



# En kald fisk er en god fisk

Informasjonsstrategi ny merkeordning for fiskeprodukter

Marit Stagrum Ottem

Markedssjef Norge - Eksportutvalget for fisk



# Forskrift om merkekrav for fiskeprodukter

- Fiskeart
- Produksjonsmetode
  - Informere om det er oppdrettsfisk, eller villfisk fisket i hav eller ferskvann
- Fangst- eller slaktedato
  - Fersk fisk skal merkes med fangstdato for villfisk og slaktedato for oppdrettsfisk
- Opprinnelse
  - Informere om fangstområde eller opprinnelsesland

# Forskriftens bakgrunn og formål

- Forbrukerundersøkelser viser:
  - Norske forbrukere vil ha fersk og god norsk fisk
  - Norske forbrukere ønsker mer informasjon om fisken de kjøper
- 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.”

# Ressursgruppe

- Fiskeri- og kystdepartementet
- Forbrukerrådet
- Mattilsynet
- Dagligvarekjeder
- NSL
- Eksportutvalget for fisk

# Hovedutfordring

- Merking med fangst- og slaktedato
- Frykt for at forbruker velger bort fersk fisk når de får denne informasjonen
- Informere om kvalitetskriterier for ”fersk fisk”



# Rammebetingelser

- Begrensede midler – bruke disse lurt!
- Medias fokus på innføringen

# Informasjonsstrategi

- Tiltak for mediekontakt og beredskap
- Tiltak rettet mot fiskediskansatte
- Tiltak rettet mot konsument



# Tiltak for mediekontakt og beredskap

- Felles budskapskart
- Direkte mediekontakt
- Kjedene
- Medieovervåkning av dags- og fagpresse – samt sosiale medier

# Tiltak rettet mot butikkansatte

- Oppgradering av fiskedisker.no
  - Gjennomført som et prosjekt administrert av NSL
- Spørsmål og svarguide
- Informasjon på godfisk.no
  - Distribuert gjennom aktørene i ressursgruppen

# Opplæringsprogrammet fiskedisken.no

The screenshot shows a training program interface. At the top, the title 'Opplæringsprogram Sjømat' is displayed in white on a dark blue background. To the right is the NSL logo, which consists of a stylized fish in red and blue above the letters 'NSL'. The main content area features a background image of a smiling man in a white jacket and a striped shirt, standing behind a counter with fish. Overlaid on this image are two white text boxes. The first box contains a blue question mark icon and the text: 'Hvor lang tid tar det fra fisken tas opp, til dere har den her i butikken?'. The second box contains the instruction 'Klikk på det svaret du tror er riktig!' followed by three radio button options. The first option is selected and is green, while the other two are blue. Below the options, a green text box provides feedback: 'Riktig! Hvis vi håndterer fisken riktig og holder den kjølig fra mottak i butikk til fiskedisk, vil fisken holde god kvalitet til våre kunder.' At the bottom of the interface, there is a navigation bar with a lightbulb icon and the text 'Kunnskapsbase' on the left, two blue circular navigation buttons (back and forward) in the center, and a red digital display showing '12' on the right.

## Opplæringsprogram Sjømat

NSL

? Hvor lang tid tar det fra fisken tas opp, til dere har den her i butikken?

Klikk på det svaret du tror er riktig!

- Vi får fisken maks 1 døgn etter at den er fisket.
- Du får alltid fersk fisk hos oss, den ble fisket i natt og fraktet direkte til butikken.
- Det kommer an på hvor fisken kommer fra, men vi sjekker alltid kvaliteten før vi legger den i disken.

Riktig! Hvis vi håndterer fisken riktig og holder den kjølig fra mottak i butikk til fiskedisk, vil fisken holde god kvalitet til våre kunder.

Kunnskapsbase

12

# Tiltak rettet mot forbruker

”En kald fisk er en god fisk”

- Brosjyremateriell i butikk
- Informasjonsartikler på [godfisk.no](http://godfisk.no)
- Små informasjonsfilmer til web og sosiale medier
  - Fokus på merkingen generelt
  - Fakta om kvalitet og holdbarhet på fisk

# Brosjyre

- Kortfattet enkel informasjon om forskriften
- Ubrutt kjølekjede
- Slik sjekkes kvaliteten



# Ubrutt kjølekjede

Ubrutt kjøling sikrer høy kvalitet



Kaldt vann gir gode oppvekstkår for norsk fisk og sjømat.



Fisken skal legges på is straks etter fangst eller slakting.



Transporteres kjølig i fiskekasser med is til distributører/butikker i Norge og utlandet.



I butikken skal sjømaten ligge på is i kjøledisk ved 0-4 grader.

# godfisk.no

- Informasjonsartikler
- Informasjonsfilmer
- Annonsering på google.



**En kald fisk er en god fisk**



**Takk for oppmerksomheten!**



Norsk Sjømat.  
Fra kalde, klare farvann.

