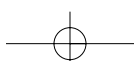
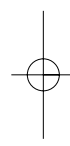
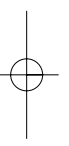


Innhold

	Sammendrag	6
1	Innledning	17
1.1	Forbrukerinvolvering på dagsorden	17
1.2	Forbrukerinvolvering i andre land	17
1.3	Hvem er med i panelene?	18
1.4	Kjøtt fra gård til bord – om informasjonsbehov og prioriteringer blant forbrukerne	19
1.5	Gjennomføring og metode	19
2	Hvor er maten produsert?	21
2.1	Informasjon om opprinnelsesland	21
	Informasjon om kjøttets opprinnelse	21
2.2	En sau er ikke bare en sau... informasjon om gård og region	23
3	Hvordan har dyra hatt det?	28
3.1	Dyr skal ha det bra	28
	Dyrevelferd og "etisk" merking	28
3.2	Dyrevelferd – også et spørsmål om kvalitet	30
3.3	...det må ikke bli absurd!	31
3.4	Merking versus garantier og tillit	32
4	Slaktedato og pakkedato. Mer omfattende datomerking av kjøtt	40
4.1	Garanti for at kjøttet er ferskt	40
4.2	Ønske om å kunne vurdere kjøttets mørhet	42
5	Storfebetegnelsen må bort!	45
5.1	Okse eller ku?	45
5.2	Angus eller Limosin? Informasjon om kjøttferase	47
6	Hva inneholder produktet?	
	Nøyaktig ingrediensmerking og mer informasjon om tilsetningsstoffer	49
6.1	Nøyaktig ingrediensmerking	49
6.2	Mer informasjon om tilsetningsstoffer	49
7	Definerte kjøttprodukter - til nytte for forbrukerne?	51
8	Informasjonsvelde.....	55
9	Økt mangfold, utvalg og betalingsvillighet	57
9.1	"Drømmen" om Spania! Makt og avmakt	57
9.2	Forbrukermakt!	60
9.3	Betalingsvillighet	61
10	Ingen vet noe lenger! Kunnskap og kompetanse – et samfunnsproblem	65
10.1	Kunnskapsmangel i dagligvarebutikkene	65
10.2	Bevisstgjøring og kunnskapsformidling	67
11	Oppsummering.....	71
	Vedlegg	72





Forord

Denne rapporten er den første av flere rapporter fra de "Matpolitiske forbrukerpaneler". Prosjektet er 3-årig prøveprosjekt, initiert av Landbruksdepartementet. Rapporten formidler de viktigste synspunktene og oppfatningene til de 63 paneldeltagerne når det gjelder spørsmål om informasjonsbehov når det gjelder. Statens Næringsmiddeltilsyn (SNT) finansierer prosjektet. Forbrukerrådet er ansvarlig for utforming og gjennomføring.

Ellen Bjørkum har vært prosjektleder. Stine Wohl Sem er prosjektansvarlig.

Nydalen, juni, 2003-06-10

Forbrukerrådet (FR)



Sammendrag

Målsettingen med opprettelsen av Matpolitiske forbrukerpaneler er å øke kunnskapen om forbrukernes meninger og holdninger til mat, og der i gjennom øke forbrukerrettingen av matvarepolitikken. Myndighetene ønsker å kunne føre en dialog med forbrukerne og la dem slippe til med sine synspunkter direkte.

Myndighetene på sin side har forpliktet seg til å lytte til de innspill panelene kommer med, samt gjøre rede for hvordan panelenes innspill skal følges opp i praktisk politikk. Det er etablert forbrukerpaneler i 7 fylker (hhv. Oppland, Oslo/Akershus, Telemark, Vest-Agder, Hordaland, Nord-Trøndelag og Troms). Det sitter 9 personer i hvert panel. Alle deltagerne er lekfolk på matområdet, dvs at de ikke har nær tilknytning til landbruk eller matvarebransje. Panelene er bredt sammensatt med bakgrunn i blant annet ulikheter mht kjønn, alder, utdanning og sivilstatus. Panelene er ikke representative i statistisk forstand, men er satt sammen med et mål om å speile en del av den variasjon i holdninger og verdier til mat som finnes i befolkningen. Deltagerne ble rekruttert via annonser i lokale medier samt via Forbrukerrådets nettside. Paneldeltagerne sitter i panelet for inntil 3 år av gangen.

Panelene skal møtes 2 ganger i året lokalt. Første møte i panelene fant sted i mars/april 2003.

Et viktig forbrukerkrav er retten til informasjon slik at man kan gjøre velbegrunnede valg. Målsettingen med første samling i forbrukerpanelene er få bedre forståelse av hva som er forbrukernes ønsker og krav til informasjon om kjøtt. Hva slags informasjon er viktig, hvorfor og på hvilke måte? Ny matlov, spørsmål om utvidelse av opprinnelsesmerkingen til også å gjelde annet kjøtt enn storfekjøtt, samt regjeringens Stortingsmelding om dyrevelferd danner noe av bakgrunnen for valg av tema. Diskusjonene ble gjennomført i form av gruppesamtaler, ledet av en moderator (prosjektleder).

Vi vil vite hva vi spiser!

Dette er hovedkonklusjonen etter første samling i de 7 panelene. Majoriteten av deltagerne vil ha mer informasjon om det kjøttet de spiser slik at de får vite hva de faktisk putter i munnen. I det følgende presenteres panelenes synspunkter og prioriteringer når det gjelder informasjon om kjøtt.

Informasjon om produktets opphav

Land

" (...)man hører mye rart om utenlandsk kjøtt (...)"

Majoriteten av paneldeltagerne mener det er viktig at kjøttet merkes med opprinnelsesland. Dette gjelder alt kjøtt, både fjærkre, svin og får. En viktig begrunnelse er å kunne få en garanti for at kjøttet man kjøper er norsk. Hovedparten av deltagerne gir uttrykk for at de kan stole på den maten de spiser i Norge. Verken dyresykdommer eller matbårne sykdommer oppfattes å være et stort problem i Norge sett i forhold til mange andre land. Matvaretrygghet, er derfor et sentralt argument for ønsket om å kunne velge norsk kjøtt. I tillegg vet man mer både om hvordan produksjon og kontroll av kjøtt foregår i Norge sammenlignet med andre land. Andre mener at det generelt er en myte at norsk kjøtt er så mye bedre enn utenlandsk. Særlig argumenteres det med at kjøtt fra en del andre land smaker bedre og er mørere enn norsk kjøtt. Informasjon om hvilket land kjøttet kommer handler derfor også om å ha muligheten til velge noe annet enn norskprodusert kjøtt. Det er allmenn enighet om at opprinnelsesmerking (land) bør innføres for alt kjøtt, ikke bare for storfekjøtt slik som i dag. Sau og fjærkre nevnes spesielt. Merkingen må være obligatorisk og myndighetsinitiert.

Gård/region

"Det er utrolig viktig å få vite om opprinnelse om så helt ned til produsenten".

Majoriteten av deltagerne er også interessert i å få informasjon om hvilken gård og/eller region kjøttet kommer fra. Panelene er delt når det gjelder opplysninger om gård (spesielt) og region. Mens noen mener dette er vesentlig informasjon er det for andre mer i kategorien "kjekt å vite".

Slik informasjon anses som viktig av flere grunner:

- *gjør det enklere å velge lokalprodusert mat.* Dette dreier seg mye om å ha "lokalkunnskap"; man kjenner produktene, man kjenner til hvordan produksjonen foregår, og man kjenner kanskje menneskene som "står bak". Jo kortere vei mellom bonde og forbruker, jo mer gjennomiktig og jo lettere er det også for forbrukeren å gå tilbake i kjeden. Det dreier seg også om et ønske om å begrense transporttiden for levende dyr. Lang transport påfører dyra unødvendig belastning og lidelse. Oppfatningen blant flere av deltagerne er at slakterier og tilrettelegging for hjemmeslakt er veien å gå sett ut i fra et dyrevelferdsmessig perspektiv. Enkelte ønsker også å støtte lokale arbeidsplasser.

- *gjør det mulig for forbrukeren å skille mellom "gode" og "dårlige" produsenter i alminnelighet (blant annet på bakgrunn av spørsmål om dyrevelferd).*
- *gjør det mulig å velge blant ulike kvaliteter*
Panelene ønsker å kunne velge mellom ulike kvaliteter ut i fra egne preferanser og behov. Smaksmessig kvalitet relateres (av noen) blant annet til hvor dyret har beitet, hva slags fôr det har fått og mer generelt til produktets egenart. De aller fleste er usikre på sammenhengen mellom beiteforhold, fôr og kjøttets smak. Hvis slik informasjon skal ha noen nytteverdi for "folk flest" må det følges av opplysning og opplæring av forbrukerne mener deltagerne.
- *retten til å velge og dermed vite hva man spiser (kanskje den viktigste begrunnelsen)*

Skeptikerne og de som ikke har spesiell interesse i informasjon om gård og/eller region argumenterer blant annet med at produktets opphavstid ikke nødvendigvis har betydning for kjøttets kvalitet. Et sentralt argument er at det er "sluttproduktet" som teller – at det smaker godt – og ikke hvor det kommer fra. Forhold som berører for eksempel beiteforhold ses ikke i sammenheng med sluttproduktet, så som kjøttets smak og kvalitet.

I spørsmålet om opprinnelsesmerking med gård/region skal være obligatorisk eller frivillig

er deltagerne delt. Majoriteten synes å mene at det bør være obligatorisk og myndighetsinitiert.

Informasjon om dyrevelferd/ "etisk" merking

"De skal ha det humant og reint, slippe å ligge for mye i sin egen avføring, man skal være snille med dyr".

Ord som "godt", "bra", "humant", "verdig" "naturlig" er ord som går igjen i beskrivelsen av hvordan dyr bør behandles. Gode livsbetingelser for dyra handler blant annet om at de får frisk luft, mosjon, godt med stell og skikkelig mat. Det skal ikke brukes hormoner og bruk av antibiotika må begrenses. Unaturlig avl som medfører slitasje og unødvendig lidelse må ikke tillates. Lange transportetapper er heller ikke forenelig med god dyrevelferd etter fleres mening. Den generelle oppfatningen blant paneldeltagerne er at dyr skal kunne leve et mest mulig normalt og naturlig dyreliv.

At dyr skal ha det bra er en verdi i seg selv, men god dyrevelferd handler også om kvalitet. Den generelle oppfatningen er at det blir bedre kjøtt av dyr som har hatt det godt. Stress "setter seg" for eksempel i smaken av kjøttet og dyr som har gått ute og brukt musklene gir saftigere og bedre kjøtt enn dyr som står inne store deler av året.

Å ville det beste for dyra innebærer ikke nød-

vendigvis at dyr og mennesker skal behandles likt. Dyr skal ha det bra, men det er viktig å sette en grense. En god del av deltagerne synes de mangler kunnskap om dyrs faktiske levekår og hva som er gode leveforhold for dyra. Oppfatningen blant mange er at dette er vurderinger som må overlates til fagfolk. Det erkjennes også at det også handler om politikk.

Merking med dyrevelferd?

"Det er en sak for seg selv, vi må ha et system som er humant etc, men man kan ikke blanda det inn i det med merking av mat – det er overflødig".

Den rådende oppfatning blant deltagerne er at merking knyttet til dyrevelferd ikke er veien å gå. De fleste vil primært ha en garanti for at dyra har hatt det bra. Myndighetene må sørge for at det foretas hyppige kontroller og at de som bryter regelverket "luces ut". Fremfor å innføre et system med differensiering mellom ulike "etiske standarder" foreslås det at myndighetene heller bør heve nivået på dyrevelferden i sin alminnelighet. Et strengere lovverk vil garantere høyere standard for alle dyr.

Ikke bare skal forbrukerne få slippe å forholde seg til spørsmål om dyrevelferd, folk flest har heller ikke kunnskap nok til å kunne nyttiggjøre seg slik informasjon. Dette er kanskje det største dilemma og det viktigste ankepunktet til slik informasjon. Spørsmål og vurderinger som har med dyrs velferd å gjøre blir

for vanskelig og komplekst. Paneldeltagerne frykter derfor at en form for "etisk merking" vil villed mer enn veilede forbrukeren. Andre argumenter er at det blir for mye informasjon og at det vil "koste mer enn det smaker".

Blant de som ønsker spesifikk informasjon om dyrevelferd er informasjon om hvorvidt dyra har "gått ute" eller stått på bås, medisinering, samt transportlengde spesielt relevant. For å kunne stole på merkingen må den garanteres av en statlig myndighet.

Informasjon om slakte-, pakke-, og frysedato

"Slaktedatoen må følge kjøttstykket helt frem til forbruker".

En mer omfattende datomerking på kjøtt og kjøttprodukter er et område som panelene prioriterer høyt når det gjelder ønsket om mer informasjon. Panelene stiller krav til informasjon om:

- Slaktedato
- Pakkedato
- Frysedato

Manglende tillit til butikkene er en viktig årsak. Med "Menyskandalen" som bakteppe er inntrykket at behovet for mer informasjon er forsterket. Alle panelene nevner hendelsene i Menykjeden, selv om de færreste tror at dette

bare dreier seg om Meny. Det er en oppfatning at det "trikses" og "lures" også i andre butikker. Kan man stole på at kjøttet man kjøper er ferskt? Har det vært frosset? Bli kjøtt utgått på dato kvernet og solgt som fersk kjøttdeig? Slike spørsmål stiller mange av deltagerne seg. Noen påpeker at industriell bearbeiding og moderne pakketeknologi aktualiserer denne type merking. De færreste har imidlertid kunnskap om hva for eksempel pakkegass er og hva slags betydning det har for produktets holdbarhet. I tillegg til argumentet om at det blir vanskeligere å "jukse" er noen opptatt av informasjon om slaktedato (spesielt) ut i fra et ønske om å kunne vurdere kjøttets mørhet.

De av deltagerne som i liten grad er opptatt av mer datomerking argumenterer først og fremst med at de mangler kompetanse til å nyttiggjøre seg slik informasjon.

Informasjon om dyrets kjønn/alder, rase og styningsdel

"Noen ganger når jeg kjøper oksekjøtt så blir det så seigt, kanskje de er en gammel ku jeg sitter og spiser?"

Paneldeltagerne mener forbrukerne har krav på å få vite om de spiser okse eller ku. Noe annet er å føre forbrukerne bak lyset. Mens de fleste norske kyr er avlet frem med det formål

å skulle produsere melk, er oksen avlet spesielt for kjøttproduksjon. Derfor er det en gjengs oppfatning av at oksekjøtt er bedre enn kukjøtt både hva angår smak og mørhet. Panelene ønsker å fjerne storfebetegnelsen og innføre en større differensiering på storfe kjøtt. Noen vil i tillegg vite hva slags kjøttferase kjøttet kommer fra. Det beskrives som et paradoks at finnes et mangfold av ulike kjøttferaser, men at det hos Gilde kun finnes storfe kjøtt: Enkelte etterlyser også informasjon om alder ved slakt for andre dyr, som lam og sau. Av mer allmenn interesse er behov for bedre informasjon om hvilken del av dyret kjøttet er skåret fra.

Informasjon om innholdet i kjøtt

Ingredienser

Generelt ønsker panelene seg en mer fullstendig merking, hvor alle ingredienser oppgis i prosent, ikke bare i fallende rekkefølge slik regelverket tilsier i dag. Spesielt er dette viktig av hensyn allergikere. Når det gjelder innholdet i kjøttprodukter er det særlig vann og salt deltagerne er opptatt av. Generelt er deltagerne misfornøyd med at det i det hele tatt tilsettes vann i produktene, særlig hva angår kjøttdeig og bacon. Dersom det tilsettes salt og vann, ønsker man å vite hvor mye.

Tilsetningsstoffer

Flere er generelt skeptiske til bruken av tilsetningsstoffer og foretrekker mest mulig "naturlig" og "rein" mat. Noen av deltagerne velger derfor, i den grad det er mulig, konsekvent økologisk mat.

Oppfatningen er at man i mye større grad bør ta i bruk "føre-var-prinsippet" når det gjelder bruken av E-stoffer. Mange tilsetningsstoffer er forsket lite på og man kjenner ikke de helsemessige konsekvensene på sikt fremholdes det. Forbrukerne bør få mer og bedre informasjon om tilsetningsstoffer.

Definerte kjøttprodukter - til nytte for forbrukerne?

"Produsentene kan putte hva de vil i produktet og kalle det hva som helst. Det blir nifst å kjøpe kjøttdeig"

Deltagerne ble informert om at det pågår en diskusjon mellom ulike myndigheter, kjøttbransjen og Forbrukerrådet om hvorvidt den statlige reguleringen av en rekke kjøttprodukter skal oppheves (det er for eksempel bestemmelser for hvor mye fett og vann som maks skal brukes, og hvilke kjøttslag som kan benyttes i en ca 20 ulike godt kjente produkter, bl.a. kjøttdeig). Panelene ble spurt om hvilke reaksjoner de hadde på dette og om hvilke konsekvenser de antok det ville ha for forbrukerne

Panelene er unisone i sin oppfatning: Det vil være et tap for forbrukerne hvis forskriften forsvinner. Det er kun produsentene som vil tjene på en slik endring. Vanlige forbrukere trenger forutsigbarhet og kvalitetsgarantier i matmarkedet. Argumentene mot å fjerne forskriften er flere:

- kvaliteten på produktene blir dårligere
- det blir mer krevende å være forbruker (lese oftere på produktene, krever mer kunnskap)
- mindre forutsigbart å være forbruker
- det blir mer utrygt å være forbruker

Snarere enn å fjerne forskriften burde forskriften utvides til å omfatte flere produkter enn de om lag 20 som er i dag mener flere av deltagerne. Med tanke på at mange forbrukere spiser stadig mer ferdigprodukter blir en beskyttelse desto viktigere påpekes det. Et mindretall mener imidlertid at forskriften synes å ha liten betydning og mener den like godt kan fjernes. Det argumenteres blant annet med at med at markedet selv vil regulere kvaliteten og at det vil åpnes flere muligheter for produktutvikling. Forbrukernes valgmuligheter vil dermed øke.

Det er imidlertid allmenn enighet om at dersom forskriften fjernes, så må den erstattes med bedre og mer nøyaktig merking av produktene.

Informasjonsvelde?

"Det bør være så mye informasjon at man har mulighet til å danne seg et helhetsbilde av produktet og som kan hjelpe meg til å velge kvalitet og sikkerhet. Slik det er i dag er det for lite informasjon til at man kan vurdere produktets kvalitet".

Dette utsagnet står for den rådende oppfatningen blant paneldeltagerne. Ikke alle ønsker den samme eller like mye informasjon, men alle ønsker mer informasjon.

Informasjon som har med trygghet og helse å gjøre må stå på produktet, mens formidling av annen informasjon kan gjøres på andre måter. Informasjon om produktets opprinnelse og dyras oppvekstvilkår kan for eksempel gjøres tilgjengelig via internett. Bondens webadresse kan angis på produktet. PC må finnes i butikken. Majoriteten mener imidlertid at også dette er informasjon som må stå på produktet. Fordi de fleste valg ved kjøp gjøres i butikken må all relevant informasjon være tilgjengelig "der og da" – altså i butikken.

En del av deltagerne frykter at det blir for mye informasjon, og at det ikke blir mulig å se skogen for bare trær. Dette er et dilemma som diskuteres i alle panelene. Argumentet blir gjennomgående møtt med at dersom man ikke er interessert kan man velge bort. Hovedpoenget er at informasjon må være tilgjengelig for de som er interessert. Dette er

viktig for at forbrukeren skal kunne gjøre informerte valg. Også de av deltagerne som ikke er interessert i mer informasjon støtter dette argumentet.

Deltagerne understreker viktigheten av at all informasjon som gis må være enkel å forstå og generelt forbrukervennlig. Bruk av symboler eller tall er forslag som går igjen i alle panelene. I tillegg til mer informasjon i form av merking på produktene kan informasjon i større grad gis via internett. Andre forslag er:

- Scannemaskin i butikkene
- Plakater i butikkene (for eksempel om E-stoffer)
- Hefter/brosjyrer i butikken
- Hefter i disken som informerer om E-nummer for eksempel.
- Grønt nummer
- Vedlegg til produktet

Økt mangfold

"Hvorfor er vi definert som forbrukere under samme lest, at vi alle skal handle på Rema, med et sortiment på 1500 varer"?

Generelt etterlyser panelene større mangfold og (dels) bedre kvalitet når det gjelder frambud av kjøtt i Norge. Den generelle "minstestandarden" på norsk kjøtt må heves mener deltagerne. "Skylden" for det manglende

mangfoldet fordeles mellom samvirket og kjedene på den ene siden og forbrukerne på den andre. Mens kjedene begrenser utvalget og fokuserer for mye på pris foregår det en ensretting og "anonymisering" av produktene i samvirkesystemet. Produktets "identitet" forsvinner på vei gjennom slakteriet og når varene ankommer disken presenteres alt på samme måte. Flere av deltagerne mener det er viktig å styrke den direkte "alliansen" forbruker – bonde/produsent. Mens kjedene og samvirket kun er opptatt av profitt har produsentene og forbrukerne på sin side felles interesser i å få fram produkter av god kvalitet (i vid forstand). En rekke av deltagerne ønsker kortere vei og større nærhet mellom bonde og forbruker. Helst bør mer av omsetningen foregå lokalt. Bonden vil i fremtiden være avhengig av forbrukerens tillit. Derfor må konkurransen i landbruket bli større er oppfatningen. Mangelen på differensiering av norsk kjøtt fratrukker forbrukerne muligheten til å velge og til å opparbeide seg kompetanse til å vurdere ulike kvaliteter og ulike smaker.

Selv om de aller fleste av deltagerne er opptatt av pris, er den rådende oppfatning at norske forbrukere i for stor grad har vært for opptatt av pris. Forbrukerne kan derfor dels takke seg selv for at kjedebutikkene har gode kår i Norge. Panelene oppfordrer forbrukerne til i større grad bruke den makta de har til å påvirke markedet. Deltagerne etterlyser bevisste og krevende forbrukere.

Det må også innføres bedre klagemuligheter, slik at forbrukerne kan nå fram med sine klager og tilbakemeldinger. I tillegg til at forbrukerne må bli flinkere til å stille krav, etterlyses større åpenhet fra myndighetens side. Flere viser til Menyaffæren og avdekkingen av kritikkverdige og ulovlige forhold i restaurantbransjen. Dette er situasjoner som krever åpenhet. Mer informasjon, mer åpenhet og bedre klagemuligheter vil gi forbrukerne større innflytelse og mer makt. Den enkelte forbruker vil lettere kunne velge bort produkter han eller hun er misfornøyd med, konkurransen produsentene i mellom vil bli større og kvaliteten og utvalget vil på sikt bli bedre konkluderer deltagerne.

Betalingsvillighet

Men, er deltagerne villige til å betale hva det eventuelt vil koste med økt differensiering og mer informasjon? Her er meningene delte. En del av deltagerne gir uttrykk for at de er villig til å betale noe mer for økte valgmuligheter. Deltagerne poengterer imidlertid at de handler i to ulike markeder; et "hverdagsmarked" og et "helgemarked". Til hverdags vil pris ha stor betydning, mens prisen betyr mindre når man skal ha noe godt til helgen eller til en spesiell anledning. Deltagerne etterlyser et bredere tilbud med tilgang på hverdagsmat til lav pris, side om side med et større mangfold av produkter og kvaliteter, ev. til noe høyere pris – også i kjedebutikkene.

Oppfatningen blant en del av deltagerne er at "folk flest" har råd til å betale mer for maten i Norge. Det er et paradoks etter fleres oppfatning, at det er en allmenn aksept for sammenhengen mellom pris og kvalitet når det gjelder forbruksvarer som klær, sko og lignende, mens det samme ikke er tilfellet når det gjelder mat (med få unntak). En god del av deltagerne er opptatt av at sammenhengen mellom kvalitet og pris må synliggjøres bedre. Deltagerne tror at folk flest er villig til å betale noe mer for maten, hvis utvalgt og kvaliteten blir bedre.

Noen mener at det også er et spørsmål om prioriteringer. Det er folks valg hvis de velger å bruke penger på for eksempel røyk, syden-reiser, dyr bil eller fin bolig - fremfor å bruke litt mer penger på mat. Når det er sagt er det også en allmenn forståelse for at en rekke mennesker og grupper i samfunnet ikke har mer penger til mat. Ingen ønsker et "klasse-skille" når det gjelder mat. Alle har rett på tilgang til god, sunn og miljø- og dyrevelferdsmessig akseptabel mat mener deltagerne. Derfor mener også noen at det ikke nødvendigvis er slik at det er forbrukeren som skal betale prisen for økt differensiering og mer informasjon. Noen mener det er mellomledene, kjedene og samvirket som må betale for de (ev.) økte kostnadene. Hvor stor skal fortjenesten egentlig være spør deltagerne seg. Det påpekes også at forutsetningen for økt differensiering og mer informasjon allerede "lig-

ger i systemet" gjennom kravet til individmerking av dyr (hvert dyr skal merkes slik at det kan føres tilbake til opphavet).

Ingen vet noe lenger!

Kunnskap og kompetanse – et samfunnsproblem

"Jeg sendte samboeren min til butikken her i fjor for å kjøpe ferske svinekoteletter, så spør ho i butikken: er disse svinekotelettene ferske? Så sier ho i butikken: ja, det er de sikkert, for de er så slappe"

Dette og lignende historier fremkommer i de fleste panelene. Panelene er unisone i sin oppfatning: Det står dårlig til med fagkunnskapen blant de ansatte i kjedebutikkene! Skolering og opplæring av betjeningen i ferskvarediskene (spesielt) må bli bedre krever panelene. Det ses på som en selvfølge at forbrukeren kan få informasjon om mat der hvor maten selges, i butikkene. Ansvar må bransjen selv ta.

Mangelen på kunnskap i dagligvareforretningene er en av flere årsaker til at noen av deltagerne velger å kjøpe kjøtt hos slakteren. Slakteren har fagkunnskap; her kan du spørre, du får svar og du får det kjøttet du vil ha.

Den manglede kunnskapen blant de ansatte i dagligvareforretningene reflekterer også mangelen på kunnskap om mat i samfunnet for øvrig mener deltagerne. Flere påpeker at

ikke bare andres, men også egen kunnskap er mangelfull. Skylden tillegges dels forbrukerne selv, som er for lite bevisste, men også den, etter manges oppfatning, manglende opplæringen i skolen.

Heimkunnskapsfaget må gis en sterkere prioritering i skolen mener panelene. Flere beskriver heimkunnskapslæren i skolen som en vits. På samme måte som ungene må lære og lese og regne, må befolkningen læres opp i det mest grunnleggende i livet, hvordan tilberede mat og hvordan skille mellom god og dårlig mat. Dette er ikke bare foreldrenes, men også det offentliges et ansvar.

Panelene mener ...en oppsummering:

Panelene mener:

- Vi vil vite hva vi spiser. Det er almen enighet om at obligatorisk, myndighetsinitiert opprinnelseslandsmerking av alt kjøtt bør innføres.
- Majoriteten vil også ha informasjon om hvilken gård og/eller region kjøttet kommer fra dersom det er norsk. Dette for å kunne velge produkter som falt i smak, eller velge bort det en var misfornøyd med og for å kunne velge lokal mat
- Panelene mener at dyr skal kunne leve et mest mulig normalt og naturlig dyreliv.

Dette gir bl.a. grunnlag for bedre kjøtt. Dyrevelferd skal reguleres i regelverket og ikke noe forbrukere skal måtte ta stilling til ved kjøp

- Panelene stiller krav til informasjon på produktet om : Slaktedato, pakkedato og frysedato. Og de vil vite om storfekjøtt kommer fra en ku eller en okse. Også mer informasjon om hvilket del av dyret kjøttet er skåret fra mener deltagerne er ønskelig.
- Alle ingredienser i et kjøttprodukt bør angis i prosent (ikke bare fallende rekkefølge).

Enighet om at forskrift som gir forutsigbarhet for noen definerte kjøttprodukter bør opprettholdes.

- Generelt ønsker panelene større mangfold og (dels) bedre kvalitet på kjøttet. Mangelen på differensiering av kjøttet fratar forbrukerne muligheten til å velge, og til å opparbeide seg kompetanse til å vurdere ulike kvaliteter og smaker. Norske forbrukere er for mye opptatt av pris. Folk vil nok betale mer for bedre kvalitet, men da må den være å få tak i.
- All informasjon som har med trygghet og helse å gjøre må stå på pakken, men at all informasjon som forbruker ønsker seg bør være tilgjengelig i butikk. Det etterlyses også bedre matkompetanse hos ansatte i

butikk (spesielt i ferskvarediskene). Men for å kunne spørre de riktige spørsmål og forstå faglige svar, må også folks matvarekunnskap økes. Bl.a. settes det søkelys på behov for bedre heimkunnskapsfag i skolen.

- De av paneldeltagerne som ikke ønsker mer informasjon begrunner det med frykt for "overload" og en generell prisøkning på kjøtt. Manglende kompetanse til å nyttiggjøre seg informasjon om for eksempel opprinnelse eller slaktedato er et annet argument.

1 Innledning

1.1 Forbrukerinvolvering på dagsorden

Bakgrunnen for opprettelsen av Matpolitiske forbrukerpaneler er norske myndigheters målsetting om å øke forbrukerrettingen av matvarepolitikken. Myndighetene ønsker å legge større vekt på forbrukernes ønsker, synspunkter og preferanser i matpolitiske spørsmål (jf. Stortingsmelding nr. 19 (1999-2000) og Landbruksdepartementets handlingsplan for forbrukerorientering (2000).

For å øke forbrukerorienteringen i matvarepolitikken har myndighetene sett et behov for å få mer og bedre kunnskap om hva vanlige forbrukere legger vekt på når han/hun handler og spiser mat. Etableringen av Forbrukerpanelene gjør det mulig å føre en kontinuerlig dialog med en gruppe forbrukere over tid og la dem slippe til med sine synspunkter direkte overfor myndighetene.

Målene med å opprette Matpolitiske Forbrukerpaneler er å:

- øke forbrukerrettingen i matvarepolitikken
- øke kunnskapen om forbrukernes meninger og holdninger til mat
- få økt debatt og fokus på forbrukerinteresser på matområdet
- stimulere til aktive, engasjerte og bevisste forbrukere
- skape et fora for meningsutveksling, debatt og økt innflytelse

Målet er ikke bare å øke forståelsen av et fenomen, men fremskaffe informasjon som direkte har betydning for myndigheter og andre beslutningstagere.

Panelene overleverer sine synspunkter i form av en rapport direkte til ledelsen i ansvarlig departement, som igjen forplikter seg til å gi tilbakemelding på hvilken måte synspunktene skal følges opp, eventuelt ikke følges opp.

1.2 Forbrukerinvolvering i andre land

Forbrukerinvolvering er satt på dagsorden i flere andre land, der i blant England.

I kjølvannet av krisene i matvaremarkedet har både myndigheter og forbrukerorganisasjoner i Storbritannia erkjent at forbrukerne i større grad må involveres i matpolitikken. Myndighetsorganet "FSA" (Food Standard Agency) er spesielt opptatt av forbrukerinvolvering og har blant annet etablert en egen forbrukerkomité bestående av representanter for ulike forbrukerorganisasjoner og vanlige forbrukere (lekfolk). Komiteen møtes 4 ganger i året og skal komme med innspill på virksomhetens politikk og arbeid. Det er også minst en forbrukerrepresentant eller lekperson representert i de vitenskaplige komiteene som kommer med råd til FSA.

National Consumer Agency (NCC) som er en interesseorganisasjon for forbrukere har også

satt fokus på forbrukerinvolvering. Ett eksempel er "A weekend away for a bigger voice", en workshop som samlet ca. 60 forbrukere i ulike deler av landet til å si sin mening om landbrukets fremtid i England. Forbrukernes synspunkter ble brukt som innspill til sentrale myndigheter.

Involvering av lekfolk, eller ikke-eksperter er kanskje særlig tatt i bruk i forbindelse med innføring av ny teknologi. Danmark er et pionerland her, men også i Norge er det blitt arrangert såkalte konsensuskonferanser, hvor lekfolk er blitt spurt til råds, der i blant om innføring av genmodifiserte matvarer.

1.3 Hvem er med i panelene?

Rekruttering og utvalg

Det er 63 personer med i panelene fordelt på 7 fylker, hhv. Oppland, Oslo/Akershus, Telemark, Vest-Agder, Hordaland, Nord-Trøndelag og Troms. Deltagerne er rekruttert via annonser i lokalpressen, samt via Forbrukerrådets internettside. Forbrukerrådet mottok totalt ca. 360 søknader.

Forutsetningen for å kunne søke var at man måtte være lekperson på matområdet, dvs uten nær tilknytning til matproduksjon, foredling eller distribusjon av mat. Det å drive eget gårdsbruk, oppdrett, inneha en ledende

posisjon innenfor foredling eller distribusjon ble i denne sammenheng definert som nær tilknytning. Personer som hadde lyst til å søke ble bedt om å fortelle litt om seg selv og om motivet for å delta i prosjektet. Ønske om deltagelse ble i hovedsak begrunnet ut i fra en generell interesse for mat og matvarespørsmål (matlaging, matvaretradisjoner, mat og helse, informasjon om mat, matvarepriser, mat og miljø, dyrevelferd, utvalg og kvalitet, import, kontroll m.m.), og i muligheten til å kunne påvirke og "bli hørt" på et viktig område. Interesse for å diskutere, treffe nye mennesker, delta i noe som ble oppfattet som spennende og nytt var andre argumenter som ble brukt.

Basert på sosiologiske bakgrunnsvariable som kjønn, alder, utdanning og sivilstand ble det plukket ut 9 deltagere til hvert panel, i alt 63 personer fordelt på 31 menn og 32 kvinner (hvert panel er så bredt sammensatt som mulig ut i fra disse faktorene). Utover det ble utvalget satt sammen dels på bakgrunn av kjennskap til deltagerens interesser og engasjement, dels på bakgrunn av alminnelig skjønn. Panelene er således bredt sammensatt med forhåpninger om å speile en del av den variasjon i holdninger og verdier som finnes i befolkningen. Når det er sagt må det understrekes at deltagerne er rekruttert ved selvrekruttering, de vil si at de har selv meldt sin interesse for å delta. Det er dermed grunn til å tro at deltagerne må antas å være over

gjennomsnittet interessert i mat og matvarepolitikk og muligens også hva angår samfunnsengasjement i sin alminnelighet. Den viktigste begrunnelsen for bruk av selvrekruttering og ikke tilfeldig utrekning i befolkningen er at prosjektets varighet og karakter krever en viss motivasjon og interesse fra deltageres side.

Deltagerne er valgt for å sitte i panelet i minimum ett år, maksimum 3 år.

1.4 Kjøtt fra gård til bord – om informasjonsbehov og prioriteringer blant forbrukerne

Et viktig forbrukerkrav er retten til informasjon slik at man kan gjøre velbegrunnede valg. Målsettingen med første samling i forbrukerpanelene er få bedre forståelse av hva som er forbrukernes ønsker og krav til informasjon om kjøtt. Hva slags informasjon er viktig, hvorfor og på hvilke måte? Ny matlov, spørsmål om utvidelse av opprinnelsesmerkingen til også å gjelde annet kjøtt enn storfekjøtt, samt regjeringens Stortingsmelding om dyrevelferd danner noe av bakgrunnen for valg av tema.

1.5 Gjennomføring og metode

Denne rapporten er et resultat av den første samlingen i panelene lokalt, alle gjennomført i løpet av 5 uker i perioden mars-april. Gruppesamtalene foregikk over 2 kvelder á 2-3 timers varighet og ble ledet av prosjektleder

Ellen Bjørkum i samarbeid med en fra det lokale Forbrukerrådet i de respektive fylker. Diskusjonene ble tatt opp på bånd. Alle deltagerne ble honorert med kr. 500. Gjennomføringen av opplegget var todelt. Første kveld ble samtalene gjennomført i form av gruppesamtaler, såkalte fokusgrupper. Fokusgrupper som metode innebærer at diskusjonen starter vidt for deretter å snevres inn med fokus på ett spesifikt tema.

Diskusjonen i hvert panel ble innledet med å ta opp blant annet deltagerens assosiasjoner til kjøtt, hva man vektlegger når man handler kjøtt og hvor man gjør innkjøp. Deretter dreiet diskusjonen mer spesifikt inn på informasjonsbehov når det gjelder kjøtt. Det ble på forhånd laget en samtaleguide (se vedlegg) som ble fulgt (mer eller mindre) i alle panelene. Gruppesamtalene bar preg av å være åpne og fleksible. Målet var å undersøke deltagerens ulike preferanser, meninger og prioriteringer vedrørende informasjon om kjøtt. Opplegget gav også rom for å undersøke nærmere uventede reaksjoner og emner som dukket opp underveis i gruppediskusjonen.

Andre kveld var opplegget litt annerledes. Deltagerne fikk i oppgave å skrive ned hva de syntes var viktigst å få mer informasjon om og hvorfor. Dette for å sikre at samtlige synspunkter ble hørt i diskusjonen. Panelet ble så inndelt i to grupper som hver fikk i oppgave å

komme fram til to viktigste områdene for mer forbrukerinformasjon. Gruppene jobbet uten "innblanding" fra moderator. Avslutningsvis måtte deltagerne bli enige/velge to-tre punkter av spesiell viktighet for panelet som helhet. Målet var at deltagerne skulle forsøke å arbeide seg frem til noen felles råd eller anbefalinger til myndighetene når det gjelder informasjon om kjøtt.

Rapporten legger vekt på å formidle deltagerens synspunkter og begrunnelse for disse. En sammenligning av de ulike panelenes synspunkter og prioriteringer ligger utenfor rammen av denne rapporten.

2 Hvor er maten produsert? Informasjon om kjøttets opprinnelse

"Det er utrolig viktig å få vite om opprinnelse om så helt ned til produsenten" (Deltager Hordaland)

"Kjøttet må ikke miste sin identitet på vei fra slakteriet" (Deltager Troms).

Majoriteten av paneldeltagerne synes det er viktig å få vite hvor kjøttet kommer fra. Ikke bare storfekjøtt, men alt kjøtt må merkes med opprinnelsesland. Dels handler det om å kunne forsikre seg om at kjøttet er norsk, dels om muligheten til å kunne velge det kjøttet som er best etter egne preferanser og smak. Merkingen må være obligatorisk og myndighetsinitiert.

I tillegg til informasjon om land vil deltagerne vite hvilken gård og/eller region kjøttet kommer fra. De viktigste begrunnelsene er:

- prinsipiell rett til å kunne velge (rett til å vite)
- kunne velge lokal mat
- kunne skille "seriøse" fra "useriøse" produsenter
- kunne velge kjøtt som ikke er transportert over lange avstander
- kunne velge mellom ulike kvaliteter (ut i fra forskjeller i for eksempel beiteforhold/fôr etc., forskjell i produksjonsmåter)

2.1 Informasjon om opprinnelsesland

Hovedparten av paneldeltagerne mener det er viktig at kjøttet merkes med opprinnelsesland. I Dette gjelder alt kjøtt, både fjærkre, svin og får. En viktig begrunnelse er å kunne få en garanti for at kjøttet de kjøper er norsk. Å kunne velge norsk kjøtt handler først og fremst om trygghet.

"Når det gjelder husdyrsykdommer i besetningen så ligger Norge på verdens toppen i bra husdyrhelse. I USA så er det jo veldig mange dyr, likeledes Brasil og Argentina (...)" (Deltager Nord-Trøndelag)

"(...) når det gjelder utenlandsk produsert kjøtt så hører man jo fryktelig mye rart om hvilke forhold dyrene lever under, og hvilke forhold de generelt sett har det i det landet. For å kunne gardere oss i mot eventuelle negative konsekvenser av å bruke det kjøttet så må vi vite hvor det kommer fra".

-man hører mye rart om utenlandsk kjøtt (...)
(Deltagere Oslo/Akershus)

"(...) hvis jeg handler på Rema eller Rimi så ser jeg alltid at det står garanterer norske kjøttvarer, og det gjør det jo på Gilde og sånn. Det som er litt dumt er at pølseskinnet ikke nødvendigvis trenger å være norsk - det er vel nesten aldri norsk på noe slag. Jeg skjønner ikke hvorfor vi ikke kan ha norske pølseskinn i Norge (...)

-kan være fra Europa, fra Tyskland
-kan være fra Kina til og med (ler) (...)
(Deltagere Oppland)

Norsk kjøtt oppfattes som trygt. Verken dyresykdommer eller matbårne sykdommer er et problem i Norge sammenlignet med en rekke andre land. Majoriteten av deltagerne føler at de kan stole på maten i Norge.

En del av deltagerne er imidlertid ikke først og fremst opptatt av at kjøttet skal være norsk, men at de kan ha muligheten til å velge mellom kjøtt fra flere forskjellige land. De har ikke noe i mot import av kjøtt til Norge, så lenge det er godt kontrollert. Flere av deltagerne mener at det er en myte at norsk kjøtt er så mye bedre enn utenlandsk. I fleres øyne fremstår "Godt Norsk" nærmest som en parodi:

"Jeg tror vi er oppfostret med at norsk er så veldig godt og så har den virkeligheten forandret seg. Godt norsk høres så veldig bra ut. Etter hvert er det blitt en parodi" (Deltager Hordaland)

"(...)jeg er ikke så opptatt av at kjøttet er norsk jeg, men av å kunne velge ut i fra hva som er mine ønsker og behov. (...) vi har en overdreven oppfatning her i Norge om at vi er så mye bedre enn i andre land (...)" (Deltager Oppland)

"Er det en biff fra Argentina så vet du at det er bra (...) Jeg har ikke smakt godt norsk kjøtt på 20 år" (Deltager Telemark)

"Jeg må absolutt ikke bare kjøpe norsk. Jeg stoler på at det er kontroll på det. Egentlig har det

vel aldri vært noe ...de kjedene i Oslo. Meny, det var jo grotesk. Men det er jo bare der, det trur vi i alle fall (...)" (Deltager Nord-Trøndelag)

"(...)at norsk kjøtt er så reint, det sies jo blant økologene at det er en myte. Men vi går alle rundt og tror det"

-masse utenlandsk kjøtt er jo mye bedre enn det norske, der går de ute hele året, de beiter på gress og er i bevegelse - da får du skikkelig kjøtt ! (...)jeg i all min tid for det meste handlet kjøtt fra utenlandske produsenter (stuert), og når vi har fått tilsendt kjøttet fra Norge så har det vært av en semre kvalitet enn mye av det vi har kjøpt ute. Det er gjengs oppfatning blant kokker og stuerter ute". (Deltagere Hordaland)

Det er allmenn enighet om at opprinnelsesmerking (land) bør innføres for alt kjøtt, ikke bare for storfekjøtt slik som i dag. Sau og fjærkre nevnes spesielt. I tillegg bør merkingen for storfekjøtt utvides til også å omfatte annet enn fersk kjøtt.

"...kylling, kalkun som begynner å ta en del av markedet også om flere og flere benytter seg av, der er det fri flyt av produkter mellom land (...)" (Deltager Troms)

"jeg synes det bør gjelde for alt kjøtt, ikke bare storfekjøtt, kylling og sau også (...)" (Deltager Nord-Trøndelag)

Majoriteten mener merkingen bør være obligatorisk og myndighetsinitiert. Det er viktig av hensyn til tilliten. "*.....at det som står der er riktig. Ja det er mye lureri. Vi spiser et lam som vi tror kommer fra Nord-Norge og så kommer det fra New Zealand*". (Deltager Troms)

2.2 En sau er ikke bare en sau...informasjon om gård og region

"Om den kommer fra Hordaland eller Nord-Norge, det er det samme, all mat er trygg i Norge (Deltager Troms)

Når diskusjonen dreies over på informasjon om hvilken gård, region eller slakteri kjøttet kommer fra handler det ikke lenger om trygghet, men om kvalitet, dyrehold og ønsket om lokalt produsert mat.

Majoriteten av deltagerne kunne tenke seg å få vite produktets opphav helt tilbake til gård, minimum region/landskapsområde. Dette gjelder norsk kjøtt - for utenlandsk kjøtt blir det for komplisert.

Begrunnelsene varierer. For mange handler det om å kunne velge lokalt. Det handler også om å kunne velge ut i fra hvordan produksjonen på gården foregår samt ut i fra forhold som mer spesifikt har med smaksmessig kvalitet å gjøre, der i blant beiteforhold og fôr. Et par av deltagerne fra Oppland nevner spesielt ønsket om å kunne bevare lokale arbeidsplasser.

Ønsket om lokal mat er nært knyttet til det å ha "lokalkunnskap". Man kjenner produktene, man kjenner til hvordan produksjonen foregår, og man kjenner kanskje de menneskene som er ansvarlige. Informasjon om hvilken gård kjøttet kommer gir forbrukeren mulighet til å skille seriøse fra useriøse produsenter gjør det mulig å velge bort "verstingene". Som en sier det: "det blir fort rykter hvis noen driver dårlig". Og jo kortere vei mellom bonde og forbruker, jo mer gjennomsliktig og jo lettere er det for forbrukeren å gå tilbake i kjeden.

"(...) Hvis kjøttet er produsert og slaktet lokalt er det enda bedre (enn at det er norsk), da vet man enda mer.

-Grobøl har jo et godt rykte – der vet man at man får bra kjøtt (...)

-Totenslakt eller Nordås er jo også bra. Da vet man hvor det kommer fra" (Deltagere Oppland)

"Det er for å vite om vi har med seriøse produsenter å gjøre som vektlegger godt dyrehold, hygieniske forhold etc. Er for eksempel skeptisk til kalkun når jeg hvordan de er fora opp. Etikken rundt kjøttproduksjonen er viktig" (Deltager Troms).

"Jeg synes det ville være positivt med informasjon om gården – da vil ryktene raskt spre seg om hvorvidt vedkommende har god eller dårlig vare. Det har noe med lokalkunnskap å gjøre" (Deltagere Hordaland)

"(...)før kunne du gå på gårdene å kjøpe det kjøttet du ville ha. Nå er kontrollen blitt mye strengere, noe som er bra. I dag så er det blitt en mer begrensa måte å handle på, men som jeg sa innledningsvis; det er viktig at vi har fått Totenslakt og Nordås som kan gi oss varer som er i fra området som vi kjenner. Da kan du spore det tilbake til gården hvis du vil(...)" (Deltagere Oppland)

Ønsket om å kjøpe mest mulig lokal mat har også sammenheng med et ønske om å begrense transporttiden for levende dyr. Flere av deltagerne vil ha mulighet til å kjøpe kjøtt fra dyr som ikke "har reist Norge rundt", som en sier det. Transport av dyr over lange avstander påfører dyra unødvendig belastning og lidelse. I tillegg er det belastende for miljøet. Det bør finnes flere lokale slakterier er oppfatningen.

"Hvis du kjører levende dyr time etter time for å få slakta det så blir det gærent for meg. Har ikke noe grunnlag for å si at en okse fra Hedemark er bedre enn en fra Lierne, en hvis du har frakta'n fra Lierne for å slakte den her - ja blir det helt feil for meg. (Deltager Oppland)

"Jeg er opptatt av kortere vei ...det er et transportproblem, hvis du i tillegg importerer økologiske produkter så er det ikke så mye økologi igjen...samme med emballering (...)" (Deltager Oslo/Akershus)

"Om det kommer fra trøndelag eller...at storfe'n har gått akkurat der eller der, det er ikke så viktig. Men jeg vil ikke ha kjøtt som har kjørt halve Norge rundt. Synes ikke det er greit at grisen har vært frakta fra Finnmark for eksempel (Deltager Nord-Trøndelag)

Transportlengden er ikke bare et spørsmål om dyrevelferd, men også om kvalitet på kjøttet. Dyr som transporteres over lange avstander blir stresset noe som igjen påvirker kvaliteten på kjøttet. (se også 3.2).

Interessen for informasjon om gård og eller region handler også for en stor del om å kunne velge blant ulike kvaliteter– å kunne velge noe bort hvis man er misfornøyd og ikke minst, kunne velge noe igjen hvis man er fornøyd. Muligheten til å velge og velge bort varer av god eller dårlig kvalitet er med andre ord et svært sentralt argument.

"Det er jo sånn at hvis vi visste at det kom fra en bestemt gård, du kan jo ikke ete deg gjennom alle gårdene, men hvis du slumpa bort i en gård som passet til min smak, min gane, du vil foretrekke en annen kanskje, så kunne jeg holde meg til den gården (...)" (Deltager Vest-Agder)

Smaksmessig kvalitet på sin side relateres blant annet til hvor dyret har beitet, hva slags fôr det har fått og mer generelt til produktets egenart. Følgende diskusjon i Nord-Trøndelag panelet illustrerer:

"En elg som har gått og beitet oppå Snåsa, en sånn fjell- og skogselg, smaker jo elg, vilt. Men de elgene som går og beiter inne på Inderøya som spiser kålrot og raps....de smaker det jo okse av. Det er jo innlysende at beiteforholda har innvirking på kjøttsmaken, og kanskje også muskeloppbygginga og dermed kvaliteten. Men i dag er jo 'kjøtt kjøtt' uansett om det er Gilde eller...

-Ellen: er det innlysende?

-Ja, det er det. Du ville smakt forskjell. Du ville merka forskjell selv om du ikke visste så mye om elg .

-Ellen: Dere andre?

-ja sau ...gris er gris, den går ikke på beite, den har sitt for der den er, men når det gjelder vilt og sau da blir det litt annerledes. Kunne godt tenke meg å visst hvor den sauene kom fra - om den kom fra Meråker eller.

-Smaker en okse som har beitet på Østlandet annerledes enn en som har gått og beita her oppe?

-hvis jeg skulle kunne brukt den informasjon så måtte jeg hatt en kategorisering av type gårder, for jeg har jo ikke peiling på hva

(Deltagere Nord-Trøndelag)

Andre understreker at det er viktig for dem at dyret har beitet i områder hvor forurensingen er liten eller at det har gått fritt i fjellet. Det dreier seg om en oppfatning av "rein" og sunn mat og en generell oppfatning at for eksempel dyr som har beitet ute og spist gras smaker bedre enn dyr som har fått mye kraftfôr.

Det er også en sammenheng mellom hva dyra spiser og vår helse påpekes det. En nevner Tsjernobyl ulykken og diskusjonen om radioaktivitet i kjøttet. Andre nevner bruken av antibiotika i fôret og medisinerer av dyr generelt. Flere frykter at antibiotikaresistens kan overdras fra dyr til mennesker.

"Det bør bli et forbrukerkrav at uhemma medisinbruk ikke er forenlig med kjøttproduksjon" (Deltager Troms)

"(..) jeg vil vite om de har brukt antibiotika i fôret, det er mange som gjør det " (Deltager Troms)

En del av deltagerne vet imidlertid lite og har ingen erfaring når det gjelder sammenhengen mellom beiteforhold og kjøttets smak. Som deltageren fra Nord-Trøndelag sier; "da måtte jeg ha fått informasjon om ulike typer gårder og ulike typer beiteforhold og hva det har å si for smaken". Slik merking må derfor følges av opplysning og opplæring av forbrukerne.

Et annet argument som går igjen blant de som er mest skeptiske til nytten av slik informasjon er at produktets opphavsted ikke trenger å ha noe med kvalitet å gjøre - andre forhold vil også være avgjørende for smaken. En del understreker at de først og fremst er opptatt av hvordan kjøttet smaker og ikke hvor det kommer fra – de ser i liten grad i sammenheng mellom smak og forhold som

har med produksjonsmåte, transportlengde eller beiteforhold/fôr å gjøre.

"Det som betyr mest for meg er at kjøttet smaker ok og at jeg ikke blir syk av det.

-Ja, Det viktigste er hvordan kjøttet smaker, ikke hvor det kommer fra.

-Ja, men hvordan skal du finne tilbake til det gode kjøttet du en gang fikk hvis du ikke vet hvor det kommer fra?

-selv om du får vite gård er det jo ikke det samme dyret du får spise neste gang – så trenger det jo ikke å være samme kvalitet.

-det kan jo for eksempel ha sammenheng med hva slags fôr dyra får, bruker bonden mye kraftfôr eller spiser dyra mye gras? (Deltager Telemark)

"Sporbarhet er nyttig først og fremst for å kunne gå tilbake hvis du har fått dårlig kjøtt -eller velge det samme produktet om igjen hvis du var fornøyd.

-det trenger ikke ha så mye med kvalitet å gjøre - det kan jo skje ting på veien fra bonde til forbruker. (Deltager Hordaland)

Det er interessant å merke seg at smak og kvalitet er et argument som benyttes både blant de som er interessert i opprinnelsesmerking og de som ikke er det. At kjøttets smak kan ha sammenheng med hva dyra spiser har de færreste erfaring med. Flere understreker at de kunne tenke seg slik informasjon for å få kompetanse til å gjøre slike vurderinger.

Det er ulike grunner til at man vil ha informasjon om hvilken gård og/eller hvilken region kjøttet kommer fra. Den aller viktigste er kanskje den prinsipielle retten til å kunne velge.

"Det kan være ulike grunner til at man ønsker å velge lokal mat, men det viktigste er å gi forbrukerne muligheten til å velge. Det er en rett man har" (Deltager Troms)

Mange, men ikke alle er interessert i informasjon om kjøttets opprinnelse. Begrunnelsene er at det blir for mye informasjon og at kjøttet vil bli dyrere. Opprinnelsesmerking på alt kjøtt blir å gå for langt er oppfatningen.

I spørsmålet om det skal være et obligatorisk krav eller om det skal være en frivillig ordning er deltagerne delt. Flertallet synes å mene at det bør være obligatorisk, mens andre mener det bør være en frivillig ordning. Argumentet er at i den grad forbrukerne ønsker slik informasjon, vil det utvikle seg et marked for det.

"Her i Tromsø har vi Aron mat. Det er et nettverk av lokale bønder som lager særegne produkter, nordnorske kjøtttruller osv. og hvor hvert enkelt kjøttstykke er merket med opprinnelsessted. De har en fantastisk hjemmeside. Her kan du få vite hvilken bonde som har produsert kjøttet, det eksisterer og det fungerer. Kan ikke lage så voldsomt byråkrati ut av det. Det må være opp til markedet å markedsføre sine produkter, så får man tro på det eller ikke. (...) kje-

debutikkene er med på å skape et marked for spesialbutikkene. Finnes det er marked for det så..." (Deltager Troms)

"Det bør være en frivillig sak fordi jeg er ikke tilhenger av at alt skal reguleres av lover og forskrifter. Dessuten må det vel godkjennes av EU hvis det skal være et pålegg og da vil vel ingen av oss leve lenge nok til å se det realisert !"
(Deltager Vest-Agder)

3 Hvordan har dyra hatt det?

Dyrevelferd og "etisk" merking

Dyrevelferd er ett tema som opptar mange av deltagerne. Oppfatningen er at dyr skal ha det bra, men det er viktig å sette en grense. Dyr og mennesker skal ikke nødvendigvis behandles likt.

Den rådende oppfatningen er at informasjon om dyrevelferd ikke hører hjemme på merkingen av kjøtt. De fleste vil primært ha en garanti for at dyra har hatt det bra. Ikke bare skal forbrukerne få slippe å forholde seg til spørsmål om dyrevelferd i kjøpsituasjonen; folk flest har heller ikke kunnskap nok til å kunne tolke slik informasjon. Spørsmål og vurderinger som har med dyrs velferd å gjøre blir for vanskelig og komplekst. Paneldeltagerne frykter derfor at "etisk merking" vil villedde mer enn veilede forbrukeren. Fremfor å innføre et system med differensiering mellom ulike "etiske standarder" foreslås det at myndighetene heller bør heve nivået på dyrevelferden generelt. Dersom man skal gå inn på etisk merking er forutsetningen den at det står en statlig myndighet bak og at merkingen gjøres i form av enkle klassifiseringer.

"Man skal være snille med dyr" (Deltager Troms)

"Det er en sak for seg selv, vi må ha et system som er humant etc, men man kan ikke blanda det inn i det med merking av mat – det er overflødig". (Deltager Troms)

"Jeg er ikke så opptatt av merking på hvordan dyrene har hatt det. Men jeg ønsker merking av slaktested og område dyret har levd. Der i gjennom vil jeg se om dyret har blitt fraktet lange veier for å dø" (Deltager Oppland)

3.1 Dyr skal ha det bra

De færreste stiller seg likegyldige til spørsmål om dyrevelferd. Den allmenne oppfatningen er at dyr skal ha det "bra". Ord som "godt", "bra", "humant", "verdig" "naturlig" er ord som går igjen i beskrivelsen av hvordan dyr skal behandles. Flere refererer b.la. til TV-programmer som har avdekket uverdige og uakseptable forhold for dyr:

"Dyra skal avlives på en mest mulig human måte". (Deltager Troms)

"De skal ha det humant og reint, slippe å ligge for mye i sin egen avføring, man skal være snille med dyr"(Deltager Troms)

"Dyr skal for eksempel være så og så mye ute i dagslys og ikke bare stå inne på bås". (Deltager Troms)

"Det var noen historier for noen år siden på TV, det ble vist alvorlig mishandling av dyr, pinsler under transport, dyr som står tett, grotesk genmanipulering, belgisk blå uten beinstruktur osv". (Deltager Telemark?)

"For et par år tilbake så vi hvordan Gilde brukte strøm for å få dyra inn til slakteriet". (Deltager Troms)

"De må ha en viss mosjon. Er ikke lenge siden at dyr skulle ut, bøndene var ikke så begeistra for det, for det var så mye mer merarbeid – men det viste seg det at det ble mye mindre sykdom. De får mosjon, springe litt i det fri. I 2020 – da skal det bare være frittgående i Norge – for å få mosjon og kutte dyrlegekostnadene.

-Nei det er 2005.

-Hvis dyra går ute som får de spise gresset når det er ferskt, får i seg mer næring". (Deltagere Nord-Trøndelag)

Gode livsbetingelser for dyra handler blant annet om at de får frisk luft, mosjon, godt med stell og skikkelig mat. Det skal ikke brukes hormoner og helst ikke bruk av antibiotika. Avl bør foregå på en mest mulig naturlig måte. Avl som medfører slitasje og unødvendig lidelse bør ikke tillates. Gris med lang rygg er ett eksempel. Belgisk Blå "som knapt kan

stå på beina" er et annet. Dyr skal kunne gå uten å måtte knekke beina og kunne leve et mest mulig normalt dyreliv.

Transport av dyr er et tema som dukker opp i nesten alle panelene. En rekke av deltagerne mener at dyr transporteres over for lange avstander, en følge blant annet av sentraliseringen av slakteriene. Lang transport fører til stressa dyr og er ikke i tråd med "god dyreveilferd. I tillegg dør mange dyr under transport.

"Veldig mange av slakteriene er slått sammen, det er blitt så få. Veldig mange dyr bli kjørt kanskje 40 mil til slakteria, for det første så er ikke det noe bra for dyra, det er en forferdelig måte... jeg har vokst opp på gård sjøl og har sett disse bilene. De er ikke noe særlig. For det andre så blir dyra veldig stressa av det, ofte de blir dehydrert, det påvirker også produktet veldig mye. Det er ikke snakk om at dette dyret har blitt kjørt 50 mil, men en slags garanti for at dette kjøttet og dette dyret ikke ankommer slakteriet på skikkelig måte" (Deltager Oslo/Akershus)

"(...) er jo sentralisert så det er helt gæli, det er jo ikke et slakteri igjen i store områder For høner ...de som blir slakta i Nord-Norge er det nærmeste fjørfeslakteri på Elverum. Skal en okse stå 30-40 mil på bil før det blir slakta?. (Deltager Nord-Trøndelag)

For å få bukt med noe som i fleres øyne nærmest ses på som dyremishandling, må utviklingen snus. Sentraliseringen av slakteriene har nådd "yttergrensen" mener en rekke av deltagerne. Myndighetene bør myke opp dagens rigide bestemmelser og legge til rett for flere lokale slakterier og mer hjemmeslakt. Det handler om politisk vilje:

"Jeg tror at man kan gjøre noe politisk, sentralisering av slaktevirksomheten med lang transport for dyra har kommet til yttergrensen...man kan for eksempel tillate hjemmeslakterier, godkjent hygienisk osv. Spørsmålet er om det er vilje til å styre utviklingen i en annen retning. Det finnes virkemidler hvis man vil". (Deltager Troms)

"(...)du har jo flere sånne som kjøttprodusenter på Vestlandet, som har gått sammen, kjøpt opp tidligere nedlagte slakterier, som dermed samler en del av det lokalprodusert og slakter det der, og selger storparten lokalt, det er positivt (...)" (Deltager Oslo/Akershus)

3.2 Dyrevelferd – også et spørsmål om kvalitet

Mens noen først og fremst er opptatt av at dyrene skal ha det bra fordi dette er en verdi i seg selv, setter andre spørsmål om dyrevelferd i første rekke i sammenheng med kvalitet på kjøttet. En representant for den førstnevnte kategorien setter det på spissen og sier at det er viktigere at dyra har det godt enn at kjøttet

smaker bra. Andre deltagere er opptatt av at ulike måter å produsere på gir ulike kvaliteter. Oppfatningen er at det blir bedre kjøtt av dyr som har hatt det bra.

"De fleste vet vel at dyr som har hatt det greit smaker bedre" (Deltager Vest-Agder). "Jeg har smakt Hereford som går ute og gresser –det er det beste jeg har smakt!" (Deltager Vest-Agder).

Flere mener at det er viktig at dyra får gå fritt og bruke musklene. Det er det beste for dyret, og det gir også bedre kvalitet på kjøttet. Noen hevder imidlertid at det er omvendt og at kjøtt fra dyr som har stått stille er av bedre kvalitet.

"Dyr som bruker musklene mye gir seigt kjøtt" (Deltager Oppland).

"...seigt og jævlig – de er ikke så gode å spise hvis de beveger seg for mye". (Deltager Vest-Agder).

Stress i forbindelse med transport og slakt er et annet tema. Stress "setter seg" i smaken av kjøttet mener flere. En av deltagerne forteller om en jeger hun kjenner som hevder at dyr som er blitt "stressa opp" før de skytes smaker annerledes enn dyr som ikke er blitt det: "det gjelder sikkert også tamme – det har noe med kvalitet å gjøre", sier hun.

Selv om flere mener det er en sammenheng mellom oppvekstforhold og kvalitet, synes det

å råde en generell usikkerhet om det er en faktisk forskjell, eller om det dreier seg om forstillinger basert på følelser og tro.

3.3det må ikke bli absurd!

De fleste har en mening om hvordan dyr bør og ikke bør behandles. Å ville det beste for dyra innebærer ikke nødvendigvis at dyr og mennesker skal behandles likt. Det må settes en grense for hvor langt man skal gå i "etikens navn" når det gjelder behandling av dyr mener flere av deltagerne. Man kan ikke videre trekke paralleller mellom dyr og mennesker

"Det er elementer som du ville tillegge stor vekt i humanetikken, men som for dyr ikke kan tillegges vekt i samme grad. Man må spørre seg om det er ting som gjør at dyr lider? Og er det noe ved slaktingen som er farlig for mennesker?" (Deltager Oslo)

Det har alltid vært viktig å ta vare på dyr, men det er nødvendig å se det i et større perspektiv er argumentet. Noen peker på at moderne mennesker har et fremmedgjort forhold til dyr og dyrehold. Dette kan gi "ekstreme utslag". Dyr verken kan eller skal ha samme standarder som mennesker er oppfatningen. Det som er bra for mennesker er ikke nødvendigvis bra for dyra; bruk av madrasser i fjøset og hodetelefoner på dyra trekkes fram som eksempler på at det har gått for langt. Følgende diskusjon i Tromsø-panelet illustrerer:

"Jeg er opptatt av at det finnes mindre regler for hvordan man skal behandle folk i krig enn hvordan man skal behandle dyr. Her er det et dilemma. Vi kan jo se at folk går til grunne, ingen steder å bo, tiggere på gaten. Det er ikke så mange som vil ha merking av hvordan vi behandler mennesker, men vi vil ha det for dyr. Det er for meg et etisk dilemma".

"Vi snakker om noen minimums standarder for husdyra. Og tilbake til det du sa i stad, det er ikke mennesker dette her, det er dyr. Vi har fjernet oss fra det naturlige dyreholdet. Vi har større bruk og mindre tid. Før vokste man opp hvor de fleste hadde et forhold til dyr som en naturlig del av hele miljøet. Vi har mista den naturlige linja mellom...da kan du få de ekstreme...hvis du jobber for at dyr skal ha samme standard som oss mennesker...nei, det finnes grenser".

Ellen: Synes du vi går for langt?

"Vi kan jo få tilstander som i USA hvor fiskere ikke får dra båten ut på sjøen hvis det ligger sjøløver på stranda - de må vekke de"! (latter)
-Tenk om tenk om alle mennesker fikk en madrass å ligge på. Hvis vi går tilbake til våre besteforeldre, da var det en selvfølge å ta vare på dyra. Når man snakker om å ligge på madrasser og hodetelefoner på øra... vår tidligere generasjon ville synes det var sinnsykt".
-De som vil ha spesielle produkter, som frittgående gris i fjellet får utvikle det produktet videre

re (alle ler).

Ellen: *hvorfor ler vi? (alle ler) "Det kan bli det absurde ..."*

Denne siste replikken illustrerer noe som var inntrykket fra alle panelene. Det er viktig å ta vare på dyra. Men det er også viktig å se det hele i et større perspektiv. I flere av gruppediskusjonene fremkaller meningsutvekslinger om dyrevelferd ofte humring og latter. Dyr som ligger på madrasser, musikk i fjøset er tiltak som for mange får et komisk skjær. Det kan bunne i uvitenhet, i manglende forståelse for hva som er dyrs behov, men også i at det som diskusjonen over er inne på; det kan også gå for langt.

Selv om flere har klare meninger om hvordan dyr bør ha det og ikke ha det, gis det samtidig uttrykk for usikkerhet og manglende kunnskap om dyrs faktiske levekår og ikke minst, hva som er gode oppvekstvilkår for dyra. Den generelle oppfatningen er at dette er vurderinger ekspertene må ta seg av, "det er fagfolk som må sette en norm for hva dyr har godt av og ikke godt av". Noen peke på at dette er spørsmål som også har med politiske oppfatninger å gjøre.

3.4 Merking versus garantier og tillit

Oppfatningen om såkalt etisk merking er delt i panelene. Majoriteten stiller seg enten skeptiske eller uinteressert i denne type informa-

sjon. Et mindretall er positive.

De positive

De av deltagerne som kunne tenke seg å få informasjon om hvordan dyra har hatt det er spesielt opptatt av dyrevelferd, enten fordi dette er en verdi i seg selv, og/eller fordi dyrs velferd påvirker kvaliteten på kjøttet så vel som vår helse. Noen peker på at ønske om å vite hvordan dyra har hatt også har med den psykiske kvalitetsoppfatningen å gjøre - mat handler også om følelser. Flere av disse deltagerne, er generelt opptatt av at maten skal være så naturlig og "rein" som mulig, minst mulig bearbeidet, uten tilsetningsstoffer etc. De ønsker å kunne velge kjøtt fra dyr som de vet har hatt det bra, gjerne fra dyr som har gått fritt ute, har spist minst mulig kraftfôr og har levd et mest mulig naturlig liv. De spiser helst kjøtt fra dyr som har beitet ute store deler av året, som lam og vilt, og minst mulig kjøtt fra dyr som har stått mye inne på bås eller er produsert på "samlebånd", som kylling og kalkun. Noen kjøper eller ønsker å kjøpe økologisk mat. Enkelte av deltagerne, særlig i Nord-Trøndelag er også opptatt av at medisineringen av dyr skal være så liten som mulig av hensyn til å unngå antibiotikaresistens hos mennesker.

I tillegg til at merking med dyrehold gir forbrukerne mulighet til å velge i tråd med sin overbevisning om hva som er det beste for dyra og for egen helse kan denne type merking

også bidra til at sette et større fokus på dyrehold generelt.

"Lykkelig gris.....det reagerer jeg veldig positivt på. I det hele tatt å sette fokus på dyreforholdene, det må man gjøre igjen og igjen. Det er fort gjort å tenke hvis man er en bonde så er man også en produsent. Det er fort gjort å tenke på dyret han produserer som et produkt og ikke et levende dyr. Det er veldig fort gjort og jeg skjønner det godt. Tror en stadig må sette søkelyset på dette med dyrevelferden (...)" (Deltager Vest-Agder)

Et par stykker fokuserer på at merking med dyrevelferd gjør det mulig å "kjøpe seg god samvittighet".

"Vanvittig positivt at man har tilgang til det, så kan du ha god samvittighet en gang i året!" (Deltager Vest-Agder)

"Jeg er villig til å betale litt mer for kjøtt fra dyr som har hatt det bra - da får jeg litt bedre samvittighet" (Deltager Telemark)

Noen mener merkingen ikke må bli for generell, men kunne gi konkrete opplysninger om dyrehold, for eksempel om hvorvidt dyret har beitet ute eller ikke og hvor langt det er blitt transportert.

"Ja, jeg kunne tenkte meg det, hvis det ikke blir sånn generelt at dette produktet er etisk mer-

ket. Da er det ingen vits. Sånn har du det på noen andre produkter. Kaffe for eksempel. (...)er opptatt av at dyr skal være frittgående fremfor å stå på bås. Det som er frittgående kunne vært merket med for eksempel et symbol (...). Ønsker meg helt klart merking om dyrene har gått ute, medisinerer, transport osv. Hvis jeg har sjansen tar jeg det som er frittgående selv om jeg må betale litt mer".

(Deltager Nord-Trøndelag)

" (...)Det de burde hatt med på merkinga er transporten fram til slakteriet. Slakteria er jo sentralisert så det er helt gæli, det er jo ikke et slakteri igjen i store områder. For høner som blir slakta i Nord-Norge er det nærmeste fjørfeslakteri på Elverum. Skal en okse stå 30-40 mil på bil før det blir slakta....nei"

(Deltagere Nord-Trøndelag).

Andre mener merkingen må gis i form av enkle klassifiseringer. Egg trekkes frem som et eksempel.

"Når det gjelder egg, så kan du velge mellom vanlige egg, egg fra frittgående høner og økologisk egg. Det er jo tre fine valg da. Jeg tar aldri vanlige egg, hvis ikke det er tomt da, jeg tar som regel egg fra frittgående høner, for jeg synes at økologisk blir litt for dyrt, egentlig så burde jeg det hvis jeg skulle følge min overbevisning, men frittgående har i alle fall hatt det litt bedre enn vanlige. Sånn kunne det vel vært for kjøtt også (...)da må de legge det fram slik

at folk ser det. Det tror jeg hadde godt bra".
(Deltager Oppland)

(...)du kan jo lage en type kategorisering, kategori A, B, C osv. så vet du at innenfor kategori A så må de og de kriteriene være oppfylt, B har et lavere nivå osv. Så får folk kjøpe det de har lyst på (Deltager Oslo)

"...man kan ha et merke (tilsvarende for eksempel Debio) som sier noe om dyrevelferd – at dette er myndighetskontrollert" (Deltager Troms).

Dersom etisk merking skulle kunne fungere er deltagerne i hovedsak enige i at ordningen må være obligatorisk og myndighetsinitiert. Dette er vesentlig av hensyn til opplysingenes troverdighet .

"Hvis man skal kunne stole på et slikt system må det være like kategorier - det må være likt over hele landet. Det må være obligatorisk"
(Deltager Vest-Agder)

"Det må være en statlig myndighet, for eksempel dyrevernsnemda som går god for ordningen. Dette har med troverdighet å gjøre"
(Deltager Troms)

"For tilliten sin del må det være et uheldig organ som kan revidere og kontrollere, som ikke har inntresser i selve næringa eller omsetningen. Det blir fort bukken og havresekken" (Deltager Nord-Trøndelag)

Noen mener imidlertid at det må være opp til den enkelte produsent å ta i bruk slik merking. Dyrevelferd kan gjøres til et konkurransefortrinn, en nisjenæring som gjør det mulig for bøndene til å spesialisere seg. Dersom forbrukerne etterspør slik merking vil tilbudet etter hvert finnes i butikkene.

"Til syvende og sist er det vi forbrukere som bestemmer hva som skal selges i butikkene. Vil vi ha kjøtt fra dyr som har hatt det bra – vil vi etter hvert få det i butikken" (Deltager Vest-Agder).

"Vi vil jo vite om det er en lykkelig gris eller ikke, om det er en gris som går i løsdrift eller ikke. Det eneste språket de forstår er jo hvilken mat kjøper forbrukeren, er det noen som er villig til å betale mer for det produktet, da er det jo marked for det" (Deltager Vest-Agder).

De skeptiske

Majoriteten av deltagerne er imidlertid skeptiske eller generelt uinteresserte i denne type informasjon.

Flere av deltagerne er av den oppfatningen at dyrevelferd ikke bør være gjenstand for differensiering overhodet. Alle dyr skal ha det bra er gjennomgangstonen og alt kjøtt bør derfor produseres "under den samme etikken".

(...) Det er mange måter å foredle et produkt på som igjen kan gi forskjellige kvaliteter og forskjellig pris. Men, dyreetikken skal ikke ligge til grunn for en slik differensiering". (Deltager Oslo/Akershus)

"Man kan ikke snakke om at det er moralsk riktig å kjøpe den ene grisen fremfor den andre. Dyrs velferd må sikres gjennom en viss standard på produksjonen". (Deltager Oppland)

"Man kan ikke snakke om at det er moralsk riktig å kjøpe den ene grisen fremfor den andre" (Deltager Oppland)

"Og hvor dyr kan du egentlig gjøre en etisk gris?" (Deltager Oslo).

Fremfor å innføre et system med differensiering mellom ulike "etiske standarder" foreslås det at myndighetene heller bør heve nivået på dyrevelferden i sin alminnelighet. Et strengere lovverk vil garantere høyere standard for alle dyr.

"Det er et enormt informasjonssamfunn (...). Jeg ønsker ikke at det skal være sånn. Dette er snakk om dyreetikk. Jeg ønsker at dyreetikken skal være bedre enn det man ofte hører om. Hvis jeg kunne velge og visste at jeg sto overfor et reelt valg ville jeg velge den som var bedre produsert. Men egentlig ønsker jeg å heve alt. Selv om Norge er et land av forskrifter og regler synes jeg det er fint at kua skal ha ferie" (Deltager Oppland)

Vi må heller angripe det fra en annen synsvinkel, via dyreverninstitusjonene eller gå på at dyra ..ikke via forbrukerne. Men mer på at dyr skal ha det bra, det er jo et lovverk for dyrehold. Det får vi heller gå litt hardere på det.

-ja, mer kontroll

-ja, vi ha jo sett tilfeller som er groteske, det er jo det som kommer fram i media og så har du det 'i mellom'

-ja hvis vi fikk luka ut alt det som ikke er akseptabelt (Deltagere Vest-Agder)

Mens noen tar avstand fra slik merking av prinsipielle grunner er det andre argumenter som er mer typiske. Holdningen og argumentasjonen til deltageren under gjør seg gjeldende blant en god del av deltagerne:

"Jeg tror ikke noe på dette her (etisk merking). Det er iallfall ikke noe behov for meg å vite om høna har gått fritt eller ikke. Jeg forutsetter at dyra har et opphold hos produsenten som er bra så langt vi mener er riktig for dyret. Jeg kan ikke bedømme om høna har det best i bur eller fritt. (...)det er såpass strengt i dag at hvis regelverket blir fulgt så forutsetter jeg at det er bra. Hvis ikke skal produsenten vekk fra markedet" (Deltager Oppland)

Deltageren har verken behov for å vite eller synes han har kunnskap nok til å kunne vurdere spørsmål som har med dyrevelferd å gjøre. I likhet med deltageren fra Oppland ønsker de aller fleste å kunne stole på at dyret har

blitt behandlet godt. Det er viktig at forbrukerne kan ha tillit til at oppvekstvilkår og transportforhold for dyr holder en tilfredstillende standard. Fremfor merking ønsker de aller fleste av deltagerne at det skal være en garanti for at dyra er blitt behandlet godt. På samme måte som med trygg mat, er det myndighetenes ansvar å garantere at dyrevelferden holder en viss standard. Spørsmål som har med dyrevelferd å gjøre anses ikke, av ulike grunner, å være spørsmål forbrukerne skal måtte forholde seg til.

"Det er en sak for seg selv, vi må ha et system som er humant etc, men man kan ikke blanda det inn i det med merking av mat – det er overflødig". (Deltager Troms)

"Forbrukerne må slippe å forholde seg til det. Vi må stole på systemet" (Deltager Hordaland)

Ikke bare skal forbrukerne få slippe å forholde seg til spørsmål om dyrevelferd, folk flest har heller ikke kunnskap nok til å til å kunne nyttiggjøre seg informasjon om dyrevelferd. Dette er kanskje det største dilemma og det viktigste ankepunktet til slik informasjon. Spørsmål og vurderinger som har med dyrs velferd å gjøre blir for vanskelig og komplekst å ta stilling til. For å kunne vurdere informasjonen må man ha kunnskap om hva som gjeldende lover og regler for dyrevelferd. Man må også kompetanse til å vurdere hva som er best for dyret; er det å stå i bur eller å gå fritt?

Er det viktigere for høna at den har god plass å bevege seg på eller at den får gå ute? Slike og lignende spørsmål synes ikke deltagerne at de har kunnskap til å vurdere. Og fordi man ikke har tilstrekkelig kunnskap vil slik merking snarere villede enn veilede forbrukeren .

"man kan jo reklamere med at kua har hatt "sommerferie" og så er det slik alle dyr skal ha det" (Deltager Oppland)

"Det er ikke noe behov for meg sier en å få vite om høna har gått fritt eller ikke. Jeg forutsetter at det er bra nok. Jeg kan heller ikke bedømme hvordan høna har det. Har det mest betydning hvor mange kvadratmeter dyra har å gå på? Eller er det andre ting som er viktigere? (Deltager Oppland)

"...det kan fort bare bli en skrytelapp"! (Deltager Oppland)

"...noen mener for eksempel at frittgående høner hakker mer på hverandre enn høner som står i bur" (Deltager Vest-Agder)

"Og hva gjør et dyr lykkelig egentlig? Hvor lykkelig kan et dyr bli"? (Deltager Vest-Agder)

"La oss si hvis de blir frakta veldig inhumant så står jo ikke det på pakka. Vi vil jo ikke ha kjøtt fra dyr som får hormoner for eksempel. Vil vi at det kjøttet vi spiser skal ha hatt det ok, ikke antibiotika etc. er det en garanti for det vi vil ha? (Deltager Oslo/Akershus)

Flere av paneldeltagerne stiller spørsmålet "Hva menes med etisk". "Hvilke definisjoner er lagt til grunn"? Det pekes på at det er mange definisjoner og at disse vil variere. Hvem skal sette kriteriene? Uenighet fagfolk i mellom om hva som er best for dyra gjør det ikke enklere.

"Ideen er god, men jeg tror det er vanskelig å gjennomføre såpass uenighet som det er mellom produsentene på hva som er forsvarlig dyrehold. Jeg vet flere som har prøvd med frittgående høns og de mener de hakker mer på hverandre ene de som er i bur. Det er mye høyere grad av stressfaktor innad i flokken, så det er heller ikke sunt. Så det er vanskelig slik jeg ser det å finne retningslinjene som da skal gjelde. (Deltager Vest-Agder)

En annen mener forslaget om såkalt etisk merking er "... en lys ide fra politikere som ikke har noen tanker om hvordan dette skal håndteres" (Deltager Oslo). Oslopanelet kaster ballen over til landbruksministeren og spør: Hva ligger det i dette med etisk merking? Hvilke kriterier er lagt til grunn? Hvordan har dere tenkt å gjennomføre det?

Et annet moment er at det kan bli for mye informasjon:

"Det er noe med grensegangen her. Det er en selvfølgelighet at man tar vare på dyr – hvor langt skal merkingen gå? Folk drukner infor-

masjon. Det er en metningsgrad". (Deltager Troms)

Det vil også medføre store investeringer i produksjonsapparatet og kjøttet vil komme til å bli dyrere. Flere spør seg om det er verd det.

"Tilbake til det vi snakket om i Asker om at forbrukere og produsent ikke var motpoler men medspillere. Når vi snakker om dette med dyrehold så har jeg lyst til å si: hva koster det og hva betyr det for oss? Å pålegge produksjonsapparatet denne detaljerte merkingens om vi nå er inne på jeg tror det koster mer enn det smaker. V får det igjen på prisen! (Deltager Vest-Agder)

Fremfor å innføre et system med merking er inntrykket at de fleste i panelene synes det er viktigere å sette et kontinuerlig fokus på dyrehold, med hyppigere kontroller og umiddelbare sanksjoner, slik at de som ikke "tenker" dyrevelferd "blir" luka ut". Flere sier de forutsetter at produsentene følger reglene og at det finnes sanksjoner mot de som ikke gjør det.

"bøndene får for eksempel mindre betalt for hvis de leverer skitne dyr til slakteriet. Dersom bonden ikke driver i tråd med regelverket vil han til slutte bli tvunget til å legge ned". (Deltager Oppland)

Det er viktig at kontrollen fungerer og at den foretas hyppig. I Troms-panelet fortelles det

om en gård lokalt som ble drevet under forferdelige forhold:

"I fjor var det en hel gård som ble drevet helt forferdelig...groteske forhold...der kan det ikke ha vært mange kontroller...!

-Dyra var utsultet og sto i skitt". Hvor var kontrollmyndighetene? (og hvor var naboene?).

-Før var det dyrevernsmenndere som skulle se til at dyra hadde det bra. Folk har alltid vært opp-tatt av det". (Deltagere Tromsø)

Når slikt kan skje kan man spørre seg om kontrollen er god nok mener deltagerne i Troms-panelet. De tror ikke historien er enestående og mener at den viser at kontrollene må gjøres oftere (ingen vet egentlig hvordan det foregår i dag). Flere av panelene mener at det er viktig kontrollen blir bedre. I tillegg bør forbrukerne få bedre informasjon om hvordan kontrollsystemet fungerer.

"Den kommunale dyrevernkontrollen bør utvides og det bør gjennomføres flere uventede besøk (Deltager Tromsø)

"En forutsetning for å levere til butikken må være at man kan legitimere at de har hatt besøk av kontrollmyndighetene" (Deltager Tromsø).

"Den kommunale dyreholdskontrollen bør bli mer utbygd. At en produsent, en bonde fikk besøk sånn av og til, uventet. Ikke for å slå ned på,

men for å eventuelt gi rettleiding i hvordan det skal være, litt positiv vinkling, da får du kanskje medhold, i stedet får du heller noen som reiser bust

-når det er sagt synes jeg også at det skal være skikkelig kontroll i den forstand at du får luka ut de som ikke tenker dyrevelferd. Selvfølgelig kan en prøve å vinkle å det positivt i første omgang, men det er bare ikke akseptabelt.

-ja, vi har jo sett tilfeller som er groteske, det er jo det som kommer fram i media, og så har du det 'i mellom'.

-ja hvis vi fikk luka ut alt det som ikke er akseptabelt, det hadde vært bra".

(Deltagere Vest-Agder)

Flere av paneldeltagerne etterlyser også større åpenhet. Allmennheten bør for eksempel få vite hvem som bryter reglene, være seg butikker eller slakterier. Åpenhet fører til selvkontroll som igjen fører til bedre forhold og bedre varer er et gjentakende argument blant deltagerne. Ett forslag er å innføre en såkalt "smileyordning" slik de har i Danmark. "Det forutsetter hyppig kontroll og oppfølging det nytter ikke med et smilemerke som de fikk for 10 år siden" (Deltager Vest-Agder).

Oppfatningen er for øvrig at mediene har en viktig jobb som "vaktbikkje". Mediene bør sette fokus på produsenter som ikke holder akseptabel standard eller bryter reglene. Når det er lite oppmerksomhet i offentligheten om dyras velferd, er det enklere for produsentene

å konsentrere seg om profitt, og å tenke produksjon i stedet for det enkelte dyrs velferd

Paneldiskusjonene gir grunnlag for å kunne skille mellom to til dels ulike grupper av forbrukere når det gjelder interesse for informasjon. Begge ønsker mer informasjon om kjøtt, men mens den ene gruppen er spesielt opptatt av forhold som har med dyrets opprinnelse og dyrevelferd å gjøre og av produksjonsmåten generelt - er den andre gruppen mest interessert i å få informasjon om sluttproduktet - det som "ligger i disken".

"Det er for lite informasjon i dag – men spørsmål om at kuene har det sånn eller sånn, bilde av bonden - fôr etc. bryr jeg meg ingenting om. Men der i mot hvis jeg hadde visst når dyret var slaktet, mørningstid, og hvor på dyret dette stykket var tatt – det ville vært av mer interesse for meg

-Den jevne forbruker ser mest på hva som ligger i disken"

(Deltagere Hordaland)

4 Slaktedato og pakkedato. Mer omfattende datomerking av kjøtt

"På kjøttvarer skal det oppgis slaktedato i tillegg til holdbarhetsdato, det må være grunnsprinsippet (Deltager Troms).

"Slaktedatoen må følge kjøttstykket helt frem til forbruker" (Deltager Telemark)

Panelene vil utvide datomerking på kjøtt til også å omfatte slaktedato, pakkedato og frysedato.

Begrunnelsene er:

- forbrukerne får en bedre garanti for at produktet er ferskt (vanskeligere å jukse)
- forbrukerne kan selv vurdere kvalitet som avhenger av holdbarhet, mørhet etc

Holdbarhetsdatoen er ikke tilstrekkelig er oppfatningen blant en overveiende del av deltagerne. Holdbarhetsdato sier ingenting om kvalitet og det er lett å jukse er gjennomgangstonen. Deltagerne ønsker informasjon om når dyret er slaktet og når kjøttet er pakket. I tillegg ønsker flere at frysevarer skal merkes med nedfrysingsdato. Argumentene er knyttet til en tilsynelatende mangel på tillit til butikkene, samt et ønske om å kunne vurdere produktets kvalitet i form av ferskhet og mørhet.

4.1 Garanti for at kjøttet er ferskt

Diskusjonen i Oslopanelet (under) illustrerer godt den generelle oppfatningen i samtlige paneler om temaet, kanskje spesielt i relasjon til spørsmål om tillit, eller mangel på sådan. Diskusjonen gir også et bilde av grensegangen mellom hva som er områder for relevant forbrukerinformasjon og hva som er områder hvor forbrukerne må ha tillit til "systemet". Mens slaktedato og pakkedato er relevant forbrukerinformasjon er for eksempel opplysninger om lagringsforhold og frysetemperaturer forhold som må sikres gjennom interne kvalitetssystemer. Her må forbrukeren basere seg på tillit.

"En del butikker selger frossent og tint kjøtt som fersk. Hadde du da visst når det var slaktet, hadde du skjönt at det kanskje var oppbevart i fryser (...)

-Er det Meny du snakker om ja (flere ler).

-Ikke spesielt. Det er ikke bare Meny. Jeg tror det er mange som finner på sånt.

-Ellen: Andre som savner slik merking?

-Ja, har alltid savnet det. Siste forbruksdato forteller egentlig ingenting.

-Men hva sier det deg når du får vite pakkedato og slaktedato? Meg sier det ingenting.

-Hvis det er 4 uker siden det har vært slaktet og det ikke har vært frosset så vil jeg begynne å bli litt mistenksom....

-Ja, men selger de det?

-Det vet du ingenting om.

-Men, jeg har aldri blitt dårlig.

-Kommer også an på hvordan det er oppbevart. Har ingen garanti uansett. Du kan være uheldig. På lørdag ettermiddag så kan kjøledisken ha gått i stykker...og så vet man ikke det før mandag morgen. Du har aldri noen garantier for at det produktet du kjøper er godt.

-Jo da, men du må forutsette at en del sånne primærbetingelser er oppfylt. Hvis frysedisken ryker i løpet av helg så skal kjøpmannen fjerne varene mandag morgen, eller så får han sette opp plakat om at det har ligget tint i 3 timer og så får du det til halv pris.

-Ja, men jeg vet ikke om det blir gjort. Nei, men du må stole på det (...).Det må gjennomløpende være kvalitetssystemer som gjør at vi hele tiden kan stole på at det som er merket er korrekt og at oppbevaringen er god.

-jo da, man må jo stole på dem" (Deltagere Oslo)

Manglende tillit til butikkene er en viktig årsak til at mange av deltagerne ønsker en mer utvidet datomerking. Med hendelsene i Menykjeden som bakteppe er inntrykket at behovet for mer informasjon er forsterket. Med utvidet datomerking kan man unngå flere "Menyskandaler" er oppfatningen. Alle panelene nevner hendelsene i Menykjeden, selv om de færreste tror at dette bare dreier seg om Meny. Det er snarere en oppfatning at det "trikses" og "lures" også i andre butikker.

"Det er forebygging av Menyskandalene for eksempel –det at jeg faktisk kan se at det ikke har

liggi i to år siden det ble dødt" (Deltager Oppland)

"Noen ganger ligger det i ferskvaredisken og så blir det flyttet over i frysedisken.

-ja det var Meny. Men det skal ikke skje. Hadde det stått frysedato så hadde vi visst" (Deltagere Hordaland)

"Du så jo dette med Menyforretningene, der ble vi lurt til de grader, og den der fiskeforedelingsbedriften hvor de tok av gamle lapper og satt på nye. Hva kan vi da stole på?" (Deltager Vest-Agder)

"... jeg har vært med på å kverne kjøtt som har gått ut på dato. Jeg vet det skjer..." (Deltager Telemark)

Man stoler ikke helt på at kjøttet er ferskt. Noen tror at holdbarhetstiden tøyes, at kjøtt som er utgått på dato kvernes og selges som kjøttdeig. Andre mistenker at frosset kjøtt selges som ferskt. Andre igjen påpeker som at man uansett ikke har noen garantier for at kjøttet er "bra".

Industriell bearbeiding og moderne pakketeknologi aktualiserer spørsmålet om ytterligere datomerking mener noen.

"Holdbarhetsdatoen bedrar oss –med de nye tilsetningsstoffene og de nye måtene og behandle det (kjøttet) på forlenger du den naturlige hold-

barhetstida i den uendelige (...)"

-Kunne tenke meg pakkedato for det gassa kjøttet".

Jeg ser med forskrekkelse på et produkt som for eksempel melk. Den har vært så lenge i kartongene at de er reine bomber. Den kan være sendt Harstad og tappa der - fra den ble industrielt behandla har den utrolig lang holdbarhetstid. I tillegg har den vært på gården 3-4 dager og er blitt transportert osv. Produksjonsdato er meget viktig" (Deltagere Troms)

De færreste er seg imidlertid bevisst en slik sammenheng. Kunnskapen om moderne pakketeknologi som for eksempel pakkegass er liten blant deltagerne.

Flere etterlyser også en klar definisjon på hva som er ferskt. Den allmenne oppfatningen er at ferskt kjøtt er kjøtt som ikke har vært frosset. Andre mener fersk kjøtt (bearbeidet) er ensbetydende med nykvernet. De aller fleste synes å assosiere fersk kjøtt med rødt kjøtt, mens grått er gammel kjøtt (se også 6.2)

4.2 Ønske om å kunne vurdere kjøttets mørhet

Mulighet til å kunne vurdere kjøttets kvalitet i form av mørhet er annen grunn til interesse for informasjon om slaktedato (for rent kjøtt). Dersom man får vite når dyret er slaktet kan man selv vurdere når kjøttet kan spises. Holdbarhetsdatoen sier ingenting om kvalitet

- en del kjøtt kan også være bedre etter at holdbarhetsdatoen er gått ut.

"Jeg synes dette med datomerking er kanonbra. Borti butikken her så driver de å legger til side varer som går ut på dato'n – og når ytrefilet og flatbiff og alt mulig begynner å bli mørt så setter de det ned til halv pris og da kommer jeg og kjøper. Men fersk for meg betyr ikke frosset. Jordbær er bra når det er nyplukket, men kjøtt er ikke bra nå det er nyslaktet.

-Ja, det er det samme jeg tenkte på. Jeg kunne godt tenke meg å vite når det er slaktet (Deltagere Nord-Trøndelag)

"Hvis jeg skal ha hjortestek er det en vesentlig forskjell på om den er 4 uker gammel eller bare 2 dager. Kunne tenke meg det med tanke på når jeg skal spise det.

-Alt kjøtt skal jo henge. Det kan være kjempekvalitet på mat som er gått ut.

-Egg er faktisk holdbart i 1 år hvis du snur dem ofte ifølge sånne ishavsovervintere.."(Deltager Troms)

"For meg ville det være lettere å tilegne meg den kunnskapen som er nødvendig for å få en god mør biff ut i fra de datoene enn om de driver og merker det med de derre e-stoffene – det sier ingenting..." (Deltager Oppland)

Flertallet av deltagerne mener at kjøtt bør merkes med pakke- slakte- og frysedato i tillegg til holdbarhetsdatoen. Flere av deltagerne mener

likevel at holdbarhetsdato er tilstrekkelig og velger å stole på den. Nytteverdien av slik informasjon er liten hevdes det og mener forbrukere flest mangler kunnskap til å forstå og til å tolke informasjonen. Et annet argument er at slik informasjon i seg selv ikke gir garantier for at kvaliteten er bra, fordi det er så mange andre faktorer som spiller inn (jf diskusjonen fra Oslopanelet over):

"Sier ikke meg så mye, men det kan være at jeg rett og slett har for lite kunnskap om hvor lenge det skal henge etc (Deltager Oslo).

"Jeg har ingen kunnskap om hvor lenge kjøtt skal ligge fra når det er slaktet til når det skal spises. Her må man stole på holdbarhetsdatoen" (Deltager Hordaland)

"Jeg har bestandig stolt på holdbarhetsdatoen, unntatt når jeg kjøper kjøtt i disk, så går jeg ut fra at det er akseptabelt, men slaktedato...det veit jeg ikke" (Deltager Nord-Trøndelag).

"Det krever jo litt da. Har vi kunnskap/evne nok til å trekke ut de riktige konklusjoner fra alle disse datoene? Er ikke så sikker på det. Noen vil kanskje si - den er slakta i går det er flotte greier...jeg vet ikke.

-Det ville jo vært en utmerket måte å lære opp oss forbrukere på etter hvert få forbrukerne til å bli mer bevisste (...)" (Deltagere Vest-Agder)

"Slaktedato sier meg ingenting"! (Deltager Telemark)

Argumentet om manglende kunnskap blir møtt med at mer informasjon kan ha en "oppdragende" effekt. Jo mer informasjon, jo mer lærer man og jo mer bevisst blir man som forbruker.

Andre argumenter blant skeptikerne er at det blir for mye informasjon og kjøttet blir dyrere.

"Du må huske på at pakka ikke er så stor, vi får ikke plass til alt.

-Ja, jeg skjønner at det er en viss begrensning. Det kan bli for mye, og som du nevnte i stad, med hensyn til pris...vi kan ikke regne med å få all mulig informasjon og samtidig ha like billig kjøtt.

-Nei det går jo ikke det. (Deltagere Vest-Agder)

Noen av deltagerne tviler imidlertid på om informasjon som slaktedato og pakkedato er av interesse for "folk flest". En av deltagerne i Oslo mener at maten og systemet i Norge stort sett er til å stole på, sett i forhold til for eksempel Pakistan som han kjenner. Derfor trenger man ikke så mye informasjon i Norge.

"I Pakistan er det meste korrupt og ingenting fungerer (alle ler). Norge er et sivilisert land hvor systemene fungerer og man kan stort sett stole på at det som står er riktig". En annen påpeker at det er vesentlige forskjeller mellom Norge og Pakistan og at "i Pakistan kan hvem

*som helst se forskjell på en sau og en skabbet
katt, det kan vi ikke i Norge" (alle ler).*

5 Storfebetegnelsen må bort!

5.1 Okse eller ku?

"Noen ganger når jeg kjøper oksekjøtt så blir det så seigt, kanskje de er en gammel ku jeg sitter og spiser"? (Deltager Troms)

Hva spiser man egentlig når man spiser storfekjøtt? Flere er usikre på hva storfebetegnelsen egentlig innbefatter. Noen tror at storfekjøtt er okse. Andre mener det kan være både ku og okse. Å unnlate å informere forbrukerne om hvorvidt de spiser ku eller okse oppfattes både som uredelig og uærlig. Det er regelrett lureri. Panelene ønsker å fjerne storfebetegnelsen og innføre en større differensiering på storfekjøtt. Deltagerne vil vite om kjøttet er av okse, ku, eller kalv. Noen vil også vite hva slags kjøttferase kjøttet kommer fra. Av mer allmenn interesse er mer informasjon om hvilken del av dyret kjøttet er skåret fra.

Spørsmål om hva slags kjøtt forbrukerne "egentlig" spiser når de spiser storfekjøtt er gjenstand for livlig meningsutveksling i alle panelene. Diskusjonene i Tromspanelet gir et godt bilde deltagernes tanker og meninger om temaet.

"Hva spiser man egentlig når man kjøper storfekjøtt. Okse eller ku?

-Ja, og er det en gammel melkeku eller en kvige?

-Det er okse.

-Det kan være både okse og ku.

-Ja, for hvor blir det av alt kukjøttet? Det står jo aldri kukjøtt! Går det til pølse?

-Det er storfe.

Ellen: Hva synes dere om det?

-Det er en tilsnikelse. Storfekjøtt – da tenker vi alle okse. Gjør vi ikke det? Har jeg lyst på ku så kjøper jeg ku.

-Kyr er jo melkekyr før de blir kjøtt. Oksen springer jo ute, full av testosteroner og får brukt musklene" (Deltagere Troms)

Paneldeltagerne mener forbrukerne har krav på å få vite om de spiser okse eller ku. Noe annet oppfattes som juks. Mens de fleste norske kyr er avlet frem med det formål å skulle produsere melk, er oksen avlet spesielt for kjøttproduksjon. Dette betyr at kua er eldre enn oksen når den slaktes. Kvaliteten på ei ku er derfor dårligere enn på en okse.

"Gammel melkeku burde ikke selges til kjøtt, dersom man gjør det må forbrukerne få informasjon om det. Kjøper jeg en god biff fra Gilde en gang – neste gang er det kanskje en seig melkeku"! (Deltager Vest-Agder)

"En NRF ku produserer tusenvis av liter melk i året og bruker mesteparten av sin energi på dette, ikke på å produsere kjøtt". (Deltager Telemark)

"En okse har en annen muskulatur, mer marmering. I dagens system er imidlertid alt okse, kua skifter kjønn" (Deltager Oppland)

"Kua er jo det eneste dyret som skifter kjønn etter at det er slakta. Storfekjøtt er jo ku og okse. Vi bør få vite om det er kukjøtt eller oksekjøtt. Jeg synes egentlig at en del av kritikken mot norsk kjøttproduksjon er at det har vært avfallsproduker. De kan jo gjerne merke at det er kukjøtt. Det er ikke noe å skjemmes over det.

-Ellen: smaker det noe forskjell?

Ja, ja. Oh ja. Det beste oksekjøttet er når dyret er sånn 18,19 til 27-28 mnd. Kukjøtt, det kan jo være 8-9 år – da får du forskjell på smaken"!

-Nå snakker jeg som kokk. Når det gjelder biff, marmorert kjøtt det får du som oftest fra ku, veldig sjelden okse (...). En marmorert biff som vi oppfatter som saftig og mør vil i 9 av 10 tilfeller være ku. Ofte vil de være mer marmorert, saftig og mørere enn okse". (Deltagere Nord-Trøndelag)

En av deltagerne som er kokk mener imidlertid at folkemeningen er feil og at det er kukjøttet som er det beste. Problemet slik de aller fleste ser det er at folk flest ikke vet. Merking vil kunne gi det grunnlaget deltageren etterlyser for å kunne vurdere selv.

Flere av deltagerne hevder for øvrig at bonden har en større fortjeneste på oksekjøtt enn kukjøtt. Prisen til forbruker er imidlertid den samme. Dersom dette medfører riktighet bør dette reflekteres i prisen, ikke bare til bonden, men også ut til forbruker påpekes det.

"Bøndene får betalt for ulik kvalitet på kjøttet avhengig av om det er ku eller okse, forbruker-

ne bør kunne stille samme krav"! (Deltager Vest-Agder)

"Ku er seigere enn okse, det vet vi. Gammal okse er seigere enn ung okse. Hvorfor kan vi ikke få tilbudt en indrefilet av ku til lavere pris enn okse eller kalv. Hvorfor er det så vanskelig å få til det?(Deltager Telemark)

Enkelte etterlyser også informasjon om alder ved slakt for andre dyr, så som lam og sau.

"(...)lam er jo bedre enn sauekjøtt, for ikke å snakke om gammel vær? Når man kjøpte det på gårdene før smakte det ull ! (...)". (Deltagere Troms)

I Bulgaria, forteller en, har de forskjellige betegnelser på lammet avhengig av hvor gammelt det er.

"Jeg kunne godt tenke meg å vite alder på slakket. Hva er et lam for eksempel? Kjenner noen fra Bulgaria, de har to, tre klassifiseringer på lam i forhold til hvilken alder lammet har når det blir slakta. De sier det er veldig stor forskjell på kvaliteten.

-ja, hvor lenge kalles det et lam?

-de har rett og slett forskjellige betegnelser på lam etter forskjellig alder (Deltagere Vest-Agder)

Selv om de aller fleste har forestillinger om at okse er bedre enn ku, og at det er forskjell på

lam og får, er det få som synes at de helt vet. Merking vil gi forbrukerne valgmuligheter og muligheten til å erfare om det faktisk er en forskjell. Følgende utsagn kan tjene til å oppsummere hovedbudskapet blant paneldeltagerne:

"Jeg vil vite hva jeg kjøper, det vare en grunn til at man brukte sugger og råner til forskjellige ting før i tiden. Kanskje vi kan få tilbake den kunnskapen om vi kan få vite hva vi kjøper" (Deltager Nord-Trøndelag)

5.2 Angus eller Limosin? Informasjon om kjøttferase

Enkelte (et fåtall) av deltagerne kunne tenke seg å få vite hva slags kjøttferase kjøttet kommer fra. Er det kjøtt fra en Angus-okse eller et trønder-fe? De som er opptatt av dette mener det er store forskjeller i kvalitet. Det beskrives som et paradoks at finnes et mangfold av ulike kjøttferaser, men at det hos Gilde kun finnes storfekjøtt:

"Det finnes om lag 120 forskjellige kjøttferaser - hos Gilde finnes det bare storfekjøtt". Det 15 forskjellige eggproduserende høner. I butikken finner du bare egg". (Deltager Telemark)

"(...)et annet problem (i tillegg til manglende informasjon om det er ku eller okse), du har ulike kjøttferaser, Simmentaler, Limosin, Charolet osv. - i Gildesystemet blir alt sammen kjøtt. Hvis jeg vil ha en Charolet, som er et

anerkjent kjøttfe, så må jeg kjenne noen. Da må jeg ringe en som driver med Charolet. Jeg vil antagelig aldri finne det i Gildesystemet. Men, spørts om det er interessant for folk som har et alminnelig forhold til mat.

-Ellen: Er det interessant?

-ikke akkurat rasen, men forskjell på melkekyr og kjøttfe, det handler jo om hvor raskt de er foret til rett størrelse....(...)" (Deltagere Nord-Trøndelag)

Informasjon om ulike kjøttferaser er det, som det fremgår av diskusjonen over bare de færreste som er opptatt av eller har et reflektert forhold til. Men igjen, som en av deltagerne sier: *"Slik det er i dag har vi ikke muligheten til å utvikle den kompetansen siden alt ligger i samme haugen"* (Deltager Oppland).

Noen av deltagerne ønsker også mer informasjon om hvilken del av dyret kjøttet kommer fra. Det handler om at ulike deler av dyret har ulikt anvendelsesområde, kvalitet og smak. For å kunne lage maten på tradisjonell måte krever det at de spesifikke råvarene er tilgjengelig for forbrukeren:

"(...)det er noe med hva du bruker forskjellige typer kjøtt til som er en del av norsk tradisjon. Det er mange tradisjoner knyttet til kjøtt. Jeg som forbruker lager maten fra bunnen av. Og da vil jeg vite at jeg har de råvarene jeg ønsker å bruke i den retten. Når jeg lager fårikål vil ikke jeg ha hvor som helst på en sau (...)da vil

jeg helst ha fårekjøtt, og da vil jeg ha forpart, ikke en ett år gammel sau. Hvis du kjøper en pose med fårikålkjøtt så får du ikke vite hvor på dyret det er fra.

-det er herfra og derfra

-ja det er mye rester

-(...) pakkene inneholder ikke spesifikk informasjon om hva slags type kjøtt det er, det får du i beste fall hos slakteren, det du kjøper som fårekjøtt kan jo i verste fall vise seg å være noe annet enn får også (Deltagere Oslo/Akershus)

"I andre land er det typebetegnelser for alle deler og ulike måter å skjære kjøttet på har også ulike navn".

-Kjøper du kengurukjøtt så er det greit å vite om det er fra halen eller... (noen ler)"

(Deltagere Hordaland)



6 Hva inneholder produktet? Nøyaktig ingrediensmerking og mer informasjon om tilsetningsstoffer

Generelt ønsker panelene seg en mer fullstendig merking, hvor alle ingredienser oppgis i prosent, ikke bare i fallende rekkefølge slik regelverket tilsier i dag. Forbrukerne må også få bedre informasjon om tilsetningsstoffer. Plakater kan henges opp i butikkene

tåler. Det samme gjelder vegetabiliske oljer. Det er også et problem at det brukes mange ulike betegnelser på melkeprodukter - det virker som det er et overskudd av melkeprodukter, det puttes inn overalt" (Deltager Vest-Agder)

Hun kommer med følgende oppfordring til industrien:

"Vær så snill – ikke bruk opp melkeoverskuddet i blandingsprodukter. Vi er mange som ikke tåler melk, valle, myse, tørrmelk etc."

6.1 Nøyaktig ingrediensmerking

Generelt ønsker panelene seg en mer fullstendig merking, hvor alle ingredienser oppgis i prosent, ikke bare i fallende rekkefølge slik regelverket tilsier i dag.

"Hvis jeg kjøper kjøttpudding vil jeg vite hvor mye kjøtt og også kommer da vann og hvete-mel, da vet jeg at det er mer vann enn hvete-mel, men hvor mye vann? Det hadde vært interessant å vite. Kanskje 49 prosent kjøtt, og så er det da ..men så?

-og så kommer soyaprodukter...

-men soyaprotein skal merkes, hvis det er tilsatt

-men ikke med mengde?

-nei, men bare at det er soyaprotein, det gjør jobben det" (Deltagere Hordaland)

Alt av ingredienser bør oppgis, spesielt av hensyn til allergikere. En av deltagerne som er allergiker nevner bruken av samlebetegnelser som et særlig problem, for eksempel "krydder"

"Her kan det være mange ting en allergiker ikke

Det er allmenn enighet i panelene at av hensyn til allergikere spesielt, må merkingen på produktet være nøyaktig. En del er også opptatt av dette for egen del, mens andre synes ikke å være så opptatt av dette.

Når det gjelder kjøttprodukter er det særlig vann og salt deltagerne er opptatt av. Generelt er deltagerne misfornøyd med at det i det hele tatt tilsettes vann i produktene, særlig hva angår kjøttdeig og bacon. En god del av deltagerne vil vite hvor mye vann og hvor mye salt som er tilsatt, i prosent. "Hvor mye vann er det for eksempel tilsatt"? Generelt mener deltagerne at det er helt unødvendig å tilsette vann, men der det er tilsatt vann, ønsker man å vite hvor mye.

6.2 Mer informasjon om tilsetningsstoffer

Spørsmål om tilsetningsstoffer bringes på bane i flere av panelene. Spesielt var noen av

deltagerne i Oppland og Vest-Agder opptatt av temaet.

Noen av deltagerne ønsker eksplisitt å kunne velge "naturlig" og "rein" mat, blant annet uten E-stoffer. En par av deltagerne velger konsekvent økologisk mat, i den grad det er mulig. To av deltagerne i Oppland peker på at forskning viser at mange barn får allergier av e-stoffer og at det er en sammenheng mellom inntak av E-stoffer og hyperaktivitet/ aggressivitet. Deltagerne peker på at forskning kan dokumentere at omlegging av kostholdet (til mat uten E-stoffer) fjerner allergier og tar bort adferdsforstyrrelser. De påpeker at det er mange tilsetningsstoffer som det er forsket lite på og at man på langt nær kjenner de helsemessige konsekvensene på sikt. E-211 kan for eksempel være kreftfremkallende.

Oppfatningen er at man i mye større grad bør ta i bruk "føre-var-prinsippet" når det gjelder bruk av E-stoffer. Flere mener det er myndighetenes ansvar å gi forbrukerne bedre og mer tilgjengelig informasjon om E-stoffer. Ett forslag er å informere på plakater i butikkene.

Bruken av nitritt og annen matsminke nevnes spesifikt av enkelte av deltagerne. En mener det er viktig å stille seg spørsmålet om hvorvidt man trenger det.

"Finnes det andre tilsetningsstoffer som har det samme bakteriehindrende funksjon som nitritt? Og hvorfor er det slik at det er det røde kjøttet som er det mest tiltalende? Jo brunere biffen er jo bedre er det jo.

-rødt ser friskt ut, det er mer tiltalende.

-det handler om kunnskap (Deltagere Vest-Agder)

Andre mener man også må stille seg spørsmålet om hvor farlig det er.

Panelene ble spurt om synspunkter og holdninger til kjøtt som var pakket i emballasje merket med bl.a "pakket i beskyttet atmosfære". Dette er av interesse fordi debatten om pakkegass som tilsetningsstoff er svært aktuell i forbindelse med EU tilpasning av regelverket. Så godt som ingen visste hva "beskyttet atmosfære" innebar. Temaet skapte heller ikke det store engasjementet hos paneldeltagerne. Rødt kjøtt synes allment å assosieres med ferskhets. Det røde kjøttet ser innbydende og appetittlig ut, mens det brune oppfattes som gammelt og ekkelt (enkelte ser det omvendt og foretrekker det brune fremfor det røde kjøttet). Følgende sitat beskriver godt majoritetens holdninger "Vi vet jo ikke noe om det, like lite som vi vet noe om E-stoffene som er tilsatt".



7 Definerte kjøttprodukter - til nytte for forbrukerne?

Fakta:

I dag finnes det et norsk regelverk som beskytter og regulerer enkelte kjøttprodukter - definerte kjøtt produkter. Det angis bestemmelser for hvor mye fett og vann som maks skal brukes, og hvilke kjøttslag som kan benyttes i en ca 20 ulike godt kjente produkter, bla kjøttdeig. Det gis også begrensninger for andre stoffer (f.eks sukker og krydder) i enkelte produkter, og om varen må være røkt eller ikke i andre. Eksempelvis må røkt kjøttpølse bestå av kjøtttråvare fra svin og storfe, ha en bestemt fettmengde (maks 20%) og være stappet i naturtarm. Kjøttdeig skal ha maks 14% fett, maks 1% salt og ikke mer enn 5% vann. Kjøttdeig skal ikke inneholde sukker eller krydder. Spekeskinke skal være fremstilt av lår av svin, saltet, tørket og eventuelt røkt. Dette er noen eksempler.

Paneldeltagerne er så godt som unisone i sin oppfatning: det vil være et tap for forbrukerne hvis forskriften forsvinner. Bare produsentene vil tjene på en slik endring. Vanlige forbrukere trenger forutsigbarhet og kvalitetsgarantier i matmarkedet. Fjernes forskriften blir kvaliteten på produktene dårligere og det blir mer komplisert å være forbruker! Snarere enn å fjerne forskriften burde forskriften utvides til å omfatte flere produkter enn de om lag 20 som er i dag mener flere av deltagerne. Med tanke på at mange forbrukere spiser stadig mer ferdigprodukter blir en beskyttelse desto viktigere påpekes det. Dersom forskriften fjernes, så må den erstattes med bedre og mer nøyaktig merking av produktene. Innholdet i produktene må oppgis i prosent, og ikke bare i fallende rekkefølge slik regelen er i dag. Dette er en betingelse.

Deltagerne ble informert om at det pågår en diskusjon mellom ulike myndigheter, kjøttbransjen og Forbrukerrådet om hvorvidt den statlige reguleringen av en rekke kjøttprodukter skal oppheves. Panelene ble spurt om hvilke reaksjoner de hadde på dette og om hvilke konsekvenser de antok det ville ha for forbrukerne. Det ble gitt følgende informasjon på forhånd:

"Det går den gale veien hvis den fjernes"
(Deltager Telemark)

"Produsentene kan putte hva de vil i produktet og kalle det hva som helst. Det blir nifst å kjøpe kjøttdeig" (Deltager Oppland)

Et overveiende flertall av paneldeltagerne reagerer negativt på spørsmålet om å fjerne forskriften som regulerer om lag 20 kjøttprodukter. Reaksjonene spenner fra undring og forbauselse, nærmest til forferdelse. Flere spør seg: Hvem vil tjene på dette? Hvem har interesse av å fjerne en slik forskrift? Panelene kommer selv fram til at det kun er produsentene som tjener på en slik utvikling, forbrukerne på sin side blir taperne. Selv om majoriteten stiller seg skeptiske til å fjerne forskriften er det imidlertid noen få (2-3 stk) i hvert panel som ikke ser det som "en katastrofe" at forskriften faller bort. Vel og merke hvis det innføres en mer nøyaktig merking av produktene. Det er en forutsetning.

Følgende diskusjoner illustrerer godt den typiske reaksjonen blant paneldeltagerne på spørsmålet om å fjerne forskriften:

"skal de ha noe annet i stedet for da?"

Ellen: Nei, det skal ikke være noe annet i stedet.

-når jeg går i butikken for å kjøpe karbonader vil jeg jo vite hva det er og at det ikke ikke plutselig er blitt noe annet i stedet

-Det er det samme som det å legge ned alle fyra langs kysten så kysten blir værende helt mørk. Dette er jo fyr lykten i forbrukernes seilingsled det. Du kan ikke begynne å slukke alle lyktene, da må du ha et annet navigeringssystem.

Ellen: Hvilke konsekvenser får det for forbrukeren?

-du vet aldri hva du får

-det vil jo gå ut over kjøttprosenten da
-vi er jo vant til dette så det bør ikke tas bort
(Deltagere Nord-Trøndelag)

"Det blir ille tror jeg. Vi må virkelig slåss for å beholde det der, sånn at man har noe..."

-Ellen: hvorfor blir det ille?

-det er klart at de putter mer soya og gud veit i en kjøttdeig.

-ja, hvorfor vil man fjerne en slik forskrift? Hvis man gjør det blir begrepet kjøttdeig helt meningsløst!

-Hvorfor skal de gjøre det enda vanskeligere? (...) det er slitsomt nok i dag å finne ut hva du kjøper.

-Godt du ikke er muslim (...)(Deltagere Oslo/Akershus)

"Da kommer det til å gå helt på styr. Da går vi jo tilbake i tid da. Da får vi familiedeig og familiekaker.

-Familiedeig er jo svin i stedet for storfe...

Ellen: Hva vil det si for forbrukeren?

-Dårligere produkter

-Det skaper ikke tillit (...)(Deltagere Hordaland)

Dagens ordning med beskyttede betegnelser bidrar til å sikre forbrukerne en viss kvalitet på produktene de kjøper. Det handler også om viktigheten av å kunne stole på at maten er trygg. Fjernes forskriften blir det "fritt fram" for produsentene til å forringe kvaliteten på produktet, ved å tilsette for eksempel soya, vann etc. Wienerpølser, kjøttdeig og lignende blir ord uten innhold. Eller som en sier:

"det blir nifst å kjøpe kjøttdeig". Flere gir for eksempel uttrykk for skepsis til produkter som både "Familiedeig" og "Sportswiener".

Selv om få er seg direkte bevisst at det eksisterer en regulering og de færreste har kunnskap om hva den konkret innebærer, råder en allmenn oppfatning blant deltagerne av at man vet hva man får når man for eksempel kjøper kjøttdeig; "kjøttdeig er kjøttdeig" - varebetegnelsen definerer per se produktet.

Bortfall av forskriften gjør det mer krevende å være forbruker, "man må lese på alt", og det stilles høyere krav til kunnskap. Et par av deltagerne mener at det er viktig å beholde forskriften spesielt av hensyn til grupper i samfunnet hvor det skorter på kunnskap (om mat), for eksempel unge mennesker og generelt de som ikke "følger så nøye med":

"Unge mennesker for eksempel har ikke så mye kunnskap, det er viktig med en forskrift som beskytter. De som ikke følger med så nøye føler seg kanskje tryggere". (Deltager Troms).

Snarere enn å fjerne forskriften burde forskriften utvides til å omfatte flere produkter enn de om lag 20 som er i dag mener flere av deltagerne. Med tanke på at mange forbrukere spiser stadig mer ferdigprodukter blir en beskyttelse desto viktigere påpekes det. Diskusjonen i Oslopanelet viser også at det er argumenter for at det ikke nødvendigvis er så

ille hvis forskriften fjernes. Enkelte mener markedet selv vil sikre en tilsvarende "regulering" ved at etterspørselen etter "dårlige" produkter vil synke og at markedet dermed vil "falle sammen". Et mer typisk argument er at forskriften like gjerne kan fjernes ettersom den uansett bare gjelder et fåtall produkter. Videre mener noen at dersom man tar bort regelverket vil dette kunne bidra til å øke mangfoldet av produkter og forbrukerne vil få større valgmulighet. Tilhengerne av forskriften er uenige og mener produsentene uansett vil likevel kunne utvikle nye produkter. Allerede eksisterende eksempler er "Familiedeig" og "sportswiener". Argumentet om at det blir mer krevende å være forbruker hvis forskriften fjernes møtes med argumenter som at du kun leser på pakningen kun en gang. Samtidig vil det tvinge forbrukerne til å følge nøyer med.

"Hvis du kjøper en pakke 'happy day' kjøttdeig, så leser du på pakka første gang. Når du kjøper produktet neste gang trenger du ikke lese. -Det er jo sånn i dag for flere produkter" (Deltagere Hordaland).

"(...) hvis det merkes stiller det krav til oss som forbrukere, vi må følge nøyer med". (Deltager Telemark)

Det er imidlertid viktig, at dersom forskriften fjernes, så må den erstattes med bedre og mer nøyaktig merking av produktene.

Innholdet i produktene må oppgis i prosent.,
og ikke bare i fallende rekkefølge slik regelen
er i dag. Dette er en betingelse.

8 Informasjonsvelde

*"Blir det for mye, så kan man velge bort".
(Deltager Troms)*

"Der og da skal jeg ha mat. Alt for mange detaljerte opplysninger blir oversett – har ikke tid" (Deltager Vest-Agder)

"Det er jo heller ikke slik at man trenger å lese på pakka hver gang man handler -du leser på merkingen når det er noe nytt. Vi er vanedyr. Men det hender jo at man prøver noe nytt – da leser jeg" (Deltagere Vest-Agder)

"Uten informasjon mister vi begrep om mangfold av kjøttyper og hvordan ulike varianter kan smake" (Deltagere Oslo/Akershus)

Det er et dilemma at det kan bli for mye informasjon på selve produktet. Det er imidlertid viktig at all informasjon er tilgjengelig for de som er interessert. Muligheten til å kunne finne informasjon, slik at man kan gjøre informerte valg tillegges stor vekt i alle panelene. Hvordan man best kan informere kan diskuteres. Mest mulig informasjon bør være tilgjengelig i butikken.

Spørsmålet er hva bør stå på produktet og hva kan informeres om på andre måter? En av deltagerne sier det slik:

"Det bør være så mye informasjon at man har

mulighet til å danne seg et helhetsbilde av produktet og som kan hjelpe meg til å velge kvalitet og sikkerhet. Slik det er i dag er det for lite informasjon til at man kan vurdere produktets kvalitet" (Deltager Oppland).

Tilstrekkelig informasjon til å kunne vurdere produktets kvalitet – ja, men hva er tilstrekkelig?

Her er deltagerne uenig. En del av deltagerne mener at det som generelt har kommet opp som krav til informasjon i gruppediskusjonene, så som utvidet datomerking samt opprinnelsesmerking bør kunne få plass på produktet. Samt ingrediensliste.

"Hvis informasjonen skal følge produktet så må det stå på produktet" (Deltager Oppland)

"Det vi har vært inne på i dag, opprinnelse og datomerking spesielt, det er et minimum. -det burde ikke være uoverkommelige, man kan ta i bruk symboler etc.". (Deltager Troms)

Datomerking og opprinnelsesmerking er et minimum av informasjon og bør stå på produktet etter fleres oppfatning. Det understrekes også at de fleste gjør sine valg i butikken og da må informasjonen være tilgjengelig "der og da". "Man må kunne gjøre vurderinger i butikken - blir det for mye så kan man velge bort". En god del av deltagerne deler en slik oppfatning.

Andre mener at det er nok at informasjon om slaktedato, pakkedato og frysedato står på emballasjen. *"Det kan ikke stå en hel avhandling på produktet"* (Deltager Oslo). Annen informasjon kan gis på andre måter.

Til tross for uenighet om hvor mye som skal "stå på pakka" synes det å være allmenn enighet blant alle deltagerne, både de som vil ha mye informasjon og de som er fornøyd med mindre, at informasjonen må være *tilgjengelig*. De som er interessert skal kunne få tak i den informasjonen de etterspør.

Panelene har følgende forslag til alternative måter å informere på:

- Internett

Internett er et forslag som kommer opp i alle panelene. Det foreslås blant annet at bondens web-adresse følger produktet og at man der kan få informasjon om gården, om produksjonsmåte, om fôr og beiteforhold etc.

Motforestillingene er at det blir for komplisert og upraktisk.

"Det kan ikke være sånn at du må sjekke på PC'n før du handler mat"

-Ja også blir det lange køer i butikkene"
(Deltagere Oslo)

- Scannemaskin i butikkene

Hver produkt har en kode og ved å bruke scannemaskinen i butikken får du opp informasjon om produktet.

- Plakater i butikkene

Informasjon om alle E-stoffene kan for eksempel gjøres tilgjengelig i butikken. Flere mener det bør være myndighetenes ansvar gjøre slik informasjon mer tilgjengelig. *"De godkjenner jo alt dette. De bør også ta på seg å gi informasjon til forbrukerne om hva det er og gjøre det lett tilgjengelig"*.

- Hefter/brosjyrer i butikken

Hefter i disken som informerer om E-nummer for eksempel.

- Grønt nummer

Her kan forbruker få all tenkelig informasjon om et produkt, om ulike produksjonsmåter, tilsetningsstoffer etc.

- Vedlegg til produktet

En del informasjon, for eksempel om opprinnelse og dyrevelferd kan følge produktet i et vedlegg, slik du for eksempel gjøres på en del apotekvarer.

Deltagerne er opptatt av at den informasjon som gis må være enkel å forstå og generelt forbrukervennlig. Bruk av symboler eller tall er forslag som går igjen.



9 Økt mangfold, utvalg og betalingsvillighet

"Hvorfor er vi definert som forbrukere under samme lest, at vi alle skal handle på Rema, med et sortiment på 1500 varer"? (Deltager Telemark)

"Nærbutikkene hadde dårlig utvalg og høye priser – nå er det dårlig utvalg og lave priser (Deltager Hordaland).

"På Rimi får man en type indrefilet av svin – i andre land kan man få mange forskjellige typer" (Deltager Oppland)

Panelene etterlyser større mangfold og utvalg av ulike typer og kvaliteter kjøtt. Deltagerne er misfornøyd både med utvalget og dels kvaliteten på norsk kjøtt. Skylden fordeles mellom samvirket og kjedene på den ene siden og forbrukerne på den andre. Norske forbrukere har vært for opptatt av pris. Det betyr ikke at pris ikke er vesentlig. Panelene ønsker et bredere tilbud med tilgang på hverdagsmat til lav pris, side om side med et større mangfold av produkter og kvaliteter – også i kjedebutikkene. God mat skal imidlertid ikke være forbeholdt "de rike". Den generelle "minstestandarden" på norsk kjøtt må heves.

9.1 "Drømmen" om Spania! Makt og avmakt

Det er stor misnøye blant paneldeltagerne når det gjelder utvalget og til dels kvaliteten på norsk kjøtt. Flere av deltagerne føler seg regelrett snytt når de kjøper kjøtt. Bacon, kjøttdeig og storfekjøtt er særlig ille ute. "Bacon – det renner vann av det" og kjøttdeig – "deigen blir kokt, ikke brunet"! Diskusjonen i Hordaland-panelet gir et godt bilde av den rådene stemningen i panelene:

"Noen ganger tror du at du ser noen fine stykker og så er det bare bein.

- Bacon er jo helt grusomt! Den skrumper i panna og kjøttdeigen...den koker i vann! Kjøper du kjøttdeig så tror du du får kjøttdeig – samme kvalitet er det ikke.

-Vi tenker at i Spania har de ikke kvalitet osv. I Spania - der spør de hvilket kjøttstykke du vil ha oppmalt til kjøttdeig!

-Det er jo helt....vi lar oss lure hele tiden.

-Hvorfor fortsetter dere å kjøpe det dårlig kjøttet? (en som spiser lite kjøtt).

-Vi har ikke noe valg. Alle slakterne er jo borte her, bare supermarkeder, frysedisser og vakuumpakket mat å få.

-You cant beat the system...det handler om politikerforakt og...avmakt...

-Det er jo forbrukernes egen skyld. Norske forbrukere legger bare vekt på en ting og det er pris.

-Vi er oppfostret på at norsk er så veldig bra ...godt norsk, det er en parodi"! (Deltagere Hordaland)

Diskusjonen over kunne vært hentet fra hvilket som helst av de 7 panelene. Flere av deltagerne sier de ofte føler seg "lurt", "snytt" eller "skuffet" etter et middagsmåltid med kjøtt (synes særlig å gjelde storfekjøtt). Oppfatningen er at utvalget av kjøtt i Norge er for snevert og kvaliteten ofte dårlig. Deltagerne gir matvarekjedene og samvirket mye av skylden.

"Det er en industriell tenkning hele veien, med krav til effektivisering og inntjening. -Kjedene bestemmer stort sett alt og bøndene produserer i hovedsak det kjedene etterspør" (Deltager Telemark).

"De (småprodusentene) klarer ikke å levere stort nok. Kjedene begrenser muligheten for småprodusenter og forbrukerne". (Deltager Hordaland)

"Bøndene og deres salgsorganisasjoner har mistet makten. Det er kjedene som styrer. Og de tar seg alt for godt betalt! -før hadde bøndene monopol, og det var heller ikke bare var av det gode (Deltagere Vest-Agder)

"Landbrukssamvirkets tilnærmede monopol, det er her problemet ligger - dette må oppløses. Jeg får assosiasjoner til Sovjetunionen nærmest (...) bonden kan ikke stikke seg ut fra massene.... tror mye av problemet ligger her (...). -Nei, bonden må få råderett – han er styrt av

'sovjetsamveldet' (latter).

(...) Bonden har ikke kontroll med hva som skjer på veien fra slakteriet...kua skifter for eksempel kjønn...ja, det er feilen.

-Det sier jo litt at vi sitter og småflirer av dette. Forbrukere i andre land ville blitt rasende, tenk å selge en gammel melkeku som okse!" (Deltagere Hordaland)

"Når du sier enkelte bønder gjør en dårlig jobb, det er jammen meg enkelte slakterier og enkelte butikker som gjør en veldig dårlig jobb og som kan ødelegge det gode kjøttet fra bonden. -ja, men da må jo bonden sørge for at han kan stole på neste ledd, han vil jo ikke ha noe dårlig rykte så er han opptatt av å velge det slakteriet som har de beste forutsetningene. Det er et til-litsforhold hele veien" (Deltagere Telemark)

Kjedene begrenser utvalget og fokuserer for mye på pris (med unntak kanskje av Prix som har et forholdsvis godt utvalg av økologiske varer). I samvirket foregår en ensretting og "anonymisering" av produktene. Produktets særpreg forsvinner på veien gjennom slakteriet og fram til butikken er oppfatningen blant flere.

"Hva slags opprinnelse har dette her? Hvor kommer det fra? Hvordan er det produsert? Er alt produsert på akkurat samme måte? Det virker jo sånn i dag. Alt får den samme presentasjonen. Alt er produsert på nøyaktig samme måte. Samme om du kjøper den eller den.

lfølge merkingen er det jo det. Hvis det er sånn er det greit, men jeg synes det virker veldig rart". (Deltager Oslo/Akershus)

Flere av paneldeltagerne hevder at bonden får forskjellig pris for det slaktet han leverer til slakteriet avhengig av om det er ku eller okse, hvor gammelt dyret er etc. Forbrukeren på sin side blir tilbudt samme vare, men til en pris.

"Hvorfor er det sånn at det er mange klasser "inn" og bare en klasse "ut"? "Det bør jo være i produsentens interesse at forbrukeren får det samme mangfoldet, den samme differensieringen! Man må kvalitetssortere det litt mer, slik at man kan velge god kvalitet noe dyrere og litt dårligere kvalitet litt billigere". (Deltager Telemark)

Oppfatningen er at det er viktig å styrke den direkte "alliansen" mellom forbruker og produsent. Mens kjedene og samvirket primært er opptatt av profitt har produsentene og forbrukerne felles interesser i å få fram produkter av god kvalitet fremholdes det. Bonden vil i fremtiden være avhengig av forbrukerens tillit.

"(...) innen en overskuelig tid må bonden innse at den strategien han er avhengig av for overleve som bonde i Norge er tillit hos forbrukeren. Du får en akse bonde-forbruker som du ikke har der i dag, i dag oppfattes bonde av forbrukeren som en del av det store samvirket, og kall

det gjerne mafia, for det er jo det det til syvende og sist er (...)

-(...)vi må få en større nærhet mellom produsent og forbrukeren, det beste ville vært om alt foregikk lokalt. Dessverre er jo de politiske forholdene slik at det går ikke. Nå er det bare storbedrifter, bondelag etc., som gjør at konkurranse er bannlyst.

-ja, problemet er jo at mindre og mindre foregår lokalt. De store kjedene og de store produsentkjedene driver og presser hverandre. Rema gir blanke i hvor de får kjøttet fra, bare de kan selge det til en konkurransedyktig pris.

-ja, hvis vi som du foreslo tok en sånn 'ikke-kjøpe-kjøtt' dag kunne vi sette fokus på akkurat disse tingene, så kanskje noen ville våkne!" (Deltagere Oslo)

En rekke av deltagerne ønsker kortere vei og større nærhet mellom bonde og forbruker. Helst bør mer av omsetningen foregå lokalt. Prosjektet "Beine veien" i Rogaland, med lokal mat direkte til forbruker trekkes frem som et eksempel. I Troms snakkes varmt om "Aron Mat", et nettverk av lokale bønder som tilbyr særegne produkter merket med blant annet opprinnelsessted. Bøndene må i større grad komme "på banen" som en uttrykker det og markedsføre sine produkter direkte overfor forbrukeren. Flere etterlyser bønder som kan være "stolte" av produktene sine.

(...) Dette er mitt produkt. Dette er jeg stolt av. Dette er historien til dette produktet. Du kan

glede deg. Det er faktisk noe bra, ikke noe som kommer fra den haugen på Gilde (...)Mitt produkt er kjennetegnet av de og de beiteforholdene etc. Det kunne jeg tenke jeg. Da blir det morsomt å gå å kjøpe. At ikke en produsent, en bonde ønsker å si dette, det skjønner jeg ikke". (Deltager Oslo)

Konkurransen i landbruket må bli større og bøndene må i større grad drive med "merkevarebygging" mener deltagerne. Stangekylling, pattegris, spegris er eksempler som trekkes frem. Noen peker også på sau som et norsk produkt med stort potensial. Økt konkurranse vil igjen føre til økt mangfold og økt kvalitet. En slik holdning vil "tjene oss forbrukere" som en uttrykker det.

9.2 Forbrukermakt!

Det er imidlertid ikke bare kjedene og samvirket som får skylda for det, etter deltagerens oppfatning, ensartede utvalget og den manglende differensieringen når det gjelder kjøtt. Også forbrukerne må ta sin del av skylda. Flere av deltagerne mener norske forbrukere i altfor stor grad har vært opptatt av pris. Samtidig som man etter fleres oppfatning mangler en kultur på å stille krav. Flere opplever dessuten det å klage både som vanskelig, ubehagelig og tidkrevende.

"Vi har ingen kultur på å...vi må lære oss til å si i fra!" (Deltager Hordaland)

"Man må bare gå på hun som sitter i kasse på Rimi. Ttil slutt vil det tvinge seg frem at de må kunne svare" (Deltager Oppland).

"Hvis alle velger det dårligste, da er det slik vi vil ha det" (Deltager Oppland)

"Det er jo vi som handler på Rema og Rimi. Vi kjøper det billigste. Vi har mulighet til å kjøpe i ferskvaredisker som finnes i de fleste store butikkene.

-ja, hvis alle tenker sånn så blir det jo også billigere". (Deltagere Hordaland)

"Vi kan jo skylde oss sjøl, vi maser jo hele tiden etter billigere varer" (Deltager Telemark).

Dårlig utvalg og dårlig kvalitet! Forbrukerne kan dels skylde seg selv. Norske forbrukere har i lang tid vært for opptatt av pris er gjennomgangstoenen. Ikke det at pris er uten betydning. Pris har til dels stor betydning for mange av deltagerne. Ankepunktet er at pris synes å ha blitt det eneste kriterium for mange.

Panelene maner forbrukerne til i større grad bruke den makta de har til å påvirke markedet. Deltagerne etterlyser bevisste og krevende forbrukere. Det handler også om å gi forbrukerne muligheten til å klage/gi tilbakemelding. Flere peker på at det nærmest er umulig å nå fram med sine klager. Noen klagemuligheter oppleves også som tåpelige:

"Jeg kan gå tilbake til Kiwi hver dag jeg hvis jeg ikke er fornøyd, trenger ikke å betale en krone for kjøttet heretter. De andre garantiene er ikke noe mindre tåpelige. Mørhetsgaranti??? Hva mener de med det? Smakstomater?? Man kan jo lure på hva det smaker av de andre tomatene". (Deltager Oslo)

I tillegg til at forbrukerne må bli flinkere til å stille krav, etterlyses større åpenhet fra myndighetens side. Flere viser til Menyaffæren samt avdekkingen av kritikkverdige og ulovlige forhold i restaurantbransjen. Dette er situasjoner som krever åpenhet.

"(..) det samme med det som skjedde i Oslo i restaurantbransjen. Det tok lang tid før vi fikk vite hvem det var. Vi vil vite om det er noen som ikke driver skikkelig" (Deltager Hordaland).

"Åpenhet er vesentlig. Det som er mistenkelig er hvis informasjon holdes tilbake. Hvorfor skal det for eksempel være så vanskelig å få informasjon om økologisk mat. Vet du ikke hva Debio-merket betyr er det ikke så lett å finne ut av det" (Deltager Oslo)

Mer informasjon og større åpenhet vil gi forbrukerne mer makt. Samtidig vil det bli enklere å gi tilbakemelding i systemet. Forbrukerne kan lettere velge bort de produktene de er misfornøyd med, det blir større konkurranse produsentene i mellom og de som gjør en dårlig jobb vil til slutt måtte leg-

ge ned produksjonen. Det blir også lettere for forbrukeren å etterprøve det som står på merkingen.

Mer merking og økt informasjon har en "oppdragende funksjon". *"Jo mer informasjon man får, jo mer lærer man og jo flere spørsmål stiller man".* På sikt vil det føre til mer kompetente forbrukere. Igjen vil dette føre til større utvalg og bedre produkter.

9.3 Betalingsvillighet

"Vi bruker i dag 11 øre av hver krone til mat. Hvor mange er det som ikke har råd til å kjøpe god mat"? (Deltager Oppland)

Ja, hvor mange er det som ikke har råd til å betale litt mer for maten spør flere av deltagerne. Her er paneldeltagerne delt. En del av deltagerne er villig til å betale litt mer for å få informasjon, for eksempel om kjøttets opphav og/eller dyrenes velferd, slik at de får bedre valgmuligheter. Andre mener maten er dyr nok som den er.

"...det sies hele tiden at forbrukeren krever billig mat, så de må legge ned lokalslakterier, det er ikke lønnsomt osv. Men jeg blir litt...blant mine venner som stort sett er studenter og i begynnelsen av livet, og som ikke har så mye penger, så er det ingen som bare først og fremst bryr seg om pris, det er mange andre ting. Det fokuseres alltid på at pris er alt (...) det er ikke nød-

vendigvis det. Vet ikke om de tror det eller bare unnskylder seg med det...vi må gi en tilbakemelding på at hvis 'dere satser litt på bedre produkter så er vi faktisk villig til å betale for det'(...).Det viser seg jo at man er villig til det på mange andre områder, ikke noe grunn til av vi ikke skal gjøre det på mat (...). (Deltager Oslo)

"vi bruker jo bare en liten andel av lønna vår til mat, bør vi ikke være villige til å betale litt mer? (Deltager Vest-Agder)

Flere mene det er et paradoks at når det gjelder klær eller andre forbruksområder så er det allmenn aksept for at pris og kvalitet henger sammen. Slik bør det i større grad også være på matområdet; "vi betaler jo mer for de dyreste delene av oksen – ingen som setter spørsmålsteget ved det! Sammenhengen mellom pris og kvalitet må synliggjøres i langt større grad er gjennomgangstonen. Hva angår betalingsvilligheten mener flere at det til en viss grad dreier seg om prioriteringer og at det er folks valg hvis de for eksempel prioriterer røyk og syden-reiser, fin bil og lignende fremfor å bruke litt mer penger på mat.

"Maten er en del av livskvaliten. Det handler om hva vi anser som nødvendig livsstandard. I dag skal man ha bil, hytte etc. Du har fin Mercedes eller Audi, flott hus og hytte – og så er kjøleskapet tomt!". (Deltager Troms)

"Det handler om prioriteringer. Noen prioriterer å bo veldig bra, reise osv." (Deltager Vest-Agder)

" Uten å ville være moralsk, men det er noe med at folk må prioritere hva de skal bruke penger på. Noen kjøper familiekjøttdeigen, og synes det er helt greit. Andre vil kunne velge bedre produkter som koster mer.

-Det er hele tiden et fokus på at man vil ha billig mat, samtidig som mange bruker mye penger på røyk, transport, klær". (Deltager Oslo)

Flere mener imidlertid at maten er dyr nok. "Vi har ikke mer penger til mat", som en sier. 11 prosent er et gjennomsnittstall og en del grupper i samfunnet bruker relativt sett mye mer enn 11 prosent på mat hevdes det. Minstepensjonistene er ett eksempel.

Noen av deltagerne spør seg dessuten om større differensiering og mer informasjon nødvendigvis må føre til dyrere kjøtt. Hva angår informasjon om produktets opprinnelse argumenterer flere med at mye informasjon allerede "ligger i systemet". Hvert dyr har for eksempel et identitetsnummer som gjør det mulig å følge det helt tilbake til gården det kommer fra. Det bør være et lite problem å få det ut til forbruker er oppfatningen. Det handler vel så mye om en holdningsendring i mellomleddene. Og hvor stor skal egentlig fortjenesten være? Noen mener det er mel-

lomleddene, kjedene og samvirket og ikke forbrukerne som må betale for de ev. økte kostnadene økt differensiering og merking medfører. Enkelte nevner også at staten krever mye i form av moms og andre avgifter, selv om dette ikke er noe stort tema i noen av panelene.

"Det er jo klart det kan være et spørsmål om pris, men jeg er ikke sikker på om det må være det altså. Det er ikke sikkert at det må være sånn. Det er noe med holdningen i hele apparatet også. Om man legger en haug der og en haug der, tror jeg ikke det vil gjøre det store utslaget på prisen" (Deltager Oppland)

"Vi får stadig høre at dersom vi vil ha informasjon så må en betale, men det burde ikke fungere slik" (Deltager Oslo)

"Det er store lønnsforskjeller i Norge og minstepensjonistene for eksempel har langt dårligere råd enn de fleste andre" (Vest-Agder)

"Mellomleddene må betale prisen, det er de som sitter igjen med all fortjenesten, mens bonden bare får mindre og mindre" (Deltager Hordaland)

En god del av deltagerne poengterer dessuten at de fleste forbrukere handler i to forskjellige markeder; ett hverdagsmarked og et helgemarked. Til hverdags vil pris ha stor betydning, mens prisen betyr mindre når du skal

ha noe godt til helgen eller til en spesiell anledning.

"Jeg går til kjøttbasaren når jeg skal ha noe spesielt. Jeg kjøper for eksempel ikke pølser vakuumpakket, da går jeg til slakteren. -det billige og umerkede kan man velge til hverdags" (Deltager Hordaland)

"Jeg skiller mellom hverdagsmat og festmat. Vil jeg ha hverdagskjøtt så går jeg på Prix, ellers går jeg til en lokal leverandør som jeg har tillit til. Her i Tromsø har vi Aron mat (...)" (Deltager Troms)

"Du har bulkmarked og så har du de som stiller med ferskvaredisk og har en annen kvalitet, og handlemønstret vårt viser at flere og flere går dit for å ha en mulighet til å velge noe annet. Og det kan jo hende at matmerking kan gjøre oss forbrukere bedre i stand til å velge noe annet. Men når jeg skal ha fårikålkjøtt så er det ikke så viktig om sauene har beita i Lierne eller i Stjørdalen, bare at jeg har sånn noenlunde garanti på at det er norsk kjøtt. Men skal jeg ha folk på besøk å servere lammesadel så kan det godt hende at jeg vil ha et lam som har gått i fjellet" (Deltager Nord-Trøndelag)

Det er to ulike markeder. Problemet er imidlertid slik en deltager påpeker det: "du får ikke tak i de litt bedre produktene du ønsker deg til helgen heller. Da er man like langt". (Deltager Telemark)

Andre mener at man må kunne stille like høye krav til hverdagsmaten som til helge- og festmaten. Som en sier: *"Det har ingen betydning å vite at jeg spiser sunt når jeg spiser hjort 2 ganger i året. Pølser spiser jeg 30 ganger"* (Deltager Troms).

En god del av deltagerne er redd for at det kan bli et "klasseskille" når det gjelder mat. Oppfatningen blant flere er at alle har rett på tilgang til god, sunn og miljø- og dyrevelferdsmessig akseptabel mat. Hvis forbrukeren skal betale prisen for økt differensiering og økt informasjon vil de som har lite fra før bli taperne. Dette er uheldig etter fleres oppfatning:

"Hvis jeg var veldig rik, noe jeg har drømt om veldig lenge (alle ler). Da spiser jeg kjøtt bare fra Aron mat. Prima kvalitet, høy pris, jeg vet hvor det kommer fra. Det gjør jeg som rik. Men nå er jeg ikke så rik. Jeg må gå på Rimi. Og da må det være noen minstekrav, som gjelder alle folk i Norge. Det må ikke bli slik at det kun er de rike som kjøper seg gode produkter og god helse hvis helse og mat henger sammen".

-det er jo allerede sånn at de med dårlig økonomi og lav utdanning som spiser den dårligste maten.

-Sunn og god mat må også være for de som ikke har råd – ut i fra totaløkonomien. De skal ikke få søpla. (Deltagere Troms)

"Det er jo allerede i dag de fattigste som spiser den dårligste maten. Det må ikke bli slik at de som har det travlest/ og eller minst penger og bare bor i nærheten av kjedebutikkene får den dårligste maten. Også kjedebutikkene må kunne tilby god mat". (Deltager Hordaland)

Deltagerne er så godt som enige at det må være en "minstestandard" og at den, slik den er i dag er for lav. Utover denne minstestandarden kan det være forskjell i pris mellom ulike kvaliteter.

10 Ingen vet noe lenger!

Kunnskap og kompetanse – et samfunnsproblem

"Jeg var på Rema 1000 her en dag og skulle ha sosekjøtt. Når jeg kom hjem var det oppskåret biffkjøtt. Flott kjøtt, men det var jo ikke det jeg skulle ha" (Deltager Hordaland)

"En bekjent av meg gikk i butikken og skulle ha lever, men endte opp med strutsekjøtt!" (Deltagere Hordaland)

"Jeg sendte samboeren min til butikken her i fjor for å kjøpe ferske svinekoteletter, så spør ho i butikken: er disse svinekotelettene ferske? Så sier ho i butikken: ja, det er de sikkert, for de er så slappe! (Deltager Telemark)

Dette og lignende historier fremkommer i de aller fleste panelene. Panelene er unisone i sin oppfatning: Det står dårlig til med fagkunnskapen blant de ansatte i kjedebutikkene! Skolering og opplæring av betjeningen i ferskvediskene (spesielt) må bli bedre krever panelene. I tillegg må opplæringen av barn og unge i skolen styrkes. Heimkunnskapsfaget må ikke nedprioriteres!

10.1 Kunnskapsmangel i dagligvarebutikkene

Kunnskapsnivået blant de ansatte i kjedebutikkene er for dårlig mener panelene. Mangelen på kunnskap er kilde til stor frustrasjon og irritasjon blant et flertall av paneldeltagerne. Flere har dårlig erfaring med å stille spørsmål i butikkene. Enten så kan de ikke svare ellers så får du feil svar er omkvedet blant deltagerne. Problemet er spesielt stort etter kl. 1600, etter at "fagkunnskapen" har gått hjem:

"Hvis man er ute etter informasjon er man avhengig av å kunne spørre, enten de som står i disken eller hos slakteren. Problemet er at ingen kan noe lenger!" (Deltager Hordaland)

"Det er uhyggelig mye kjøtt som blir ødelagt i ferskvediskene, det er butikkansatte som skjærer kjøtt langsmed kjøttfibrene for eksempel (...)

-mange butikker jukser, de gjør ikke jobben sin ordentlig.

(...)De ansatte er ofte unge jenter og gutter som ikke har særlig kunnskap om mat (...)Det er for eksempel mye som regnes som biff i butikken.... alt fra flatbiff, tordnetou, mørbrad, entrecôte, ytrefilet osv.." (Deltagere Telemark)

"Spør du om noe får du ikke svar. Går du til en slakter møter du en fagperson som kan det, bare det i seg sjøl gir mer tillit – enn at det står en skoleelev bak disken som jobber ekstra. Jeg spurte en gang om de tilsynelatende ferske kyl-

lingene som lå i disken hadde vært frosset. De kunne ikke svare på det".(Deltager Troms)

"...det er det som gjenspeiler seg for mange av de bak disken også - det er ingen kvalitetsorientering. Det er indrefilet, det er ytrefilet, det er svin, det er...hvis du da er 16, 17 år og ikke har annen kunnskap enn at de står der et par ganger i uka, så er kjøtt, kjøtt. Og veldig mange forbrukere aksepterer at det er sånn. (...)den helt vanlige forbrukeren er veldig lite kritisk. Det er derfor Rema og Rimi får blomstre fordi man kjøper det(kjøttet) for det det er (...)
(Deltager Telemark)

"Hvis man spør, må betjeningen ha kunnskap, for eksempel må de vite hvor kjøttet kommer fra" (Deltager Vest –Agder)

"Når det gjelder partering av slakt, får du ikke lenger det du skal ha som hører til de ulike partene" (Deltager Vest-Agder)

"Jeg vil kunne spørre: jeg vil gjerne ha en god biff - og så kan de finne en god biff til meg...at vedkommende må ha kompetanse til det".
(Deltager Telemark)

Deltagerne mener forbrukerne må kunne forvente et høyere kunnskapsnivå blant de ansatte. Det ses på som en selvfølge at forbrukeren kan få informasjon om mat der hvor maten selges, nemlig i butikkene. Butikkene må bruke mer ressurser på å lære opp de som

jobber der. Ansvaret må bransjen selv ta:

"Det spørres om man må stille krav til utdannelsen i butikkene, at det skal være en faglig utdanning."

-ja men det er det jo, det er jo slaktere som er ansatt i butikkene

-ja, men det er ikke bestandig det er slaktere som står i...de går hjem kl. 16 de

-nei, men det er jo butikkens ansvar da (...)

(Deltagere Telemark)

Mangelen på kunnskap i dagligvareforretningene bidrar til at flere av deltagerne etterlyser slakterforretningene. I motsetning til dagligvarebutikkene har slakteren fagkunnskap: du kan spørre, du får svar og du får det kjøttet du vil ha. I tillegg kan man stole på slakteren. Et par av deltagerne handler konsekvent hos slakter, andre når de skal ha noe spesielt. De legger vekt på fagkunnskap, kvalitet og service.

"(...)Jeg legger vekt på forretningen. Hvis jeg skal ha fersk kjøtt går jeg til en forretning hvor jeg har et tillitsforhold – enten til en kjøpmann sjøl som jeg har tillit til, eller en slakterforretning som kan kjøtt.

-hvor finner du den da?

-I Kragerø

-heldiggris, har dere fiskebutikk også dere da?

-jeg legger vekt på service og fagkunnskap. Skal du ha noe så sender de kanskje med deg et kraftbein, at det ser delikat ut (...) (Deltagere Telemark)

"Jeg betaler 20 kr kilo'n mer for storfekjøtt, men jeg vet hva jeg får. Jeg kjøper kun Angusfe.
-Hvordan vet du at det er Angus?
-Jeg stoler på slakteren min"! (Deltager Telemark)

"I Steinkjer så er det slakter. Hvis du skal ha det lille ekstra, garantert god vare så går jeg dit. Vil gjerne ha en som står på baksida som jeg kan spille tennis med – må få svar. (Deltager Nord-Trøndelag)

"Jeg kjøper ikke kjøtt i butikken nesten i det hele tatt, kjøper en elg og skjærer på stuebordet, og så jakter jeg ryper. Det hender vi kjøper en svinebit i ny og ne, men det er så sjelden at... men juleribba kjøper vi hos slakter, bestiller og betaler 3 ganger så mye som i Sverige. Men den ribba har vi vært veldig fornøyd med (...).
-Ellen: Hvorfor handler du ikke ribba i Sverige når du kan få den 3 ganger så billig?
Nei, det går litt på det at man prøver seg litt fram og så ringer vi til den slakteren og bestiller og så skal du ha så og så mye og så og så feit og så får du det. Jeg har ikke noe sammenligningsgrunnlag med Sverige, for jeg er ikke der og handler mat. I stedet for å kjøpe en sånn frossenribbe på Rema1000 også, men du spiser jo stort sett den ribba en gang i året"(Deltager Oppland)

"Jeg kjøper ikke noe særlig kjøtt i butikk, men hovedsakelig fra produsent. Stoler mer på ham enn det jeg får innpakket. Har aversjon mot

innpakket mat. Ellers bruker jeg slakterforretningene". (Deltager Oslo)

Deltageren i Telemarkpanelet som har en slakter i sitt nærmiljø beskrives som en "heldiggris". Det er imidlertid de færreste forunt å ha en slakter i nærheten. Ferskvarediskene i dagligvarebutikkene er generelt en dårlig erstatning for de gamle slakteforretningene mener flere av deltagerne. Det oppleves som negativt at slakterforretningene så godt som forsvunnet.

"Problemet er at det nesten ikke er slaktere igjen og da må vi holde oss til kjedene (Deltager Troms)

"Slakteren har fagkunnskap, men det er bare en slakter igjen i Bergen"! (Deltager Hordaland)

At slakterforretningene er erstattet med ferskvaredisker i mange av dagligvareforretningene er positivt. Men, for at dagligvarebutikkene skal kunne bli en fullgod erstatning for slakteren må kunnskapen blant de ansatte bli bedre.

10.2 Bevisstgjøring og kunnskapsformidling

Mangelen på kunnskap blant de ansatte i dagligvareforretningene reflekterer mangelen på kunnskap om mat i samfunnet i sin alminnelighet hevder flere av deltagerne. Deltagerne beskriver både egen og andres

kunnskap som mangelfull. Skylden tillegges forbrukerne selv, som er for lite bevisste, men også manglende opplæring i skolen.

"Det er noe med hvilken smak vi lærer å kjenne. Det lukter for eksempel helt forskjellig av gasspakket og fersk kjøtt (...) [Jeg orker ikke lukten av sånn ferdig pakket, jeg blir kvalm]. Det smaker forskjellig av ulike typer kjøtt og av ulike deler av dyret. For å bli en bevisst forbruker er dette helt nødvendig lærdom. Her må det offentlige ta et ansvar, men også de som selger produktene må ta sin del av opplæringen". (Deltager Oslo)

"Det er ikke tvil om det at når du prater med venner og bekjente så er det veldig mye sånn 'kjøtt er kjøtt' (...) derfor blomstrer også butikker som Rema og Rimi. (Deltager Telemark)

"(...) du sier at du ikke har smakt god biff i Norge på 20 år. (...)
tenker du at all biff i Norge er dårlig?
-ja
-men jeg vet ikke hva en god biff er omtrent jeg"

Ellen: er det litt sånn at vi ikke lenger vet hvordan en biff skal smake?
-det er mye som tyder på det
-vet du hva slags stykke på dyret som regnes som biff? Vet du hva alle biffstykkene heter på dyret? Det er mer enn indrefilet som blir regnet som biff i butikken.
-chateubriand???

-Du kan risikere å få alt fra mørbrad, du kan få entrecote, du kan få ytrefilet og du kan få flatbiff! (...)

-"Jeg vet jo ikke egentlig hva kan jeg forvente for eksempel av en Tornadou? Jeg vet for lite om kjøtt. Jeg ser på kiloprisen og så tenker jeg...det som har den høyeste kiloprisen er det mørreste/fineste kjøttet.....

-det er ikke alltid sånn

-(...) "Vi vet mer om rødvin fra Frankrike enn kjøttet vi spiser og som er produsert i Norge". (Deltager Telemark)

Tradisjonelt ble mye av kunnskapen om mat overført mellom generasjoner, som regel fra mor til datter. Basiskunnskapen om mat og kunnskapen om norske mattradisjoner forsvant ut døra med husmora påpeker enkelte av deltagerne.

"Historisk har jo overleveringen av kunnskapen ligget hos moder'n eller i alle fall i kjøkkenet. Men tradisjonsmaten dør jo ut i det øyeblikket basiskunnskapen i kjøkkenet også er på vei ut. (Deltager Oslo)

Flere i panelene uttrykker bekymring for hva som vil skje med basiskunnskapen og tradisjonsmaten i tiden fremover. Et par av deltagerne beskriver for eksempel nedleggingen av husmorskolen på Stabekk som en "katastrofe".

"(...) det at husmorskolen på Stabekk er borte.... Du må ta 3 år på lærerhøyskolen og så kan du

ta et fjerde år med mat...det sier jo noe om hvordan samfunnet prioriterer det å kunne det med mat – du lærer gjennom praksis også, man må sikre barnhagene og SFO ordentlig mat - du lærer grunnprinsippene på skolen...(.)
(Deltager Oslo/Akershus)

Det som opptar langt flere av deltagerne er den generelle nedprioriteringen av heimkunnskapsfaget i skolen, samt nedprioritering av mattilbud i barnehagene og i SFO. På samme måte som ungene må lære og lese og regne, må befolkningen læres opp i det mest grunnleggende i livet – hvordan tilberede mat og hvordan skille mellom god og dårlig mat er oppfatningen. Heimkunnskapsfaget i skolen beskrives som en vits blant flere.

"Jeg blir helt oppgitt over forholdene i dag. De lærer ungene opp til å røre ut ferdig vaffelrøre i vann!"

-Gjør de virkelig det, er det sant?

-Ja, da er det ikke rart av vi forbrukerne ikke kan noe eller krever stort". (Deltagere Hordaland)

"Jeg vet ikke hvor mye det er av opplæring av mat i dag?"

-Du kan stille spørsmålstegn på om det er opplæring i det hele tatt.

-Jeg synes det har mye med opplæringssamfunnet å gjøre. For å bli en bevisst forbruker da må du faktisk bli presentert for ulike muligheter og ulike inngangsveier til ting. Det ligger

selvfølgelig mye på hjemmene, og det private. Men likevel for den oppvoksende generasjon er det jo skolene som tar mer og mer over. Ungene må lære hva mat smaker. Ulike smaker på ulike typer kjøtt, ulike deler på et dyr (...)
(Deltager Oslo)

"... man lærer jo opp elevene til å bli miljøbevisste, hvorfor ikke lære om hva god mat er? Det er altfor få timer i heimkunnskap".

-Men hvis de glemmer det de lærer, da er det jo bortkastet.

-13 og 18-åringer er jo også forbrukere! Selv om man sier at man glemmer alt man lærer på skolen – noe sitter igjen" (Deltagere Vest-Agder)

"du må jo lære deg å regne, lære deg å lese – skulle man ikke lære befolkningen det viktigste for å holde deg i livet, rett og slett hva slags mat du skal ha i deg – det er jo helt sprøtt altså" (Deltager Oslo)

Noen peker på at kokeboken fra barneskolen har fulgt dem i alle år. Og kokeboken fra husmorskolen på Stabekk: "... den er den beste av alt" sier en av de eldre deltagerne fra Hordaland. Matprogrammer på TV der i motdet er "fancy kokkerier med stash" – det lærer man ikke noe av mener en av deltagerne.

Enkelte er av den oppfatning at det først og fremst er den enkeltes ansvar å skaffe seg informasjon og lære barn og unge om mat. "Det er jo bare å slå opp i en kokebok" og at ansva-

ret..."*nei, det må man finne ut av sjøl*". (Deltager Vest-Agder). I Vest-Agder panelet diskuteres bruken av kokebøker: Flere forteller at de har mange kokebøker, men at de ikke bruker dem så mye. De har ikke tid. Samtidig har tidende har også forandret seg:

"Du lager noe i full fart. Det er ikke sånn som før at du planlegger innkjøp og meny for en uke av gangen. Det foregår ikke lenger på den måten" (Deltager Vest-Agder).

"du kjøper jo ikke lenger en halv gris, tilgjengeligheten er annerledes og vi kjøper mer ferdigmat. Du trenger ikke like mye basiskunnskap". (Deltager Vest-Agder).

Inntrykket er at de aller fleste i panelene mener det er viktig både med den naturlige kunnskapsoverføringen i hjemmet og kunnskapsoverføring i barnehager og i skolen. Hovedparten av deltagerne er opptatt av at det offentlige har et ansvar når det gjelder formidling av kunnskaper om mat og matlagning og at heimkunnskapsfaget må prioriteres høyere enn det gjøres i dag. Flere understreker at det også handler om hvilke holdninger vi formidler til barna og om å skape forståelse for betydningen av måltider. Enkelte stiller seg imidlertid tvilende til om det er realistisk å få til en oppgradering av heimkunnskapen i skolen og peker på at "*skolen er skviset nok som den er*". Andre mener at foreldrene må kreve og stå på, ikke gi opp – for dette er viktig!

11 Oppsummering

Panelene mener:

- Vi vil vite hva vi spiser. Det er almen enighet om at obligatorisk, myndighetsinitiert opprinnelseslandsmerking av alt kjøtt bør innføres.
- Majoriteten vil også ha informasjon om hvilken gård og/eller region kjøttet kommer fra dersom det er norsk. Dette for å kunne velge produkter som falt i smak, eller velge bort det en var misfornøyd med og for å kunne velge lokal mat
- Panelene mener at dyr skal kunne leve et mest mulig normalt og naturlig dyreliv. Dette gir bl.a. grunnlag for bedre kjøtt. Dyrevelferd skal reguleres i regelverket og ikke noe forbrukere skal måtte ta stilling til ved kjøp
- Panelene stiller krav til informasjon på produktet om : Slaktedato, pakkedato og frysedato. Og de vil vite om storfekjøtt kommer fra en ku eller en okse. Også mer informasjon om hvilket del av dyret kjøttet er skåret fra mener deltagerne er ønskelig.
- Alle ingredienser i et kjøttprodukt bør angis i prosent (ikke bare fallende rekkefølge).
- Generelt ønsker panelene større mangfold og (dels) bedre kvalitet på kjøttet. Mangelen på differensiering av kjøttet fratar forbrukerne muligheten til å velge, og til å opparbeide seg kompetanse til å vurdere ulike kvaliteter og smaker. Norske forbrukere er for mye opptatt av pris. Folk vil nok betale mer for bedre kvalitet, men da må den være å få tak i.
- All informasjon som har med trygghet og helse å gjøre må stå på pakken, men at all informasjon som forbruker ønsker seg bør være tilgjengelig i butikk. Det etterlyses også bedre matkompetanse hos ansatte i butikk (spesielt i ferskvarediskene). Men for å kunne spørre de riktige spørsmål og forstå faglige svar, må også folks matvarekunnskap økes. Bl.a. settes det søkelys på behov for bedre heimkunnskapsfag i skolen.
- De av paneldeltagerne som ikke ønsker mer informasjon begrunner det med frykt for "overload" og en generell prisøkning på kjøtt . Manglende kompetanse til å nyttiggjøre seg informasjon om for eksempel opprinnelse eller slaktedato er et annet argument.

Enighet om at forskrift som gir forutsigbarhet for noen definerte kjøttprodukter bør opprettholdes.



Intervjuguide

DAG I

A Introduksjon

- Takk for sist og inntrykk fra helgesamlingen.
- Gå igjennom opplegget:
 - finne ut av hva dere er opptatt av og hvorfor
 - arbeide videre med spørsmål i grupper, samt komme med innspill til neste møte (i morgen)
- Roller. Dere skal ikke være eksperter. Det viktigste er hva dere selv er opptatt av som forbrukere, hva slags informasjon dere opptatt av å få, er det ting dere ønsker å vite som dere ikke får god nok informasjon om slik det er i dag osv.

Ellens rolle, følge opp, passe tiden, passe på at alle kommer til orde, dempe de ivrigste, drive diskusjonen videre etc. Terjes (FR lokalt) rolle (tar notater)

- diskusjonen tas opp på bånd
- Bakgrunn for valg av tema . Myndighetene ønsker å vite mer om hva forbrukerne er opptatt av på informasjonssiden, samtidig er dette spørsmål som FR jobber mye med. Spørsmålet er; er merking av kjøtt tilstrekkelig ivaretatt i dag?
- Samtykkeerklæring (prosjektet er meldt til Datatilsynet)
- nærmere om forhold til pressen (primært uttale seg på vegne av seg selv, ikke gruppen)

B "Oppvarming"

Generelt om kjøtt (inkludert kjøttprodukter)

- Når jeg sier kjøtt – hva tenker dere på da? Assosiasjoner?
- Hva slags kjøtt spiser dere?
- Hvor ofte spiser dere kjøtt?
- Hvor kjøper dere det kjøttet dere spiser?

C Hva legger er dere opptatt av/legger vekt/ vil dere vite når dere kjøper kjøtt?

- Skriv ned på gul lapp. Vi tar runden. Terje/Reidun etc. skriver på flipover (skriv opp alle punkter etter hvert som de leses opp, sett kryss for hver gang samme tema kommer opp, gir indikasjoner på hva som er viktigst for folk). Deretter går vi nærmere inn på de enkelte punktene.

Opprinnelse

- Er dere interessert i å vite hvor kjøttet kommer fra? Hva vil dere vite/ikke vite? (Fødested, distrikt/del av landet, gård/producent, for hvor det er slaktet, partert/oppdelt/stykket, pakket, - andre egenskaper ved dyret dere vil vite noe om? For eksempel om det er ku eller okse, kjøttferase?)
- Hvorfor er slik informasjon viktig/ikke viktig?
- Hvor mye informasjon om opprinnelse vil dere ha? (land, gård/bonde, slakteri?)
- Bør alt kjøtt merkes med opprinnelse? (i dag er det obligatorisk for storfe). Fjørfe,

- svin, sau? Hvorfor/hvorfor ikke?
- Bør det være obligatorisk eller frivillig? Hvorfor?
 - Betalingsvillighet?

Dyrevelferd

Fakta:

Stortingsmelding om dyrevelferd foreslår å innføre en form for "etisk" merking.

- Reaksjoner?
- Er det interessant for dere å få vite hvordan dyra har hatt det? Ønsker dere slik informasjon? Vil dere vite om "grisen har vært lykkelig"?
- Kriterier? (hva skal man legge vekt på?)
- Hvilke aspekter skal man da legge vekt på? Hvor konkret og detaljert skal informasjonen være? Utførlig informasjon eller symbol? Informere på produktet eller på andre måter?
- Forskjell mellom dyr? (viktigere for noen dyr enn andre?)
Hvorfor/hvorfor ikke.
- Tror dere - at om dersom slik informasjon ble tilgjengelig, ville det påvirke ditt handlingsvalg i butikken?
- Betalingsvillighet?
- Obligatorisk – ikke obligatorisk informasjon?
- Hva skal til for at du som forbruker vil ha tilfitt til en slik merkeordning?

Slakte-, pakke-, slaktedato

Fakta: slakte/pakke/hakkesdato ikke obligatorisk, kun holdbarhetsdato

- Ønsker dere slik informasjon?
- Hvorfor/hvorfor ikke?

Bruk av spesiell pakketeknologi - modifiserte gasser/pakket i beskyttet atmosfære

Fakta: Pakketeknologi som ved bruk av gass, nitrogen og karbondioksid forlenger kjøttets holdbarhet, samt holder på kjøttets røde farge.

- Har noen lagt merke til denne merkingen?
- Hva betyr det?
- Har dere savnet slik informasjon?
- Ville dere hatt slik informasjon?

Ingrediensmerking

Fakta: Alle ingredienser skal oppgis i fallende orden. Det betyr at de skal plasseres slik at den ingrediensen som i vekt utgjør størst andel av produktet, skal oppgis først. Deretter i fallende orden. Det er ikke påbudt å oppgi ingrediensenes prosentvise andel i produktet. Det finnes noen unntak (noen sammensatte produkter - Quid)

- tenker dere om det?
- vil dere ha oppgitt andelen av ulike ingredienser? hvorfor/hvorfor ikke?
- på hvilken måte er slik informasjon nyttig?

Definerte kjøttprodukter

Fakta: I dag finnes det et norsk regelverk som beskytter og regulerer enkelte kjøttprodukter. Det angis bestemmelser for hvor mye fett og vann som maks skal brukes, og hvilke kjøttlag som kan benyttes i en ca 20 ulike godt kjente produkter, bla kjøttdeig og wienerpølser

Det strides nå om denne forskriften skal beholdes eller fjernes:

- Hva tenker dere om det?
- Hva skjer hvis forskriften faller bort? Konsekvenser for forbrukerne?
- Viktig å beholde forskriften? Hvorfor, hvorfor ikke?

D Informasjonskanaler

- hvordan informere?
- Hva slags informasjon bør for eksempel stå på produktet, hva kan gis på annen måte?
- internett, et alternativ til merking på produktet?

DAG II

A "Skrivepause" (15 min)

Skriv med egne ord: 1) hva som er viktig for dere å få vite, ev. ikke viktig 2) hvorfor/hvorfor ikke (ikke tenk på hva de andre måtte mene). Hva savner dere av informasjon? Hva er

mangelfullt? Skill mellom "Need to know – nice to know?".3) hvordan skal informasjonen gis til forbruker (merking, internett, brosjyrer etc) Hva bør være påbudt å gi informasjon om, hva kan være frivillig?

B "Need to know- nice to know"- gruppearbeid

1. Grappa deles i 2. Hver gruppe må komme fram til hva det er viktig å få mer informasjon om når det gjelder kjøtt. Hvis man må velge, hva er viktigst?
2. Gruppene samles. Forslagene skrives opp på flipover. Kan man enes om noe? (ikke tvinge fram noen enighet).

C Innspill til diskusjonstema/problemstilling for neste panelmøte

- Hva kunne dere tenke dere å rette søkelyset mot/diskutere på neste panelmøte? Vi tar runden. Forslag skrives opp på gule lapper. Grupperes på flipover. Er det noen temaer som peker seg ut. Gruppen må enes om 2 forslag som bringes videre til styringsgruppen.

D Avslutning

- Si litt om gangen videre, møter i de andre fylkene, rapport skrives overleveres LD i mai/juni
- referat fra gruppesamtalen sendes i pos-

ten/mail

- Informere om Studentundersøkelse, dele ut spørreskjemaer
- utgifter til reise dekkes
- interesse for å engasjere dere utover disse kveldene? På hvilken måte? Forslag?

E Presse (ev)

Forbrukerrådet søker

LEKFOLK TIL MATPOLITISKE FORBRUKERPANELER

Har du meninger om matkvalitet, mat og helse, matproduksjon, informasjon, kontroll m.m.? Da er det kanskje deg vi søker. Forbrukerrådet etablerer syv forbrukerpaneler over hele landet, der i blant i Oppland. Hvert panel vil bestå av 7 personer. Målet er å gi forbrukerne mulighet til å si sin mening og øke vanlige forbrukeres innflytelse. Du må kunne sette av ca. 4 kvelder i året til panelmøter. Hvert møte vil gå over to kvelder - det første i mars. Møtene vil foregå i Gjøvik. I tillegg må du kunne delta på en felles helgesamling (15-16 feb.) i Asker.

De som blir tatt ut til å være med må ha mulighet til å delta i minimum ett år og ha tid til å lese tilsendt materiale før møtene. Vi krever ingen spesielle kvalifikasjoner, annet enn lyst til og interesse for å delta. Personer med nær tilknytning til landbruk/fiskeri, matvareindustri eller matvaredistribusjon kan ikke delta.

Vi dekker reiseutgifter og opphold (helgesamling), samt et lite honorar pr. møte.

Send et kort brev om deg selv (alder, utdanning, yrke, livssituasjon, medlemskap i organisasjoner, osv.), hvorfor du vil delta og om du har tilgang til Internett, **senest 15. januar til:**

Forbrukerrådet

v/Ellen Bjørkum
Postboks 4594 Nydalen
0404 Oslo
Tel: 23 40 05 59
Ellen.Bjorkum@forbrukerradet.no

Les mer på Forbrukerportalen.no

