

Tisdag den 10 maj  Stockholm 17° | yr.no

SvD | MAT&VIN

Från gåslever till Delicatoboll



29 april 2011 kl 06:30, uppdaterad: 3 maj 2011 kl 13:58

Dagens livsmedelsförpackningar är fulla av symboler och märkningar. Här granskar vi den allra äldsta: kunglig hovleverantör. Trots det fina namnet säger det inget om matens kvalitet.

Man kan mycket väl förstå att kronprins Carl Gustaf tyckte att det där med kunglig hovleverantör kändes ganska förlegat när han år 1973 som 27-åring besteg tronen. Från att ursprungligen ha gällt skickliga hantverkare i slottets närhet – som Karl XII:s sockerbagare Hans Georg Düben i Gråmunkegränd – hade företagsfloran med tiden blivit alltmer vildvuxen.

Även utländska tillverkare, gärna av eftersökta delikatesser, gavs tillstånd att ståta med den svenska hederstiteln. Som Maison Doyen i Strasbourg, Gustav V:s favoritleverantör av gåsleverpastej.

Så när vår nuvarande kung tog över hade han nog egentligen kunnat tänka sig att låta denna historiska institution stilla somna in. Men han valde istället att på olika sätt försöka modernisera den. Reglerna stramades upp och från och med nu kunde endast svenska företag, som levererar varor eller utför tjänster till någon medlem av kungafamiljen, komma ifråga.

Kungen och drottningen fattar själva beslut om vilka leverantörer som ska tilldelas denna prestigefyllda beteckning. Och av etiska skäl kan inga aktörer inom alkohol- och tobaksbranschen ingå i den exklusiva skaran, som idag omfattar 130 företag.

Om leverantören i något avseende skulle missköta sig kan upphöjelsen när som helst återkallas, vilket innebär att rätten att använda det pampiga stora riksvapnet i den egna marknadsföringen upphör.

Enligt Sveriges hovleverantörers egen hemsida har titeln ”blivit ett kännetecken för svensk kvalitet” och de hedrade företagens produkter anses i flera fall vara ”världsledande”.

Under en shoppingrunda i min närmaste Ica Supermarket hittar jag dock enkelt följande E-nummerprodukter med den eftertraktade kvalitetssymbolen:

- Storsäljaren Delicatobollen med härdat vegetabiliskt fett istället för smör, fejkad vanilj- och kaffesmak och färgämnet E150.
- Winborgs Husets röda, som ska föreställa matlagningsvin men består av vatten, färgämne, aromämne och ett antal andra tillsatser.
- Ekströms aprikoskräm light med tre förtjockningsmedel, två konstgjorda sötningsmedel och ett aromämne med aprikossmak.

Bland hovleverantörerna finns även Cloetta som stod för fjolårets bröllopschoklad med syntetisk vaniljarom, ytbehandlingsmedlet gummi arabicum och ett flertal stabiliserings- och förtjockningsmedel. Och i den så kallade bröllopsserien med särskilt utvalda produkter ingick även en alkoholisk från Kivik – som påstods vara cider.

Så hur står det egentligen till med den kungliga kvalitetskontrollen?

MATS-ERIC NILSSON

08-13 56 31 mats-eric.nilsson@svd.se