

# Nytt krav om fangstdato på fersk fisk – hva vil dette bety for næringen?

Kine Mari Karlsen og Kathryn Donnelly

Fersk fisk har vært mye i fokus i media i de senere årene. Mange forbrukere er usikre på hvordan de skal vurdere kvaliteten på fisken. For å gi forbrukere bedre informasjon om hvor fersk fisken er, innfører Fiskeri- og kystdepartementet og Helse- og omsorgsdepartementet nye merkekrav fra 1. januar 2010 for fersk fisk som omsettes til forbruker<sup>1</sup>. Kravet for villfanget fisk er at fisken skal merkes med fangstdato. Hva vil kravet om merking av fangstdato på fersk fisk bety for næringen?

I media har det vært mye fokus på fersk fisk. Ett av oppslagene var resultatene fra en test av kvaliteten på fersk fisk i ferskvarediskene i 2005 utført av NRKs forbrukerinspektører. Konklusjonen fra testen var at butikker i Oslo og i Bergen solgte tvilsom og uakseptabel fisk<sup>2</sup>. Forbrukerrådet gjennomførte en test i 2007, som viste at bare halvparten av fisken holdt god kvalitet<sup>3</sup>. Kvaliteten på fersk fisk er blitt bedre viser en ny undersøkelse, som ble utført i 2008, men kvaliteten kan forbedres<sup>4</sup>.

Statens Institutt for Forbrukerforskning (SIFO) har gjennomført en forbrukerundersøkelse i 2008, som konkluderte med at folk i Norge er lite fornøyd med salget av fersk fisk<sup>5</sup>. Forbruket av fisk kan bli langt høyere enn det er i dag dersom bransjen tar i et krafttak<sup>6</sup>. Hovedbegrunnelsen for hvorfor ikke folk spiser mer fisk er for lite variasjon og dårlig tilgjengelighet av fersk fisk.

Mange forbrukere syns det er vanskelig å bedømme kvaliteten på fisken<sup>7</sup>. Det nye kravet om merking av fangstdato på villfanget fersk fisk solgt til forbruker, skal gi forbrukere bedre informasjon om hvor fersk fisken er<sup>8</sup>. Hva vil kravet om merking av fangstdato på fersk fisk bety for næringen? Må hver enkelt fisk spores gjennom verdikjeden? Må hver enkelt fangst av fisk holdes atskilt gjennom produksjonen?

For å belyse noen av de utfordringene næringen står overfor i forhold til det nye kravet om merking av fangstdato på fersk fisk kan følgende eksempel brukes: *En butikk som selger fersk fisk får en henvendelse fra en forbruker, som ønsker informasjon om*

*når fisken var fanget (fangstdato)? Hvordan kan ferskvareshjefen i butikken få tak i denne informasjonen? Kan sporbarhet hjelpe oss med dette?*

## Hva er sporbarhet?

Sporbarhet er et verktøy som kan brukes for å hente frem ønsket informasjon om fisken fra både fisker, fiskebruk og grossist. Men hvordan kan dette gjøres? Fisken har vært igjennom mange prosesser før den ligger i kjøledisken; fisken ble fanget og levert av en fisker, prosessert av et fiskebruk, transportert til en grossist og så videre til en butikk. Ved hjelp av sporbarhet kan informasjonen fra de forskjellige aktørene i verdikjeden settes sammen på en systematisk måte, som betyr for eksempel at en bedrift må koble informasjonen de mottar om fisken til en produksjonsbatch, som videre er koblet til de ferdigproduserte produktene de sender ut av bedriften. Dette må være laget på en slik måte at informasjonen kan finnes ved behov, eksempelvis en uke etter at produktet er distribuert. Det er viktig å understreke at hver enhet av råvarene, produksjonsbatchene (også kalt lot) og de ferdigproduserte produktene må være identifisert på en slik måte at det er mulig å skille dem fra hverandre.

For å spore fisk fremover og tilbake gjennom og mellom bedriftene forutsettes det at to viktige byggesteiner er på plass;

- Registrere splittinger og blandinger av råvarene, produksjonsbatchene og de ferdigproduserte produktene
- Unike nummer på råvarene, produksjonsbatchene og de ferdigproduserte produktene

### Hvorfor er det viktig å registrere splittinger og blandinger?

Å registrere splittinger og blandinger mellom råvarene, produksjonsbatchene og de ferdigproduserte produktene betyr at det er mulig å finne ut for eksempel hvilke fangster av fisk ble brukt i filetproduksjonen en bestemt dag (Figur 1). Det er helt i orden å splitte og blande fisk fra forskjellige fangster så lenge dette registreres. Når alle bedriftene i en verdikjede har begge byggsteinene i et sporbarhetssystem på plass, gir det muligheten for å spore fisk fra butikk, gjennom grossist og fiskebruk tilbake til fisker(e) (Figur 2).

### Hvorfor er unike nummer på råvarene, produksjonsbatchene og de ferdigproduserte produktene viktig?

Det må være mulig å skille enhetene fra hverandre, dersom bedriften skal kunne knytte informasjon om produktet og prosessene til en bestemt enhet. Figur 3 viser hvordan dette kan gjøres internt hos et fiskebruk: Hver enhet er identifisert med et unikt nummer. Informasjonen som bedriften ønsker å spore er knyttet til disse unike numrene. Siden splittingene av enhetene er registrert (de røde linjene), er det mulig å finne informasjonen om f. eks fangstdatoen til fisken som ligger i isoporkassen A1-1 siden A1-1 er koblet til A1, som igjen er koblet til A.

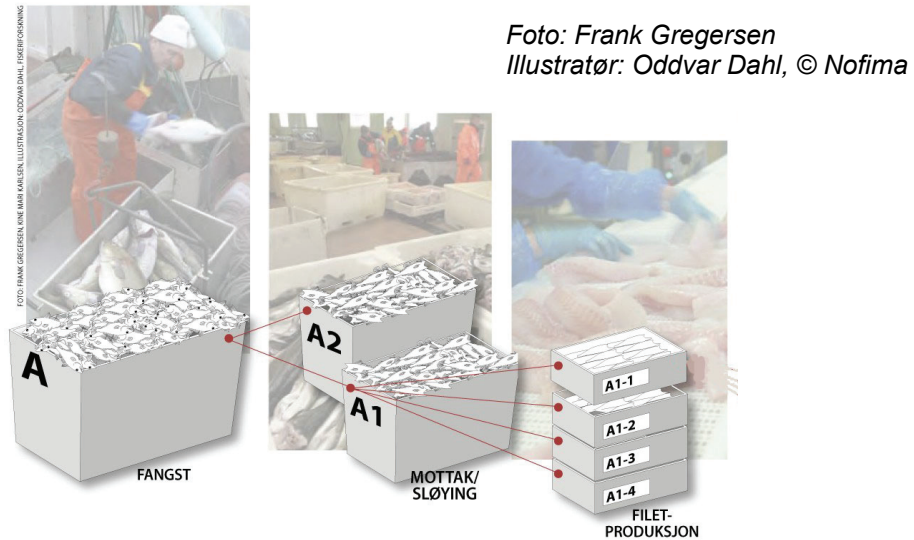
## Hvordan skal utvalgt informasjon kommuniseres med andre bedrifter?

Det som skjer inni en bedrift omhandler intern sporbarhet, og kan derfor settes opp etter en bedrifts ønske. Bedriften trenger for eksempel ikke følge en internasjonal standard for merking av enhetene internt. Det eneste kravet er at det må være mulig å spore fisk fra mottak, gjennom produksjonen til et ferdigprodusert produkt.

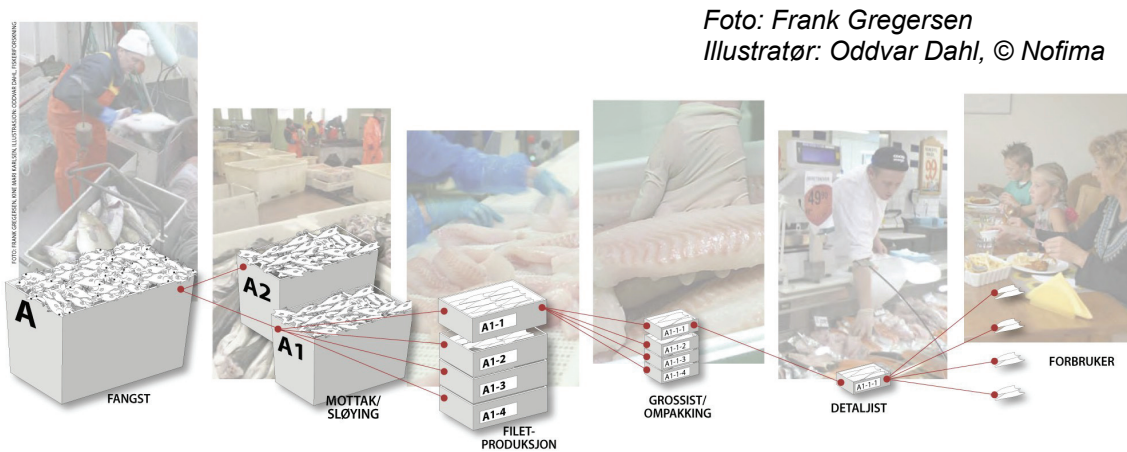
Utfordringen oppstår i det fisk og fiskeprodukter sendes ut av bedriftene og informasjon om varene skal kommunisere med andre bedrifter (kjedesporbarhet). Dette kan sammenlignes med utbygging av jernbanespor, der hver bedrift starter med å bygge hvert sitt spor uten å bruke en standard. Når disse jernbanesporene med ulike bredder møtes, vil det ikke være mulig å koble de sammen.

For at kjedesporbarhet skal være mulig, forutsetter det at intern sporbarhet er på plass. Det er viktig å bli enig om grensesnittet mellom intern sporbarhet og kjedesporbarhet, fordi det som skjer utenfor bedriften bør følge en standardisert måte å utveksle informasjon og merke produktene på. På denne måten er det mulig å få til kjedesporbarhet på tvers av aktører i ulike verdikjeder på en effektiv måte.

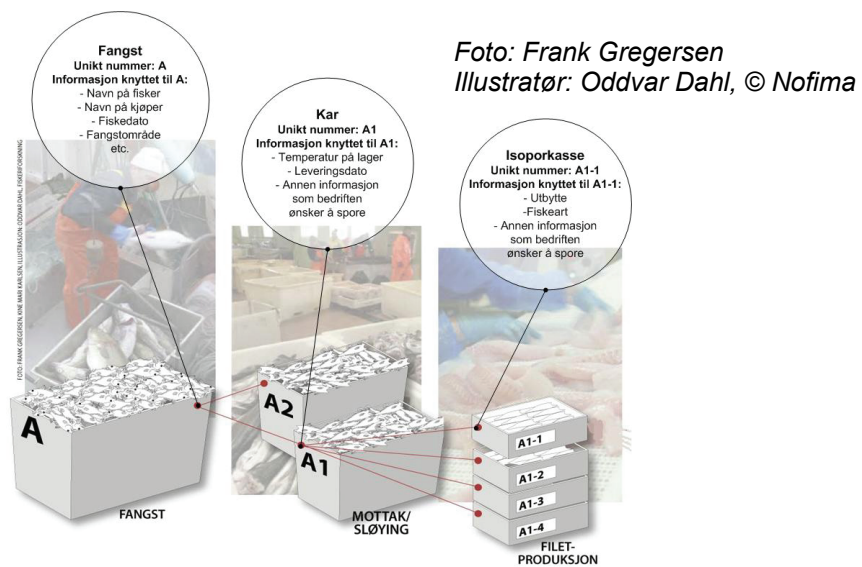
Så tilbake til spørsmålet som ble stilt innledningsvis: *Hvordan kan ferskvarsjefen i butikken få tak i informasjonen om når fisken var fanget (fangstdato)?* Informasjonen ferskvarsjefen er interessert i fins på sluttsekkdelen, som er et dokument som beviser salget av fisk fra fisker til fiskekjøper (de svarte sirkelene i Figur 4). For at produktet i ferskvardisken skal kunne merkes med riktig fangstdato, betyr dette at fisken må spores fra butikk, gjennom grossist og fiskebruk tilbake til fisker(e) (den stiplede linjen i Figur 4). Dette innebærer at hver enhet må ha et unikt nummer slik at det er mulig å skille dem fra hverandre, og de unike numrene på enhetene må knyttes sammen slik som vist i Figur 4.



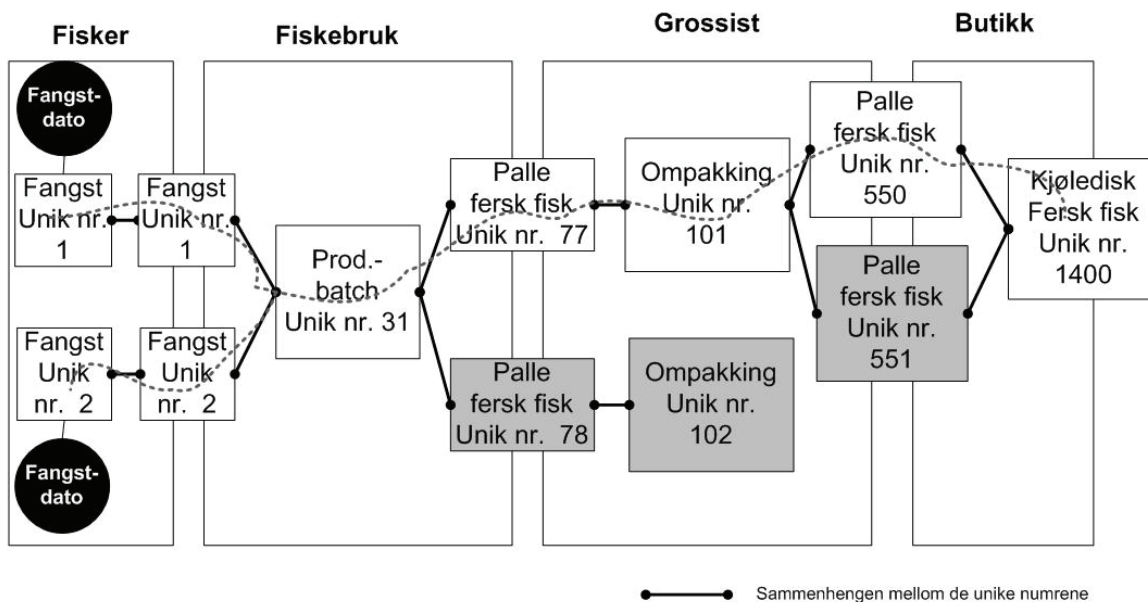
Figur 1 Forenklet illustrasjon av sporbarhet av fersk fisk internt hos et fiskebruk fra fangst, mottak/sløyning av fisk og filetproduksjon



Figur 2 Forenklet illustrasjon av sporbarhet av fersk fisk fra butikk, gjennom grossist og fiskebruk tilbake til fisker



Figur 3 Viser hvordan ulik informasjonen er mulig å spore internt hos et fiskebruk fra fangst, mottak/sløyning av fisk og filetproduksjon.



Figur 4 Viser hvor informasjonen om fangstdato fins i verdikjeden (de svarte sirklene). For at produktet i ferskvaredisken skal kunne merkes med riktig fangstdato, betyr dette at fisken må spores fra butikk, gjennom grossist og fiskebruk til fisker(e) (den stiplede linjen).

Må hver enkelt fisk spores gjennom verdikjeden? Nei, hver enkelt fisk må ikke spores. Det som må spores er den enheten som holdes samlet og gjennomgår de samme prosessene.

Må hver enkelt fangst av fisk holdes atskilt gjennom produksjonen? Nei, hver enkelt fangst av fisk må ikke holdes atskilt. Å spore hver enkelt fangst av fisk ville bety mindre effektiv produksjon og logistikk hos bedriftene. Fiskeridirektoratet har gitt signaler om at kravet blir ikke å spore tilbake til en enkelt landings- eller sluttseddel av hensyn til bedriftenes produksjonspraksis, men bedriftene i næringen må kunne spore fisk tilbake til en gruppe av landings- og/eller sluttsedler. Dette betyr at det er helt i orden å dokumentere at fisken kommer fra flere forskjellige fangster. For å oppfylle det kom-

mende kravet til merking av fangstdato på fersk fisk, kan det bety at fisk med forskjellig fangstdato ikke kan blandes sammen. Per dags dato er ikke dette avklart. Et annet forhold som er verd å bemerke er at informasjonen om fangstdato fins allerede på sluttsedlene, men dersom en fiskebåt har hatt en tur på havet over flere dager, er det den siste fangstdatoen som oppgis på sluttseddelen. Spørsmålet i den forbindelsen er; Vil det nye kravet om merking av fangstdato på fersk fisk føre til at fisken, som selges i en ferskvaredisk, må merkes med ekstakt fangstdato eller kan den siste fangstdatoen for en hel fangst brukes?

Det nye kommende kravet om merking av fangstdato på fersk fisk fra 1. januar 2010 vil stille næringen overfor store praktiske utfordringer.

## Noter

- 1 <http://www.regjeringen.no/nb/dep/fkd/pressesenter/pressemeldinger/2008/fersk-fisk-i-butikk-vil-bli-merket-med-f.html?id=525160>
- 2 <http://www.nrk.no/programmer/tv/fbi/5052403.html>
- 3 <http://forbrukerportalen.no/Tester/2007/1184753287.26>
- 4 <http://www.nrk.no/programmer/tv/fbi/1.6129726>
- 5 [http://www.sifo.no/files/file73831\\_web-off.pdf](http://www.sifo.no/files/file73831_web-off.pdf)
- 6 [http://www.sifo.no/files/file48449\\_rapport2001-04web.pdf](http://www.sifo.no/files/file48449_rapport2001-04web.pdf)
- 7 [http://www.fiskeriforskning.no/nofima/nyheter/nyhetsarkiv/how\\_to\\_check\\_fresh\\_fish](http://www.fiskeriforskning.no/nofima/nyheter/nyhetsarkiv/how_to_check_fresh_fish)
- 8 <http://www.regjeringen.no/nb/dep/fkd/pressesenter/pressemeldinger/2008/fersk-fisk-i-butikk-vil-bli-merket-med-f.html?id=525160>