



rannikon ruoka

ARTESAAANIRUOKA

Avoimet Artesaaniruuan SM-kilpailut 2018 Raasepori 21.–23. maaliskuuta 2018

Valmistatko elintarviketuotteita paikallisista raaka-aineista, ilman synteettisiä aromeja, säilöntäaineita tai väriaineita? Haluatko palautetta tuotteen mausta ja muista ominaisuuksista? Tarkista Avoimien Artesaaniruuan SM-kilpailujen 2018 kilpailuluokat ja säännöt sekä ilmoita tuotteesi kilpailuun viimeistään 18. helmikuuta 2018!

Kilpailusäännöt

Avoimet Artesaaniruuan SM-kilpailut 2018 järjestetään 21.–23. maaliskuuta 2018 Raaseporissa Suomen etelärannikolla. Kilpailun järjestää Yrkeshögskolan Novia Rannikon Ruoka -hanketiimin kanssa. Tuotteet arvioidaan Tammisaarissa 22. maaliskuuta ja palkintojako järjestetään 23. maaliskuuta. Kilpailupäivinä järjestetään myös seminaareja, opintokäyntejä ja muuta ohjelmaa, joka houkuttelevat artesaaniruusta ja lähiruosta kiinnostuneita.

Tiedotus ja ilmoittautuminen:
www.novia.fi/mathantverkfm/fi/

Artesaaniruuan kautta luodaan ainutlaatuisia tuotteita, joilla on rikas maku ja selkeä identiteetti, ja jotka valmistetaan hellävaraisesti erityisesti paikallisia raaka-aineita jalostamalla. Artesaaniruoka säilyttää, kehittää ja nostaa esiin paikallisten ruokakulttuurien rikkauden ja tietämyksen.

Artesaaniruuan Avointen SM-kisojen säännöt ovat pääosin yhtäpitävät Ruotsin SM i Mathantverk -kisoille kehitettyjen ja siellä noudatettavien sääntöjen kanssa. Erot paikallisissa perinteissä sekä yleisessä artesaaniruoka -käsitteen tuntemuksessa aiheuttavat sen, että yksityiskohdat, rajanvedot ja kilpailuluokat voidaan määrittellä eri tavoin.

Avoimet Artesaaniruuan SM-kilpailut järjestetään tänä vuonna kolmas kertaa. Kilpailu on avoin suomalaisille, pohjoismaisille ja Baltian maiden osanottajille. Kaikki ovat lämpimästi tervetulleita Yrkeshögskolan Novia -ammattikorkeakouluun Tammisaareen.

■ KILPAILUN TARKOITUS

Tämän kilpailun tarkoituksena on tehdä artesaaniruokaa tunnetuksi ja edistää sen kehittymistä. Kilpailulla vaalitaan artesaaniruuan käsitettä ja säilytetään sen arvo. Ruoka-artesaaneja motivoidaan työssään ja innostetaan heitä

kehittämään niin yrityksiään kuin tuotteitaan. Kuluttajien tietoisuus artesaaniruusta lisääntyy kilpailun ja siinä menestyvien tuotteiden kautta. Pitemmällä tähtäimellä tämä lisää tietämystä alasta ja myös sen tuotteiden myyntiä. Kilpailun tavoitteena on säilyttää ja kehittää paikallisia ruokakulttuureja paremman näkyvyyden, tiedon, tuotekehityksen, myynnin ja uusien työtilaisuuksien avulla.

■ KILPAILUSÄÄNNÖT

Avoimet Artesaaniruuan SM-kisat 2018 ovat avoinna tuottajille Suomesta, muista pohjoismaista sekä Baltian maista. Edellytyksenä on, että tuotteet jalostetaan käsityöläismäisesti, paikallisista tai kotimaisista raaka-aineista, joiden alkuperä on tunnettu. Kilpailuun voivat osallistua vain sellaiset elintarvikeyritysten valmistamat tuotteet, jotka ovat yleisesti myynnissä. Niissä tapauksissa, joissa useat yritykset osallistuvat tuotteen valmistukseen, tulee kaikkien vaiheiden oltava käsityöläismäisiä ja yritysten on ilmoitettava tuote yhdessä.

Jos jossain luokassa on vähän osanottajia (alle kolme näytettä), voi kilpailunjohto päättää yhdistämisestä lähimpiin luokkiin. Ellei yhdistäminen ole mahdollista, suorittaa tuomaristo silti kirjallisen arvion, mutta palkintoa ei jaeta. Kilpailunjohto voi tarvittaessa rajoittaa kilpailutuotteiden määrän jossakin luokassa tai jakaa sen kahteen luokkaan, jos jako on luonteva.

Kilpailunäytteet arvioidaan sellaisina kuin ne on jätetty sisään, ellei luokan määrittelyssä muuta sanota. Jos tuottaja ilmoittautumisen yhteydessä esittää erityisiä toivomuksia tuotteen koemaistamisen suhteen, välitetään toivomukset tuomaristolle, joka puolestaan ratkaisee otetaanko toivomukset huomioon vai ei.

Yritys saa kilpailla korkeintaan kahdella näytteellä luokkaa kohden. Kaikki kilpailunäytteet arvioidaan myös siinä tapauksessa, että luokka poistuisi siksi, että ilmoitettuja tuotteita on liian vähän. Ne ruoat, jotka ei sovi mihinkään kilpailuluokkaan, eivät voi osallistua.

Kilpailevien tuotteiden on oltava valmistus- ja myyntimaansa lainsäädännön mukaiset.

1. PAIKALLISET RAAKA-AINEET

Pääasiallisten tai luonnetta vahvistavien raaka-aineiden on oltava paikallisia tai kotimaisia ja niiden alkuperän on oltava tunnettu. Mausteiden tai muun makeutusaineiden on oltava luonnollisia, lisäaineettomia, mutta ne voivat olla ulkomaisia.

2. JALOSTUS

Jalostuksessa on noudatettava artesaaniruuan periaatteita siten, että ihmisen käsi ja tietämys ohjaavat jalostusprosessia. Koneita saa käyttää ruumiillisen kulumisen välttämiseksi. Automatisoitu prosessilinja ei ole artesaaniruokaa, mutta digitaalista tekniikkaa voidaan hyödyntää savukaapeissa, uuneissa ja vastaavissa laitteissa.

3. LISÄAINEET JA PROSESSIN APUVÄLINEET

Peruseriaatteena on, ettei elintarvikelisäaineita saa käyttää käsityöläismäisessä elinkeinojalostuksessa, eli artesaaniruouassa. Lisäaineilla tarkoitetaan lähinnä E-numerollisia aineita, jotka löytyvät kansallisen elintarvikevirasto Eviran kotisivulta (Suomi: E-vira www.evira.fi, E-numerolista), mutta myös muita aineita, kuten tiettyjä entsyymejä. Kaikki synteettisesti valmistetut aromit ja värit ovat kiellettyjä.

Lisäaineita ja prosessin apuvälineitä koskevat poikkeukset:

Niissä tapauksissa, joissa tiettyjen lisäaineiden käyttö on sallittua, tästä mainitaan erikseen kunkin luokan yhteydessä.

■ ILMOITTAUTUMINEN

Ilmoittautuminen Artesaaniruuan SM-kisoihin tehdään osoitteeseen novia.fi/mathantverkfm/fi. Osallistumismaksu on **45 € kilpailunäytettä kohden**. Viimeinen ilmoittautumispäivä on **18. helmikuuta 2018**. Ellet voi ilmoittautua kotisivun kautta, ota yhteyttä kilpailujohtoon **sähköpostitse**: mathantverk@novia.fi tai **puhelimitse**: Jonas Harald, +358 (0)50 548 3400 tai Ann-Louise Erlund, +358 (0)44 799 8406

Täytä ilmoittautumislomakkeen kaikki kentät. Mitä enemmän kerrot tuotteesi raaka-aineista, valmistusmenetelmästä ja käytöstä sitä paremmin tuomaristo voi arvioida tuotteesi!

Ilmoittautuminen on sitova ja maksu peritään kaikilta ilmoitetuilta ja hyväksytyiltä näytteiltä, myös siinä tapauksessa, ettei niitä ole jätetty kilpailuun.

Tuotteita, joita ei ole ilmoitettu, ei oteta vastaan paikan päällä.

Kaikki viestintä kilpailun yhteydessä tapahtuu ruotsiksi, suomeksi ja englanniksi.

Luettelo kaikista osallistuvista yrityksistä julkaistaan osoitteessa novia.fi/mathantverkfm/fi kaksi viikkoa ennen kilpailun alkua.

Osanottovahvistus lähetetään sähköpostitse viimeisen ilmoittautumispäivän jälkeen ja viimeistään kaksi viikkoa ennen kilpailua. On tärkeää, että ilmoitat kilpailujohtolle, jollet ole saanut kyseistä vahvistusta. Lasku lähetetään erikseen.

■ KILPAILUNÄYTEIDEN JÄTTÄMINEN

Kilpailutuotteet jätetään SM-pöytään Yrkeshögskolan Novia -ammattikorkeakoulussa Raaseporintie 9, Tammisaari), **keskiviikkona 21. maaliskuuta 2018 klo. 13.00–20.00**. Käänny etukäteen kilpailujohtoon puoleen, ellei ajankohta sovi.

Ellet voi itse tulla Tammisaareen, voit myös lähettää tuotteet kilpailuun muulla tavoin. Toimitusosoitteen saat kääntymällä kilpailujohtoon puoleen. Laatikkoon merkintä KYLMÄ, jos on kyse kylmätuotteista. Tuotteet arvioidaan siinä kunnossa, jossa ne saapuvat. Mieti mahdollisuutta lähettää kilpailunäytteesi muiden seudultasi kilpailuun matkustavien kanssa.

Kaksi tuotetta! Kilpailutuote ja Näyttelytuote

Voit jättää 2 tuotetta kutakin kilpailunäytettä kohden. Tuote, jossa ei ole etikettiä tai merkintää (kilpailutuote) sekä yksi, jossa on täydellinen pakkausseloste (näyttelytuote).

Kilpailutuotteessa ei saa olla mitään merkintää, rei'itystä tai muuta osoitusta siitä, kuka sen tuottaja on. Jokainen tuote on merkittävä oman kilpailuluokkansa myyntietikettillä. Pistä esimerkiksi kilpailutuote sekä alkuperäisetiketti muovipussiin irrallisena yhdessä täydellisen näyttelytuotteen kanssa. Muovipussiin merkintä kilpailuluokasta.

Tuotteet on toimitettava kokonaisina. Purkkien ja pullojen on oltava täysiä ja avaamattomia. Jos tuotteet ovat erittäin pieniä, ne on toimitettava useana kappaleena arvion suorittamista varten. Erittäin isokokoisista juustoista tai lihatuotteista jätetään vain yksi näyte.

Muista, että kilpailu koskee artesaaniruokaa. Kilpailunäytteen on oltava ehjä tai tarpeeksi iso, jotta tuomaristo pystyisi arvioimaan tuotteen laadun. Tämä on tärkeää, jotta kokonaisvaikutelma tuotteesta voidaan arvioida. Liian pientä palaa tai viipaloitua ja tyhjiöpakattua lihatuotetta tai juustoa on vaikeata arvioida artesaaniruokatuotteeksi.

Huomaa, että **osallistumisvahvistus** on liitettävä tuotteeseen sen jättämisen yhteydessä.

Tuotteita, joita ei ole ilmoitettu, ei oteta vastaan paikan päällä. Voitte myös toimittaa kilpailujen järjestäjille yrityksestänne ja tuotteistanne muuta kirjallista markkinointiaineistoa, jota voidaan käyttää kilpailujen jälkeen markkinointitarkoituksiin.

Ota hyvissä ajoin yhteyttä kilpailujohtoon, jos sinulla on kysyttävää tuotteiden jätöstä. Yhteystiedot löytyvät tämän asiakirjan lopusta.

■ TUOMARISTON ARVIOINNIT

Tuotteiden arviointi suoritetaan torstaina 22. maaliskuuta 2018 klo 10.00–19.00.

Tuomaristoon kuuluu sekä artesaaniruuun asiantuntijoita, että maallikkoja. Jokaiseen tuomaristoryhmään kuuluu alan tuntevan puheenjohtajan lisäksi vähintään kolme jäsentä. Tuomariston päätöksestä ei voi valittaa.

Tuomaristoryhmän tehtävänä on:

- Valita jokaisen kilpailuluokan palkinnonsaajat. Valita luokkaan osallistuvien tuotteiden lukumäärän perusteella yksi, kaksi tai kolme palkinnonsaajaa. Loput tuotteet jakavat sijoituksen.
- Antaa kirjallinen arvio jokaisesta kilpailutuotteesta. Kirjallinen arvio luovutetaan kilpailijalle jälkikäteen.

Tuomaristolla on oikeus siirtää kilpailutuote luokasta toiseen, jos tuote on tuomariston mielestä ilmoitettu väärään luokkaan. Kilpailutuotteet arvioidaan kullekin luokalle sovitettujen kriteereiden mukaan. Erityisesti arvioidaan ulkonäkö, koostumus, tuoksu ja maku, kokonaisvaikutelma sekä innovatiivisessa kilpailuluokassa innovaatioaste. Makupisteet arvostetaan muita kriteerejä korkeammalle kahden tuotteen saadessa samat pisteet. Samat kokonaispisteet ja makupisteet merkitsevät jaettua sijoitusta, jolloin seuraava sija poistuu. Innovatiivisen artesaaniruuun luokassa arvostetaan innovaatioaste yhtä korkealle kuin ulkonäkö/koostumus ja tuoksu/maku yhteensä.

Pisteytystä käytetään vain tukena tuotteita arvioitaessa, ja jokainen tuomaristoryhmä voi itse päättää oman luokkansa arvioinnista. Pistekuviot voi vaihdella luokittain ja vuosittain. Sen vuoksi ei ole mahdollista suoraan verrata eri luokkia.

■ INNOVATIIVINEN ARTESAANIRUOKA

Innovatiivisen artesaaniruuun luokassa voivat kilpailla tuotteet, jotka ovat jostain näkökulmasta innovatiivisia ja uraauurtavia. Tällöin voi olla kyse raaka-aineista, jalostusmenetelmistä, makuyhdistelmistä, käyttötavoista, tuotteen esittelystä (ulkonäöstä tai pakkauksesta), tai jostain muusta, jolla artesaaniruuun asemaa ja kehitystä voidaan uudistaa ja vahvistaa. Samat perussäännöt kuin muissa luokissa pätevät. Innovaatioasteen merkitys painaa arvioinnissa eniten, mutta myös ulkonäölle/koostumukselle ja maulle/tuoksulle annetaan pisteitä.

Innovatiivinen ominaisuus on kuvailtava ilmoittautumisen yhteydessä. Korkeintaan yksi näyte yritystä kohden.

■ ARVIOINTITULOKSET

Kaikki kilpailuun osallistuvat saavat kirjallisen arvioinnin neljän viikon sisällä kilpailun päättymisestä.

■ KILPAILUKATEGORIAT 2018

- MAITOTUOTTEET
- LIHATUOTTEET
- KALATUOTTEET
- LEIPOMOTUOTTEET
- MARJA- JA HEDELMÄTUOTTEET
- VIHANNES- JA SIENITUOTTEET
- KYLMÄT MAUSTE- JA RUOKAKASTIKKEET
- SNAKSIT
- POHJOISMAISET JUOMAT
- INNOVATIIVINEN ARTESAANIRUOKA

■ KILPAILULUOKAT 2018

➤ MAITOTUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Kovajuustot	2018	Mukaanlukien kaiken tyyppiset kovat ja puolikovat juustot pinnasta riippumatta.
Maustettu kovajuusto	2018	Puristetut savustetut tai maustetut juustot.
Jäätelöt	2018	Raaka-aineen tulee olla tunnettu tilatasolla. Koko tuotantoprosessin (pastöroinnin jälkeen) tulee tapahtua tuottajan yrityksessä.
Viher- ja sinihomejuustot	2018	Mukaanlukien kaiken tyyppiset viher- ja sinihomejuustot pinnasta riippumatta.
Pehmeät kittijuustot	2018	Suolaliuoksella ja Linens-kulttuurilla pestyt juustot, pehmeästä puolikovaan. Jos juustoon on käytetty homekulttuuria (punaista tai valkoista), maun ja ulkonäön tulee olla kittityyppinen. Myös oluella tai väkevällä alkoholilla pestyt juustot.
Voi	2018	Vuohen-, lehmän- tai lampaankermasta. Ainoa sallittu lisäaine on suola. Raaka-aineen tulee olla tunnettu tilatasolla. Koko tuotantoprosessin (pastöroinnin jälkeen) tulee tapahtua tuottajan yrityksessä. Käytetyn kerman tulee olla eroteltu tuottajan yrityksessä.
Hapatettu maito	2018	Jogurtit, piimät, viilit, jne. Raaka-aineen tulee olla tunnettu tilatasolla. Koko tuotantoprosessin (pastöroinnin jälkeen) tulee tapahtua tuottajan yrityksessä.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita onko maito/kerma käsittelemätöntä vai pastöroitua.
- Ilmoita alkuperä tilatasolla luokissa Jäätelöt, Voit ja Hapatettu maito
- Ilmoita missä tuote on savustettu, jos sitä ei ole tehty omassa yrityksessä.

Näytteen jättäminen

- Ilmoita juuston kypsymisaika.
- Jätä juustot arvioitaviksi kokonaisina tai riittävän isoina kappaleina.

Arviointi

- Maitotuotteet arvioidaan lämpökäsiteltyinä tuotetyypin mukaan.

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Luokissa Jäätelöt, Voit ja Hapatettu maito on lyhyempi jalostusketju ja alhaisempi jalostusaste. Siksi raaka-aineen alkuperälle asetetaan suurempi paino, mikä edellyttää sitä, että se tunnetaan tilatasolla.
- Geenimuunneltu juoksute-entsyymi ei ole sallittu.
- Vahaa saa käyttää ilman väriaineita.
- Väriaine annatto tai roucou ei ole sallittu.
- Savu tai savuaromi on luotava luonnollisen kitkasavun avulla yrityksessä osana valmistusprosessia tai paikallisen yhteistyökumppanin toimesta. Jos savustuksen suorittaa yhteistyökumppani, on se mainittava ilmoituksessa.
- Jäätelössä saa olla seuraavia lisäaineita: pektiini, karrageeni ja johanneksenleipäpuusjauhe

LIHATUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Tuore-makkarat	2018	Raakamakkara paistamiseen/grillaukseen/keittämiseen. Paistetaan tai keitetään arviointia varten.
Ilmakuivattu liha	2018	Kylmäsavustuksella tai ilman.
Ilmakuivattu makkara	2018	Kylmäsavustuksella tai ilman.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita missä tuote on savustettu, jos sitä ei ole tehty omassa yrityksessä.

Näytteen jättäminen

- Ilmoita ilmakuivattujen tuotteiden varastointiaika.
- Jätä tuotteet arvioitaviksi kokonaisina tai riittävän isoina kappaleina.

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Keinotekoisia savuaromeja tai tiivistettyä ja uudelleen luotua savua ei sallita. Savu tai savuaromi on luotava luonnollisen kitkasavun avulla yrityksessä osana valmistusprosessia tai paikallisen yhteistyökumppanin toimesta. Jos savustuksen suorittaa yhteistyökumppani, on se mainittava ilmoituksessa.

- Nitriittisuola: Maksimaalinen jäännösarvo, eli korkein sallittu pitoisuus valmiissa tuotteessa on 50 mg/kg. Tämä edellyttää kork. lisättyä 80 mg/kg raaka-ainetta (EU-luomuviljelyn määräysten mukaisesti) luokissa Lämpökäsitelty makkara, Lämpökäsitelty liha, Ilmakuivattu makkara ja Ilmakuivattu liha. Nitriittisuola ei ole sallittua luokissa Tuoremakkarat, Sisäelintuotteet ja Verituotteet.
- Pasteijassa/pateessa/maksamakkaraassa käytetty kerma ei saa sisältää karrageeniä.
- Lisätty liivate on sallittua pasteijassa/pateessa/maksamakkaraassa.

KALATUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Kylmäsavukala	2018	Suola- / sokerikäsitelty kala, jota on mahdollisesti maustettu.
Lämmin-savukala	2018	Suola- / sokerikäsitelty kala, jota on mahdollisesti maustettu.
Jauhetut kalatuotteet	2018	Lämpökäsitellyt tuotteet pääosin jauhetusta kalasta kuten esimerkiksi pateet, pasteijat, pihvit tai kvenellit.
Säilötty kala	2018	Mahd. esikäsitelty kala, joka on säilötty esimerkiksi etikkaan tai öljyyn, johon on lisätty suolaa, sokeria, mausteita, vihanneksia tai juureksia.
Graavikala	2018	Suola- / sokerikäsitelty kala, jota on mahdollisesti maustettu.
Mätituotteet	2018	Suola- / sokerikäsitelty mäti, jota on mahdollisesti maustettu.

Näytteen jättäminen

- Tuotteet on toimitettava kokonaisina. Jos kala on fileoitu ja jaettu riittää kuitenkin toinen puoli.

•

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Raaka-aineena voi kalan sijasta olla äyriäis- tai simpukkaeläin edellyttäen, että ne ovat paikallisia tai kotimaisia ja niiden alkuperä on tunnettu.
- Keinotekoisia savuaromeja tai tiivistettyä ja uudelleen luotua savua ei sallita. Savu tai savuaromi on luotava luonnollisen kitkasavun avulla yrityksessä osana valmistusprosessia tai paikallisen yhteistyökumppanin toimesta. Jos savustuksen suorittaa yhteistyökumppani, on se mainittava ilmoituksessa.
- Jos raaka-ainetta on huonosti tai ei lainkaan saatavissa jalostuspaikan läheisyydessä, hyväksytään kotimainen tai pohjoismainen raaka-aine "paikalliseksi" raaka-aineeksi.
- Kalamureketuotteissa käytetty kerma ei saa sisältää karrageeniä.

► LEIPOMOTUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Täytetyt leipomotuotteet kasvisperäisellä täytteellä	2018	Piirakka- tai kalakukkokäyttötyypiset leipomotuotteet kasvisperäisillä täytteillä esim. vihannekset, vilja, riisi, peruna. Myös muna- ja maitotuotteet voivat sisältyä. Arviointi kylmänä.
Täytetyt leipomotuotteet eläinperusteisella täytteellä	2018	Piirakka- tai kalakukkokäyttötyypiset leipomotuotteet eläinperäisillä täytteillä esim. liha tai kala. Arviointi kylmänä.
Kaura-, ohra- tai kulttuurilajikeiväät	2018	Leivät, joissa on vähintään 50% kauraa, ohraa tai vehnän tai rukiin kulttuurilajiketta. Kulttuuriviljaksi lasketaan muun muassa emmervehnä, yksijyvävehnä, speltti ja halmeruis.
Tumma limppu	2018	Tummat ja/tai maustetut mallaslimpputyypiset limput, saaristolaislimppu tai maustelimppu

Ilmoittautuminen

- Kuvaile viljaraaka-ainettasi, mahdollista lajiketta, jauhaustapaa, myllyä ja niin edelleen.

Näytteen jättäminen

- Ilmoita leivontapäivä.

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Raaka-aineiden on oltava paikallisia tai kotimaisia ja niiden alkuperän on oltava tunnettu. Jauhot, joissa on merkintä Hyvää Suomesta - Gott från Finland tai vastaava kansallinen, alkuperän takaava tarkistusmerkki hyväksytään edellyttäen, että myös seuraavat ehdot täyttyvät.
- Lisäaineista ei sallita poikkeuksia.
- Jauhoissa ei sallita alfa-amylaasia eikä askorbiinihappoa.
- Kemialliset käymisaineet kuten leivinjauheet, bikarbo-naatti, hirvensarvisuola tai potaska eivät ole sallittuja.
- Margariini ei ole sallittua.

► MARJA- JA HEDELMÄTUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Perinteiset hillot	2018	Marjoista/hedelmistä, sokerista/hunajasta keitetty tuote, jossa mahdollisesti myös vettä ja pektiiniä. Marmeladia juoksevampi koostumus.
Maustetut hillot (myös muut kuin marja-pohjaiset)	2018	Perinteisen hillon tapaiset tuotteet, mutta joihin mausteiden, yrttien, pähkinöiden tai vastavien kaltaiset ainekset joko sisältyvät tai joissa ne ovat pääasiallinen aromaattinen raaka-aine.
Perinteiset marmeladit	2018	Marjoista/hedelmistä, sokerista/hunajasta keitetty tuote, jossa mahdollisesti myös vettä ja pektiiniä.
Maustetut marmeladit (myös muut kuin marja-pohjaiset)	2018	Perinteisen marmeladin tapaiset tuotteet, mutta joihin mausteiden, yrttien, pähkinöiden tai vastavien kaltaiset ainekset joko sisältyvät tai joissa ne ovat pääasiallinen aromaattinen raaka-aine.
Perinteiset hyytelöt	2018	Marjoista/hedelmistä, sokerista/hunajasta keitetty tuote, jossa mahdollisesti myös vettä ja pektiiniä ominaisella koostumuksella.
Maustetut hyytelöt (myös muut kuin marja-pohjaiset)	2018	Perinteisen hyytelön tapaiset tuotteet, mutta joihin mausteiden, yrttien, pähkinöiden tai vastavien kaltaiset ainekset joko sisältyvät tai joissa ne ovat pääasiallinen aromaattinen raaka-aine.
Jälkiruoka-kastikkeet	2018	Kaadettava tuote marjoista tai hedelmistä, mahd. myös vihanneksia/yrttejä, sokeria/hunajaa, vettä, pektiiniä ja mausteita. Siirapit kilpailevat tässä luokassa.
Marja- tai hedelmä-säilyke	2018	Marjat, hedelmät tai hedelmäpalat liemessä. Voivat sisältää esim. vettä, mehua, sokeria/hunajaa, mausteita. Voivat myös sisältää alkoholiuomaa maustamiseen.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita jos tuotteeseen on käytetty itse valmistettua pektiiniä.
- Ilmoita jos olet käyttänyt erityisiä marja-, hedelmä- tai yrtilajeja.
- Ilmoita paljonko marja-, hedelmä- ja yrtilaaka-ainetta on käytetty valmistamaan 1 000 g lopputuotetta.

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Tuotteet, jotka eivät ole marja-/hedelmäpohjaisia kilpailuvat maustettujen tuotteiden luokassa.
- Tuotteissa saa käyttää seuraavia lisäaineita: pektiini, agar ja etikkahappo.

► VIHANNES- JA SIENITUOTTEET

TÄVLINGSKLASS	ÅR	BESKRIVNING
Sieni-säilykkeet	2018	Sieniä liemessä, jossa esim. etikkaa,
Hapatetut vihannekset	2018	Fermentoitu tuote, jossa vihanneksia kokonaisina tai paloina - liemessä tai omassa mehussa, maustettu tai maustamaton. Hapatetut marjat/hedelmät kilpailevat myös tässä luokassa.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita erityiset tuotteisiin mahdollisesti käytetyt vihannes- ja sienilajit.
- Ilmoita paljonko vihannes- tai sieniraaka-ainetta on käytetty valmistamaan 1 000 g lopputuotetta.

► KYLMÄT MAUSTE- JA RUOKAKASTIKKEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Kastike	2018	Kaadettava kylmä kastike, jonka pohjana esim. vettä, öljyä, mehua, muniä sekä esim. etikkaa/viinietikkaa, suolaa, sokeria/hunajaa, pektiiniä ja mausteita.
Chutney	2018	Keitetty aromaattinen tai mausteinen tuote, jonka koostumus on marmeladi- tai hillomainen. Käy erinomaisesti lämpimien ruokien kanssa. Klassisia raaka-aineita ovat marjat/hedelmät/vihannekset esim. sokerin, suolan, hunajan, etikan, viinietikan, mausteiden kera.
Mauste-kastikkeet	2018	Maustetut ruokakastikkeet esim. sinappi-, ketsuppi-, chili- tai pestotyypiset. Voi sisältää sokeria, suolaa, hunajaa, etikkaa/viinietikkaa ja mausteita.
Luonnolliset öljyt	2018	Kylmäpuristettu öljy, voi olla valmistettu erilaisista siemenistä.
Maustetut öljyt	2018	Kylmäpuristettu öljy paikallisesti tuotetuilla mausteilla ja maustekasveilla.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita tuotteeseen käytetyt erityiset lajit

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Huomaa, että pääraaka-aineiden, kuten siemenien, yrttien, hedelmien, vihannesten on oltava paikallisesti tuotettuja, ja alkuperältään tunnettuja.

► SNAKSIT

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Snaksit	2018	Kasvis- ja eläinperäiset snaksituotteet paikallisista pääraaka-aineista.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita käytetyt erityiset lajit
- Kuvaile valmistusmenetelmää

► POHJOISMAISET JUOMAT

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
ALKOHOLITTOMAT JUOMAT		
Marjamehut / hedelmä-mehut	2018	Pastöroitu/keitetty marja- tai hedelmätuote. Voi myös sisältää sokeria/hunajaa sekä vettä. Nautintavalmis tai laimennetaan ohjeen mukaisesti kylmällä vedellä.
Hiilihappoiset juomat	2018	Nautintavalmis hiilihappoinen juoma, jossa luonnollinen marjan, hedelmän, kukkien tai yrttien maku. Voi myös sisältää sokeria/hunajaa sekä vettä.
Muut juomat (alkoholittomat)	2018	Pastöroitu/keitetty tuote, jossa luonnollinen marjan, hedelmän, kukkien tai yrttien maku. Voi myös sisältää sokeria/hunajaa sekä vettä. Myös maustetut mehut sekä nektari kilpailevat tässä luokassa. Nautintavalmis tai laimennetaan ohjeen mukaisesti kylmällä vedellä.

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
ALKOHOLIPITOISET JUOMAT		
Helmeilevät viinit (helmeilevä tai hiilihapotettu)	2018	Viinirypäle-, marja- tai hedelmäpohjainen helmeilevä tai hiilihapotettu juoma. Alkoholipitoisuus yli 8,5 %.
Kuohuviinit (méthode classique)	2018	Viinirypäle-, marja- tai hedelmäpohjainen kuohuviini joka valmistetaan klassisella samppanjamenetelmällä. Alkoholipitoisuus yli 8,5 %.
Aito siideri	2018	Hiilihapoton tai kuohuva juoma, jonka nesteraaka-aine koostuu ennen käymistä 100 % luonnollisesta hedelmä- tai marjatuoremehusta. Vettä saa lisätä alkoholipitoisuuden säätelyä varten, kuitenkin niin että lopullinen tuoremehun määrä on vähintään 90 %. Keinotekoisia hiilihappoa ei saa lisätä. Alkoholipitoisuus enintään 8,5 %.
Muut käymisteitse valmistetut juomat	2018	Muut kuin marja/hedelmäpohjaiset käymisteitse valmistetut juomat kuten olut, sahti, sima ja yrttijuomat. Huomaa, että kaikkien raaka-aineiden, lukuunottamatta hiivaa ja sokeria, on oltava paikallisia/kotimaisia. Olut on valmistettava kotimaisesta maltaasta ja kotimaisesta humalasta. Sahdin on täytettävä EU:n nimisuojaajärjestelmän mukaiset vaatimukset. Sima on makeutettava hunajalla. Alkoholipitoisuus enintään 8,5%.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita laimennussuhde jos tuotetta on laimennettava (mehut, glögit yms.)
- Ilmoita täysmehupitoisuus %:ina, tai ilmoita paljonko marja-, hedelmä- ja yrttiraaka-ainetta on käytetty valmistamaan 1 000 g lopputuotetta.
- Ilmoita suosituslämpötila tuotteen arvioimiseksi.
- Alkoholi-juomat: ilmoita alkoholipitoisuus.

Näytteen jättäminen

- Nautintavalmiit tuotteet pienissä pulloissa edellyttävät useamman pullon jättämistä arviointiin. Varaa vähintään 0,66 litraa nautintavalmista tuotetta.

Arviointi

- Maitotuotteet arvioidaan sopivan lämpimänä tuotetyypin mukaan.
- Tuotteet laimennetaan ohjeen mukaisesti, mutta tuomaristo voi myös testata muita laimennussuhteita.

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Aromaattisia raaka-aineita ovat viinirypäleet, marjat, hedelmät, vilja, kasvien osat ja kasvinesteet, jotka ovat

100 % paikallisia tai kotimaisia. Poikkeuksia raaka-aineen paikallisuutta koskevasta vaatimuksesta ovat mausteet, joita on perinteisesti käytetty tietyn tyyppisessä juomassa ja jota ei esiinny paikallisesti, esimerkiksi kaneli glögissä.

- Keinotekoiset maku- ja väri-aineet eivät ole sallittuja.
- Entsyymien käyttö täysmehun uuttamiseksi marja- tai hedelmämassasta on sallittua.
- Juoman ominaisuudet ovat peräisin vain luonnonmuokaisista raaka-aineista sekä maku- ja aromiaineista, jotka ovat syntyneet luonnollisesti käymisen ja varastoinnin aikana. Raaka-aineen tiivistäminen tai vähentäminen lämmön tai kylmän avulla on sallittua osana valmistusprosessia.

Alkoholi-juomat

- Juomat, joiden alkoholisisältö on syntynyt ainoastaan käymisen avulla, poikkeuksena luokka Liköörit.
- Liköörin valmistamiseen käytettävän etanoolin on oltava kotimaista ja kotimaisesta raaka-aineesta tislattua.
- Väkevänti (makeutus ennen käymistä) sekä käymisen jälkeen Süsreserve - menetelmällä on sallittu, jollei muuta ilmoiteta.
- Juoma on valmistettu luvanvaraisesti ja alkuperäis- maan lainsäädännön mukaisesti.
- Hiilidioksidipitoisuus on korkeintaan 200 mg/litra.
- Sorbiinihappopitoisuus on korkeintaan 200 mg/litra.
- Askorbiinihappopitoisuus on korkeintaan 150 mg/litra.
- Happopitoisuuden säätelyssä on sallittua käyttää ainoastaan sitruuna-, viini-, omena- tai maitohappoa.
- Bentsoehappoa ei saa lisätä.
- Kirkastusaineita saa käyttää hyvän valmistustavan mukaisesti.
- Kaliumisorbitaattia saa lisätä sorbiinihapon pitoisuuden huomioonottaen.
- Muut säilöntäaineet eivät ole sallittuja.
- Tuote osallistuu kaupanimestään riippumatta siihen luokkaan, johon se luokan kuvauksen mukaisesti kuuluu*. Niissä tapauksissa, joissa kahden luokan välinen raja perustuu pelkästään organoleptisille ominaisuuksille kilpailun osanottaja valitsee itse sen luokan, jossa juoma kilpailee, esim. Ruokaviini tai Jälkiruokaviini. Tuomaristolla on oikeus vaihtaa kilpailuluokkaa jos se katsoo, että tuote on ilmoitettu väärään luokkaan.

* Alkoholi-juomien nimiä, raaka-aineita, valmistusmenetelmiä jne ympäröi mittava säännöstö, joka vaihtelee Pohjoismaissa ja myös EU:n sisällä. Kyseisen kategorian kilpailuluokkia on yksinkertaistettu, ja ne sisältävät kuvauksia, jotka perustuvat enemmän juoman käyttöön ja luonteeseen kuin raaka-ainerajoituksiin tai kauppanimeen. Pohjoismaisiin raaka-aineisiin perustuvat juomat muodostavat potentiaalisen kehitysalueen. Tavoitteena on ennakkoluulottomasti vaikuttaa pohjoismaisiin raaka-aineisiin perustuvien käsityömaisesti korkealuokkaisten juomien kehittämiseen.

Esimerkkejä nimien vaihtelevasta käytöstä: Nimi Taloviini on Suomessa kuvattu lainsäädännössä, mutta sillä on toinen merkitys kuin tilaviinillä missään muussa maassa (marjaviini). Suomessa on mahdollista viljellä rypäleitä mutta suomalaista juomaa ei saa myydä viininä. Jääsiide-

rin kaupanimenä ei voi tietyissä maissa olla siideri (liian korkea alkoholipitoisuus), ja se onkin luonteeltaan jälkiruokaviini. Apfelwein on kaupanimestään huolimatta siideri, ja Barley Wine vahva olut.

► INNOVATIIVINEN ARTESAANIRUOKA

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Innovatiivinen artesaaniruoka	2018	<p>Tuotteen on oltava jostain näkökulmasta innovatiivinen ja uraauurtava. Samat perussäännöt kuin muissa luokissa pätevät. Innovaatioasteen merkitys painaa arvioinnissa eniten, mutta myös ulkonäölle/koostumukselle ja maulle/tuoksulle annetaan pisteitä.</p> <p>Tuotteen tulee olla luonteeltaan sellainen, ettei se voi kilpailla missään muussa luokassa. Innovatiivinen ominaisuus on kuvailtava ilmoittautumisen yhteydessä. Korkeintaan yksi näyte yritystä kohden.</p>



rannikon ruoka

ARTESAANIRUOKA

www.novia.fi/mathantverkfmm/fi

KILPAILURAADIN YHTEYSTIEDOT

• **Ann-Louise Erlund**

Puhelin: +358 (0)44 799 8406

S-posti: ann-louise.erlund@novia.fi

• **Jonas Harald**

Puhelin: +358 (0)50 548 3400

S-posti: jonas@dynamohouse.fi

• **Harriet Strandvik**

Puhelin: +358 (0)457 345 1039

S-posti: harriet.strandvik@gymnasium.ax