



**FORBRUKERRÅDET**

---

# Utfordringer fra et forbrukerperspektiv

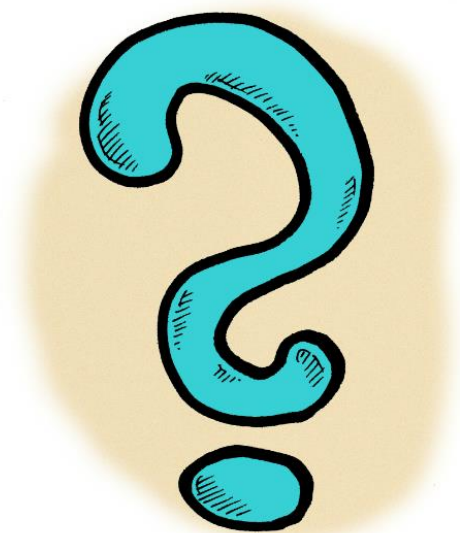
Gunstein Instefjord  
Fagdirektør Mat og handel

20.11.13

## Forbrukerrettigheter og mat



Forbrukerinteressen for mat er stor. Matfeltet berører en rekke av de grunnleggende forbrukerrettighetene:



- “ Er maten trygg?
- “ Har forbrukerne lett tilgang på informasjon om pris, kvalitet, tilgjengelighet og sunnhet?
- “ Har forbrukerne mulighet til å velge i et variert utvalg?

## Norske forbrukeres handlevaner



### Undersøkelsen viser at vi:

- ” handler mat svært ofte
- ” planlegger handlingen og bruker handleliste
- ” er prisbevisste
- ” er opptatt av kvalitet
- ” har stort informasjonsbehov, spesielt knyttet til pris og ingredienser
- ” er lojale/vanemessige, handler stort sett i samme butikk
- ” i stor grad styres av beliggenhet når vi handler



## Ulike trender



- ” Tradisjonell, moderne, sunnhet, slow food (tradisjon og håndverk), økologisk, sporbar.
- ” Ferdigmat øker. I løpet av de siste året har salg av ferdigmat økt med 10 prosent i Norge. **Vakuumpakkede ferdigretter vokser sammen med ferdigstrimlet kyllingkjøtt og ferdigkuttete grønnsaker med mer.**
- ” Lavkarbo ut . proteinrik inn, mat på døra, nordisk med lokale råvarer, sushi ?

## Mer kravstor og mer etterspørrende



- “ Informasjon om pris er det aspektet ved matvarer forbrukerne er aller mest opptatt av å få vite noe om, men 6 av 10 er også interessert i å få informasjon om innhold av fett, salt og sukker i maten.
- “ Drøyt halvparten av norske forbrukere er interessert i informasjon om innhold av kunstig søtningsstoff, og en nesten like stor andel ønsker å bli informert om matens næringsinnhold. Det er også til dels stor interesse for informasjon om andre tilsetningsstoffer, merking av opprinnelsesland og andre aspekter ved varene.
- “ På spørsmål om hvilke forbrukersaker regjeringen bør prioritere i de neste fire årene, svarer *en* av to at den bør sikre forbrukerne mot skadelige stoffer i mat og andre produkter

## Korrekt og god informasjon



- “ Mat skal være hva det gir seg ut for å være. Vi skal ikke være nødt til å finlese, stave oss gjennom ingredienslister for å være sikre på hva det er vi egentlig kjøper.
- “ Villedende merking hva angår kvalitet og sammensetning må slås ned på. Det samme gjelder bruke av selgende ord og uttrykk. Vi trenger en veileder som tydelig sier hva som er lov og ikke lov.
- “ Merkingen skal *ikke villedende kjøper med hensyn til næringsmidlets egenskaper, særlig med hensyn til dets art, identitet, kvalitet, sammensetning, mengde, holdbarhet, opprinnelse eller opphavssted, fremstillings- eller produksjonsmåte.*

## Kalkunfilet



Merkingen av Priors kalkunfiletprodukt utgjør etter vårt syn et brudd på nevnte regelverk. Produktet markedsføres som "kalkunfilet naturell", se vedlagte faktaark, men inneholder 53 % kalkun og 30 % høne. Merkingen er etter vårt syn egnet til å villedde forbruker med hensyn til produktets art, kvalitet, sammensetning, fremstillings- eller produksjonsmåte. Slik vi ser det har en forbruker grunn til å forvente at et kjøttprodukt som markedsføres som "filet" er rent kjøtt og ikke et sammensatt produkt bestående av kalkun og høne. Vi reiser også spørsmål om det skal være tillatt å bruke uttrykket "naturell" i forbindelse med markedsføring av industrialisert fremstilt mat slik vi her står overfor, men om det skal være forbeholdt mat som fremstilles uten kunstige tilsetninger, kunstig farge, smaksforsterkere etc.



Bilde: [www.prior.no](http://www.prior.no)

## Bransjen har ansvaret



- ” Merkeforskriften er der for å forhindre villedning av forbruker.
- ” Det svekker tilliten til bransjen som helhet at enkelte merker varene sine for å gi inntrykk av at de er noe annet og bedre enn det faktisk er.
- ” Det er for vanskelig for forbruker å vite hva vi spiser. Det skal være sammenheng mellom det som står på fremsiden og det som står på baksiden.
- ” Forbruker skal vite . og ha muligheten til å velge.



## Matinformasjonsforordningen



- “ Krav til den obligatoriske matinformasjonens tilgjengelighet, plassering og lesbarhet med minimum skriftstørrelse og krav til god kontrast.
- “ Obligatorisk næringsdeklarasjon på emballerte næringsmidler, med angivelse av energiinnhold og mengde av fett, mettet fett, karbohydrater, protein, sukker og salt.
- “ Ernæringsmessige informasjon må være oppført per 100 g/100 ml, noe som gjør at forbruker lettere kan sammenligne ulike produkter
- “ Obligatorisk opprinnelsesmerking utvides til også å omfatte ferskt kjøtt fra svin, småfe og fjørfe. Etter to år skal Kommisjonen vurdere mulig utvidelse av obligatorisk opprinnelsesmerking til også å gjelde kjøttprodukter
- “ På frossen kjøtt og fisk skal innfrysingsdato angis.
- “ Kjøtt- og fiskeprodukter som er laget av forskjellige biter av kjøtt eller fisk, skal merkes med +sammensatte stykker av fisk/kjøtt.+

# Trygg mat



- ” Det er et grunnleggende krav at næringsmidler skal være trygge. Begrunnelsen er rimelig åpenbar: Det kan få alvorlige følger dersom maten vi konsumerer ikke er trygg.
- ” Norge har en gunstig situasjon sammenlignet med andre land når det gjelder uønskete fremmedstoffer og smittestoffer i mat.

## Utfordringer i oppdrett



- ” Er fortsatt en høy andel rømt oppdrettsfisk blant villfisk.
- ” Sykdomssituasjonen har ikke bedret seg. Forekomsten av lus er fortsatt på et høyt nivå langs store deler av kysten.
- ” Oppdrett bidrar til utslipp av store mengder næringssalter, organisk materiale og kjemikalier i områdene rundt anleggene.

## Utfordringer for lakseoppdrett



- ” Avdekkes for mange regelbrudd
- ” Riksrevisjonen sin gjennomgang viser at både Mattilsynet og Fiskeridirektoratet avdekker regelbrudd i over halvparten av de utførte tilsynene.
- ” At det avdekkes manglende journalføring og uriktig rapportering til myndighetene, blant annet om omfanget av lakselus og rømninger, er alvorlig.

## PCB og dioksiner



- ” Ny kunnskapsgjennomgang på gang
- ” Selv om laksen ikke overskrider grenseverdiene, har laksenæringen en utfordring. Oppdrett gir kontrollmulighet. Nær 100 prosent av dioksiner og PCB kan fjernes fra fôret.
- ” Dioksiner og PCB er stoffer som hoper seg opp i næringskjeden. Eksponering for og inntak bør reduseres mest mulig.

## Kosthold



Usunt kosthold tar flest liv. Foran høy blodtrykk og røyking. Trendene viser:

- “ Grønnsak- og fruktforbruket øker
- “ Mindre helmelk og kjøtt, men mer fet ost
- “ Fiskeforbruket øker ikke som ønsket
- “ Den gunstige utviklingen i kostens fettinnhold har stoppet
- “ Sukkerforbruket minsker

Ha et variert kosthold med mye grønnsaker, frukt og bær, grove kornprodukter og fisk, og begrensede mengder bearbeidet kjøtt, rødt kjøtt, salt og sukker .