

Rekordmånga nomineringar till Årets matbluff - här är finalisterna

Hantverkscider utan hantverk, honungsrostade nötter med väldigt lite honung, smördeg utan smör, gräddfildressing utan gräddfil och importerad "svensk" honung. Det här är årets fem finalister till antipriset Årets matbluff 2020.



Nu är det dags att utse förra årets värsta matbluff. Det är nämligen ingen brist på sådana. Antalet nomineringar till Äkta varas antipris fortsätter att öka och var förra året hela 184 stycken. Det är nytt rekord och hela 22 fler än 2019.

- Det visar på att det finns många bluffiga produkter ute i butikerna och att det är många konsumenter som på olika sätt känner sig lurade, säger Björn Bernhardson, verksamhetsledare på konsumentföreningen Äkta vara.

Med hjälp av en kunnig jury har fem finalister valts ut. Nu är det upp till allmänheten att rösta fram "vinnaren" av den föga prestigefulla utmärkelsen.

Vad är egentligen en matbluff?

- Det är en produkt som lurar konsumenten att tro något som inte stämmer om den. Ofta utnyttjar företagen att stressade kunder inte har tid att granska vad produkten egentligen innehåller. Den behöver dock inte vara vilseledande på ett sätt som är olagligt för att kvala in som en matbluff.

FAKTA: Årets matbluff

Årets matbluff är ett antiprise som delas ut av konsumentföreningen Äkta vara, i år för sjätte gången. Vem som helst har kunnat nominera bluffiga produkter under hela året.

Med hjälp av en jury har fem finalister valts ut.

Allmänhetens omröstning sker på org och pågår från den 11 januari till och med den 18 januari.

"Vinnaren" avslöjas den 20 januari.

Finalister

Svensk honungsförädling Blomsterhonung, ekologisk

Motivering: Köper du den här flaskan utgår du förmodligen från att honungen är svensk. Den blågula etiketten med texten »Svensk honungsförädling« skapar intrycket av att det handlar om inhemsk vara. Men i själva verket har den producerats i något av lågprisländerna Mexiko, Brasilien, Bulgarien och

Kuba. Namnet blomsterhonung är heller inte så märkvärdigt som det låter. Merparten av den honung som produceras i världen kommer från bin som hämtat sin nektar från någon form av blommor.

Ingredienser: Flytande blomsterhonung. Ursprungsland: Kuba.

Pop! Bakery Smördeg

Motivering: Produkten heter smördeg, men innehåller trots detta inte minsta gnutta smör. Det borde förstås inte vara tillåtet, men enligt ett undantag från EU:s regler som Sverige fått till, är det märkligt nog fullt legalt. Landets konsumenter verkar dock ha en helt annan uppfattning. Det visar 21 nomineringar av just olika varianter av smördeg, som vi fått in till Årets matbluff bara under förra året. Av dessa har vi valt ut denna från Pop! Bakery, som är en av de vanligast förekommande i svenska butiker och där smöret har bytts ut mot solros- och palmolja.

Ingredienser: Vetemjöl, vegetabiliska oljor och fetter (palm- och solrosolja), vatten, etylalkohol, salt, deaktiverad jäst, citronjuicekoncentrat.

Herrljunga cider Anno69 äppelcider, alkoholfri

Motivering: Denna dryck utstrålar kvalitet. Den kallas "hantverkscider" och äpplena är dessutom "kallpressade". Flaskan pryds av en gyllene dekor med text som ser ut att vara handskriven, och cidermakaren har till och med skrivit dit sitt namn. Men drycken produceras i ciderrjätten Herrljungas fabrik och Johan Branmark är ingen annan än koncernens VD. Innehållet utgörs endast av 25 procent äppeljuice, vilket är ungefär lika lite som i vanlig industricider. Enbart fem procent av juicen är kallpressad. I övrigt består drycken, i likhet med annan cidersläsk, av vatten, socker, äppelsyra, konserveringsmedel och den föga hantverksmässiga ingrediensen äppelarom.

Ingredienser: Kolsyrat vatten, jäst och ojäst juice av äpple och päron (25% varav 5% kallpressat äpple), socker, äppelarom, syra (äppelsyra), konserveringsmedel (E202, E224).

Max Sourcream & pepper dressing

Motivering: När hamburgerkedjan har börjat sälja sin dressing i vanlig butik behåller man produktnamnet men tar bort den viktigaste ingrediensen. Den här dressingen innehåller ingen som helst sourcream. Faktiskt ingen mejeriprodukt alls, medger tillverkarens kundtjänst. I den version som säljs i Max restauranger ingår däremot filmjolk i receptet. Inte sourcream (gräddfil/ crème fraîche) det heller, men i alla fall lite mindre bluffigt.

Ingredienser: Rapsolja, vatten, lök, tomat, äggula, vinäger, socker, salt, 0,6% svartpeppar, sirap, kryddsauce (maltvinäger, tomat, melass, ättika, glukos och fruktsirap, dadlar, socker, salt, modifierad majsstärkelse, rågmjöl (gluten), tamarindextrakt, kryddor, lökextrakt), ättika, kryddor, stabiliseringsmedel (xantangummi), senapsfrö, syra (citronsyra), konserveringsmedel (kaliumsorbat, natriumbensoat), arom, färgämne (betakaroten).

Estrella Nötmix honung & salt

Motivering: Socker är fult, honung fint. Därför gör den här tillverkaren sitt bästa för att framställa sin produkt som så honungsrostad som möjligt. Ordet finns på flera ställen på förpackningen, där även en traditionell honungsslev avbildas. Ändå består nötternas söta ytskikt mest av vanligt socker. Av 35 gram sockerarter utgörs bara två ynka gram av honung. Med andra ord är det mer honung på påsen än i den

Ingredienser: Cashewnötter (32%), jordnötter (32%), socker, honung (2%), solrosolja, gleringsmedel (gummi arabicum), salt, sheaolja.

Omröstningen nås på aktavara.org/matbluff