

## Här är finalisterna till Årets matbluff 2022

**Rekord i antalet nomineringar visar att det inte råder någon brist på matbluffar ute i butikerna. Nu är det åter dags att utse den allra lurigaste produkten.**

- Intresset för Årets matbluff är stort. Vi har fått in rekordmånga nomineringar till årets utmärkelse, säger Äkta varas verksamhetsledare Björn Bernhardson.

I år fick Äkta vara in hela 304 nomineringar, vilket är nytt rekord med råge. Den tidigare toppnoteringen var 186 stycken.

### Årets matbluff gör skillnad

En del nominerade produkter har publicerats i Äkta varas sociala medier under året och redan nu har några producenter börjat agera.

Minst två produkter har nyligen slutat säljas, en har fått ändrad design och ytterligare en, som valdes ut till finalist i år, kommer enligt företaget att ändras inom kort.

- Jag tycker att det är tydligt att Årets matbluff har en effekt. Många företag lyssnar på och tar till sig av kritiken. Förutom exemplen bland årets nominerade så kan man titta bakåt. Där kan vi se att drygt hälften av de finalister som vi har haft de fyra senaste åren ändrat på sina produkter, säger Björn Bernhardson.

Av 21 finalister har 11 stycken ändrat på design eller innehåll för att göra produkten mindre bluffig.

### FAKTA: Årets matbluff

- Bakom Årets matbluff står konsumentföreningen Äkta vara, som driver på för genuin mat, ärligare produkter och färre tillsatser, bland annat genom märkningen Ä-märket och antipriset Årets matbluff.
- Året matbluff startades 2015, med inspiration från den tyska och nederländska konsumentorganisationen Foodwatch. I år delas antipriset ut för åttonde gången.
- Allmänheten har kunnat nominera produkter som de tycker är bluffiga under hela året, i år hela 304 nomineringar.
- Med hjälp av en jury har fem finalister valts ut. I årets jury ingick: Mats-Eric Nilsson, Christina Möller, Björn Bernhardson, Jan Bertoft, Annika Sundin, Daniella Bergman, Sébastien Boudet, Lisen Sundgren.
- Allmänhetens omröstning sker på [Äkta varas hemsida](#) och startar den 17 januari och pågår till och med den 23 januari.
- "Vinnaren" av antipriset avslöjas den 25 januari.

Läs mer om och rösta på [Årets matbluff här](#)

**Björn Bernhardson**, verksamhetsledare Äkta vara, finns tillgänglig för intervju. Mail: [bjorn@aktavara.org](mailto:bjorn@aktavara.org). Tel: [+46 708 859799](tel:+46708859799).

## Presentation av finalisterna 2022

---

### Nyckelbryggerier Cider med smak av lingon



#### Var är lingonen?

Stoltserar med att vara en cider från Norrbotten med smak av lingon. Etiketten pryds också med lingon. På sidan av flaskan står även att smaken är "hämtade från våra skogar och myrar" och att cidern har "en äkta, frisk karaktär". I ingrediensförteckningen hittar man dock inte mycket av detta då den inte innehåller några lingon utan endast "naturliga aromer" av okänt ursprung och färg från bland annat svart morot. Inte heller den mindre mängd äpplen som cidern består av verkar vara norrbottniska, utan kommer från Sverige och Danmark, enligt mejl från företaget.

*Ingredienser: Kolsyrat källvatten, 15 % äppeljuice (fermenterad och icke fermenterad), socker, naturliga aromer, naturliga färgämnen (morot, körsbär och svart morot), syra (citronsyra), konserveringsmedel (kaliumsorbat).*

---

### Fazer Willja Oat for whipping



#### Väldigt lite nyttigt havre

Namnet antyder att det här är en vispbar produkt, som liksom havredryck görs av nyttigt havre. Men är den verkligen "gjord av nordisk havre", som det står, när den bara innehåller en ynka procent havreextrakt? Visserligen står det även "blandning av vegetabiliskt fett" på framsidan, vilket är en

mer korrekt beskrivning av innehållet. Huvuddelen utgörs nämligen av vatten och härdad kokos- och rapsolja, där det nyttiga i fettet har försvunnit.

*Ingredienser: Vatten, fullhärdade vegetabiliska oljor (kokos, raps), socker, havreextrakt 1%, emulgeringsmedel (E475, E435), stabiliseringsmedel (E464), surhetsreglerande medel (natriumcitrat), salt, färg (karotener).*

---

### GB Glace Big pack vanilj



#### Mjölken som försvann

GB har bytt recept på sina klassiska Big pack, till ett med lägre klimatavtryck. Samtidigt har de tagit bort alla mjölkprodukter, som många nog förväntar sig att en glass som denna ska innehålla. Att så är fallet framgår endast om man granskar baksidan. Mjölksprodukterna har ersatts med bland annat vatten och ärtprotein. "Kan innehålla mjölk", står det komiskt nog efter ingrediensförteckningen.

*Ingredienser: Vatten, glukos-fruktossirap, socker, glukossirap, kokosfett, ärtprotein, stabiliseringsmedel (guarkärnmjöl, fruktkärnmjöl), emulgeringsmedel (mono- och diglycerider av vegetabiliska fettsyror), salt, arom.*

---

### Bravo Röd apelsin



#### Mer färgad äppeljuice än blodapelsin

Namnet syftar uppenbarligen på blodapelsin och en stor del av förpackningen täcks av just denna

frukt. Största ingrediensen är dock äpple, som däremot inte avbildas alls. Juicen innehåller dessutom mer vanlig apelsin än blodapelsin. Exakt hur mycket, eller lite, blodapelsin det rör sig om framgår dock inte, vilket det borde göra. För att dölja bristen på blodapelsin har man blandat i en mindre mängd rödfärgande aroniajuice. Sedan nomineringen offentliggjordes har Skånemejerier hört av sig till Äkta vara och sagt att de ska ändra designen på produkten i början av 2023.

*Ingredienser: Juice från äpple, apelsin, blodapelsin, aronia, vitamin C.*

---

### Arla Keso protein



#### Marginellt mer protein

Keso protein "passar till en aktiv livsstil", står det på tillverkaren Arlas hemsida. Och givetvis är det proteinet som man anspelar på att den som tränar skulle vara i extra behov av. Proteinhalten är dock inte så mycket att stoltsera med, då det bara är en procent mer än i Arlas vanliga Keso, 15 istället för 14 procent. "Naturligt proteinrik", kallar Arla det för, när de egentligen har tillsatt extra mjölkprotein i produkten.

*Ingredienser: Pastöriserad mjölk, mjölkprotein, salt, modifierad potatisstärkelse, konserveringsmedel (kaliumsorbat), syrningskultur, ystenzym.*