



Forbrukerundersøkelsen på Hamar ble gjennomført hos Knutstad og Hølen AS. Fra venstre: Kjetil Hølen og Kjell Roger Halberg fra Knutstad og Hølen AS, og lengst til høyre er Jens Østli fra Nofima.

Merking med fangst- og slaktedato: Hvordan vil norske forbrukere reagere?

Fra 1. januar 2010 blir det innført obligatorisk merking av fangst-/slaktedato på fersk fisk som omsettes til forbruker i Norge. Vil denne informasjonen påvirke atferden til forbrukerne når de skal kjøpe ferske fiskeprodukter? Nofima Marked gjennomfører i disse dager et prosjekt for Norske Sjømatbedrifters Landsforening for å undersøke nettopp dette. Prosjektet er finansiert av Fiskeri- og Havbruksnæringens Forskningsfond. Datainnsamlingen til prosjektet er nylig avsluttet, og resultatene vil være klar til høsten.

Hva vet vi om forbrukerne?

En tidligere undersøkelse fra Nofima Marked antyder at mange norske forbrukere tror den ferske fisken de kjøper i butikken er 2-3

dager gammel. Forbrukernes forventninger til ferskheten på fisk synes således å ikke stå i forhold til hva som er faktisk og praktisk mulig å tilby. Hvordan vil forbrukerne rea-

gere når de etter 1. januar neste år må velge å kjøpe fisk som de trodde var fersk/nyfangst, men som faktisk viser seg å være "gammel"? Dette vet vi ikke i dag, men gjennom

overnevnte prosjekt håper vi å kunne gi gode svar slik at næring og myndigheter kan være forberedt på reaksjonene når den nye forskriften trer i kraft.

Spørreundersøkelse

3000 spørreskjema ble plassert ut hos fiskehandlere og supermarkeder over hele landet. Det sjomathandelnde publikum ble oppfordret til å svare, og vi har fått svar fra ca 500. Undersøkelsen ønsker å kartlegge forbrukernes vaner, holdninger og forventninger til fersk fisk. I tillegg ønsker vi å avdekke deres faktiske kunnskap om fersk fisk. Et av de viktigste spørsmålene dreier seg om akseptabel "alder" på innkjøpt fersk torsk og laks. Resultatene vil bidra med mer kunnskap om hva forbrukerne mener er akseptabel "produktalder", samt informasjon om hvilke alternative produkter forbrukerne vil velge dersom de velger å avstå fra "fersk fisk".

Praktiske forsøk

Drøyt 400 forbrukere har deltatt i de praktiske testene som ble gjennomført i Tromsø, Stavanger og Hamar. I Tromsø ble testen gjennomført ved Nofimas lokaler, og i Stavanger ble testen gjennomført i Måltidets hus. Undersøkelsen på Hamar ble gjennomført i lokalene til Knutstad og Holen A/S.

Forbrukerne ble servert dampet fileten av villfanget torsk. Filetene var lagret fra 2 til 15 dager i is (0 °C). Alle forbrukerne fikk

servert fisk med 6 ulike lagringstider, og den eneste informasjonen som ble gitt var at de skulle bedømme torskefilet. Gjennom å se, lukte og smake skulle de angi hvor godt de likte hver enkelt prøve. I tillegg skulle de fortelle om de ville kjøpt en filet av denne kvaliteten. Denne undersøkelsen vil fortelle oss hva som er akseptabel spisekvalitet på torskefilet, og hvordan spisekvaliteten henger sammen med filetenes lagringstid.

Deltakerne vurderte deretter rå torskefileter som hadde samme lagringstid som smaksprøvene. Først vurderte de kvaliteten til filetene uten at de fikk informasjon om fangstdato. Deretter fikk deltakerne vurdere den samme fisken med informasjon om fangstdato. Bedømmelsen ble gjort ved at forbrukerne krysset av på en skala fra 1 (Totalt uakseptabel) til 7 (Svært akseptabel), samt merket av for hvorvidt de ville kjøpe fileten eller ikke. Ut fra denne undersøkelsen kan vi si noe om hvordan merking med fangst og slaktedato vil påvirke forbrukernes vurdering av fiskens kvalitet, og om merkingen påvirker deres kjøpsvilje.

I en annen del av testen måtte forbrukerne velge mellom produkter som hadde ulik fangstdato, ulik holdbarhetsdato og ulik pris. Gjennom denne testen kan vi si noe om hvor viktig fangstdato er sammenlignet med informasjon om pris og holdbarhetsdato.



Øverst fra venstre: Jens Østli og prosjektleder Margrethe Esaiassen. Nederst: Bjørg H. Nøstvold. Alle fra Nofima Marked.

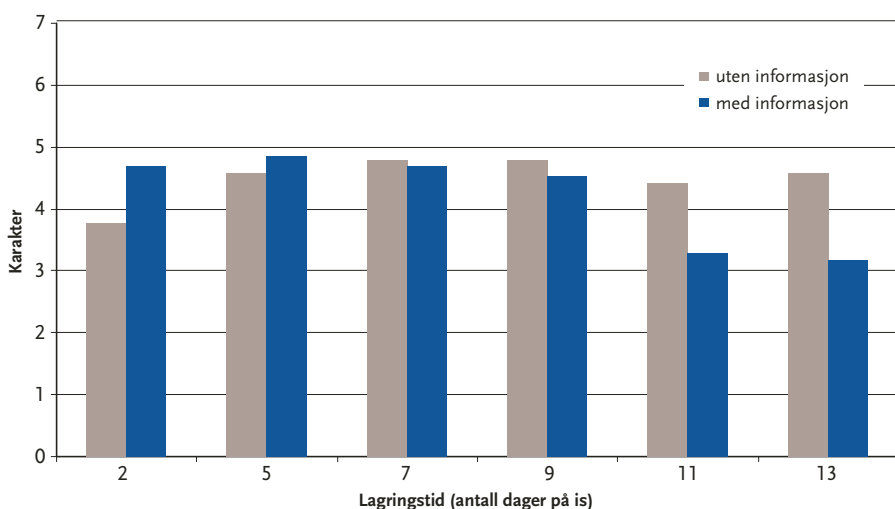


Smakebiter

Som nevnt er datainnsamlingen til prosjektet nylig avsluttet. Vi kan derfor ikke presentere resultatene i denne artikkelen. Men en smakebit fra hvordan noen av forbrukernes kvalitetsvurderinger kan avhenge av om de fikk datoinformasjon eller ikke, er vist i Figur 1*.

De beige søylene viser hvordan forbrukerne bedømte fileten når de ikke fikk annen informasjon enn at det var torsk. Alle filetene fikk relativt lik dom, rundt 4,5 i karakter. Disse forbrukerne ga gjennomsnittlig dårligst karakter til den ferskeste fileten. De blå søylene viser hvordan de samme forbrukerne bedømte kvaliteten til de samme filetene når de fikk informasjon om fangstdato. Karakterene til filetene som var lagret omtrent ei uke, ble lite påvirket. Den ferskeste fisken fikk bedre karakterer når fangstdato var kjent, mens karakterene til den eldste fisken sank med 1 – 1,5 poeng. *Uten informasjon om fangstdato var det bare rundt 30 % av forbrukerne som ikke ville kjøpt fisken som var lagret i 13 dager, mens denne andelen økte til over 80 % når fisken var merket med fangstdato!*

Vi understreker at dette datagrunnlaget i denne smakebiten er for tynt til å konkludere, og at resultatene fra prosjektet vil være klar til høsten. Mer informasjon om prosjektet på Trygg Mat Dagen 19.08.09.



Figur 1. Gjennomsnittskarakteren gitt av 40 tilfeldige forbrukerne til torskefilet som er lagret 2, 5, 7, 9, 11 og 13 dager. 1 er dårligste karakter, og 7 er best. Beige søyler: Vurdering uten at forbrukerne kjente fangstdato. Blå søyler: Vurdering når forbrukerne kjente fangstdato.

* Disse resultatene er basert på vurderinger som er utført av kun 40 av de totalt 400 forbrukerne, og resultatene kan dermed avvike fra de endelige konklusjonene.