

## **Scampisvindelen**

Denne setningen sier egentlig det meste:

*"Når varmtvannsreker kalles scampi i Norge skyldes det at næringen her har valgt dette som navn for varmtvannsreker."*

Uttalelse fra Trygve Åsvestad i Polar Seafood til bladet Norsk sjømat nr. 5 2008.

Man har altså valgt seg et navn.

En svindel har ingen foreldelsesfrist. Jeg var selv blant de første som ble rammet. Under arbeidet med oppbyggingen av Bøs første restaurant i 1985-86, utviklet jeg menyen i samarbeid med eieren og kjøkkensjefen Per Arntzen. Grillet scampi var en av rettene, med riktig informasjon om scampi lagt inn i menyen av meg, og utprøvd privat med norsk sjøkreps. Senere ble jeg informert om at leverandøren hadde levert kokte oppdrettsreker, ikke scampi.

Food fraud (matsvindel)

*"Food fraud is a collective term used to encompass the deliberate and intentional substitution, addition, tampering, or misrepresentation of food, food ingredients, or food packaging; or false or misleading statements made about a product for economic gain"*

Spink and Moyer, 2011.

Food fraud by misbranding (bevisst feilmerking)

*"A food shall be deemed to be misbranded when it is offered for sale under another name. If it is offered for sale under the name of another food."*

(Legal Information Institute)

## **Råvarenavnet scampi**

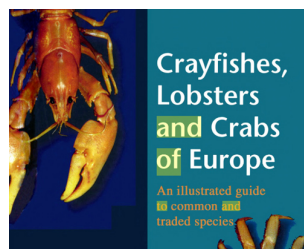
I 1985-86 oppsto matsvindelen hvor den norske sjøkrepsens italienske navn scampi ble satt på oppdrettsreker fra østen i Norge, for å ta ut mer fortjeneste (economic gain). (Latinsk navn: *Nephrops norvegicus*, navnsatt av Linné i 1758.) Et råvarenavn som over hele verden hadde vært brukt på norsk sjøkreps, også her hjemme (se lenger nede). Omtrent samtidig ble mange av dagens unge beslutningstakere, kokker, kjøkkensjefer og restaurantanmeldere født. Det at disse, fordi de vokste opp med denne svindelen, godtar den, og ser ut til å ville bestemme at andre også skal gjøre det, er meningsløst. Går man i gjennom norske kokebøker fra de siste tiårene, finner man ingen med riktig informasjon om scampi, bare en jeg har sett er riktig, forfatteren drev en periode restaurant i Italia. Selv har jeg ca 800 emnebøker og fagbøker om mat på norsk, tysk, engelsk og italiensk, men svært få norske kokebøker. Ingen av disse viser feil informasjon om scampi/norsk sjøkreps. I tillegg tar jeg opp mat og landbruksprogram fra Europa hver uke, og har gjort det i mer enn 25 år.

Encyclopædia Britannica sier blant annet dette:

*"scampo, plural Scampi, also called Dublin Bay Prawn, or Norway Lobster, (Nephrops norvegicus), edible lobster of the order Decapoda (class Crustacea)."*

Navnet Norway lobster ble første gang brukt i 1909. Og for Langoustine kom den første kjente bruken i 1946. Scampi har vært brukt i flere hundre år.

## **Food labelling regulations. UK**



(In the context of these new Regulations, "retail sale to the final consumer" can be considered to have its everyday meaning. That is, products sold direct to the consumer from a retail outlet such as

supermarkets, grocers, fishmongers, or market stalls. Sales via e-commerce (i.e. the internet) are also covered. Fish at retail sale must be named using the accepted commercial designations as listed in the UK's Commercial Designation list published at [www.gov.uk/defra](http://www.gov.uk/defra). Therefore, a species of fish listed in column 2 of the Table will have to use the corresponding commercial designation given for that species in column 1. These commercial designations cannot be used for species of fish other than those listed in the Table).

*"The UK Food Labeling Regulations of 1984 specify that the only crustacean permitted to be labelled and sold as scampi is Nephrops norvegicus."* Fra boken på bildet ovenfor.

*In the UK only Nephrops norvegicus may be put into breaded scampi to ensure that customers are clear what they are purchasing.* (Food labelling regulations)  
<https://www.marlin.ac.uk/species/detail/1672>

Begge er uttalelser som viser myndigheter som tar riktig merking av mat på alvor. Feilmerking av mat kan få fatale følger for forbrukerne:

**One Name, One Fish:** Why Seafood Names Matter | Oceana USA  
<https://usa.oceana.org/OneNameOneFish>

### Søkeordet scampi

Scampi er et av de mest søkte ordene på internett. Omtrent 25 600 000 resultater. (Kopiert fra nettet 13. februar 2019.) I 1998 søkte jeg opp scampi på nettet på norsk; 28 sider kom opp, alle feil! 6 000 kom opp på engelske sider, stikkprøver viste ingen feil. Svindelen var i gang! I Norge startet den, og i Norge er den 100% gjennomført, som eneste land i verden. Vår norske sjøkreps, *Nephrops norvegicus*.

### Shrimp scampi

Det er hovedsakelig *Shrimp scampi* som kommer opp når man søker på nettet i dag. *Shrimp scampi* er en måte å tilberede norsk sjøkreps på, akkurat som Chicken scampi, Lobster scampi, Scallops scampi osv. Det betyr selvfølgelig ikke at alle disse dyrene er scampi (norsk sjøkreps), de er alle tilberedningsmåter "the scampi way", med oppskriften som opprinnelig ble brukt og verdenskjent med scampi (norsk sjøkreps).

Lidia Bastianich: Emmyprisvinnende TV-programleder, kokebokforfatter, og eier av flere restauranter, skriver dette på bloggen sin:

*Scampi (Nephrops norvegicus) are spiny, hard-shell crustaceans that resemble small lobsters more than shrimp, except that they are powder pink in color. They are much prized but not as abundant as they used to be in the Mediterranean. One of the most common ways to prepare them is to saute them with garlic, onion, and white wine. The same method was used by chefs in Italian-American restaurants to prepare shrimp (gamberi in Italian), which were much more readily available. So they were called "shrimp scampi" and the name as stuck, meaning shrimp prepared in the style of the beloved scampi.*

Mange her hjemme lar seg villedes av nettopp dette, takket være svindelen med oppdrettsrekene som er ansvarlige for at nærmere 40% av mangroveskogen er borte (WWF's tall). Langt alvorligere enn regnskogen, som vi gir milliarder til, samtidig som vi har importert tonnevis av disse oppdrettsrekene de siste tiårene.

Rekene kan komme fra så forskjellige steder som China, Thailand, Indonesia, India, Vietnam, Brazil, Ecuador og Bangladesh. De er altså medansvarlige for at nærmere 40% av mangroveskogen i verden er borte. De kan også ha fått kjemikalier, klor, antibiotika, kunstig fôr og hormoner, noe de fleste oppdrettsrekene som har vært importert de siste 30 årene har fått. Og svovelholdig konserveringsmiddel i vannet før de ble fanget. Men de kan få nøkkelhullsmerket. «Nøkkelhullet er valgt som symbol på sunnere matvarer.», skriver de. Uten etikk blir det vel riktig å si.

<https://matartikler.com/mangroveskogens-endelikt/>

Terje Dørumsgaard  
<https://matartikler.com>