

FÖRVANSKAD GLASS BLIR ÅRETS MATBLUFF



GB glace Gammaldags vanilj är Årets matbluff 2025. Den säljs som en storpacksvariant av den klassiska glassen med samma namn, men har i själva verket ett annat innehåll.

Glassen fick en dryg tredjedel av de totalt 17 624 rösterna.

- Jag tror att många uppfattar det som väldigt medvetet gjort av tillverkaren. Man rider på ett inarbetat namn som står för en högre kvalitet, samtidigt som innehållet är något annat. Självklart ska det vara samma innehåll om de säljs som två olika storlekar, säger Äkta varas verksamhetsledare och medgrundare Björn Bernhardson.

Gammaldags vanilj är en av GB:s klassiker, inslagen i papp och med ett innehåll som inte är helt olikt hemgjord glass. Exempelvis innehåller den grädde och äggula samt inga tillsatser. Förra året lanserade de glassen i en större plastlåda, med samma namn och design som originalet.

Ändrat recept

I den stora förpackningen har företaget dock frångått det klassiska receptet på flera punkter. De har tagit bort den traditionella äggulan, tillsatt stabiliseringsmedlen guarkärnmjöl (E412) och fruktkärnmjöl (E410), emulgeringsmedlet mono- och diglycerider av vegetabiliska fettsyror (E471) samt industriella ingredienser som glukos-fruktossirap.



- Innehållet skiljer sig väsentligt från originalet. Röstningsresultatet visar att det uppenbarligen var svårt att smälta för konsumenterna. Vi på Äkta vara har även provsmakat de två produkterna och kan konstatera att det är skillnad på konsistens och även smak, säger Björn Bernhardson.

Reklam för glassen, där man just påstår att det är samma glass i en större förpackning, har även anmälts till Reklamombudsmannen. De beslutade i december att fälla reklamen, eftersom [påståendet ansågs vilseledande](#).

Unik dubbelsegrare

GB blir nu först med att ha "vunnit" antipriset två gånger. Deras Big pack, där man tagit bort alla mejeriprodukter utan att det tydligt framgick, tog hem priset 2022. Årets "vinnare" är dessutom den tredje glassprodukten totalt i antiprisets historia, eftersom Alvestaglass & Järnaglass, vars produktion i smyg flyttats utomlands, tog hem förra årets utmärkelse.

- Många är intresserade av glass. Hur den tillverkas och marknadsförs är uppenbarligen något som berör, kanske för att många barn äter det, säger Björn Bernhardson.

Bifogat finns bland annat bilder på "vinnaren" samt de andra finalisterna. Där finns även bilder på GB:s klassiska pappförpackning, som kan användas för att illustrera/förklara skillnaden mot den nya produkten. Samtliga bilder får användas vid publicering.

FAKTA

Resultat omröstning

1. GB glace Gammaldags vanilj: 5 985
2. Sardinmästarens Premiumsardiner, rökta i rapsolja: 4 890
3. Eldorado Vit Block: 3 399
4. Färsking Baked Apple pie: 1 942
5. Dufvenkrooks Lättvinsglögg hjortron: 1 408

Totalt antal röster: 17 624

Motiveringstext för GB glace Gammaldags vanilj

"GB har länge sålt glassen "Gammaldags vanilj" i klassisk pappförpackning. Den har stuckit ut som den enda av företagets produkter med ett innehåll som har vissa likheter med hemgjord glass, bland annat att den innehåller grädde och äggula samt är fri från tillsatser. Förra året lanserade GB en stor plastlåda, med samma namn och nästan exakt samma design. "En klassiker i nytt format" och "nu även i större förpackning" lät det i deras annonser och inlägg. Problemet är bara att innehållet är ett helt annat. En handfull tillsatser och industriella ingredienser har lagts till, medan den klassiska ingrediensen äggula har tagits bort. Det ger den en annan smak och konsistens än den förväntade. Reklamombudsmannen fällde nyligen marknadsföringen av glassen eftersom påståendena i den var vilseledande."

Ingrediensförteckningar

Originalet i pappförpackning: Skummjolk, grädde (29%), koncentrerad skummjolk, socker, mjölkfett, äggula (1,5%), vaniljstångsbitar, arom.

Nya stora plastlådan: Skummjolk, grädde (26%), socker, glukossirap, skummjolkspulver, glukosfruktossirap, stabiliseringsmedel (guarkärnmjöl, fruktkärnmjöl), emulgeringsmedel (mono- och diglycerider av vegetabiliska fettsyror), vaniljstångsbitar, arom.

Om Årets matbluff

- Bakom Årets matbluff står konsumentföreningen Äkta vara, som driver på för mer genuin mat och ärligare produkter.
- Året matbluff startades 2015, med inspiration från den tyska och nederländska konsumentorganisationen Foodwatch. I år delas antipriset ut för tionde gången.
- Allmänheten har kunnat nominera produkter som de tycker är bluffiga under hela året, i år 402 nomineringar.
- Med hjälp av en jury har fem finalister valts ut. I årets jury ingick: Björn Bernhardson (verksamhetsledare och grundare Äkta vara), Jan Bertoft (författare och konsumentnestor), Ann Fernholm (vetenskapsjournalist och författare), Maria Hammarling (projektledare Sveriges Konsumenter), Christina Möller (matprofil och styrelseledamot i Äkta vara), Mats-Eric Nilsson (författare och grundare av Äkta vara) och Dharenso Sahlqvist (medlemsrepresentant).
- Allmänhetens omröstning skedde på Äkta varas hemsida och pågick den 20-26 januari.

Kontakt

Björn Bernhardson, verksamhetsledare Äkta vara, för intervju eller frågor: +46 708 859799
bjorn@aktavara.org

Läs mer om bakgrund och tidigare års utmärkelser här: <https://www.aktavara.org/1273/arets-matbluff>