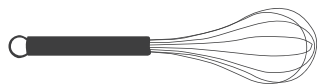


ÖPPNA FINLÄNDSKA MÄSTERSKAP I MATHANTVERK 2016

TÄVLINGSREGLER

TÄVLINGSREGLER 2016



Tävlingen Öppna FM i Mathantverk 2016 är den första i sitt slag i Finland. Finland har ordförandeskapet i Nordiska Ministerrådet 2016 och i programmet under ordförandeskapsperioden finns även andra evenemang inom matsektorn av vilka den största händelsen är tävlingen i Mathantverk.

*Varmt välkomna till tävlingen
och Lycka till!*

Tävlingen arrangeras i samarbete med jord- och skogsbruksministeriet som är huvudfinansieraren och Yrkeshögskolan Novia samt projektteamet inom Kustens Mat. Öppna Finländska Mästerskap i Mathantverk 2016 är öppen både för finländska och andra nordiska deltagare och alla hälsas varmt välkomna till Ekenäs i Raseborg och till Yrkeshögskolan Novia.

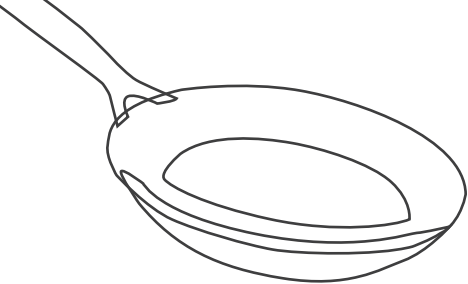
Begreppet mathantverk är ett nytt begrepp som introduceras som bäst i Finland. Via Mathantverket förs förädlingen av livsmedel till en ny nivå mycket tack vare kontakter till Eldrimner som arbetat i cirka 20 år med att utveckla denna näring. Arbetet är fokuserat på produktutveckling och i det fortsatta arbetet handlar det om att ta fram unika produkter med rik smak och tydlig identitet, där tillverkningen sker genom varsam förädling av främst lokala råvaror. Att arbeta med mathantverk är både inspirerande och innovativt.

Reglerna för Öppna FM i Mathantverk är till största delen samstämmiga med de reg-

ler som man utvecklat och följer inom SM i Mathantverk i Sverige. I Finland har tävlingsledningen gjort beslut att lägga till följande kategorier - grönsaks- och svampprodukter, kalla krydd- och matsåser, snacks och fermenterade drycker. I kategorin bageri har följande klasser lagts till: övriga bröd, fyllda bageriprodukter med vegetarisk fyllning och fyllda bageriprodukter med kött/fiskfyllning.

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

I samband med tävlingen arrangeras mini-seminarier som är öppna för tävlande, för andra mathantverkare i hela Norden och för alla som är intresserade av mathantverk och närmät. För dig som tävlar innebär det att under tiden som dina produkter bedöms av juryn kan du delta i inspirerande och kunskaps- späckade seminarier, nätverka med kollegor från hela Norden.



SYFTET MED TÄVLINGEN

Tävlingen ordnas för att göra mathantverket känt och stimulera dess utveckling. Genom att ordna tävlingen finns det en vilja att skydda och bevara begreppet mathantverk och det värde som begreppet står för. Mathantverkarna motiveras i deras arbete och inspireras att utveckla sitt företag och sina produkter. Konsumenternas medvetenhet ökar med hjälp av tävlingen och de framgångsrika produkterna. Framöver leder detta till en ökad medvetenhet om branschen och ett ökat kunnande och också till en ökad försäljning av mathantverksprodukter.

TÄVLINGSREGLER

Öppna FM i Mathantverk 2016 är öppet för producenter i Finland och övriga Norden som förädlar sina produkter småskaligt och hantverksmässigt. 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.

Varje företag får tävla med högst två bidrag i varje klass – och med ett bidrag i tävlingsskassen för innovativa produkter.

Reglerna för Öppna FM i Mathantverk är till största delen samstämmiga med Eldrimners regler.

1. LOKALA RÅVAROR

Med lokal råvara avser man en råvara som är odlas eller produceras så nära produktens förädlingsplats som möjligt. Om tillgången på råvaran i närheten av förädlingsplatsen saknas eller är liten, accepteras inhemsk råvara. Gällande fisket finns undantag så kontakta tävlingsrådet. Vidare information på www.wwf.fi, www.wwf.se, www.wwf.no, www.wwf.dk (Island och Danmark har gemensam sida).

2. FÖRÄDLING

En mathantverkare styr själv sina produktionsprocesser och förädlar sina produkter varsamt. Användning av maskiner i vissa faser i produktionen får förekomma i huvudsak för att undvika kroppsliga förslitningar. En

mathantverkarens tillverkning är inte automatiserad. ICT – teknik kan användas i röskåp, ugnar eller motsvarande anläggningar.

3. UNDANTAG - TILLSATSER

Den grundläggande policyn är att livsmedels-tillsatser inte ska användas i hantverksmässig livsmedelsförädling, alltså mathantverk, och de är inte tillåtna i tävlingsprodukterna. Med tillsatser avser vi främst ämnen som tilldelats E-nummer och finns på de nationella livsmedelsverkens hemsidor (Finland: Evira www.evira.fi, E-nummerlista), men även andra ämnen som vissa enzymer (lista publiceras på hemsidan) och alla syntetiskt framställda aromer.

ALLA TÄVLINGSBIDRAG BEDÖMS

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.

Efter att bidragen lämnats in beslutar tävlingsrådet vilka tävlingsskassen som genomförs. Om det i någon speciell klass är få anmälda bidrag till denna klass gör tävlingsrådet ett beslut om vilken klass bidragen kan överföras till.

ANMÄLAN

Anmälan görs på adressen novia.fi/mathantverkfm senast **26 augusti** 2016. Har du inte möjligheten att göra anmälan via hemsidan, kontakta tävlingsledningen per

- **e-post:** mathantverk2016@novia.fi eller per
- **telefon:** Jonas Harald, +358 (0)50 548 3400
Ann-Louise Erlund, +358 (0)44 799 8406

Anmälan till FM i Mathantverk kostar 30 € per tävlingsbidrag. 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.

För att vara med i tävlingen ska din anmälan ha kommit till YH Novia inom anmälningstiden.

En förteckning över alla deltagande företag kommer att publiceras på 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, **måndagen den 10 oktober kl. 15.00–19.00**. Kontakta tävlingsledningen i förväg om denna tid inte fungerar.

Om du inte själv har möjlighet att komma till Ekenäs kan produkterna levereras till tävlingen. 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 andra från din region som ska resa till tävlingen.

Tävlande produkter skall uppfylla lagstiftningen i de länder där de tillverkas

Produkter som lämnas in till tävlingen får inte bära något märke, stansning eller annan indikation på vem som är producent. Varje produkt ska vara märkt med klassen den deltar i.

Ett exemplar av produktens försäljningsetikett med ingrediensförteckning ska också medfölja tävlingsprodukten

Hela produkter ska lämnas in. Burkar respektive flaskor ska vara fulla och öppnade. Om

produkterna är mycket små eller få måste flera lämnas in för att bedömning skall kunna ske.

Lägg förslagsvis originaletiketten med ingrediensförteckning, namn på produkt och producent samt eventuell branschspecifik information löst tillsammans med produkten i en plastpåse märkt med tävlingsklass.

Ett exemplar av produkten i originalförpackning och originaletikett skall även lämnas för att eventuellt ställas ut på vinnarutställningen. Detta gäller inte stora produkter, till exempel stora ostar.

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

Vi tar inte emot oanmälda produkter på plats.

Kontakta tävlingsrådet, i god tid, om ni har frågor som rör inlämningen av produkter. Kontaktuppgifter finns längst bak i broschyren.

JURYBEDÖMNINGAR

Bedömning av produkterna sker tisdagen den 11 oktober, kl. 11.00–19.00.

Varje jurygrupp består av en branschkundig juryordförande samt ytterligare minst tre medlemmar och dess beslut kan inte överklagas. Jurygruppernas medlemmar består av såväl mathantverksexperten som lekmän. Juryn bedömer tävlingsprodukterna efter kriterier anpassade för varje klass. I huvudsak bedöms produkternas utseende, konsistens, doft och smak och den innovativa tävlingsklassen innovationsgrad.

När två produkter hamnar på samma poäng är smakpoängen avgörande. Lika smakpoäng leder till en delad placering och nästkommande placering utgår. I klassen Innovativt mathantverk värderas innovationsgraden lika högt som utseende/konsistens och doft/smak tillsammans.

Eftersom varje jurygrupp själv bestämmer hur bedömningen ska gå till kan poängbilden se olika ut för olika klasser och år. Direkta jämförelser mellan klasserna är därför inte möjliga.

TÄVLINGSRÅDET

Tävlingsrådet består av juryordförande, sakkunniga och lekmän, med alla branscher i tävlingen representerade.

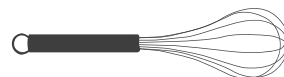
INNOVATIVT MATHANTVERK

Denna klass är oavhängig av bransch, och mathantverksprodukterna i denna klass är särskilt innovativa och nyskapande ur någon aspekt. Samma grundregler gäller som för övriga klasser. Vid bedömningen väger innovationsgraden tyngst, men även utseende/konsistens och smak/doft poängsätts. Bedömningsformulär finns på www.novia.fi/mathantverkfm.

Vid anmälan ska den innovativa egenskapen anges. Max ett bidrag per företag.

BEDÖMNINGRESULTAT

Alla tävlingsdeltagare får bedömningen, med både poäng och skriftliga omdömen för varje tävlingsprodukt, skickad hem till sig inom tre veckor efter tävlingen.



TÄVLINGSKATEGORIER 2016

- MEJERIPRODUKTER
- CHARKUTERIPRODUKTER
- FISKPRODUKTER
- BAGERIPRODUKTER
- BÄR- OCH FRUKTPRODUKTER
- GRÖNSAKS- OCH SVAMPPRODUKTER
- KALLA KRYDD- OCH MATSÅSER
- SNACKS
- FERMENTERADE DRICKER
- INNOVATIVA MATHANTVERKSPRODUKTER

MEJERIPRODUKTER

ANMÄLAN

- Ost och smör: ange om mjölken/grädden är obehandlad eller pastöriserad.

INLÄMNING

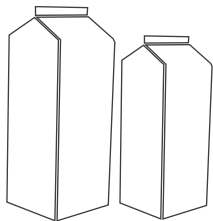
- Ange lagringstiden för osten.

BEDÖMNING

- Mejeriprodukter bedöms rätt tempererade enligt typ av produkt. (Anmäl separat om produkten är pastöriserad eller ej när produkten lämnas in som tävlingsbidrag).

TÄVLINGSREGLER & UNDANTAG

- Genmodifierat ystningsenzym är inte tillåtet.
- Färglöst vax får användas.



GRÄDDAD OST

"Leipäjuusto", äggost och annan gräddad ost.

MJUK VITMÖGELOST

En mjuk ost med vitmögelyta.

SYRAD OST

Inkluderar även bredbar ost samt ost med kryddor. Utan användning av löpe.

HÅRDOST

Inkluderar alla typer av pressade ostar.

KITTOST

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.

BLÅMÖGELOST

Inkluderar alla typer av blåmögelost oavsett yta.

OLJEMARINERAD OST

Ost inlagd i olja och eventuellt kryddor.

SMAKSATT HÅRDOST

Exempelvis rökt eller kryddad ost och ost av halloumi-typ.

FÄRSK- OCH SALLADS-OST

Osyrad färskost. Hit hör också ostar av mozzarella typ och salladsost och kryddad, färskost. (vakuumförpackad eller i saltlake).

SMÖR

Av ko-, get- eller fårgrädde där endast salt får tillsättas. Grädden som används ska vara separerad i producentens företag eller på annat gårdsmejeri.

YOGHURT

Råvaran skall vara känd på gårdsnivå. Hela förädlingskedjan skall ske i producentens företag.

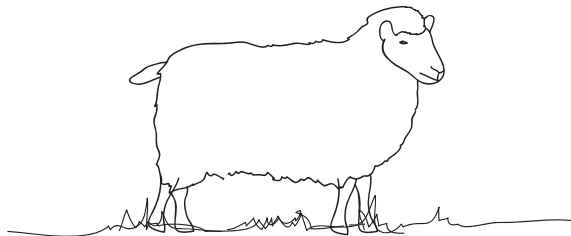
GLASS

Råvaran skall vara känd på gårdsnivå. Hela förädlingskedjan skall ske i producentens företag.

CHARKUTERI- PRODUKTER

TÄVLINGSREGLER & UNDANTAG

- Tillsatta rökaromer, rökarompreparat, kondenserad och återskapad rök accepteras inte. Rökning skall ske med naturlig glödrök som skapas vid tillverkningsstillfallet.
- Nitritsalt: Maximalt restvärde, alltså högsta tillåtna mängd i den färdiga produkten, är 50 mg/kg. Detta förutsätter högst tillsatt 80 mg/kg råvara (i enlighet med EU-bestämmelser för ekologisk produktion) i klasserna värmebehandlad korv, Värmebehandlat kött och isterband, lufttorkad korv och lufttorkat kött. Nitritsalt är inte tillåtet i klassen färskkorv.
- Gräde som används i pastej/paté/leverkorv får ej innehålla karragenan.
- Tillsatt gelatin i klasserna sylta samt pastej/paté/leverkorv är tillåtet.



FÄRSKKORV

En rå korv för stekning/grillning/kokning. Steks eller kokas vid bedömningen.

VÄRMEBEHANDLAD KORV

Inklusive varmrökt. Bedöms kalla.

VÄRMEBEHANDLAT KÖTT

Hela köttbitar som saltats före värmebehandlingen som kan ske till exempel genom varmrökning, kokning i vatten eller med ånga.

LUFTTORKAD KORV

Kan vara med eller utan kallrökning.

LUFTTORKAT KÖTT

Kan vara med eller utan kallrökning.

TERRIN och SYLTA/ALADAUBE

Produkt av fördelat kött och fett med bindning av naturligt hög bindevävsandel eller tillsatt gelatin. Rullsyltor och produkter gjorda av hela köttstycken tävlar i klassen värmebehandlat kött.

LEVERKORV/PASTEJ/PATÉ

Värmebehandlad produkt med lever och för produkttypen karaktäristisk konsistens. Bredbar eller skivbar. Kan presenteras som korv, på burk, i form eller på annat sätt.

BLODPRODUKTER OCH ÖVRIG INÄLVSMAT

Blod- och grynkorv och motsvarande produkter. Produkter som är gjorda av blod och övrig inälvsmat.

FISKPRODUKTER

INLÄMNING

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

TÄVLINGSREGLER & UNDANTAG

- Tillsatta rökaromer, rökarompreparat, kondenserad och återskapad rök accepteras ej. Rökning skall ske med naturlig glödrök som skaps vid tillverkningsstället.
- Om tillgången på råvaran i närheten av förädlingsplatsen saknas eller är liten, accepteras inhemsk råvara som "lokal" råvara.
- Grädde som används i fiskfärsprodukter får ej innehålla karragenan.

KALLRÖKT FISK

Salt- eller sockerbehandlad fisk med eventuell kryddning.

VARMRÖKT FISK

Salt- eller socker- och saltbehandlad fisk med eventuell kryddning.

GRAVAD FISK

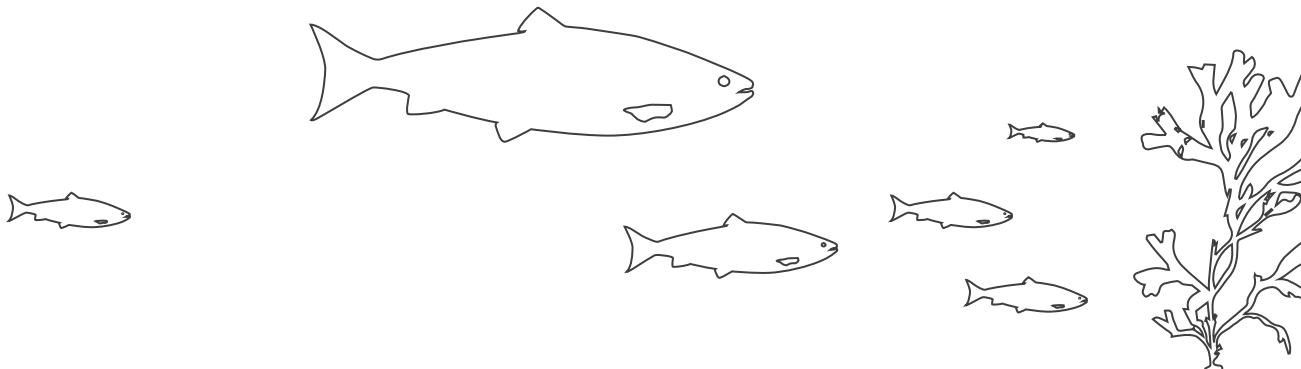
Socker- och saltbehandlad fisk med eventuell kryddning.

INLAGD FISK

En eventuellt förbehandlad fisk som lagts i en lag av exempelvis ättika eller olja, salt, socker, kryddor, grönsaker eller rotfrukter.

FISKFÄRSPRODUKTER

Produkter av i huvudsak mald fisk så som exempelvis paté, pastej, burgare eller queneller.



BAGERIPRODUKTER

ANMÄLAN

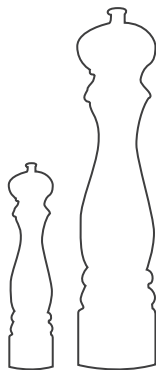
- Beskriv gärna din spannmålsråvara, eventuell kultursort, malningssätt, kvarn med mera.

INLÄMNING

- Ange bakdag.

TÄVLINGSREGLER & UNDANTAG

- Inga undantag för tillsatser.
- Alfa-amylas och askorbinsyra i mjöl är inte tillåtet.
- Inga kemiska jäsmedel är tillåtna som bakpulver, bikarbonat, hjorthornssalt eller pottaska.
- Margarin är inte tillåtet.



RÅGSURDEGSBRÖD
(ENBART SURDEG)

Inkluderar även bröd jäst med honungsaltmetoden, bakferment samt vildjäst.

RÅGSURDEGSBRÖD
(ÄVEN JÄST)

Bröd som förutom rågsurdeg eller någon av de ovan nämnda jästeknikerna också innehåller bagerijäst.

VETESURDEGSBRÖD
(ENBART SURDEG)

Inkluderar även bröd jäst med honungsaltmetoden, bakferment samt vildjäst.

VETESURDEGSBRÖD
(ÄVEN JÄST)

Bröd som förutom vetesurdeg eller någon av de ovan nämnda jästeknikerna också innehåller bagerijäst.

HÅRT BRÖD

Knäckebröd/spisbröd samt hårt tunnbröd. Max ett bidrag per företag.

RIESKA och MJUKTTUNN BRÖD

En tunn, mjuk, brödkaka, kan innehålla även potatis.

ÖVRIGT BRÖD

Övrigt bröd som havre- och kornbröd samt svartbröd, Speciella bröd som potatislimpa, mallimpa och kryddad limpa.

FYLLDA BAGERIPRODUKTER
med vegetarisk fyllning

Piroger med fyllning av speciella typer av spannmål, ris, potatis, grönsaker, bär eller ägg.

FYLLDA BAGERIPRODUKTER
med animalisk fyllning

Piroger med fyllning av kött eller fisk.

BÄR- & FRUKT PRODUKTER

ANMÄLAN

- Ange om egentillverkat pektin använts.
- Ange om specifika sorter av bär eller frukter och om ursprungssorter använts.
- Saft och glögg: ange spädninginstruktion. Om ingen instruktion medföljer späds produkten till 1:4.

TÄVLINGSREGLER & UNDANTAG

- Observera att sylt, marmelad, nektar och juice bör uppfylla respektive lands föreskrifter. I Finland gäller Förordningarna 474/2003 och 1054/2010 med bilagor.
- Tillsatserna pektin, agar och ättiksyra får användas i produkterna.
- Tillsatt kolsyra är inte tillåtet.
- Förpackningen ska vara sådan att fyllnadsgraden kan bedömas.



SAFT

Pastöriserad/kokt produkt av råsaft eller extrakt av bär, frukt och blommor som kan innehålla Blad och örter som kan även innehålla socker/honung samt vatten. Även kryddade safter tävlar här. Späds med kallt vatten vid bedömningen.

GLÖGG

Pastöriserad/kokt produkt med kryddning. Serveras varm vid bedömningen.

ANDRA DRYCKER

Pastöriserad juice eller annan drickfärdig produkt. Får ej innehålla alkohol. Serveras kyld vid bedömningen. Nektar tävlar i denna klass.

KLASSISK SYLT

Kokt produkt av bär/frukt, socker/honung samt eventuellt vatten och pektin. Sylten har lösare konsistens än marmelad.

KRYDDAD SYLT

Som klassisk sylt, men med kryddor, örter, nötter eller liknande.

KLASSISK MARMELAD

Kokt produkt av bär/frukt, socker/honung samt eventuellt vatten och pektin.

KRYDDAD MARMELAD

Som klassisk marmelad, men där ingredienser som kryddor, örter, nötter eller liknande ingår.

DESSERTSÅS

Hållbar produkt av bär och frukt med eventuell tillsatt av grönsaker/örter, socker/honung, vatten, pektin och kryddor. Sirap tävlar i denna klass.

KATEGORI

GRÖNSAKS- & SVAMPPRODUKTER

ANMÄLNING

- Ange vilka grönsaker och svampar som ingår i produkterna och nämn speciellt ursprungssorter av grönsaker.

TÄVLINGSKlass OCH BESKRIVNING

GRÖNSAKS- INLÄGGNING

Pastöriserad eller kokt produkt av grönsaker i lag bestående av vatten, ättika/vinäger, salt/socker och kryddor.

MJÖLKSyraDE GRÖNSAKER

Fermenterad produkt med hela/delade grönsaker i lag/eget spad.

SVAMPINLÄGGNING

Svampar i lag bestående av ättika/vinäger, salt och kryddor. Även saltade svampar hör till denna klass.



KATEGORI

KALLA KRYDD- OCH MATSÅSER

ANMÄLNING

- Ange vilka råvaror du använt till dina produkter
- Ange vilka sorter som använts i produkterna samt ursprungssorter.

TÄVLINGSKlass OCH BESKRIVNING

MATSÅS

Hällbar produkt huvudsakligen bestående av bär/frukt/grönsaker/örter. Får även innehålla ättika/vinäger, salt/socker/honung, olja, vatten, pektin och kryddor.

CHUTNEY

Kokt produkt på bär/frukt/grönsaker. Kan innehålla socker, honung, ättika/vinäger och kryddor.

CHILISÅSER

Tillverkad av närodlat chili, salt, kryddor och vatten.

PESTOSÅSER

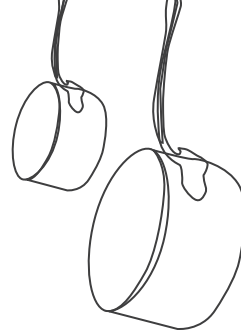
Tillverkad av närodlat örter och andra ingredienser som används i pestosåser.

SMAKSATT OLJA

Gjord på egen kallpressad olja och andra lokalt producerade kryddor.

NATURELL OLJA

Egen kallpressad olja av olika sorters frö.





KATEGORI

SNACKS

ANMÄLNING

- Ange vilka sorter som använts samt ursprungssorter
- Beskriv metoden.

TÄVLINGSKLASS OCH BESKRIVNING

CHIPS

Gjorda av lokalt producerade råvaror som grönsaker, rotfrukter och frukt.

TORKADE BÄR OCH FRUKTER

Torkade bär och frukter – socker och kryddor kan användas.

KATEGORI

FERMENTERADE ALKOHOLDRYCKER

ALLMÄNNA KRAV:

- Drycker vars alkoholinnehåll uppstått enbart genom jäsnings.
- 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, speciella humlesorter i öl med mera.
- Artificiella smak- och färgämnen är inte tillåtna.
- Dryckens organoleptiska egenskaper härstammar endast från naturliga råvaror samt smak- och aromämnen som uppstått naturligt under jäsnings och lagring. Koncentrering eller reducering av råvaran genom värme eller kyla är tillåten som en del av tillverkningsprocessen.
- 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.
- 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.



TÄVLINGSKLASS OCH BESKRIVNING

NORDISKT LÄTT MATVIN

Nordiskt lätt matvin måltidsdryck är lätt/friskt/mjukt/syrligt/milt baserad på vindruva, bär eller frukt som är vitt eller färgat. Vätskeråvara minst 70 % naturlig frukt- eller bärjuice innan jäsning. Alkoholhalt högre än 8,5 %.

NORDISKT FYLLIGT MATVIN

Nordiskt fylligt matvin som är som är fylligt/mustigt/syltigt/robust/kraftigt/tanninrikt baserad på vindruva, bär eller frukt och är vitt eller kulört. Vätskeråvara minst 70 % naturlig frukt- eller bärjuice innan jäsning. Alkoholhalt högre än 8,5 %.

NORDISKT DESSERTVIN

Söt dryck baserad på vindruva, bär eller frukt. Vätskeråvara minst 70 % naturlig frukt- eller bärjuice innan jäsning. Alkoholhalt högre än 8,5 %.

NORDISKT SKUMVIN

Pärlande, mousserande eller kolsyrad dryck baserad på vindruva, bär eller frukt. Vätskeråvara minst 70 % naturlig frukt- eller bärjuice innan jäsning. Alkoholhalt högre än 8,5 %.

NORDISK ÄKTA CIDER

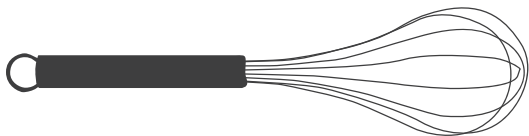
Stilla eller mousserande dryck vars vätskeråvara består av 100 % naturlig frukt- eller bärjuice innan jäsning. Vatten får tillsättas för att reglera alkoholhalten, dock så att det slutliga juiceinnehållet är minst 90 %. Artificiell kolsyra får inte tillsättas. Alkoholhalten är högst 8,5 %.

(Inspirerat av CAMRA:s regelverk)

*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 (bärvin). I Finland kan man odla druvor men man får inte sälja en finsk dryck som ett vin - så vad heter då ett finskt druvvin. 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.





KATEGORI

INNOVATIVT MATHANTVERK

TÄVLINGSKLASS OCH BESKRIVNING

INNOVATIVA MATHANTVERKS- PRODUKTER

En innovativ produkt skall vara särskilt 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. I samband med att tävlingsprodukten lämnas in till tävlingen skall den innovativa egenskapen anges.

Högst ett bidrag per företag.

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

Eija Lamsijärvi
Mobil: +358 (0)40 702 3300
E-post: eija.lamsijarvi@kimitoon.fi

Harriet Strandvik
Mobil: +358 (0)457 345 1039
E-post: harriet.strandvik@gymnasium.ax

Lena Brenner
Mobil: + 358(0)457 526 7305
E-post: lena.brenner@landsbygd.ax