

Många slag av havrebröd

Artikeln *”Kauraleivissä kauraa vain nimeksi”* (Havrebröd bara till namnet) i tidningen Kuluttaja nummer 2/2017 handlade om havrebröd som säljs i affärerna. I artikeln sades det bland annat att *”i affären lönar det sig ändå att vara på sin vakt, eftersom havrebrödet kan innehålla havre bara till namnet. Produkter bakade på vete säljs som havrebröd, där mindre än 10 procent av råvarorna är havre.”* I artikeln lyftes också fram att *”Livsmedelssäkerhetsverket Evira har gett en rekommendation enligt vilken benämningen rågbröd får användas endast för bröd i vilka minst hälften av spannmålsråvaran är råg”* och man kan fråga sej *”Varför gäller inte samma anvisningar för havrebröd?”*

Kuluttajas artikel om havrebröd var mycket intressant. Det är fint att havrebröd väcker känslor. Frågan om det borde utarbetas någon typ av rekommendation för havrebröd är en helt annan sak. Det borde man inte, är min åsikt!

För det första finns det skäl att notera att trots att det redan finns i sig väl fungerande definitioner för rågbröd och fullkornsbröd så finns det ingen definition för vilka produkter som över huvud taget får benämnas bröd. Till den delen har man alltså alldeles ”börjat i galen ände”. Förhoppningsvis utarbetas aldrig en definition av bröd. Finland firar i år hundra år av självständighet och under den här tiden har vi inte haft några problem med vilka produkter som får benämnas bröd. Eftersom det har varit så i hundra år så kan vi säkert fortsätta på samma sätt de följande hundra åren. I själva verket är hela diskussionen om ifall det borde finnas någon definition av havrebröd ett ytterst gott exempel på hur bra vi har det i Finland just nu. Man har tid att diskutera saker som är helt oväsentliga för det verkliga livet.

Det är också annars tveklöst att utarbeta olika definitioner. Är det så att en definition behövs bara när enstaka tjänstemän och/eller enstaka redaktörer vill ha en? Eller när konsumenter ”enligt media” vill ha en? Diskuterar man snart kornbröd och definitionen av det? Lika bra kan man diskutera hur mycket russin och/eller potatis det måste finnas i russinpotatisformbröd för att man överhuvudtaget ska få använda den benämningen? Eller anser

de enstaka tjänstemännen eller redaktörerna att russinpotatisformbröd är ett så betydelselöst bröd att det inte behövs en definition av det? Och hur mycket av varje sädeslag måste det finnas i sjukornsbröd, hur mycket grädde i gräddtårta, hallon i hallontårta, sylt i syltmunkar eller ägg i äggrispastej?

I Finland har vi en exceptionellt fin mångsidig och mångformad brödkultur med decennier av tradition bakom sig. Finland har många små bagerier där det mesta görs för hand, ett antal medelstora bagerier, och några stora industriella bagerier. I dessa tillverkas en oräknelig mängd olika bröd. De små och stora bageriernas arbetssätt och teknologiska resurser skiljer sig dock åt. Detta syns också i havrebrödstillverkningen. I havrebröd som bakats för hand på traditionellt sätt är havrens andel av spannmålsråvaran som mest lite över 30 %. Orsaken till detta är att havrens egenskaper vid bakning skiljer sig så mycket från vetets och rågens. Om vi också i framtiden vill kalla traditionellt handbakat bröd för havrebröd måste vi godkänna båda det att havrens andel av spannmålsråvaran är klart under hälften och att det förutom havre även används vete i havrebrödsbakningen.

Min egen åsikt är att företagen inom bageribranschen borde börja använda termen havreblandbröd för bröd som innehåller havre, precis på samma sätt som man i årtionden använt termen rågblandbröd. Termen rågblandbröd har alltid kunnat användas också om sådana bröd där rågens andel av spannmålet är mindre än vetets. Enligt allt förnuft kan man göra så också för havreblandbrödens del. Eller skulle man ingripa med byråkratiska medel också i användningen av den här termen? Användningen av termen havreblandbröd skulle minska mycket av det onödiga prattet om vilseledda konsumenter. Mängden havre ska hur som helst anges i procent i produktens ingrediensförteckning där den lätt kan kontrolleras av konsumenten. Vart och ett av bagerierna fattar beslut om man ska använda benämningen havrebröd eller havreblandbröd. Bagerierna beslutar ju också om vilka produkter man kallar bröd. Bagerierna bör dock notera att konsumenten kan bli uppretad om företaget använder benämningen havrebröd om ett bröd

som innehåller bara några procent havre. Följden kan vara att konsumenten bestämmer sig för att köpa från en annan aktör vars havrebröd innehåller mera havre.

I Finland lovar politikerna ända uppifrån regeringsnivå att minska på byråkratin och bestämmelserna. Man talar vackert, men på tjänstemannanivå utarbetar man ständigt fler bestämmelser, föreskrifter, anvisningar och rekommendationer som ökar byråkratin. Man lovar runt och håller tunt. Att utarbeta en definition av havrebröd skulle vara ett nytt sätt för myndigheterna att skapa merkostnader för företagen, och företagen skulle än en gång tvingas förnya sina förpackningar. I slutet av förra året ledde det till merkostnader för företag när man blev tvungen att förnya förpackningarna med anledning av tvånget att ange gränsvärdet för kraftigt saltat mat sänktes. Härnäst uppstår merkostnader för reviderade förpackningar hos företag som säljer köttpiroger och köttpastejer när bestämmelsen om att köttets ursprungsland måste anges träder i kraft. Man kan bara konstatera, att tjänstemännen och politikerna är verkligt skickliga när det gäller att öka kostnaderna för företagen. ☘

Mika Väyrynen

*Det är frågan om rekommendation som gavs gemensamt av Evira, Livsmedelsindustriförbundet rf och Finlands Bageriförbundet rf år 2008. En liknande rekommendation gjordes år 2009 om fullkornsbröd.

