

Misbranding



En av råvarer det svindles mye med er tunfisk. En undersøkelse viste at 94% av "hvit tunfisk" solgt i sushibarer i New York ikke var tunfisk i det hele tatt, men escolar, en "slangemakrell" som har et høyt innhold av olje som kan gi intense mageproblemer for de som spiser mer enn en liten porsjon.

En studie om matsvindel i Europa, foretatt av Oceana (se senere) mellom 2010 og 2015, viste at en av tre fiskeretter ikke var med fisken som var beskrevet i menyen. Analysen av fiskeprøver fra 150 restauranter og kantiner i Brussel viste for eksempel at fisken som ble servert ikke var fisken det var opplyst om i menyen i 31,8% av tilfellene. Fisken var altså byttet ut med en helt annen og billigere fisk, godt kamouflert i sauser og tilsetninger. Dette er bevisst feilmerking, det som heter misbranding på engelsk, og som er definert slik:

Et produkt er å anse som bevisst feilmerket når:

"det er tilbudt for salg under et annet produkts navn" (ett av seks kriterier)

U S Food and Drug Administration

Legal Information Institute i USA presiserer det slik:

"tilbys for salg under et annet navn; når det er tilbudt for salg under et annet matprodukts navn."

Eksempler på matsvindel

LABELFISH – the "Atlantic Network on Genetic Control of Fish and Seafood Labelling and Traceability" gjennomførte i 2012 studier som viste at 40% av fisk konsumert i EU ikke var arter som ble tilbudt eller annonsert. Som en konsekvens initierte EU "Labelfish"-prosjektet, iverksatt for å bedre merking og sporing av fiske-

produkter. Prosjektet resulterte i EU regulering 1379/2013 som ble iverksatt 13. desember 2014, og som krever at produkter skal merkes med både handelsnavn og vitenskapelig navn. I tillegg må produksjonsmetode, type fiskeredskap og fiskeområde merkes.

En ny studie i 2015 viste at feilmerkingen avtok etter innføringen av reguleringen; 1563 prøver fra seks europeiske land ble analysert, og bare 4,93% ble funnet feilmerket. Analysen ble foretatt i supermarkeder, men problemet eksisterer fremdeles i restauranter og kantiner.

Bevisst feilmerking i USA

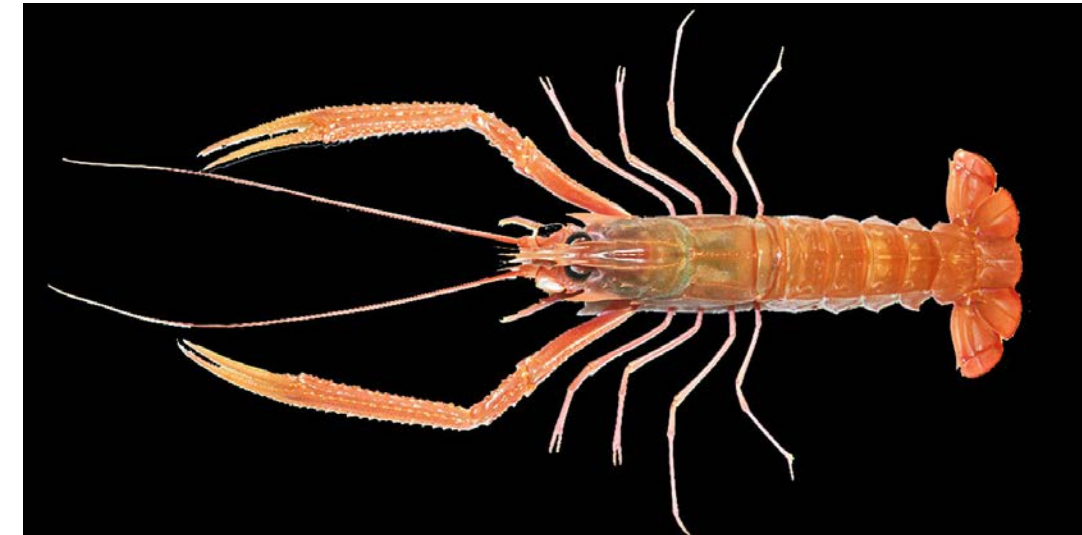


Foto: *Metanephrops japonicus*/Wikimedia commons/Author: Dieno

Også i USA er bevisst feilmerking- et stort problem. En studie foretatt av bladet Conservation Biology viste at av mer enn 300 prøver tatt fra 26 sushirestauranter over en fireårsperiode, var 47% feilmerket. Kveite, rød snapper (*Lutjanus campechanus*), og gulfinnet tunfisk hadde mange tilfeller av feilmerking. Undersøkelsen der viste at situasjonen ikke har forandret seg de senere årene, på tross av strengere regler. Her er et eksempel på klar bevisst feilmerking:

Bildet over viser *Metanephrops japonicus*, en av 18 arter i slekten *Metanephrops*, som lever på hvabunnen i varmere strøk. Flere av disse hummertypene blir kalt stillehavsscampi, og er spiselige. De skilles fra hummer og sjøkreps ved at begge klørne er like store, mens både hummer og sjøkreps har en stor knuseklo og en mindre spiseklo. Slekten *Metanephrops* var tidligere i Nephropsfamilien, men i dag er som nevnt tidligere norsk sjøkreps den eneste arten i slekten *Nephrops*.

FERA Science, *the food and environment research agency*, avdekket nylig denne svindelen med *Nephrops norvegicus*:

Food fraud: Scampi

- Importør kjøpte scampi som ikke virket riktig
- dårlig innpakning
- uvanlig utseende på produktet
- smak - ikke som ventet
- DNA barcoding av COI viste *Metanephrops thomsoni* og ikke *Nephrops norvegicus*
- hadde betalt for *Nephrops norvegicus* men fikk et mye billigere alternativ.