

Hva er fersk fisk?

En eksplorativ undersøkelse blant norske forbrukere

Bjørg Helen Nøstvold





Nofima er et næringsrettet forsknings-konsern som skal øke konkurranse-kraften for matvareindustrien, herunder akvakulturnæringen, fiskerinæringen og landbruksnæringen. Konsernet omfatter tidligere Akvaforsk, Fiskeriforskning, Matforsk og Norconserv, og har ca. 430 ansatte. Virksomheten er organisert i fire forretningsområder; Marin, Mat, Ingrediens og Marked. Konsernet har hovedkontor i Tromsø og virksomhet i Ås, Stavanger, Bergen, Sunndalsøra og Averøy.

Hovedkontor Tromsø
Muninbakken 9–13
Postboks 6122
NO-9291 Tromsø
Tlf.: 77 62 90 00
Faks: 77 62 91 00
E-post: nofima@nofima.no

Internett: www.nofima.no



Nofimas samfunnsvitenskapelige forretningsområde tilbyr økonomiske analyser, perspektiv- og foresight-analyser, forbrukerforskning, markeds-analyse og strategisk rådgivning. Videre arbeides det med informasjons-logistikk og sporbarhet. I tillegg til å betjene industrien vil området jobbe tett opp mot de naturvitenskapelige forretningsområdene i Nofima.

Nofima Marked
Muninbakken 9–13
Postboks 6122
NO-9291 Tromsø
Tlf.: 77 62 90 00
Faks: 77 62 91 00
E-post: marked@nofima.no

Internett: www.nofima.no

Rapport

<i>ISBN:</i> 978-82-7251-665-8	<i>Rapportnr.:</i> 3/2009	<i>Tilgjengelighet:</i> Åpen
-----------------------------------	------------------------------	--

<i>Tittel:</i> Hva er fersk fisk? En eksplorativ undersøkelse blant norske forbrukere		<i>Dato:</i> 28.01.09
		<i>Antall sider og bilag:</i> 13+1
<i>Forfatter(e):</i> Nøstvold, Bjørg Helen		<i>Prosjektnr.:</i> 20146
<i>Oppdragsgiver:</i> Fiskeri- og kystdepartementet		<i>Oppdragsgivers ref.:</i>
<i>Tre stikkord:</i> Fersk fisk, kvalitet, pris		
<i>Sammendrag: (maks 200 ord)</i> Målet med undersøkelsen var å identifisere forbrukernes oppfatning av fersk fisk. Hovedfokuset var å se på hvor lenge en fisk er fersk og hva som inkluderes i begrepet "ferskfisk". I tillegg ønsket vi å se på hvor ofte de spiste fisk til middag, forholdet til fersk- og frossenfisk, samt tanker rundt holdbarhet, kvalitet og pris. Undersøkelsen er gjennomført i Oslo og Tromsø. Våre intervjuer avslørte at konsumenten har en formening om at fersk fisk ikke bør være mer enn maksimalt 2-3 dager gammel. Noen inkluderte alt fra lettsaltede og røykte til frosne produkter i begrepet "fersk fisk". Det synes å være en oppfatning av at fersk fisk er mye dyrere enn frossen fisk, og at fisk generelt er meget dyrt, noe som ikke er riktig. Konsumet av fisk er høyere og mer variert i Tromsø enn i Oslo. I Oslo ser vi en tendens til at de som spiser mye fisk holder seg til frossenfisk. Ytterligere informasjon om hva som er situasjonen når det gjelder faktisk kunnskap og feilinformasjon hos forbrukeren, er viktig for å velge riktig framgangsmåte når man skal forberede konsumenten på å motta informasjon om fangst- og slaktedato, informasjon som blir obligatorisk fra 1. januar 2010.		
<i>English summary: (maks 100 ord)</i> The intention behind the survey was to identify the consumer perception of fresh fish, how long they think a fish is fresh, what is included under the concept "fresh fish", relationship to fresh and frozen fish and thoughts round durability, quality and price. According to the consumer fish should be maximum tre days. Some include smoked and frozen products within "fresh". General knowledge round fish and fish quality are scarce. Wrongly fresh fish is believed to be more expensive than frozen. We se a challenge if the consumer are to handle the information of catch- or slaughter date mandatory from 1 January 2010.		

Innhold

1	Innledning	1
2	Materiale og metode.....	2
3	Om fersk fisk og ferskfisk	3
3.1	Hvor ofte spises fisk til middag?.....	3
3.2	Hvor kjøpes fisken?.....	4
3.3	Fersk eller frossenfisk?	5
3.3.1	Prisforskjell mellom fersk og frossen	6
3.4	Hva er ferskfisk?	8
4	Diskusjon	11
5	Konklusjon.....	12
6	Referanseliste	13
Vedlegg 1	14
	Intervjuguide.....	14

1 Innledning

Norsk fiskeindustri, og da spesielt filetindustrien, har de siste årene forsøkt å legge om sin produksjon fra frossen til fersk fisk. Hensikten er å forsøke å utnytte fortrinnet bedriftene har i sin nærhet til ferskt råstoff og samtidig unngå den harde konkurransen i frossenfiskmarkedet. Økt satsing på ferskfisk er også et ønske fra regjeringen som har en egen ferskfiskstrategi. Som en del av denne strategien innfører Fiskeri- og Kystdepartementet og Helse- og Omsorgsdepartementet nye merkekrav for fersk fisk som omsettes til forbruker. Ett av de nye kravene er at forbrukerne skal ha informasjon om fangst dato for villfanget fisk og slaktedato for oppdrettsfisk. Dette kravet trer i kraft 1. januar 2010.

I følge ferskfiskstrategien er satsingen på fersk fisk ikke bare ment som en måte å skape større verdier i kystsamfunnene på, men skal også være med på å gi forbrukerne det de vil ha, nemlig sunn mat som er lett å tilberede. Ferskhets framheves som det viktigste kvalitetskriteriet for fisk. Regjeringen skriver i sin pressemelding nr 66, 2008, at flere rapporter har vist at forbrukere ønsker bedre tilgang på fersk fisk. Men hva er egentlig fersk fisk for forbrukeren og hva ligger i begrepet "fersk fisk"?

Tidligere forskning viser at konsumenter kan ha forskjellig oppfatning av hva begrepet ferskfisk inkluderer. Lorentzen et. al (2006) skriver at begrepet "ferskfisk" i første rekke betegner fisk som ikke har gjennomgått noen form for konservering. Østli (1996) finner i sine fokusgrupper at folk deler seg i tre grupper. Den første gruppen mente at fersk fisk er nytrukket, det vil si at ville bli konsumert i løpet av noen timer etter at den var fanget. Den andre gruppen oppfattet fersk fisk å være det motsatte av frossen, mens den tredje gruppen mente at frossenfisk også kunne være fersk fisk. Bjørkum (2004) skriver at god fisk synes ensbetydende med fersk fisk. Oppfatningen av hva som er fersk fisk varierte fra en time til to dager gammel. 14 dager gammel var definitivt ikke fersk fisk (Bjørkum, 2004). Den samme rapporten får fram at det er et ønske om mer tilgang på fersk fisk.

Målet med undersøkelsen var å identifisere og definere forbrukerens oppfatning av fersk fisk. Hovedfokus var å undersøke hvor lenge en fisk oppfattes som fersk av forbrukeren og hva som inkluderes inn under begrepet "fersk fisk": I tillegg ønsket vi å se på hvor ofte de spiste fisk til middag, forhold til fersk og frossenfisk, formeninger om pris og generelle tanker rundt holdbarhet og kvalitet. Vi konsentrerte oss om Oslo og Tromsø for å se om vi kunne finne noen forskjeller mellom en by som ligger "midt i fiskefeltet" og en hvor tilgangen på fisk er mer usikker.

Med tanke på det kommende kravet om merking av fangst- eller slaktedato er undersøkelsen et forprosjekt som skal hjelpe oss å peile ut relevante problemstillinger for større prosjekter. Disse prosjektene kan blant annet gi representative data som videre kan brukes i arbeidet med å forberede forbrukerne på å motta denne informasjonen.

2 Materiale og metode

Det ble gjennomført 18 dybdeintervjuer med voksne personer, 10 i Oslo og 8 i Tromsø i desember 2007. Respondentene var et tilfeldig utvalg. Intervjuene ble tatt opp på bånd og så transkribert.

I Oslo intervjuet vi 8 kvinner og 2 menn, de hadde gjennomsnittsalder på 46 år. Av disse var 3 opprinnelig ikke oppvokst i Oslo, men alle 3 hadde bodd i Oslo mer enn 5 år. I Tromsø intervjuet vi kun kvinner med en gjennomsnittsalder på 44 år. Den som hadde bodd kortest i Tromsø har bodd der i 17 år og de resterende hadde bodd i Tromsø stort sett hele livet,

Det ble gjennomført dybdeintervjuer basert på spørreskjema utarbeidet på forhånd (Vedlegg 1). Spørsmålene var utarbeidet med sikte på å avdekke hva intervjuobjektene la i begrepet "fersk fisk". Vi ønsket å få greie på om familier prioriterte annerledes enn voksne som bodde alene eller par uten barn, både med hensyn på hvor ofte man valgte fisk til middag i tillegg ble forbruket av fersk og frossen fisk, samt fiskemat, undersøkt. Spørsmålene forsøkte også å avdekke tro og kunnskap rundt hvor fersk fisken faktisk er i butikken, prisnivå, hvordan man ser om fisken er fersk og lagringstid for fisk.

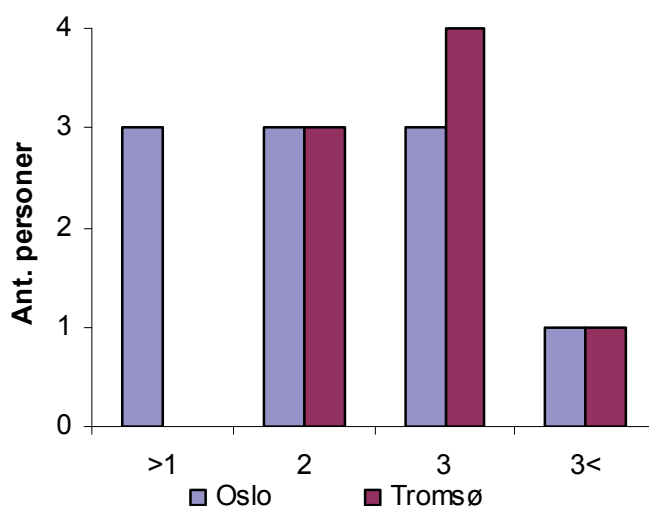
Datagrunnlaget i undersøkelsen er begrenset og dataene må derfor tolkes med forsiktighet. Resultatene er på ingen måter representative for hva befolkningen i Oslo eller Tromsø generelt tror og tenker, de skal kun gi oss indikasjoner på dette. Resultatene vil bli brukt i forbindelse med design av en større representativ undersøkelse.

3 Om fersk fisk og ferskfisk

Vi presenterer her hovedfunnene i undersøkelsen. Det kan se ut som om det er noen forskjeller mellom folk i Tromsø og Oslo, disse trekker vi fram der de er betydelige. Vi fant ingen forskjeller mellom unge og gamle forbrukere og heller ingen mellom de med og uten barn. Dette var litt overraskende da man skulle tro de eldre forbrukerne kunne bygge sine meninger på lengre erfaring som fiskespisere. Vi hadde også en formening om at barnefamilier var litt mer opptatt av sunnhet og dermed ville spise fisk oftere, men vi fant ingenting som tydet på dette. Dette kan enkelt og greit skyldes at vårt utvalg er for lite til å få fram slike forskjeller.

3.1 Hvor ofte spises fisk til middag?

Vi viste ikke hvor ofte fisk ville stå på menyen, men det var viktig at de vi intervjuet faktisk spiste fisk til middag regelmessig.



Figur 1 Fiskekonsum i Oslo og Tromsø. Konsumet er oppgitt i antall dager familien har fisk til middag i uka; mindre enn 1 dag, gjennomsnittlig 2 dager, 3 dager eller mer enn 3 dager.

Figur 1 viser at de vi intervjuet i Tromsø i gjennomsnitt spiser oftere fisk enn de fra Oslo. Det er også verdt å ta med at den ene personen fra Oslo som spiste fisk mer enn 3 ganger i uka var utflyttet nordlending. Det var ingen forskjell på konsumfrekvensen hos de med og uten barn, og de aller fleste var enige i at de burde spist fisk oftere.

"...burde spist mer (fisk). Kjøtt er blitt en vane".

Tromsø, Kvinne 30-40år

En tydelig forskjell mellom dem vi intervjuet i Tromsø og de fra Oslo var konsum av fiskemat. Mens fiskekaker, fiskeboller, fiskepudding og fiskegrateng ofte stod på menyen hos tromsøfolket (en gang i uka) var dette sjeldnere hos de fra Oslo.

3.2 Hvor kjøpes fisken?

Vi ønsket å få innsikt i hvor fisken kjøpes og hvor konsumentene antok de fikk kjøpt den beste fisken. Med dette ville vi avdekke hvilke kilder man kan få fisk fra.

Både i Oslo og Tromsø nyter fiskebutikkene, eller fiskedisker i mer eksklusive dagligvareforetninger, stor tillitt.

"Jeg føler at de er flinke på Dragøy, så jeg stoler på dem. Har aldri vært skuffet der"
Tromsø, kvinne 58-66 år.

I Oslo ble det av flere nevnt spesifikke spesialforetninger som den optimale plassen å handle fisk på, men det ble også nevnt at disse spesialforetningene ble færre og færre.

"Favoritt fiskebutikken var Briskeby, men den er nedlagt... flere som er lagt ned av fiskebutikkene"
Oslo, mann 30-40år

Der er mer skepsis til ferskfiskdisker i generelle supermarkeder. De vi intervjuet i Oslo var generelt mer skeptisk enn i Tromsø.

"...fisken i Oslo-diskene er så råttne, den er så dårlig så vi kjøper nesten bare frossenfisk"
Oslo, kvinne 30-40 år.

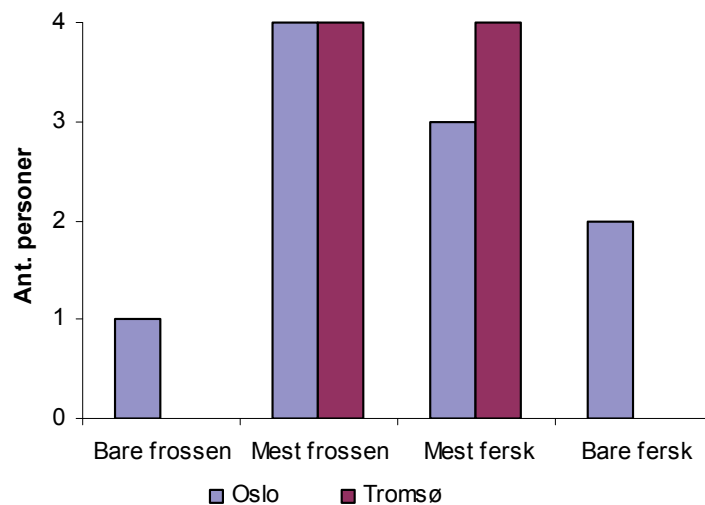
"...av og til spør jeg om å få lukte på fisken. Men det er bare i supermarkedene. I fiskebutikken stoler jeg på at den er fersk"
Oslo, mann 30-40 år.

Flere av de vi intervjuet i Oslo hadde sett innslag på TV (FBI) hvor fiskedisker og butikker ble testet for hvor god deres fisk var, med et ganske dårlig resultat. Etter disse innslagene var skepsisen til hva som selges som ferskfisk større.

"Ikke den som ligger i disken i supermarkedet i hvert fall. Den smaker sikkert godt, men den kan nok ha ligget der en stund. Men det er nok fordi jeg har sett det i media at den ikke er så fersk"
Oslo, kvinne 30-40 år.

"...når det står svart på hvitt at det er så gammelt at det ikke burde vært solgt i det hele tatt, så er det ikke så fristende"
Oslo, mann 55-80 år

3.3 Fersk eller frossenfisk?



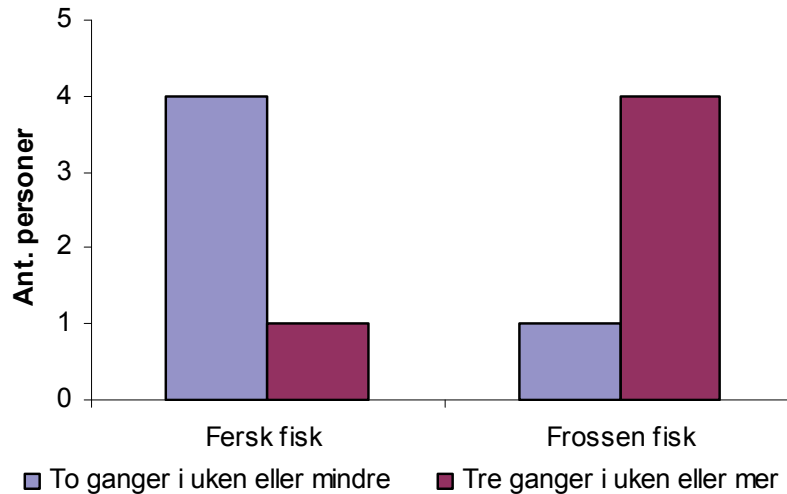
Figur 2 Konsum av fersk eller frossenfisk i Oslo og Tromsø

De fleste forbrukerne fra Oslo ga uttrykk for at de foretrakk fersk fisk men at frossenfisk ofte ble brukt av varierende årsaker som pris, tilgjengelighet og sikkerhet. Det var ofte pakker med frossenfisk fra Findus med Gourmet torsk eller Steinbit som ble trukket fram som den beste frossenfisken.

I Tromsø hadde to av respondentene tilgang på frossenfisk fra private kilder. Det vil si at de får, eller kjøper rimelig, frossen fileten av torsk, hyse og sei i større mengder fra familie eller andre kjente. En kvinne kjøpte ofte fisk i større mengder i fiskebutikken, for så å fryse det ned i porsjonspakninger hjemme. I Tromsø var det få som brukte frossenfisk av typen filetpakker fra Findus, men unntak av når det kommer til laks og ørret.

Det er verdt å merke seg at i Oslo hadde de som spiste frossenfisk høyere konsum av fisk enn de som stort sett holdt seg til fersk fisk (se figur 3). Hva dette skyldes er uklart. Kanskje gjør frossenfisken det mer lettvindt å ha fisk tilgjengelig hele tiden. Noen ga også uttrykk for at med frossenfisk viste du i hvert fall hva du fikk, i motsetning til hvis du kjøpte fersk fisk. Som vi vil komme tilbake til tror de fleste også at frossenfisk er billigere enn fersk fisk.

"Vi handler mest frossenfisk, så er vi sikre på at det er ordentlig"
Oslo, kvinne 55-80 år



Figur 3 Antall intervjuede personer i Oslo som oftest spiste fersk eller frossen fisk, fordelt på hvor ofte konsumentene spiste fisk til middag

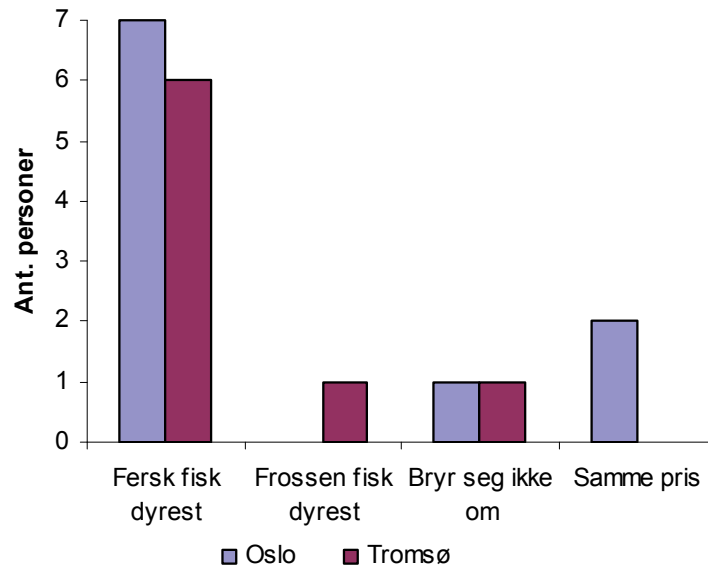
Selv om en av respondentene godt visste at fisken var dobbelfrossen og antagelig var filetert i Asia, gjorde dette ingen forskjell.

"Er klar over at denne frossentorsken tar seg en tur til Kina og tilbake og det er jo et tankekors, men jeg kan ikke se at den taper seg noe på denne turen"

Oslo, mann 55-80 år

3.3.1 Prisforskjell mellom fersk og frossen

Ved å spørre om prisforskjeller mellom fersk og frossenfisk ønsket vi primært å se om konsumentene hadde gjort seg noen tanker om hva som var dyrest. Bjørkums forbrukerpanel (2004) viste stor enighet om at fisk var alt for dyrt. Vi ville derfor også undersøke hva de tenkte rundt prisnivået på fisk generelt.



Figur 4 Inntrykk av pris forskjell på fersk og frossen fisk

Det synes å være enighet om at fersk fisk er dyrere enn frossen fisk, kun en person i Tromsø mener frossenfisken er dyrest. Hvor stor forskjell det er i pris er de uenige om. I Oslo nevnes forskjeller som at fersk er 50 % dyrere, dobbelt så dyrt og 100 kr dyrere pr kg. I Tromsø er de mer usikker på hvor stor forskjellen er. Det nevnes også at det vil variere mellom produsentene av frossenfisk.

"Den ferske er mye dyrere. Kanskje den ferske er dobbelt så dyr i noen tilfeller"

Oslo, kvinne 30-40 år

"... jeg regner med at frossenfisk er billigere, fersk fisk er jo liksom bedre og alt"

Tromsø, kvinne 30-40 år

Gjennomsnittlig på landsbasis lå prisene på fersk og frossen torskefilet på henholdsvis 92 kr og 79 kr pr kg i 2007 (Eksportutvalget for fisk). Inkludert i disse tallene er det også mye billig frossenfilet fra Kina som det ikke er mulig å korrigere for i denne omgang. Tallene burde også vært fordelt på region, slik at vi kunne se om det er store forskjeller fra sør til nord i landet. En kjapp telefonrunde til to fiskebutikker i Oslo viser at fersk torskefilet kostet 129 og 169 kr pr kg. I Tromsø lå torskefileten samtidig på 119 kr pr kg. Til sammenligning kostet frossen torskefilet (Findus) i blokk 140kr pr kg og Gourmet torsk (som de fleste oppga at de valgte som frossent alternativ for torsk) kostet 160 kr pr kg hos to forskjellige supermarkedskjeder i Tromsø. Disse prisene indikerer at forskjellen kanskje ikke er så stor som folk tror, at fersk fisk slett ikke trenger være dyrere enn frossenfisk.

Sammenligner man prisene på fisk med prisene for andre middagsalternativer koster kjøttdeig fra Gilde 89kr pr kg, i følge en test av TV2 Hjelper deg, kyllingfilet koster mellom 160-215kr pr kg avhengig av hvor og hvordan man kjøper den og Coop obs hadde tilbud på biffstrimler til 149kr pr kg i januar 2009. Dette er tre vanlige matvarer som man kanskje tror er mye billigere enn fisk. Bjørkum (2004) forklarer dette ved at Norge sees på som et fiskeland, og at fisk er en naturressurs som i prinsippet er tilgjengelig og gratis for alle. Man opplever derfor at prisen på fisk ikke sammenlignes med prisen på kjøtt, men ses i relasjon til at den

faktisk kan være gratis. Fisk forventes å være billig mat og betalingsvilligheten for mye fisk blir derfor lavere enn for kjøtt.

”...fersk fisk er dyrere... Dyrere enn biff tror jeg”

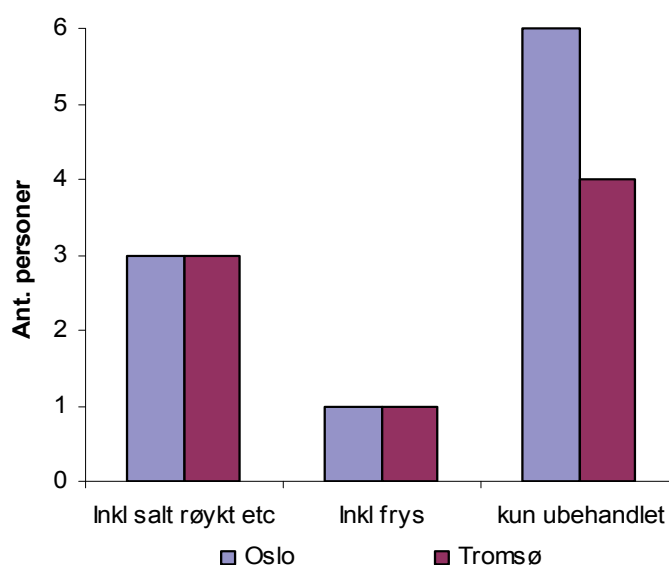
Oslo, kvinne 55-80 år

3.4 Hva er ferskfisk?

For å prøve å få intervjuobjektene selv til å gi uttrykk for hvilke produkt egenskaper de tillegger produktbegrepet ferskfisk spurte vi hva er ferskfisk for deg, og hva er det motsatte av ferskfisk. Vi forsøkte også å avdekke hvor lenge de mente en fisk var fersk, med andre ord hvor lenge det var akseptabelt at den var oppbevart før den ble spist. Svarene på dette spørsmålet var også relevante for å se hvor realistisk syn intervjuobjektene hadde på hvor lenge fisken de kjøper har ligget i disken.

Til slutt i intervjuet ville vi at konsumentene skulle komme med respons på noen påstander. Vi påstod at blindtest av laks viste at den var best etter seks dager, at en kveite bør lagres i syv dager og at en torsk ble betraktet som fersk i 12 dager. Gjennom påstandene ønsket vi å se om vi kunne framskaffe ytterligere informasjon ved å ikke bare stille åpne spørsmål.

I likhet med Østli (1996) fant vi at deltagerne delte seg i tre grupper (se figur 5). De fleste mente fisken skulle være ”ren”, det vil si at den skulle ikke vært gjort noe med utover sløyting og hodekapping, og den skulle ikke være gammel. Flere fra Tromsø mente at blodfersk fisk, maksimalt en dag gammel, var definisjonen. To mente også at frossenfisk kunne være ferskfisk, så lenge den var fersk når den ble frossen. Det ser dermed ut til å være et skille mellom frossenfisk fra butikken og den man får frossen fra private kilder eller fryser inn selv. Den man fryser inn selv kan gjerne være kjøpt i en ferskdisk med tanke på å skulle spise den senere, så oppbevarer man den i frysen i stedet for i kjøleskapet. Det er denne frossenfisken som av noen blir betraktet som fersk fisk. Den siste gruppen mente så lenge fisken ikke var frossen så var den fersk, disse inkluderte da også lett videreforedlet fisk som lettsaltet fisk og røyket fisk.

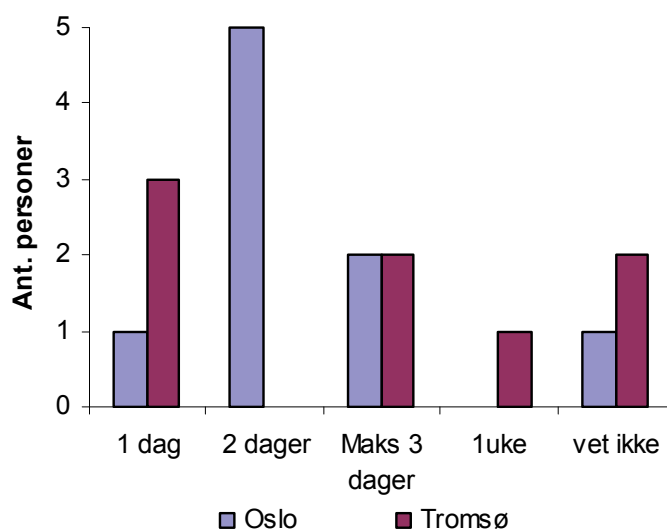


Figur 5 Antall personer i hver av de tre gruppene

Ferskfisk og fersk fisk kan være to forskjellige ting i en tromsøbeboers øyne. Ferskfisk, lever og rogn (mølje) må ikke forveksles med fersk fisk, selv om dette ofte blir gjort under intervjuene. Det er antagelig derfor flere svarer at en fisk er fersk kun i ett døgn. Mølje er "blodfersk" fisk enten dette er torsk eller sei, og dette ligger i ryggmarksrefleksen hos mange nordnorske beboere. Det er noe uklart om flere enn en av de tre tromsøbeboerne, som svarer at fisken kun er fersk i en dag, ville hatt lengre tidsintervall for fersk fisk om de så bort fra mølje fisken.

"..(tar ikke med den blodferske)...den kan sikkert ligge et par- tre dager, men etter det er den ikke fersk lengre"

Tromsø, kvinne 30-40 år.



Figur 6 Intervjuobjektene forhold til hvor mange dager en fisk kan være før den ikke er fersk lengre.

En respondent fra Tromsø hadde sett ett informasjonsprogram på TV (uklart hvilket) og var etter dette villig til å strekke seg til en uke.

"har akkurat sett et innslag på nyhetene på TV at fisken er fersk mye lengre enn hva jeg hadde trodd. Tenker nå kanskje en uke eller noe, etter det..."

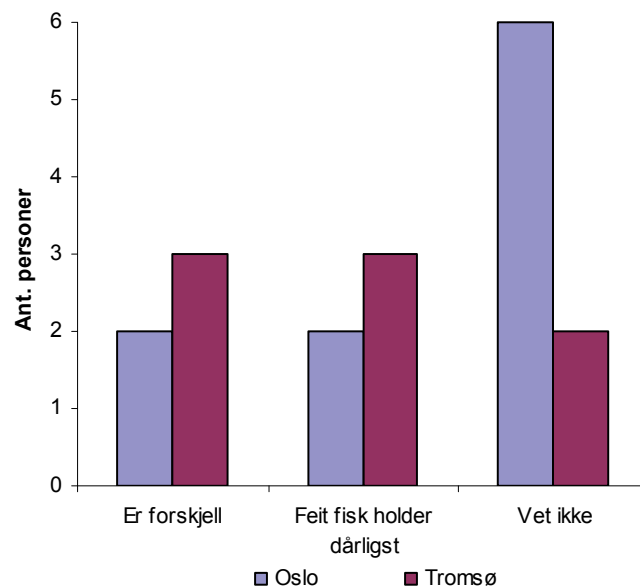
Tromsø, kvinne 30-40 år.

I Oslo var de ganske enige om at en til to dager var så langt man kunne strekke seg. Selv om en person nevner at det ikke er dagens fangst som selges i Oslo, er det fortsatt tro på at fisken kan være en til to dager gammel.

"...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

Selv om jeg påsto at norsk lovverk sa at torsk var fersk i 12 dager var det kun en person som kanskje ville vurdert å spise denne fisken, om den ikke luktet. Alle andre var enige i at dette var alt for mye. Vi spurte også om prepakket fisk kunne være holdbar lengre, fra 10 til 14 dager. Men kun en person ville kun sett på holdbarhetsdatoen og stolt på denne. Alle de andre var veldig skeptiske og lurte på hva som var gjort med denne fisken for å få så lang holdbarhet.

Når vi spurte om holdbarheten vil variere mellom fiskeslag mente ti personer at det ville være forskjell (figur 7). Av disse var det fem som bestemt mente at feit fisk ville være mindre holdbar enn mager fisk. Det er interessant å sette dette spørsmålet opp mot påstandene vi framsatte om at laks og kveite er best etter seks til syv dagers modning. Flere av de samme fem respondentene var helt enig i at kveite og laks bør modnes, på tross av at de tidligere hadde ment at feit fisk hadde dårligere holdbarhet enn mager fisk.



Figur 7 Antall personer som mente at det er forskjell på holdbarhet mellom forskjellige arter fisk, at feit fisk holder dårligst eller som ikke viste

Når fisken ikke er fersk lengre forsvinner den inn i en skyggeverden hvor den verken er fersk eller gammel. Vi ser respondenter som motsier seg selv med å påstå at en fisk kun er fersk i to til tre dager, mens de i neste øyeblikk sier at de kan ha den et par dager i sitt eget kjøleskap før den spises. Et annet eksempel er når respondenten viser en klokkeklar tro på at feit fisk er mindre holdbar enn mager fisk (som tidligere ble påstått fersk kun i ett døgn) for så å mene at fisk som laks og kveite bør modnes før man spiser denne. Denne selvmotsigelsen kan være basert på usikkerhet om hva som egentlig er feit fisk, eller lite gjennomtenkte gjentagelser av noe man har hørt.

En siste faktor som er verdt å nevne er at kun tre av respondentene fra Tromsø og en av de fra Oslo nevnte temperatur som en viktig faktor for holdbarhet. Esaiassen *et al.* (2006) viser hvordan holdbarheten dobles om fisken lagres ved 0 grader i stedet for 4 grader. Ingen andre tok temperatur i betraktning verken når det ble snakket om holdbarhet eller kvalitet.

4 Diskusjon

I Tromsø så vi tydelig forskjell mellom "ferskfisk" (mølje) og "fersk fisk", disse må ikke forveksles. Ettersom ferskfisk faller noe utenfor det vi ønsket å undersøke og i seg selv ikke er et uklart begrep for de som er kjent med, og har tilgang på mølje- ferskfisken, vil vi ikke diskutere denne nærmere. Fersk fisk er derimot et ganske uklart begrep. Det eneste det var enighet om, var at denne ikke skal være gammel, og i gammel ligger som nevnt to til tre dager (foruten en som hadde sett noe på TV om at fisken kan være holdbar minst en uke).

Det var overraskende å se at lettsaltet og røyket fisk også ble sett på som fersk fisk. Denne fisken har per definisjon gjennomgått konservering og er derfor formelt sett ikke fersk. For noen av respondentene var til og med frossen fisk sett på som fersk fisk, om den ble fryst når den var fersk. Det er tydelig at selv om ferskhets er et viktig kvalitetskriterium så er det likevel noe uklart hva som inkluderes i begrepet fersk fisk.

Undersøkelser viser at torsk og laks som er oppbevart på riktig måte aksepteres som fersk fisk av konsumenter i henholdsvis 12 dager og 14 dager, hvis konsumenten ikke har informasjon om hvor gammel fisken er (Esaiassen *et al.*, 2006). Både i Oslo og i Tromsø mente de fleste bestemt at eldre enn to til tre dager skal ikke en fisk være, noe som at det vil kunne bli store utfordringer som venter norsk fiskerinæring når innføringen av datostempling blir et faktum. Selv i Oslo har våre intervjuobjekter en oppfatning av at den fisken de kjøper fersk ikke er eldre enn to-tre dager hvis de bare oppsøker de riktige butikkene. Men medieoppslag de siste årene har gjort flere usikre, og tillitt til både fiskebutikker og fiskedisker er allerede svekket i Osloområdet, og noen vil hevde at dette er med god grunn. Med bakgrunn i dette er det viktig å stille spørsmål om hva som vil skje når forbrukeren får informasjon om fangst- eller slaktedato? I verste fall vil forbrukeren kjøpe andre varer enn fisk i frykt for at fisken nå er mye eldre, og dermed også av dårligere kvalitet, enn den var før. Det er ikke sikkert forbrukeren oppfatter at den eneste forskjellen er at fisken nå er merket med fangst- eller slaktedato. Et annet scenario er at forbrukeren oppfatter at han er blitt "lurt" i en årrekke, og at han derfor av irritasjon over dette vil gå over til andre varer. Han har fått "bekreftet" sine verste mistanker om hvor gammel fisken er og vil ikke akseptere en slik vare.

Et relevant spørsmål er om det er for stort og ensidig fokus på hvor gammel fisken er uten at det tas hensyn til kritiske forhold som temperatur. Temperatur har vist seg å være en vel så viktig faktor for kvalitet (Esaiassen *et al.*, 2006). Kun tre av de intervjuede fra Tromsø og en fra Oslo nevnte temperatur som en faktor som påvirket fiskekvalitet. Ingen synes å vite at om fisken ligger en time i en varm bil på tur hjem, eller oppbevares lenge i kjøleskapet hjemme, så kan dette være nok til å få en god fisk til å bli dårlig. Her er det tydelig behov for å øke folks kunnskap. Utvikling av en form for merking hvor temperatur-døgn kommer tydelig fram kunne vært til god hjelp.

Konsumet av fisk var høyere i Tromsø enn i Oslo. Man kan anta at dette skyldes en kombinasjon av tilgang på fersk fisk, pris og tillit til fiskehandleren. De vi intervjuet i Tromsø varierte også mer mellom fersk og frossen fisk, og spiste jevnlig fiskemat. Gjennom et par telefoner til fiskebutikker i Oslo fant vi at fersk fisk er mellom 10 og 40 kr dyrere pr kg i Oslo enn i Tromsø. Videre viste vår prisundersøkelse at fisk i ferskfiskbutikken ligger rundt samme pris per kilo som kyllingfilet og biffstrimler. I Oslo så vi at de som spiste fisk oftest hadde mest frossenfisk på menyen, de fleste oppgir selv at de føler seg tryggere på frossenfisk, da vet de hva de får. Media har gang på gang vist at fisk i Osloområdet er oppsiktsvekkende dårlig. De fleste er av den oppfatning at frossenfisk er betraktelig billigere enn fersk fisk, dette kan også føre til at de som aksepterer frossenfisk ikke ser på fisk som en dyrt middagsalternativ, selv om det ser ut til at fersk og frossenfisk koster omtrent det samme. Kostbar mat er ikke hverdagsmat og tror man fisk er like dyrt som biff sier det seg selv at det ikke blir satt på bordet så ofte.

5 Konklusjon

Generelt ser det ut til å være en etablert oppfatning blant norske forbrukere at fersk fisk ikke skal være mer enn to til tre dager gammel. Det er imidlertid uklart om forbrukere vil avstå fra å spise eldre fisk enn dette når de blir gjort kjent med fangstdato. Videre vil det også være behov for å undersøke hvor gammel fisk de eventuelt vil akseptere og spise. Vi ser at forbrukerens kunnskap rundt fisk og fiskekvalitet har store hull. Slike kunnskapshull blir ofte fylt med feilinformasjon, som for eksempel at feit fisk er kortere holdbar enn mager fisk. Resultatet kan være at virkemidler som å innføre krav om merking av fangst- eller slaktedato virker motsatt av intendert, informasjon blir villedende ikke veiledende. Dårlig kunnskap blant personalet i fiskediskene og feilinformering av kundene kan være med på å skape en ond sirkel. Kombinert med forbrukerens misoppfatning av hvor dyrt fisk er i forhold til annen mat, usikkerhet på hva som egentlig er ferskfisk, selvmotsigelser rundt holdbarhet av forskjellige fiskeslag og lite kunnskap rundt holdbarhet for fisk er dette faktorer som kan være med på å holde fiskekonsum nede. Kunnskap om fisk generelt og om hva som er viktig for at fisken skal beholde sin kvalitet, kan være vel så viktig som å lære konsumenten å bedømme fiskekvalitet basert på utseende og lukt.

Det anbefales at en representativ undersøkelse gjennomføres for å skaffe statistisk holdbar informasjon. Informasjon fra en slik undersøkelse kan blant annet brukes for å utforme målrettede og hensiktsmessige tiltak og opplysningsvirksomheter både for å minske usikkerhet hos forbrukeren og for å "lette" overgangen når de nye merkebestemmelsene blir innført.

6 Referanseliste

- Bjørkum, E. (2004). Framtidens matvaremarked – om utvalg, kvalitet og distribusjon av mat i Norge. Matpolitiske forbrukerpaneler, rapport nr 2.
- Esaiassen, M., S. Joensen, A. Akse, T. Tobiassen, G. Eilertsen, R. Dahl & I. Bjørkevoll (2006). Temperatur i kjøledisk – en kritisk suksessfaktor for brettpakket fersk fisk. Rapport 17/2006, Fiskeriforskning, Tromsø..
- Fiskeri- og Kystdepartementet (2007). Sats ferskt! – Regjeringens ferskfiskstrategi. Pressemelding nr 49.
- Fiskeri- og Kystdepartementet (2008). Fersk fisk i butikk vil bli merket med fangst- og slaktedato. Pressemelding nr 66.
- <http://tilbudsweb.no/tilbudsavis/452>
- <http://www.regjeringen.no/nb/dep/fkd/pressesenter/pressemeldinger/2008/fersk-fisk-i-butikk-vil-bli-merket-med-f.html?id=525160>
- <http://www.tv2.no/underholdning/hjelperdeg/testbasen/matogdrikke/article2226245.ece>
- Lorentzen, T.L., G.O. Ottesen, K. Grønhaug & M. Svorken (2006). Økt satsing på fersk hvitfisk: hvilke utfordringer opplever bedriftene? Økonomisk fiskeriforskning **2006**.: pp. 39–47.
- Østli, Jens (1996). Prepakket ferskfisk og fokusgrupper. Økonomisk fiskeriforskning 1: **96**, pp. 46–52.

Vedlegg 1

Intervjuguide

Alder:

Kjønn:

Oppvokst i:

Bor nå i (hvor lenge):

1. Hvor mange medlemmer i husholdningen?
2. Handlevaner – hvor ofte? Hvem har ansvar?
3. Hvor ofte spiser du/ dere fisk? Mønster?
4. Spiser dere nok fisk/sjømat?
5. Hvor handler du fisk/sjømat?
6. Hvor er det beste/optimale stedet å handle fisk på?
 - a. Hvis i fiskedisk – synes du de bak disken har nok kunnskap om fisken?
7. Spiser dere frossen fisk?
 - a. Hvor stor andel fersk/ frossen
 - b. Hvor ofte fiskemat?
8. Hva er ferskfisk for deg?
9. Hva er det motsatte av ferskfisk?
10. Hvordan bedømmer du om fisken er fersk?
11. Hvor lenge er en fisk fersk?
12. Kan en fisk bli for fersk?
13. Vil kriterier for bedømming og holdbarhet variere mellom fiskeslag?
14. Er det stor prisforskjell på fersk og frossen fisk?
 - a. Er ferskfisk dyrere? Hvor stor forskjell er det?
15. Forskjeller mellom pakket og upakket fisk –
 - a. Er det forskjell i holdbarhet på pakket og upakket fisk?
 - b. Pakket fisk kan oppgis å ha holdbarhet på 10–12–14 dager hva tenker du om dette?
16. Jeg kommer med noen påstander og ønsker din reaksjon på disse:
 - a. Undersøkelser viser at laks smaker best etter 6 dagers lagring
 - b. Undersøkelser viser at kveite bør lagres minimum en uke for å smake best
 - c. Torsk er i følge lovverket fersk i 12 dager

