fisk (inntil 4 dager)
- Blindtester viser at forbrukerne ser og smaker liten forskjell på torsk to – femten dager etter fangst. (5 – 7 dagers fisk best?)
- Merking av fisk med fangstdato påvirker forbrukernes vurderinger i meget stor grad.
 - Fisk < 5 dager vurderes bedre
 - Fisk > 9 dager vurderes dårligere



Temperaturen er veldig viktig



Ensidig fokus på tid etter fangst kan lett bli villedende i stedet for veiledende...

Fersk fisk i butikk vil bli merket med fangst- og slaktedato

Regjeringens pressemedieding nr 66/ 2008 (27.08.2008)

- ”Målet med de nye merkekravene er å gi forbrukerne bedre informasjon om hvor fersk fisken er. Forbrukerne har gitt tydelige signaler på at de ønsker mer informasjon om dette, sier fiskeri- og kystminister Helga Pedersen.”
- ”Forbrukerrådet gjennomførte i juli i fjor en omfattende undersøkelse av kvaliteten på fisk i norske fiskedisker, og fant at det var et stort forbedringspotensial. I tillegg har flere rapporter vist at forbrukere ønsker bedre tilgang på fersk fisk, og at ferskhets fremheves som det viktigste kvalitetskriteriet for fisk.”

Forskrift om merkekrav for fiskeprodukter

§ 1 Formål

Forskriftens formål er å fremme høy kvalitet på sjømat gjennom å gi informasjon om fiskeart, produksjonsmetode, fangst- eller slaktedato og fangstområde eller opprinnelsesland for fiskeprodukter.

§ 5 Fiskeart

§ 6 Produksjonsmetode (Fisket i havet / ferskvann, eller oppdrettet)

§ 7 Fangst- eller slaktedato

§ 8 Fangstområde eller opprinnelsesland

Bestemmelsene trer i kraft 1. august 2009 med unntak av bestemmelsene i § 7 som trer i kraft 1. januar 2010.