

På sporet

Sjømatbransjen er blitt global og det er lov å spørre hvor fisken kommer fra. I fiskepinnefabrikken i Asia brukes fisk fra Norge den ene dagen og fra Chile den andre. Hvitfisken i frysedisken kan godt være en oppdretts-pangasius fra Vietnam. Den ferske rødspettefileten trenger ikke å være mer dansk enn at grossisten i Skagen har kjøpt et parti fra fiskefabrikken i Polen, som ble sendt rett fra hovedlageret på Alnabru.

Holder fisken god kvalitet? Stammer den fra bærekraftig produksjon? Spring har blitt et nøkkelord i matindustrien. Flere store matskandaler i Europa og andre deler av verden har ført til styrket kontroll. Som en stor produsent og eksportør av sjømat er det avgjørende at Norge kan dokumentere mattrygghet og kvalitet gjennom hele produksjonskjeden.



Foto: Snöball Film

Spring og kvalitetskontroll henger sammen

Spring og kvalitetskontroll er to sider av samme sak. For det har liten hensikt å jakte på kvalitet hvis du ikke er i stand til å dokumentere at du faktisk leverer gode varer fra bærekraftig produksjon. Aktører på alle sider av bordet har behov for og interesse av at springen skal være god og reell.

- **Produsenten** får et attraktivt kvalitetsprodukt å selge og kan lett gå tilbake til riktig ledd i produksjonen om noe gikk galt eller de får klager.
- **Distributøren og fiskehandleren** får kunnskap og argumenter om produktet de selger og kan være sikker på at det tilfredstiller deres kvalitetskrav.
- **Kunden** får et produkt som holder hva det lover og som kommer fra bærekraftig produksjon.
- **Tilsynsmyndighetene** får data som gjør at de både på et overordnet plan og i den enkelte bedrift kan forsikre seg om at mattryggheten ivaretatt.

Virksomhetene har selv ansvaret for å etterleve regelverket og sikre at maten tilfredsstiller kravene til dokumentasjon. I Norge skal Mattilsynet føre tilsyn med at regelverket overholdes gjennom å sjekke at bedriften har et system for internkontroll som tilfredsstiller kravene, og de kan dra på besøk for å faktisk se at systemet etterleveres i praksis.

Sporingsnummer

All fersk fisk som selges i norske butikker skal ha et sporingsnummer. Det har vært et minstekrav at sporingsnummeret skal kunne følges et steg bakover og et steg framover, men med innføringen av den nye standarden NS 9405:2014 vil man få et system der et sporingsnummer følger fisken hele veien fra hav til bord. Standarden er i praksis en måte å lage etiketter på som inneholder all nødvendig informasjon for å vite hvor fisken kommer fra, når den er fanget eller slaktet og hvilken kvalitet den i utgangspunktet har.

sjømat

GTIN: 97033352002374 Exp.: Hallvard Lerøy AS
5020 Bergen. NORWAY
Produktnavn / Product name / Produit Farmer: 972325198-12891
Atlantic Salmon
SALMO SALAR Batch no: 12345678 [opt.text5]
Production method: Farmed in Norway

Size: 3-4
Treatment: Guttet head on
Quality: SUP
Preservation: Fresh

Harvest date: 2012-05-29
Prod date: 2012-05-30

Net weight:
21,50 kg

[opt.text1]
[opt.text2]
[opt.text3]
[opt.text4]

(01) 9 703335 2 00237 4 (10) 12345678
(11) 120530 (3102) 002150 (90) 02NO
(00) 3 703335 0 001122254 9

[opt.text6] [opt.text7]

opttxt8 opttxt9

NORGE M-108 EFTA

Keep cool, storage temp -1 - +4 °C

Grafikk Snöball Film. Eksempeletikett 9405:2012 – Standard Online AS

Systemet omfatter både oppdrettsfisk og villfanget fisk. De mest omfattende sporings-systemene for oppdrettsfisk kan dokumentere fisken helt tilbake til eggstadiet og hvilket fór den har spist hele veien. For villfanget fisk er foreløpig ikke vanlig å dokumentere mer enn fangstdato og fangstområde.

Merkekrav for fiskeprodukter

Det finnes en egen forskrift som i detalj definerer hvordan fiskeprodukter skal merkes. Formålet er å fremme høy kvalitet gjennom å gi informasjon om fiskeart, produksjonsmetode, fangst- eller slaktedato og fangstområde eller opprinnelsesland.

Har du sett hvordan dette kommer til uttrykk i butikken? «Fanget i havet»; «Fanget i nord-østlige Atlanterhavet». Dette er faktisk helt etter forskriften. Er det godt nok i et land som Norge, der vi egentlig kanskje helst vil vite om den fanget utenfor Bømlø eller Lofoten? Saken er at regelverket foreløpig bare gjelder «langreist» mat, ikke kortreist.



Foto: Snöball Film

Fangstområder

Om fisken kommer fra en bærekraftig bestand har mye å gjøre med hvilket geografisk område den er fanget i. FN-organet Verdens matvareorganisasjon (FAO) har derfor laget et verktøy som gir grunnlag for fangstatestikk for all villfanget fisk. Verdens hav og innsjøer er delt inn i 27 områder, derav åtte innlandsområder og 19 havområder. Hvert område er angitt med navn og et tosifret nummer. Vårt nærområde er **27 nord-østlige Atlanterhavet.**

Det er et minimumskrav for all fisk at denne opplysningen om fangstområde står på pakningen. Men noen ganger står det med veldig liten skrift.

Framtida er kortreist mat

Vi vil helt sikkert se mye mer dynamiske og detaljerte systemer i framtiden. Allerede i dag brukes «linefanget» eller «krokfanget» som et kvalitetsbegrep på pakningene i kjøledisken. Det må ligge dokumentasjon bak dette. Slik vil det være kvalitetsprodusenter som driver utviklingen framover, ved at de bruker sin dokumentasjon som et salgsargument. Da blir minstekravene for generelle.

sjømat

Mange kunder vil gjerne ha fisk og skalldyr fra sitt nærområde, og veldig gjerne navnet på fiskeren og fiskebåten. Man vil vite at oppdrettsfisken har hatt optimale oppvekstforhold og kvalitetsfór, om anlegget er miljøsertifisert og ligger i et område med gode strømforhold. Er fisken avlivet på en human måte?



Foto: Snöball Film

En QR-kode på pakningen tar deg med smarttelefonen rett til en film fra produksjonen, som forklarer i detalj hvordan det foregår. Man vil snart se systemer der du abonnerer på informasjon om dagens fangster, med mulighet til å bestille en gitt fisk fra en gitt fangst. Kanskje vil de mest avanserte vil ha webkamera om bord som nummerer fiskene etter hvert som de kommer inn, og så kan du gjøre valget ditt derfra på samme måte som vi plukker ut våre egne bilder fra attraksjonene på en fornøylespark?