

Kreps eller reke?

I årene 1970 til 75 ble oppdrett av tigerreker (*penaeus monodon*) utviklet og igangsatt på Taiwan og i Thailand. I starten av 1990-årene begynte problemer med flere forskjellige sykdommer på dyrene å melde seg, blant dem yellowhead virus i 1992, og whitespot syndrom virus i 1994. Oppdretterne skiftet etterhvert over til vannameireker (*litopenaeus vannamei*), en rekeart med opprinnelse i Panama, og den vanligste i oppdrett i dag. Også disse har etterhvert fått sykdomsproblemer.

I 1980-årene startet importen av tigerreker fra Vietnam til Norge under navnet tigerreker/black tiger shrimps. Etter en kort periode ble navnet forandret til scampi, som er flertallsformen av scampo, det italienske navnet på norsk sjøkreps; et av verdens dyreste skalldyr, kjent over hele den seriøse matverden under navnet scampi. Navnebyttet oppsto i Norge og er 100% gjennomført i Norge, som eneste land i verden. Så og si alle norske kokebøker hadde med én eller flere oppskrifter på sjøkreps under navnet scampi.

Matsvindel: Den mest velkjente og aksepterte definisjonen på matsvindel ble publisert av Dr John Spink og Douglas C Moyer ved Michigan State University i 2011:

"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".

Misbranding: *"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

Trygve Åsvestad, daglig leder i Polar Seafood Norge, sa dette til Norsk Sjømat nr. 5. 2008: *"Når varmtvannsreker kalles scampi i Norge, skyldes det at næringen her har valgt dette som navn for varmtvannsreker."* Næringen har valgt å bruke den norske sjøkrepsens italienske navn scampi på oppdrettsreker, og det er pr definisjon matsvindel.

Mattilsynet gjør ingenting med denne klare svindelen, men sier i en annen sammenheng: *"Man kan ikke bare velge et artsnavn på en fisk. Man må bruke de offisielle norske navnene, og har man skrevet kvitlaks på en pakning, så må man endre det til vassild"*. Seksjonssjef Lise Torkildsen, Mattilsynet, til TV2.

For vassildens del er det snakk om to forskjellige navn brukt på samme art. For scampi er det snakk om ett navn brukt på to forskjellige arter. Scampi er ikke det offisielle norske navnet på oppdrettsreker. At Mattilsynet inntar en passiv holdning til en så klar matsvindel, gjør at de tre norske matkjedene fortsetter å bruke navnet scampi på oppdrettsreker: *"Navnet scampi er sågar godkjent av Mattilsynet"*, skriver kategorisjef Jon Nilssen hos REMA 1000 i et svar til meg, og dekker seg bak det.

Norgesgruppen forsøkte å bruke navnet vannameireker: *"Når vi nå allikevel går tilbake til å kalle våre varmtvannsreker for «scampi» er det fordi de fleste forbrukere, butikkansatte, journalister – ja, til og med Mattilsynet - bruker denne betegnelsen om varmtvannsreker til daglig. Vi har iherdig forsøkt å «omvende» forbrukere til heller å bruke «vannamei», men må innse at slaget er tapt for denne gang"*. Bjart Thorkil Pedersen, fagsjef bærekraftig handel i Norgesgruppen.

Sagt på en annen måte; forbrukerne kjøpte mindre når navnet ble riktig! Den tredje norske matkjeden COOP svarer ikke på henvendelser, men har store kampanjer for å selge vannameireker under den norske sjøkrepsens italienske navn. Hele verden utenfor Norge bruker de riktige navnene tigerreker, vannameireker eller hvitfotreke.

Mangroveskogen

Oppdrett av reker er medansvarlig for at nærmere 40% av verdens mangroveskog er borte i dag, en langt alvorligere katastrofe enn regnskogens:

"The rate of mangrove loss is significantly higher than the loss of any other types of forests. If deforestation of mangroves continues, it can lead to severe losses of biodiversity and livelihoods, in addition to salt intrusion in coastal areas and siltation of coral reefs, ports and shipping lanes".

FAO, Food and Agriculture Organization, UN.

De norske matkjedene har solgt disse rekene i flere tiår, i takt med at mangroveskogen ble hugget ned. Etisk?

Shrimp scampi

I 1998 lå det rundt 6 000 sider om scampi på nettet. 28 av disse var norske. Alle var feil; scampi ble omtalt som oppdrettsreker. Stikkprøver viste ingen feil blant de 6 000 engelsktekstede sidene som ble sjekket. I dag får du mer enn 20 millioner treff på søkeordet scampi, de fleste gjelder Shrimp scampi, en amerikansk måte å *tilberede reker* på; *"the scampi way"*; dvs sautert med hvitløk, løk og hvitvin. Chicken scampi er en måte å tilberede kylling på; det betyr ikke at kylling er sjøkreps. Lobster scampi og Scallops scampi er andre retter tilberedt *"the scampi way"*, altså sautert med hvitløk, løk og hvitvin.

At mange beslutningstakere er unge i dag, og selv vokste opp med svindelen, kan ikke være en grunn til å forholde seg passive. En svindel er en svindel. Bevisst feilmerking av sjømat for å ta ut større fortjeneste er storindustri utenfor Norge. La den forbli utenfor Norge. Vi var raskt ute med å påpeke hestekjøttskandalen, svindel med sjøtunge/smørflýndre, sushi osv. her hjemme.

En samlet norsk matbransje ser dessverre ut til å holde hånden over denne klare norske matsvindelen. Og det er både synd og skam. Av rettferdighet overfor råvaren norsk sjøkreps og det gryende matlandet Norges forhåpentligvis kommende matstolthet, må navnet scampi fjernes på alt som har med oppdrettsrekene tigerreker og vannameireker å gjøre. "One fish, one name" bør være en selvfølge i Norge. En svindel er noe man motarbeider, ikke innarbeider.

Terje Dørumsgaard

Pensjonist, matskribent og matblogger

Bø i Telemark