# ANTECKNINGAR TÄVLINGSRÅDSMÖTE (TR)

30 mars 2022 – Möte via länk kl. 10.00-12.00

**Deltagare**
Liffe Persson, Bjärhus gårdsbutik (charkuteri)
Anna Kälvebrand, Ostmakeriet Rindö (mejeri)
Malin Kumberg, Ådala gård (mejeri)
Nik Märak, Chokladnomad (ordf. bageri)
Karin Hillström, (ordf. dryck)
Håkan Björk, Björk's Ringsjön (fiskförädling)
Aleksandra Ahlgren, tävlingsledningen (TL) Eldrimner
Catrin Heikefelt, tävlingsledningen (TL) Eldrimner

**Frånvarande**
Ulla Lahti, Mitt Skafferi (bär-, frukt- och grönsaksförädling)

**Tävlingen 2022. Nordic Artisan Food Awards. 1-2 september, Stockholm.**

I år ordnar Eldrimner tävlingen Nordic Artisan Food Awards, NAFA, istället för SM i Mathantverk. Tävlingen kommer i grunden att utgå ifrån SM med upplägg och regler, men det finns möjlighet att testa nytt och avvika i vissa delar från hur tävlingen brukar vara. SM planeras för att återkomma 2023. För att få in synpunkter och anpassa tävlingen så den passar alla nordiska länder har en referensgrupp med representanter från Norge, Island, Finland och Danmark använts. De har haft ett möte med tävlingsledningen där regler och klasser har förankrats.

Tävlingen ordnas tillsammans med Slow Food och deras koncept Terra Madre Nordic 1–3 september på Stora Skuggan i Stockholm. Evenemanget kommer förutom tävlingen innehålla bland annat en mathantverksmarknad, branschaktiviteter och konsumentinriktade aktiviteter.

*Program*
Torsdag 1 september: bedömning av produkter utomhus i tipis/lavvus. Det kommer vara ungefär lika många jurygrupper som på SM, men varje jury får färre men större klasser. Ambitionen är att ha jurygrupperna blandade med medlemmar från olika delar av Norden. Torsdagen är även branschdag för mathantverkare med seminarier, speeddating, nätverkande med mera. På kvällen ordnas en öppningsmiddag för mathantverkare och jury.

Fredag 2 september: mathantverksmarknad och aktiviteter för konsumenter. Marknaden övergår i afterwork med smaktallrikar och drycker. På kvällen sker prisutdelningen i tävlingen.

Lördag 3 september: mathantverksmarknad och aktiviteter för konsumenter.

Tävlingen kommer att kommuniceras på svenska och engelska. Vilket språk som juryarbetet sker på anpassas till medlemmarna i juryn. Förhoppningsvis kan en sekreterare finnas att tillgå för varje jury, samt språkstöd där det behövs.

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

## Föreslagna klasser i NAFA

Framförallt klasserna men även de övergripande reglerna för tävlingen har diskuterats i respektive branschråd och i den nordiska referensgruppen. En riktlinje har varit att varje bransch ska ha cirka fem klasser i tävlingen.

*Bär-, frukt- och grönsaksförädling*
Fyra klasser föreslås. TR har inga synpunkter på dessa.

*Dryck*
Sex klasser föreslås. Karin föreslår att perry kan tävla i samma klass som cider, istället för i klassen med fermenterade drycker. På cider kan även skrivningen om kolsyra vid fyllningen tas bort, då det inte är aktuellt för produkttypen. I ölklassen bör skrivningen om tillsatt kolsyra förtydligas vad som menas. ***TL åtgärdar öl- respektive ciderklassen.***

*Ost*
Fem klasser föreslås, men där ostarna av lactique-typ kan delas upp i två klasser om det blir många anmälningar. En fråga som diskuterats innan mötet var om den isländska produkten Skyr skulle kunna tävla. Tillverkningsmässigt bedöms den kunna tävla i lactique-klassen men användningsområdet är annorlunda. Anna och Malin tycker det blir fel om Skyr skulle få en egen klass, men om de kan tävla i samma klass som lactiqueostar så kan de vara med. TR föreslår även en aktivitet där man lyfter vad varje nordiskt land har för olika specifika mejeriprodukter.

I klassen Pressed cheese & Hard cheese föreslår Anna om att även opressade men hårda ostar kan delta. ***TL antar att så är tänkt men tar med frågan till branschansvariga.***

*Bageri*
Fyra klasser föreslås. Jämfört med SM så har det i klasserna med surdegsbröd med vete respektive råg ökats på vilken andel vete eller råg som bröden måste innehålla. I klassen Thin/flat breads ska även potatis kunna ingå som råvara.

*Charkuteri*
Fem klasser föreslås. Klassen som skiljer sig mest för SM är en klass för nordiska traditionella regionala charkuterier. Tanken med klassen är att lyfta produkter som tillverkas i en viss region. TR tycker det blir lite fel om inte alla kan vara med i klassen, om till exempel tillverkningen av en viss traditionell produkt sker i en annan region. Klassen riskerar att bli svår att hantera för TL och orättvis. Istället föreslår TR att dessa traditionella charkuterier lyfts i en aktivitet. Till exempel en aktivitet med Presidia- och DOP-produkter. Då återstår fyra charkuteriklasser.

*Fisk*
Fyra klasser föreslås. Jämfört med SM så har klassen varmrökt fisk döpts om till värmebehandlad fisk, vilket öppnar upp för till exempel patéer och andra fiskfärsprodukter. Från den nordiska referensgruppen har det kommit önskemål om en klass för torkad fisk, som finns på Island, Färöarna och i Norge. Traditionen för den torkade fisken ser olika ut, då en del torkad fisk äts som den är medan annan ska tillredas innan konsumtion. Det kan därför bli svårt att ha det som en gemensam klass. Förslagsvis kan det även här ordnas en aktivitet istället för att ha med den torkade fisken i tävlingen. Annat förslag på aktivitet är kring fiskrom och även koppla det till hur man tar hand om fisk som rom tas ifrån.

*Övrigt*
I SM brukar det vara en klass för innovativa produkter, men till NAFA föreslås istället en klass för baljväxtprodukter. Det kan vara nya eller traditionella produkter med kravet att huvudingredienserna utgörs av nordiska baljväxter. TR tycker det låter som ett bra förslag med denna klass.

ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum för mathantverk

Kriterier och regler inklusive frågeställningar från branschråden

*Övergripande regler*
*H*uvudråvarorna ska vara lokala, eller åtminstone nordiska. Max 10 % av ingredienserna vid tillverkningstillfället får vara av icke nordisk råvara, dock får inte huvudråvarorna vara utomnordiska. Socker/salt behöver inte vara nordisk råvara och inte räknas inte heller in de 10 procenten. Produkterna ska vara utan e-nummer (utöver angivna undantag) och syntetiska aromer.

*Information till juryn*
Några branschråd har önskat att tillåta att mer information kan förmedlas till juryn kring tanken med produkten eller användningsområdet. Detta har även efterfrågats av vissa juryordförande, till exempel inom dryck och bär-, frukt- och grönsaksförädling. I SM har det varit tillåtet i vissa klasser men inte alla. Malin föreslår ett formulär med kryssrutor för hur produkten ska tillagas/beredas/ätas osv. Denna lösning är rent tekniskt svår att få till i anmälan. Ett annat sätt är att begränsa antal ord i beskrivningen. Förutom användningsområde vill producenten ibland även skriva med serveringstemperatur eller beredningsinstruktion, dessa instruktioner är dock inte alltid möjligt att uppfylla vid jurybedömningarna. I grunden är TR överens om att eventuella beskrivningar ska vara med ett neutralt språk som inte svävar ut i målande beskrivningar med mycket adjektiv. ***TR överlåter ansvaret på TL att bedöma i vilka klasser det kan vara aktuellt att begära in beskrivning av användningsområde och vilka begränsningar, till exempel med antal ord eller tecken, som kan sättas.***

*Fasta medaljnivåer*
På förslag är att det i NAFA ska vara fasta medaljnivåer för när guld, silver respektive brons delas ut, till skillnad mot SM där medaljer endast delas ut till de tre tävlingsbidragen med högst poäng. Detta kommer att innebära att fler medaljer kan delas ut i varje klass, men det kan också bli så att någon valör i en klass inte delas ut alls. TR tycker förslaget är bra.

*Ost i produkter*
I SM har det sedan flera år funnits en regel som säger att ost som ingår som ingrediens i annat mathantverk, till exempel korv eller bröd, ska vara svensk och hantverksmässigt tillverkad. Regeln behövas förtydligas kring vilken ost som menas. TR föreslår att osten som används ska vara beskaffad så att den i sig själv skulle kunna delta i tävlingen i mejeriklasserna.

*Rökspån*
Vid förra årets SM uppkom frågan om det till juryn ska framgå vilket trädslag som använts vid rökning. Liffe tycker att detta är relevant information till juryn eftersom det påverkar smaken mycket. Håkan håller med, man använder gärna lokala trädslag och det sätter prägel på produkten. Detta skulle även kunna göras till en aktivitet; samma råvara som röks med olika trädslag och visa på vilken skillnad det blir. TR beslutar att det i anmälan ska uppges vilket trädslag som använts vid rökningen.

*Kondenserad rök*
Kondenserad rök/liquid smoke/rökarom har uttryckligen inte varit godkänt i charkuteri- och fiskprodukter, men har inte funnit någon regel för övriga branscher. Eldrimner har justerat detta i certifieringen till inte vara tillåtet i någon produkt och föreslår att det ska vara detsamma i tävlingen. TR instämmer.

*Ost utan löpe*
På förekommen anledning har det diskuterats om det i klassen lactique ska gå att tävla med ostar som inte innehåller löpe, utan endast är syrakoagulerade.
*TL följer upp med branschansvariga.*

*Ändra fiskförädling till sjömat*
På förslag finns att i SM ändra branschen fiskförädling till sjömat och på så sätt kunna inkludera

produkter av fler råvaror. TR tycker inte att ordet ”sjömat” är tillräckligt tydligt, kanske det istället ska heta ”Fisk, skaldjur och mollusker”. Alger och tång skulle annars kunna omfattas i begreppet, med TR tycker inte att dessa ska ingå.

*Ras*
Vid förra årets SM uppkom frågan om djurras ska få anges för mejeri- och charkuteriprodukter. Detta tilläts inte då. På bageri får spannmålssort anges och på drycker/bär-, frukt- och grönsaksförädling får bär/fruktsort anges. Malin och Anna menar att det är ointressant för juryns bedömning av osten vilken ras det är på djuret. TR beslutar att reglerna inte ändras från hur det varit innan.

## Övriga frågor, tips på jurymedlemmar

*Bedömningsseminarier*
TL föreslår att under NAFA enbart ha digitala seminarier och att dessa förläggs vid ett annat tillfälle än i samband med tävlingen, troligen någon vecka efteråt. Dels för att prisutdelningen ligger på kvällen och det blir för sent att ha seminarier på plats efteråt, samt att tävlingen blir för utdragen om de läggs dagen efter. Skillnaden blir att produkterna inte kommer att finnas för att titta på fysiskt för jury och deltagare. Däremot kan produkterna fotograferas under tävlingen och visas upp på bild. Det skulle även vara möjligt att alla deltagare får sina resultat utskickade innan bedömningsseminarierna, vilket inte skett tidigare år. TR går med på att prova detta vid NAFA.

//