



Öppna Finländska Mästerskap i Mathantverk 2019 Jyväskylä 13–14 september 2019

Tillverkar du livsmedelsprodukter av lokala råvaror, och utan syntetiska aromer, konserveringsmedel eller färgämnen?

Vill du få respons på produktens smak och andra egenskaper? Kontrollera tävlingsklasserna och regelverket i Öppna Finska Mästerskap i Mathantverk 2019 och anmäl din produkt till tävlingen senast 15 augusti 2019!



Tävlingsregler

Tävlingen Öppna FM i Mathantverk 2019 arrangeras den 13-14 september 2019 i Jyväskylä i Mellersta Finland. Tävligen arrangeras av Yrkeshögskolan i Jyväskylä genom projektsamarbetet Koordinerad livsmedelskedja 2 (Ruokaketjun koordinaatiohanke 2) i Mellersta Finland. Bedömningen av produkterna sker i Jyväskylä den 14 september och prisutdelningen arrangeras också den 14 september. Under tävlingsdagarna arrangeras även annat program som lockar och förenar eldsjälur inom mathantverk.

Information och anmälan: artesaaniruoka2019.fi/sv

Genom mathantverket skapas unika produkter med rik smak och tydlig identitet, där tillverkningen sker genom varsam förädling av främst lokala råvaror. Mathantverket bevarar, utvecklar och synliggör lokala matkulturers rikedom och kunskap.

Reglerna för Öppna FM i Mathantverk är till stor del samstämmiga med reglerna för SM i Mathantverk i Sverige. Skillnader i lokala traditioner samt den allmänna kännedomen om begreppet Mathantverk gör ändå att regelverk och tävlingsklasser kan utformas på olika sätt.

Föreningen Mathantverk i Finland egens regler för Öppna FM i Mathantverk. Föreningen är ansvarig för reglerna och att tävlingen hålls.

År 2019 arrangeras Öppna Finländska Mästerskap i Mathantverk för fjärde gången. Tävligen är öppen för finländska, nordiska och baltiska deltagare och alla vänner av lokal matkultur och mathantverk hälsas varmt välkomna!

SYFTET MED TÄVLINGEN

Tävlingen ordnas för att göra mathantverket känt och stimulera dess utveckling. Det finns en vilja att skydda och bevara begreppet Mathantverk och de värden som begreppet står för. Mathantverkarna motiveras i sitt arbete och inspireras att utveckla sitt företag och sina produkter. Konsumenternas medvetenhet ökar med hjälp av tävlingen och de vinnande produkterna. Framöver leder detta till ett ökat kunnande och till en ökad försäljning.

Tävlingens syfte är att bevara och utveckla lokala matkulturer genom ökad synlighet, kunskap, produktutveckling, försäljning och nya arbetstillfällen.

TÄVLINGSREGLER

Öppna FM i Mathantverk 2019 är öppet för producenter i Finland och de övriga nordiska länderna samt Baltikum. Förutsättningen är att produkterna förädlas på ett hantverksmässigt sätt, baserat på lokala eller inhemska råvaror med känt ursprung. Endast produkter tillverkade av livsmedelsföretag och som finns till försäljning får tävla. I de fall där flera företag medverkar i tillverkningen av produkten

måste alla steg vara hantverksmässiga och produkten ska anmälas av företagen gemensamt.

Mathantverk skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet. Dessa tillverkas av i huvudsak lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och ofta på den egna gården. Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunnande är med i hela produktionskedjan. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung. Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.

Ifall någon klass har för få bidrag (mindre än tre bidrag) kan tävlingsledningen bestämma om sammanslagning av närliggande klasser. Om sammanslagning inte är möjlig får produkterna ändå en skriftlig bedömning av juryn men inget pris utdelas. Vid behov kan tävlingsledningen begränsa antalet tävlingsprodukter i en klass eller dela den i två klasser ifall en naturlig delning är möjlig.

Tävlingsbidrag bedöms så som de lämnas in om inte annat anges i klassens definition. I de fall producenten i samband med anmälan framför mer specifika önskemål kring provsmakningen av produkten kommer dessa att förmedlas till juryn som i sin tur avgör om dessa önskemål tas i beaktande eller inte.

Alla tävlingsbidrag får en bedömning även om klassen skulle utgå som tävlingsklass på grund av för få anmälda produkter. Produkter som inte uppfyller tävlingskraven eller som inte passar inom ramarna för någon tävlingsklass kan inte delta.

Tävlande produkter ska uppfylla lagstiftningen i de länder där de tillverkas och säljs.

1. LOKALA RÅVAROR

Huvudsakliga eller karaktärsdanande råvaror skall vara lokala eller inhemska med känt ursprung. Kryddor eller annan smaksättning skall vara naturliga (inga syntetiska aromer eller tillsatser) men kan vara utländska. För ekologiska produkter godkänns utländskt ekologiskt socker.

2. FÖRÄDLING

Förädlingen skall ske enligt principerna för mathantverk, så att det är människans hand och kunnande som styr förädlingsprocessen. Maskiner får användas för att undvika kroppsliga förslitningar, men produktens utseende och karaktär skall ha formats av mathantverkarens hand och kunnande. Digital teknik kan användas i rökskåp, ugnar och motsvarande anläggningar, men en automatiserad processlinje är inte mathantverk. Noggrannare gränsdragningar kan anges skilt för varje tävlingskategori eller -klass.

3. TILLSATSÄMNINGEN OCH PROCESSHJÄLPMEDEL

Den grundläggande policyn är att livsmedelstillsatser inte ska användas i hantverksmässig livsmedelsförädling, alltså



mathantverk. Med tillsatser avser vi främst ämnen som tilldelats E-nummer och finns på de nationella livsmedelsverkens hemsidor (Finland: Ruokavirasto www.ruokavirasto.fi, E-nummerlista), men även andra ämnen som vissa enzymer.

Alla syntetiskt framställda aromer och färger är förbjudna.

Undantag gällande tillsatserna och processhjälpmedel:

I de fall där vissa tillsatserna är tillåtna att användas så nämns dessa skilt för varje tävlingskategori eller -klass. Av de tillåtna tillsatserna är enbart de med naturligt ursprung tillåtna. Den tävlande ska kunna påvisa tillsatsernas naturliga ursprung.

ANMÄLAN

Anmälan till FM i Mathantverk görs på adressen artesaaniruoka2019.fi/sv. **Deltagaravgiften är 45 € per tävlingsbidrag.** Sista anmälningsdag är **15 augusti 2019**. Har du inte möjligheten att göra anmälan via hemsidan, kontakta tävlingsledningen per **e-post: fm@mathantverkarna.fi** eller per **telefon: Eija Lamsijärvi +358 (0)400 566 739 eller Leena Pölkki, +358 (0)50 401 1894.**

Fyll i anmälningsformulärets alla fält. Ju mer information du ger om din produkts råvaror, tillverkningsmetod och användning desto bättre kan juryn bedöma din produkt!

Anmälan är bindande och avgiften faktureras för alla anmälda och godkända bidrag, även om dessa sedan inte lämnats in till tävlingen.

Vi tar inte emot några oanmälda produkter på plats.

Kommunikation i samband med tävlingen sker på svenska, finska och engelska.

En förteckning över alla deltagande företag kommer att publiceras på artesaaniruoka2019.fi/sv två veckor före tävlingen.

Bekräftelse på deltagande skickas ut med e-post efter sista anmälningsdag och senast två veckor innan tävlingen. Det är viktigt att du hör av dig till tävlingsledningen om du inte fått denna bekräftelse. Faktura skickas separat.

INLÄMNING AV TÄVLINGSBIDRAG

Tävlingsprodukterna lämnas in vid FM-bordet på Jyväskylä Yrkeshögskolan (Piippukatu 2, Jyväskylä) **fregen den 13 september 2019 kl. 13.00 - 20.00.** Kontakta tävlingsledningen i förväg om denna tid inte fungerar.

Om du inte själv har möjlighet att komma till Jyväskylä kan produkterna levereras till tävlingen på annat sätt. Kontakta i så fall tävlingsledningen för leveransadress. Märk kartongen med KYLA om det är kylvaror. Produkterna bedöms i det skick de anländer. Tänk på möjligheten att skicka tävlingsbidrag med någon annan som ska resa till tävlingen

från din region.

Tre produkter! Tävlingsprodukt och 2 x Utställningsprodukt.

Du lämnar in 3 st. produkter av varje tävlingsbidrag. En produkt utan etikett eller märkning (tävlingsprodukt) och 2 st. komplett med förpackningspåskrifter (för utställningsprodukterna).

Tävlingsprodukten får inte bära något märke, stansning eller annan indikation på vem som är producent, men ett löst exemplar av produktens försäljningsetikett ska följa med tävlingsprodukten. Lägg förslagsvis tävlingsprodukten samt originaletiketten löst, tillsammans med den kompletta utställningsprodukten i en plastpåse. Märk plastpåsen med tävlingsklassen.

Hela produkter ska lämnas in. Burkar respektive flaskor ska vara fulla och oöppnade. Om produkterna är mycket små måste flera lämnas in för att bedömning skall kunna ske. Mycket stora ostar eller charkprodukter kan inlämnas i endast ett exemplar.

Tänk på att tävlingen gäller mathantverk. För att juryn skall kunna bedöma mathantverkets kvalitet bör tävlingsprodukten vara hel eller tillräckligt stor. Detta är viktigt för att produktens helhetsintryck skall kunna bedömas. En alltför liten bit eller en skivad och vakuumpackad charkprodukt eller ost är svår att bedöma som ett mathantverk.

Observera att **bekräftelse på deltagande** måste åtfölja produkten vid inlämningen.

Vi tar inte emot oanmälda produkter på plats.

Ni kan även lämna in annat skriftligt marknadsföringsmaterial om ert företag och era produkter som tävlingsarrangören kan använda i marknadsföringssyfte efter tävlingen.

Kontakta tävlingsledningen i god tid om ni har frågor som rör inlämningen av produkter. Kontaktuppgifter finns längst bak i detta dokument.

JURYBEDÖMNINGAR

Bedömning av produkterna sker lördagen den 14 september 2019, kl. 8.00 - 14.00.

Jurygruppernas medlemmar består av såväl mathantverksexperter som lekmän. Varje jurygrupp består av en branschkundig juryordförande samt ytterligare minst tre medlemmar och dess beslut kan inte överklagas.

Jurygruppernas uppgift är att:

- Utse pristagare i varje tävlingsklass. Beroende på antalet produkter i en klass utses en, två eller tre pristagare. Resterande produkter får delad plats.



- Ge ett skriftligt omdöme om varje tävlingsprodukt. Det skriftliga omdömet delges den tävlande i efterhand.

Jury har rätt att flytta en tävlingsprodukt från en klass till en annan om man bedömer att produkten anmälts till fel klass. Produkterna bedöms enligt kriterier anpassade för varje klass. I huvudsak bedöms utseende, konsistens, doft, smak, helhetsintryck och i den innovativa tävlingsklassen innovationsgraden. Smakpoängen värderas högre än andra kriterier när två produkter hamnar på samma poäng. Om både totalpoäng och smakpoäng är lika höga blir det delad placering och nästkommande placering utgår. I klassen Innovativt mathantverk värderas innovationsgraden lika högt som utseende/konsistens och doft/smak tillsammans.

Poängsättningen är endast ett stöd vid bedömningen av produkterna och varje jurygrupp kan internt bestämma hur bedömningen ska gå till. Poängbilderna ser olika ut för olika klasser och år, och direkta jämförelser mellan klasserna är därför inte möjliga.

INNOVATIVT MATHANTVERK

Inom klassen Innovativt mathantverk kan produkter som är innovativa och nyskapande ur någon aspekt tävla. Det kan handla om råvaror, förädlingsmetoder, smakkombinationer, användningssätt, produktens presentation (utseende eller förpackning), eller något annat som förnyar och förstärker mathantverkets position och utveckling. Samma grundregler gäller som för övriga klasser. Vid bedömningen väger innovationsgraden tyngst, men även utseende/ konsistens och smak/doft poängsätts.

Vid anmälan ska den innovativa egenskapen beskrivas.

BEDÖMNINGSRISULTAT

Alla tävlingsdeltagare får den skriftliga bedömningen inom fyra veckor efter tävlingen.

TÄVLINGSKATEGORIER 2019

MEJERIPRODUKTER

CHARKUTERIPRODUKTER

FISKPRODUKTER

BAGERIPRODUKTER

BÄR- OCH FRUKTPRODUKTER

GRÖNSAKS- OCH SVAMPPRODUKTER

KALLA KRYDD- OCH MATSÅSER

SNACKS

NORDISKA DRICKER UTAN ALKOHOL

NORDISKA DRICKER ALKOHOLHALTIGA

INNOVATIVT MATHANTVERK

TÄVLINGSKLASSER 2019

MEJERIPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Pressad ost / hårdost	2019	Inkluderar alla typer av pressade ostar oavsett yta.

Smaksatt hårdost	2019	Pressad ost som är rökt eller kryddad.
Vitmögelost	2019	Mjuka ostar med vitmögelysta
Grön- och blåmögelost	2019	Inkluderar alla typer av grön- och blåmögelost oavsett yta.
Icke syrade ostar (också bondost)	2019	Icke lagrade ostar (färskost, bondost, också stekta/bakade bondost, äggost osv.)
Glass	2019	Bär och frukt skall också vara inhemska och hantverksmässigt framtagna.
Mjuk kittost	2019	En mjuk till halvhård osttyp tvättad med saltlösning eller linenskultur. I de fall där även mögelkultur (vit och röd) används skall utseende och smak ha typisk kittkaraktär. Även ostar tvättade med öl eller sprit.
Smör	2018	Av ko-, get- eller fårgrädde där endast salt får tillsättas.
Syrad mjölk	2018	Yoghurt, surmjölk (piimä), fil, m.fl.

Anmälan

- Ange om mjölken/grädden är obehandlad eller pastöriserad.
- Ange var produkten är rökt ifall det inte sker inom det egna företaget.

Inlämning

- Ange lagringstiden för osten.
- Lämna in hela ostar eller tillräckligt stora bitar för bedömning.

Bedömning

- Mejeriprodukter bedöms rätt tempererade enligt typ av produkt.

Tävlingsregler & undantag

- Mjölken skall vara ohomogeniserad och icke standardiserad vad gäller fetthalt. Om så är fallet kan mjölken komma från ett mejeri märkt med Hyvää Suomesta – Gott från Finland eller med motsvarande nationell märkning som garanterar spårbart ursprung.
- Genmodifierat ystningsenzym är inte tillåtet.
- Vax utan färgämnen får användas.
- Färgämnet annatto (roucou eller *Bixa orellana*) är tillåtet (växtbaserat).
- Rök eller rökrom skall ha skapats genom naturlig glödrok inom företaget som en del av tillverkningsprocessen eller hos en lokal samarbetspart. Om rökning utförs av en samarbetspart skall denna nämnas i anmälan.



- Glass kan ha följande tillsatser: pektin, karragenan och fruktkärnmjöl (johannesbröd).

CHARKUTERIPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Färskkorv	2019	En rå korv för stekning/grillning/kokning. Steks eller kokas vid bedömningen.
Lufttorkat kött	2019	Kan vara med eller utan kallrökning.
Lufttorkad korv	2019	Kan vara med eller utan kallrökning.
Värmebehandlat kött	2019	Omfattar även varmrökta produkter. Bedöms kall.
Värmebehandlad korv	2019	Omfattar även varmrökta produkter. Bedöms kall.
Konserver och andra charkprodukter (t.ex. patéer och leverpastej)	2019	Kan innehålla kött och/eller inälvor och/eller svål.

Anmälan

- Ange var produkten är rökt ifall det inte sker inom det egna företaget.

Inlämning

- Ange lagringstiden för lufttorkade produkter.
- Lämna in hela produkter eller tillräckligt stora bitar för bedömning.

Tävlingsregler & undantag

- Artificiella rökaromer eller kondenserad och återskapad rök accepteras inte. Rök eller rökarom skall ha skapats genom naturlig glödrök inom företaget som en del av tillverkningsprocessen eller hos en lokal samarbetspart. Om rökning utförs av en samarbetspart skall denna nämnas i anmälan.
Nitritsalt: Maximalt restvärde, alltså högsta tillåtna mängd i den färdiga produkten, är 50 mg/kg. Detta förutsätter max tillsatt 80 mg/kg råvara (i enlighet med bestämmelser för EU-ekologiskt) i klasserna Värmebehandlad korv, Värmebehandlat kött, Lufttorkad korv och Lufttorkat kött. Nitritsalt är inte tillåtet i klasserna Färskkorv.
- Gräddesom används i pastej/paté/leverkorv får inte innehålla karragenan.
- Tillsatt gelatin i pastej/paté/leverkorv är tillåtet.

FISKPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Kallrökt fisk	2019	Salt- / sockerbehandlad fisk med eventuell kryddning.
Varmrökt fisk	2019	Salt- / sockerbehandlad fisk med eventuell kryddning.
Fiskfärsprodukter	2019	Värmebehandlade

		produkter av i huvudsak mald fisk så som exempelvis paté, pastej, biffar eller queneller.
Inlagd fisk	2019	En eventuellt förbehandlad fisk i en lag med exempelvis ättika eller olja, salt, socker, kryddor, grönsaker eller rotfrukter.
Gravad fisk	2019	Salt- / sockerbehandlad fisk med eventuell kryddning.
Produkter av fiskrom	2019	Salt- / sockerbehandlad fiskrom med eventuell kryddning.

Inlämning

- Hela produkter ska lämnas in. Om fisken är filéad eller delad behövs dock bara en sida.

Tävlingsregler & undantag

- Råvaran kan istället för fisk vara kräft- och skaldjur förutsatt att dessa är lokala eller inhemska med känt ursprung.
- Artificiella rökaromer eller kondenserad och återskapad rök accepteras inte. Rök eller rökarom skall ha skapats genom naturlig glödrök inom företaget som en del av tillverkningsprocessen eller hos en lokal samarbetspart. Om rökning utförs av en samarbetspart skall denna nämnas i anmälan.
- Om tillgången på råvaran i närheten av förädlingsplatsen saknas eller är liten, accepteras inhemsk råvara som "lokal" råvara.
- Gräddesom används i fiskfärsprodukter får ej innehålla karragenan.

BAGERIPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Fyllda bageriprodukter med vegetarisk fyllning (också karelsk pirog)	2019	Bageriprodukter av pirog- eller kalakukkotyp med vegetarisk fyllning t.ex. grönsaker, spannmål, potatis. Ris godkänns bara i karelsk pirog. Ägg och mjölkprodukter kan även ingå. Bedöms rumstempererade.
Fyllda bageriprodukter med animalisk fyllning	2019	Bageriprodukter av pirog- eller kalakukkotyp med animalisk fyllning t.ex. kött eller fisk. Bedöms rumstempererade.
Fyllda bageriprodukter med bärbaserad fyllning	2019	Bageriprodukter av pirog- eller kalakukkotyp med bärbaserad fyllning. bakpulver, bikarbonat och jäst är tillåtna. Bedöms rumstempererade.



Bröd med havre, korn eller kultursort.	2019	Bröd bakat av minst 50 % havre, korn, eller kultursorter av vete eller råg. Som kultursort räknas bland annat emmer, enkorn, dinkel, svedjeråg.
Mörk limpa	2019	Mörka och/eller kryddade limpor av typ maltlimpa, skärgårdslimpa, svartbröd (blodbröd) eller kryddlimpa.
”Rieska” och andra tunnbröd	2019	Mjuka tunnbröd, kan också innehålla potatis
Vetusurdegsbröd	2019	Vetusurdegsbröd bakat med surdeg, genom fermentering eller vildjäst. Bakjäst icke tillåtet
Rågsurdegsbröd	2019	Rågsurdegsbröd (minst 50% råg) bakat med surdeg, genom fermentering eller vildjäst. Bakjäst icke tillåtet
Hårt bröd (t.ex. Knäckebröd)	2019	Bageriprodukter av knäckebrödstyp. Huvudråvaran och karaktärgivande råvara skall vara inhemsk.
Ljusa traditionsbröd	2019	t.ex. jästbröd

Anmälan

- Beskriv din spannmålsråvara, eventuell kultursort, malningsätt, kvarn med mera.

Inlämning

- Ange bakningsdag.

Tävlingsregler & undantag

- Råvaran skall vara lokal eller inhemsk med känt ursprung. Mjöl märkt med Hyvää Suomesta - Gott från Finland eller motsvarande nationellt kontrollmärke som garanterar ursprunget är godkänt förutsatt att även efterföljande villkor uppfylls.
- Inga undantag för tillsatser.
- Alfa-amylas och askorbinsyra i mjöl är inte tillåtet.
- Inga kemiska jäsmedel är tillåtna, till exempel bakpulver, bikarbonat, hjorthornssalt eller pottaska. Undantag bakpulver, bikarbonat or jäst i Fyllda bageriprodukter med fruktbasearad fyllning.
- Margarin är inte tillåtet.

BÄR- & FRUKTPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Klassisk sylt	2019	Kokt produkt av bär/frukt, socker/honung samt eventuellt vatten och

		pektin. Lösare konsistens än marmelad.
Kryddad sylt (även andra än bärbaserade)	2019	Som klassisk sylt, men där ingredienser som kryddor, örter, nötter eller liknande antingen ingår eller utgör den huvudsakliga aromgivande råvaran.
Klassisk marmelad	2019	Kokt produkt av bär/frukt, socker/honung samt eventuellt vatten och pektin, med karakteristisk konsistens.
Kryddad marmelad (även andra än bärbaserade)	2019	Som klassisk marmelad, men där ingredienser som kryddor, örter, nötter eller liknande antingen ingår eller utgör den huvudsakliga aromgivande råvaran.
Klassisk gelé	2019	Kokt produkt av bär/frukt, socker/honung samt eventuellt vatten och pektin med karakteristisk konsistens.
Kryddad gelé (också växtbaserad)	2019	Som klassisk gelé, men där ingredienser som kryddor eller örter antingen ingår eller utgör den huvudsakliga aromgivande råvaran.
Dessertsås (också siraper)	2019	Hållbar produkt av bär/frukt med eventuellt grönsaker/örter, socker/honung, vatten, pektin och kryddor. Sirap tävlar i denna klass.
Bär- eller fruktinläggning	2019	Bär, frukter eller fruktbitar i en lag. Kan innehålla t.ex. vatten, saft, socker/honung, kryddor. Kan även innehålla alkoholdryck som smaggivare.
Bär- eller fruktkonfektyr	2019	Av inhemsk råvara. Citronsyra (E330) är inte tillåten.

Anmälan

- Ange om egentillverkat pektin använts.
- Ange om specifika sorter av bär, frukter eller örter använts.
- Ange mängden bär-, frukt- och örtråvara som använts för framställning av 1 000 g färdig produkt.

Tävlingsregler & undantag

- Produkter som inte är bär-/fruktbaserade tävlar i



klasserna för kryddade produkter.

- Tillsatserna pektin, agar och ättiksyra får användas i produkterna.

GRÖNSAKS- & SVAMPPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Svampinläggning	2019	Svampar i lag bestående av t.ex. ättika, vinäger, salt, socker, kryddor.
Mjölksyrade grönsaker	2019	Fermenterad produkt med hela eller delade grönsaker i en lag eller eget spad, med eller utan kryddning. Mjölksyrade bär/frukter tävlar även i denna klass.
Konserverade grönsaker	2019	Pastöriserad eller kokt grönaksprodukt. I en lag med ättika/vinäger, socker/honung och/eller kryddor.
Grönsakspatéer, -terriner och kåldolmar m.fl.	2019	Växtbaserade (ej ris), ugnsbakade, ägg och mjölkprodukter är tillåtna. Om gräddning används får den inte innehålla karragenan.

Anmälan

- Ange om specifika sorter av grönsaker och svamp ingår i produkterna
- Ange mängden grönsaks- eller svampråvara som använts för framställning av 1 000 g färdig produkt.

KALLA KRYDD- OCH MATSÅSER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Dressing	2019	Hållbar produkt med en bas av t.ex. vatten, olja, saft, mjölk, ägg, samt t.ex. ättika, vinäger, salt, socker, honung, pektin och kryddor.
Chutney	2019	Kokt aromatisk eller kryddig produkt med marmelad- eller syltkonsistens, som gärna kombineras med varma rätter. Klassiska råvaror är bär/frukt/grönsaker i kombination med t.ex. socker, salt, honung, ättika, vinäger, kryddor.
Kryddsås	2019	Kryddiga matsåser av t.ex. senaps-, ketchup-, chili- eller pestotyp. Kan innehålla socker, salt, honung, ättika, vinäger och kryddor.
Naturell olja	2019	Kallpressad olja som kan härstamma från olika sorters

		frön.
Smaksatt olja	2019	Kallpressad olja med lokalt producerade kryddor och smakgivare.

Anmälan

- Ange även om specifika sorter använts i produkten.

Tävlingsregler & undantag

- Observera att huvudråvaror som frön, örter, frukter, grönsaker skall vara lokalt odlade eller inhemska med känt ursprung.
- Smaksatt honung är inte en sås, honung får heller inte var huvudingrediens i en sås.
- I senapsprodukter skall senapen vara inhemsk.

SNACKS

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Snacks	2019	Vegetabiliska eller lokala huvudråvaror

Anmälan

- Ange specifika sorter som använts
- Beskriv tillverkningsmetoden

NORDISKA DRYCKER UTAN ALKOHOL

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Bärsaft / must	2019	Pastöriserad/kokt produkt av bär eller frukt. Kan även innehålla socker/honung samt vatten. Drickfärdig eller späds enligt anvisning med kallt vatten.
Kolsyrade drycker	2019	Drickfärdig kolsyrad dryck med naturlig smak av bär, frukt, blommor eller örter. Kan även innehålla socker/honung samt vatten.
Glögg	2019	Pastöriserad/kokt produkt. Serveringsfärdig eller utspädd med vatten enligt anvisning. Bedöms uppvärmd.
Andra drycker (alkoholfria)	2019	Pastöriserad/kokt produkt med naturlig smak av bär, frukt, blommor eller örter, även produkter av sav, granskott eller vinbärsblad. Kan även innehålla socker/honung samt vatten. Även kryddade safter samt nektar tävlar här. Drickfärdig eller späds enligt anvisning med kallt vatten.

Anmälan

- Ange spädningsförhållande om produkten skall spädas (saft, glögg m.fl.)
- Ange juicehalten i %, eller ange mängden bär-, frukt- och örtråvara som använts för framställning av 1 000 g färdig produkt.
- Ange rekommenderad temperatur för bedömning av produkten.

Inlämning

- Drinkfärdiga produkter i små flaskor kräver att flera flaskor inlämnas för bedömning. Räkna med minst 0,66 liter drinkfärdig produkt.

Bedömning

- Produkterna späds enligt anvisning, men juryn kan även testa andra spädningsförhållanden.

Tävlingsregler & undantag

- Aromgivande råvaror är vindruvor, bär, frukt, spannmål, växtdelar och växtsafter som till 100% är lokala eller inhemska. Undantag från kravet på lokal råvara är kryddor som av tradition använts i en viss typ av dryck och som inte finns lokalt, exempelvis kanel i glögg.
- Artificiella smak- och färgämnen är inte tillåtna.
- Användning av enzym för utvinning av juice ur bär- och fruktmassa är tillåtet, men användningen bör deklarerars.
- Dryckens egenskaper härstammar endast från naturliga råvaror samt smak- och aromämnen som uppstått naturligt under kokning, jäsning eller lagring. Koncentrering eller reducering av råvaran genom värme eller kyla är tillåten som en del av tillverkningsprocessen.

NORDISKA DRYCKER, ALKOHOLHALTIGA DRYCKER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Bär- och fruktvin	2019	Stilla eller mousserande dryck. Jäst och socker är tillåtet. Sulfid max 70 mg / liter i slutprodukten. Syror är inte tillåtet (t.ex. citron- eller vinsyra), ej heller konserverings-, klarnings- eller stabiliseringsämnen. Produkten kan vara filtrerad eller ofiltrerad.
Äkta cider	2019	Stilla eller mousserande dryck vars vätskeråvara består av 100% naturlig frukt- eller bärjuice innan jäsning. Vatten får tillsättas för att reglera alkoholhalten, dock så att det slutliga juiceinnehållet är minst 90 %.

		Artificiell kolsyra får ej tillsättas. Alkoholhalt högst 8,5 %.
Andra jästa drycker	2019	Andra än bär/fruktbaserade jästa drycker så som öl, sahti, kombutsa, mjöd, och örtdrycker. Observera att samtliga råvaror skall vara lokala/inhemska med undantag för jäst och ekologiskt socker. Öl skall vara tillverkad på inhemsk malt och inhemsk humle. Sahti skall uppfylla kraven enligt EU:s namnskydd. Mjöd skall vara sötad med honung. Alkoholhalt högst 8,5%.
Likör	2019	Observera att samtliga råvaror skall vara lokala/inhemska. Också etanol skall vara inhemsk.
Destillerade alkoholdrycker	2019	Observera att samtliga råvaror skall vara lokala/inhemska. Också etanol skall vara inhemsk.

Anmälan

- Ange rekommenderad temperatur för bedömning av produkten.
- Alkoholdrycker; ange alkoholhalt.

Inlämning

- Drinkfärdiga produkter i små flaskor kräver att flera flaskor inlämnas för bedömning. Räkna med minst 0,66 liter drinkfärdig produkt, starka alkoholdrycker 0,33 liter serveringsklar dryck

Tävlingsregler & undantag

- Aromgivande råvaror är vindruvor, bär, frukt, spannmål, växtdelar och växtsafter som till 100% är lokala eller inhemska. Undantag från kravet på lokal råvara är kryddor som av tradition använts i en viss typ av dryck och som inte finns lokalt, exempelvis kanel i glögg.
- Artificiella smak- och färgämnen är inte tillåtna.
- Användning av enzym för utvinning av juice ur bär- och fruktmassa är tillåtet.
- Dryckens egenskaper härstammar endast från naturliga råvaror samt smak- och aromämnen som uppstått naturligt under kokning, jäsning eller lagring. Koncentrering eller reducering av råvaran genom värme eller kyla är tillåten som en del av tillverkningsprocessen.

Alkoholdrycker:

- Dryckers alkoholinnehåll har uppstått enbart genom jäsnings, med undantag för klassen Likör.
- Etanol som används vid tillverkningen av likör skall vara inhemsk och destillerad på inhemsk råvara.
- Chaptalisering (sockertillsats innan jäsnings) samt eftersötning enligt Süsreserve - metoden är tillåten om inte annat anges.
- Drycken är producerad med tillstånd och i enlighet med lagstiftningen i ursprungslandet.
- Övriga konserveringsmedel är inte tillåtna.
- Produkten deltar oberoende av sitt handelsnamn i den klass som den tillhör enligt klassens beskrivning*. I de fall där gränsen mellan två klasser baserar sig enbart på organoleptiska egenskaper är det tävlingsdeltagaren som själv väljer i vilken klass drycken skall tävla, t.ex. Matvin eller Dessertvin. Juryn har rätt att byta tävlingsklass ifall man bedömer att produkten anmälts till fel klass.

**Alkoholdryckers namn, råvaror, tillverkningsmetoder mm omges av ett omfattande regelverk som skiljer sig mellan de nordiska länderna och även inom EU. Tävlingsklasserna inom denna kategori har gjorts enkla och inkluderande med beskrivningar som utgår ifrån dryckens användning och karaktär snarare än begränsningar i råvara eller handelsnamn. Drycker baserade på nordiska råvaror är ett utvecklingsområde med potential. Målsättningen är att fördomsfritt bidra till utvecklingen av hantverksmässigt högklassiga drycker baserade på nordiska råvaror.*

TÄVLINGSRÅDETS KONTAKTUPPGIFTER

E-post: fm@mathantverkarna.fi

Eija Lamsijärvi
Mobil: +358 (0)400 566 739

Leena Pölkki
Mobil: +358 (0)50 401 1984

INNOVATIVT MATHANTVERK

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Innovativt mathantverk	2019	<p>Produkten skall vara innovativ och nyskapande ur någon aspekt. Samma grundregler som för övriga klasser gäller. Vid bedömningen väger Innovationsgraden tyngst, men även utseende/konsistens och smak/doft poängsätts.</p> <p>Produkten ska vara av sådan karaktär att den inte kan tävla i någon annan klass. Vid anmälan ska den innovativa egenskapen anges. Max ett bidrag per företag.</p>