



# Kustens mat

MATHANTVERK

## Öppna Finländska Mästerskap i Mathantverk 2018 Raseborg 21–23 mars 2018

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 2018 och anmäl din produkt till tävlingen senast 18 februari 2018!

### TÄVLINGSREGLER

Tävlingen Öppna FM i Mathantverk 2018 arrangeras den 21–23 mars 2018 i Raseborg på Finlands sydkust. Tävlingen arrangeras av Yrkeshögskolan Novia genom projektsamarbetet Kustens Mat. Bedömningen av produkterna sker i Ekenäs den 22 mars och prisutdelningen arrangeras den 23 mars. Under tävlingsdagarna arrangeras även annat program som lockar och förenar eldsjälarna inom mathantverk.

**Information och anmälan:** [www.novia.fi/mathantverkf](http://www.novia.fi/mathantverkf)

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.

År 2018 arrangeras Öppna Finländska Mästerskap i Mathantverk för tredje gången. Tävlingen 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 2018 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 ute till allmän 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.

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.

**Ett företag får tävla med högst två bidrag i varje klass. 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.

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 detaljer, gränsdragningar och tävlingsklasser kan utformas på olika sätt.

### 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.

### 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. En automatiserad processlinje är inte mathantverk, men digital teknik kan användas i rök-skåp, ugnar och motsvarande anläggningar.

### 3. TILLSATSÄMNE 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: Evira [www.evira.fi](http://www.evira.fi), E-nummerlista), men även andra ämnen som vissa enzymer. Alla syntetiskt framställda aromer och färger är förbjudna.

### Undantag gällande tillsatsämnen och processhjälpmedel:

I de fall där vissa tillsatsämnen är tillåtna att användas så nämns dessa skilt för varje klass.

### ■ ANMÄLAN

Anmälan till FM i Mathantverk görs på adressen [novia.fi/mathantverkfm](http://novia.fi/mathantverkfm). Deltagaravgiften är **45 € per tävlingsbidrag**. Sista anmälningssdag är **18 februari 2018**. Har du inte möjligheten att göra anmälan via hemsidan, kontakta tävlingsledningen per **e-post**: [mathantverk@novia.fi](mailto:mathantverk@novia.fi) eller per **telefon**: Jonas Harald, +358 (0)50 548 3400 eller Ann-Louise Erlund, +358 (0)44 799 8406

Fyll i anmälningsskettens 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 [novia.fi/mathantverkfm](http://novia.fi/mathantverkfm) två veckor före tävlingen.

Bekräftelse på deltagande skickas ut med e-post efter sista anmälningssdag 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 Yrkeshögskolan Novia (Raseborgsvägen 9, Ekenäs) **onsdagen den 21 mars 2018 kl. 13.00–20.00**. Kontakta tävlingsledningen i förväg om denna tid inte fungerar.

Om du inte själv har möjlighet att komma till Ekenäs 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.

### Två produkter! Tävlingsprodukt och Utställningsprodukt.

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

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 öppnade. 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 vakuumpförpackad 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 torsdagen den 22 mars 2018, kl. 10.00–19.00.

Jurygruppernas medlemmar består av såväl mathantverksexperten 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. Poängbildningen 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. Max ett bidrag per företag.

## ■ BEDÖMNINGRESULTAT

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

## ■ TÄVLINGSKATEGORIER 2018

- MEJERIPRODUKTER
- CHARKUTERIPRODUKTER
- FISKPRODUKTER
- BAGERIPRODUKTER
- BÄR- OCH FRUKTPRODUKTER
- GRÖNSAKS- OCH SVAMPPRODUKTER
- KALLA KRYDD- OCH MATSÅSER
- SNACKS
- NORDISKA DRUCKER
- INNOVATIVT MATHANTVERK

## ■ TÄVLINGSKLASSER 2018

### ► MEJERIPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Pressad ost / hårdost	2018	Inkluderar alla typer av pressade ostar oavsett yta.
Smaksatt hårdost	2018	Pressad ost som är rökt eller kryddad.
Glass	2018	Råvaran skall vara känd på gårdsnivå. Hela förädlingskedjan (efter pastörisering) skall ske i producentens företag.
Grön- och blåmögelost	2018	Inkluderar alla typer av grön- och blåmögelost oavsett yta.
Mjuk kittost	2018	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 fårgrädd där endast salt får tillsättas. Råvaran skall vara känd på gårdsnivå. Hela förädlingskedjan (efter pastörisering) skall ske i producentens företag. Grädden som används ska vara separerad i producentens företag.
Syrad mjölk	2018	Yoghurt, surmjölk (piimä), fil, m.fl. Råvaran skall vara känd på gårdsnivå. Hela förädlingskedjan (efter pastörisering) skall ske i producentens företag.

### Anmälan

- Ange om mjölken/grädden är obehandlad eller pastöriserad.
- Ange ursprunget på gårdsnivå för klasserna Glass, Smör och Syrad mjölk.
- Ange var produkten är rökt ifall det inte sker inom det egna företaget.
- Ange rekommenderad temperatur för bedömning av produkten.

## 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

- Klasserna Glass, Smör och Syrad mjölk har en kort förädlingskedja med lägre grad av förädling. På grund av detta får råvarans ursprung ett större fokus vilket kräver att denna är känd på gårdsnivå.
- Genmodifierat ystningsenzym är inte tillåtet.
- Vax utan färgämnen får användas.
- Färgämnet annatto eller roucou är inte tillåtet.
- 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.
- Glass kan ha följande tillsatser: pektin, karragenan och fruktkärnmjöl (johannesbröd).

## ► CHARKUTERIPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Färskorv	2018	En rå korv för stekning/grillning/kokning. Steks eller kokas vid bedömningen.
Lufttorkat kött	2018	Kan vara med eller utan kallrökning.
Lufttorkad korv	2018	Kan vara med eller utan kallrökning.

## 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 Färskorv, Inlävsprodukter och Blodprodukter.

- Grädde som används i pastej/paté/leverkorv får inte innehålla karragenan.
- Tillsatt gelatin i pastej/paté/leverkorv är tillåtet.

## ► FISKPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Kallrökt fisk	2018	Salt- / sockerbehandlad fisk med eventuell kryddning.
Varmrökt fisk	2018	Salt- / sockerbehandlad fisk med eventuell kryddning.
Fiskfärsprodukter	2018	Värmebehandlade produkter av i huvudsak mald fisk så som exempelvis paté, pastej, biffar eller queneller.
Inlagd fisk	2018	En eventuellt förbehandlad fisk i en lag med exempelvis ättika eller olja, salt, socker, kryddor, grönsaker eller rotfrukter.
Gravad fisk	2018	Salt- / sockerbehandlad fisk med eventuell kryddning.
Produkter av fiskrom	2018	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 eller nordisk råvara som "lokal" råvara.
- Grädde som används i fiskfärsprodukter får ej innehålla karragenan.

## ► BAGERIPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Fyllda bageriprodukter med vegetarisk fyllning	2018	Bageriprodukter av pirog- eller kalakukkotyp med vegetarisk fyllning t.ex. grönsaker, spannmål, ris, potatis. Ägg och mjölkprodukter kan även ingå. Bedöms kalla.
Fyllda bageriprodukter med animalisk fyllning	2018	Bageriprodukter av pirog- eller kalakukkotyp med animalisk fyllning t.ex. kött eller fisk. Bedöms kalla.
Bröd med havre, korn eller kultursort.	2018	Bröd bakat av minst 50 % havre, korn eller kultursort av vete eller råg. Som kultursort räknas bland annat emmer, enkorn, dinkel, svedjeråg.
Mörk limpa	2018	Mörka och/eller kryddade limpor av typ maltlimpa, skärgårdslimpa eller kryddlimpa.

### Anmälan

- Beskriv din spannmålsråvara, eventuell kultursort, malningssätt, 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.
- Margarin är inte tillåtet.

## ► BÄR- & FRUKTPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Klassisk sylt	2018	Kokt produkt av bär/frukt, socker/honung samt eventuellt vatten och pektin. Lösare konsistens än marmelad.
Kryddad sylt (även andra än bärbaserade)	2018	Som klassisk sylt, men där ingredienser som kryddor, örter, nötter eller liknande antingen ingår eller utgör den huvudsakliga aromgivande råvaran.
Klassisk marmelad	2018	Kokt produkt av bär/frukt, socker/honung samt eventuellt vatten och pektin, med karakteristisk konsistens.
Kryddad marmelad (även andra än bärbaserade)	2018	Som klassisk marmelad, men där ingredienser som kryddor, örter, nötter eller liknande antingen ingår eller utgör den huvudsakliga aromgivande råvaran.
Klassisk gelé	2018	Kokt produkt av bär/frukt, socker/honung samt eventuellt vatten och pektin med karakteristisk konsistens.
Kryddad gelé (även andra än bärbaserade)	2018	Som klassisk gelé, men där ingredienser som kryddor eller örter antingen ingår eller utgör den huvudsakliga aromgivande råvaran.
Dessertsås	2018	Hållbar produkt av bär/frukt med eventuellt grönsaker/örter, socker/honung, vatten, pektin och kryddor. Sirap tävlar i denna klass.
Bär- eller frukt-inläggning	2018	Bär, frukter eller fruktbitar i en lag. Kan innehålla t.ex. vatten, saft, socker/honung, kryddor. Kan även innehålla alkoholdryck som smaggivare.

### 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 1000 g färdig produkt.

### Tävlingsregler & undantag

- Produkter som inte är bär-/frukt-baserade tävlar i klasserna för kryddade produkter.
- Tillsatserna pektin, agar och ättiksyra får användas i produkterna.

## ► GRÖNSAKS- & SVAMPPRODUKTER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Svamp-inläggning	2018	Svampar i lag bestående av t.ex. ättika,
Mjölksyrade grönsaker	2018	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.

### Anmälan

- Ange om specifika sorter av grönsaker och svamp ingår i produkterna
- Ange mängden grönsaks- eller svampråvara som använts för framställning av 1000 g färdig produkt.

## ► KALLA KRYDD- OCH MATSÅSER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Dressing	2018	Hällbar produkt med en bas av t.ex. vatten, olja, saft, mjölk, ägg, samt t.ex. ättika, vinäger, salt, socker, honung, pektin och kryddor.
Chutney	2018	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	2018	Kryddiga matsåser av t.ex. senaps-, ketchup-, chili- eller pestotyp. Kan innehålla socker, salt, honung, ättika, vinäger och kryddor.
Naturell olja	2018	Kallpressad olja som kan härstamma från olika sorters frön.
Smaksatt olja	2018	Kallpressad olja med lokalt producerade kryddor och smagivare.

**OBSERVERA att syntetiska konserveringsmedel och aromer inte är tillåtna.**

### 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.

## ► SNACKS

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Snacks	2018	Vegetabiliska eller animaliska snacksprodukter av lokala huvudråvaror.

### Anmälan

- Ange specifika sorter som använts
- Beskriv tillverkningsmetoden

## ► NORDISKA DRYCKER

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
ALKOHOLFRIA DRYCKER		
Bärsaft / must	2018	Pastöriserad/kokt produkt av bär eller frukt. Kan även innehålla socker/honung samt vatten. Drickfärdig eller späds enligt anvisning med kallt vatten.
Kolsyrade drycker	2018	Drickfärdig kolsyrad dryck med naturlig smak av bär, frukt, blommor eller örter. Kan även innehålla socker/honung samt vatten.
Andra drycker (alkoholfria)	2018	Pastöriserad/kokt produkt med naturlig smak av bär, frukt, blommor eller örter. Kan även innehålla socker/honung samt vatten. Även kryddade safter samt nektar tävlar här. Drickfärdig eller späds enligt anvisning med kallt vatten.

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
ALKOHOLHALTIGA DRYCKER		
Skumvin (pärlande eller kolsyrat)	2018	Pärlande eller kolsyrad dryck baserad på vindruva, bär eller frukt. Alkoholhalt högre än 8,5 %.
Mousserande vin (méthode classique)	2018	Mousserande dryck som framställts enligt klassisk champagnemetod, baserad på vindruva, bär eller frukt. Alkoholhalt högre än 8,5 %.
Äkta cider	2018	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	2018	Andra än bär/fruktbaserade jästa drycker så som öl, sahti, mjöd, och örtdrycker. Observera att samtliga råvaror skall vara lokala/inhemskas med undantag för jäst och socker. Öl skall vara tillverkad på inhemsk malt och inhemsk humle. Sahti skall uppfylla kraven enligt EU:s namnskydd. Mjöd skall vara söttad med honung. Alkoholhalt högst 8,5%.

### 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 1000 g färdig produkt.
- 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.

### Bedömning

- Produkter bedöms rätt tempererade enligt anvisning eller typ av produkt.
- 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.
- Dryckens egenskaper härstammar endast från naturliga råvaror samt smak- och aromämnen som uppstått naturligt under kokning, jäsning eller lagring. Koncentrering eller reduktion av råvaran genom värme eller kyla är tillåten som en del av tillverkningsprocessen.

### Alkoholdrycker:

- Dryckers alkoholinnehåll har uppstått enbart genom jäsning, med undantag för klassen Likör.
- Etanol som används vid tillverkningen av likör skall vara inhemsk och destillerad på inhemsk råvara.
- Chaptalisering (sockertillsats innan jäsning) samt efter-sötning enligt Süsreserve - metoden är tillåten om inte annat anges.
- Drycken är producerad med tillstånd och i enlighet med lagstiftningen i ursprungslandet.
- Svaveldioxidhalten är högst 200 mg/liter.
- Sorbinsyrahalten är högst 200 mg/liter.
- Askorbinsyrahalten är högst 150 mg/liter.
- Vid regleringen av syrahalten får endast citron-, vin-, äppel- eller mjölksyra användas.
- Bentsoesyra får ej tillsättas.
- Klarningsmedel får användas i enlighet med god tillverkningsssed.
- Kaliumsorbat får tillsättas med beaktande av halten sorbinsyra.
- 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 anmäls 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. Exempel på varierande användning av namn: Benämningen Gårdsvin är i Finland beskriven i lagstiftningen, men det har en annan betydelse än gårdsvin i något annat land. I Finland kan man odla druvor men man får inte sälja en finsk dryck som ett vin. Iscider får inte ha cider som handelsnamn i en del länder (för hög alkoholhalt) och är till sin karaktär ett dessertvin. Apfelwein är en cider, och Barley Wine är ett starkt öl trots sina handelsnamn.

## ► INNOVATIVT MATHANTVERK

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Innovativt mathantverk	2018	<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.</p> <p>Max ett bidrag per företag.</p>



# Kustens mat

## MATHANTVERK

[www.novia.fi/mathantverkfm](http://www.novia.fi/mathantverkfm)

## TÄVLINGSRÅDETS KONTAKTUPPGIFTER

• **Ann-Louise Erlund**

Mobil: +358 (0)44 799 8406

E-post: ann-louise.erlund@novia.fi

• **Jonas Harald**

Mobil: +358 (0)50 548 3400

E-post: jonas@dynamohouse.fi

• **Harriet Strandvik**

Mobil: +358 (0)457 345 1039

E-post: harriet.strandvik@gymnasium.ax