ANTECKNINGAR TÄVLINGSRÅDSMÖTE SM I MATHANTVERK

31 januari 2018 – Telefonmöte kl. 9.00-12.30

**Deltagare**

Liffe Persson, Bjärhus gårdsbutik (charkuteri)

Pär Hellström, Svedjan ost (mejeri)
Nik Märak, Chokladnomad (ordf. bageri)

Andreas Eriksen, Sturkö Rökeri & Catering (fiskförädling)
Aleksandra Ahlgren, Eldrimner

Catrin Heikefelt, Eldrimner
Annelie Lanner, Eldrimner (protokoll)

*Förhinder*: Karin Hillström (ordf dryck), Calle Laurén, Fruemöllans bär

**Dagordning**

***1. Inledning och presentation***
Inför årets SM i Mathantverk kommer Liza Vikström inte jobba med juryrekryteringen. Hon har sagt ifrån sig detta uppdrag, pga för mycket jobb. Istället kommer Aleksandra och Annelie att jobba med juryrekryteringen, och den blir då en del av PR-arbetet

***2. Utvärdering av SM 2017***

* **Information innan**Bra information till juryordförande.
Bra synlighet för mathantverkare.
Ingen broschyr trycktes upp till 2017 – mötet anser att informationen ändå funkade.
* **Anmälningar (se även bilaga)**

Anmälningarna funkade i stort bra, men den hemsida man kommer in på behöver förbättras ytterligare.

* **Klasser**

50 klasser utannonserades, 45 genomfördesInställda: fiskfärsprodukter, inlagd fisk, öl.

Sammanslagna: blodprodukter och övrig inälvsmat och pastej, paté, leverkorv och sylta.

Hårt och mjukt tunnbröd, 7 produkter i respektive klass.
Mjölksyrade grönsaker, 5 produkter anmälda och detta är en svår klass eftersom få produkter är färdiga den här tiden på året.Dessertsåser: 6 företag och 7 produkter anmälda.

Vin-, cider- och övriga jästa drycker hade 6 tävlade produkter.

Syrad ost: 8 anmälda produkter, 5 som tävlade till slut.

Klassen innovativt mathantverk hade 2017 19 tävlande produkter. Det har minskat från runt 40 produkter. Kanske har vi nu hittat rätt nivå för dessa produkter**.**

* **Tävlingens genomförande**

Logistiken var en utmaning, eftersom vi, som Andreas uttryckte det, var på en bergstopp.

Nik säger att man som juryordförande känner sig trygg.
Belysningen i bedömningslokalen i år var ”för” rosa och dessutom var det väldigt varmt i lokalen när så många människor var där så lång tid.

* **Prisutdelning, vinnarutställning och omdömen**

I år försökte vi ytterligare dra upp tempot. Nytt var att guldmedaljörerna fotades direkt efter de fått sitt pris.
Även om en pristagare får många priser (som Skärvången 2017) behöver vi hålla samma allvar och inte be om ursäkt för att man vinner.
Säg inte enbart förnamn på den som vinner, det blir för internt.

I år lämnades två produkter in, så att en produkt skulle kunna ställas ut på vinnarutställningen. Även här var ljuset ett problem.

Alla tävlande får sina omdömen utskickade ca 2 veckor efter tävling.

Copperhill får mycket beröm, eftersom alla gäster på hotellet var involverade i tävlingen. Det gav en mycket bra möjlighet för nätverkande.

* **Plats**
Det behöver gå transportera produkterna så smidigt som möjligt till tävlingsplatsen. Detta kunde vara ett problem med Åre.

**3. Datum & plats för SM i Mathantverk 2018**

Tävlingen ska ligga i Malmö i år, 17 – 18 oktober. Många aktörer har velat ha tävlingen. Starkast bud hade Skövde, Gävleborg och Skåne. Vi valde, utifrån många kriterier, Malmö, bland annat för att det var dags för en sydligare plats. Det blir i Malmö Slagthus som vi ska hålla till. Det är också en så pass central plats, så vi ser också detta som en möjlighet att visa upp mathantverket, företagen och Eldrimner. Vi samarbetar med Smaka på Skåne som sannolikt kommer att kunna organisera vissa kringaktiviteter. Vi tror också att placeringen gör att vi kommer att locka fler deltagare från Danmark.
Planeringsarbetet har just startat. Det diskuteras just nu studieresor runt om i Skåne.

En mathantverksmarknad under SM har också diskuterats. Detta kanske är mer lockande för de som kommer från närområdet. Marknaden skulle i så fall vara inomhus. Bord och liknande behöver finnas, precis som tillgång till kylrum. Pär menar att en SM-marknad skulle kunna vara ett utmärkt skyltfönster för Eldrimner och mathantverket.

Boende för juryordförande och Eldrimners personal är subventionerat av destinationsbolaget. Vi kommer också att ha rekommenderade priser för tävlande mathantverkare.

Anmälan till årets tävling öppnar första veckan i juni, så då ska alla klasser och alla definitioner ska vara klara. Runt den 15 september kommer sista anmälningsdag. Merparten av anmälningarna kommer vanligtvis de sista 24 timmarna.

Liffe tycker att mathantverkarna ska få fler påminnelser på mejl och dessutom vill han ha tydligare fokus på möjligheten för mathantverkare att få en objektiv bedömning av sina produkter. Aleksandra föreslår att vi lyfter detta genom att mathantverkare själva får ”vittna” om hur viktig bedömningsbiten är.

Pär föreslår också att jobba med ekonomiska styrmedel; billigare att anmäla sig tidigare.

2017 kostade det 275:-/per produkt plus moms. Mötet tror att det skulle gå att höja priset till
350:-/produkt, men det behöver tydligt motiveras vad som ingår i det priset och vad som har gjort att priset har höjts.

Mötet beslutar att vi ska jobba med en pristrappa för att få in produkter tidigare. Vad priserna fastställs till kommer att fortsätta diskuteras.

**4. Frågor till tävlingsrådet från Branschrådsmötena– kriterier, klasser mm (bilaga)**

**BAGERI**

Beslut från Branschrådet
Smaksatta bröd

Förtydliga skrivningen. Bröd som innehåller honung och socker hamnar i klassen smaksatta bröd.

**Kultur- och lantsort**
100% kultur och lantsorter istället för 50%.

**Information till juryn**
Ställa tydligare krav på att ingrediensförteckningen är korrekt uppställd och i rätt ordning.
”Målande beskrivningar” i ingrediensförteckningar såsom virvelmalen, kravcertifierad tillåts inte. Förtydliga skrivningen. Branschansvariga på Eldrimner skulle kunna gå igenom ingrediensförteckningarna och rensa dem. Även namn på kvarnar skulle kunna tas bort.
Branschrådet vill dock gärna ha en målande beskrivning i anmälan. Tävlingsledningen motsätter sig detta, då det riskerar att bli en bedömning av producentens marknadsföringskunskaper. Tävlingsrådet går på tävlingsledningens linje.

En fråga som väcktes var hur vi gör med danskt mjöl, särskilt nu när vi är i Skåne. Hur definieras lokalproducerat? Tävlingsrådet anser att frågan bör lyftas till styrgruppen.

**Nya klasser**
Klasser, förslag på klasser med lokal profil
***Spettekaka***
Önskemål ifrån Skåne, ursprungsmärkningsarbete pågår.
Det klart vi ska lyfta spettekaka när vi är i Skåne, menar tävlingsrådet.
Nik vill lära sig baka spettekaka.
Liffe kollar om han har kontakter som kan baka spettekaka på plats, vilket skulle kunna vara en publikdragare.

Aleksandra kollar vidare med branschansvariga och Smaka på Skåne.

***Skållade bröd med sirap***
T ex Gotlandsbröd, hallandslimpa, tävlar i smaksatta. Tävlingsrådet föreslår att detta ska vara en egen klass som kan slås ihop om det är för få anmälda. Förslag på namn är landskapsbröd.

***”Bullar”/frallor/rundstycken***
Lokala producenter får försprång, pga möjligheten att leverera färska ”bullar”.
Skulle gå lösa genom att tävlingsbidragen bakas av på plats? När detta har diskuterats tidigare har det slagits fast att produkten hamnar för långt ifrån den produkt som säljs.
Nik väcker frågan om man skulle kunna ha en lokal tävling där vi korar bästa lokala frallan, beroende på vilken plats vi är på. Frågan diskuteras vidare; kan det vara en lokal aktivitet?

***Småkakor***
Fanns med i tävlingen 2012. Intressant produkt i och med att fler bakar småkakor med kultursorter, samt att det finns med i många bageriers sortiment, ligger i tiden. Förslag på juryordförande i en sådan klass: Nik. Bra jurymedlem Maud ”Mauds mat” Onnermark från Matmagasinet i Malmö.

Tunnbröd

Ska båda tunnbrödklasserna vara med i Skåne? En möjlighet är att slå ihop hårt bröd och hårt tunnbröd från start.

Sebastien vill gärna att alla juryordförande fortsatt får ett utskick innan sista anmälan för att sprida i sina nätverk, så det fortsätter vi med.

Förslag på ny juryordförande att ersätta Marqus Östin: Caroline Lindö, vilket känns bra.
Hon har dessutom bra bagarkontakter över hela Skåne och kan bistå med hjälp att rekrytera bagare och lantbrukare till juryn och eventuella kringaktiviteter. Är Mentor åt bagaren och bonden.

SAMMANFATTNING
Spettekakan får vara med på något sätt.
Skållade bröd får en egen klass, med ett namn som inte är bestämt.
Småkakor får en egen klass.

Tunnbrödsklasserna får vara med.

Mjölfrågan kommer att redas ut.

**MEJERI**

Fråga om att förtydliga tillsats av syrningskultur i smör i skrivningen för SM; formulering oklart om syrakultur kan tillsättas – förtydliga i skrivningen.

Rådet är överens om att det inte är några konstigheter att smör har tillsats av syrningskultur. Lägg till ”eventuellt syrningskultur” i skrivningen för ingrediensförteckning för smör i SM.

Coating, kan den KRAV-märkta coating Kemikalia erbjuder möjligtvis godkännas i SM/certifiering?

Inte en helt lätt fråga, som man kan säga berör var gränsen mellan industri och hantverk går. Anledningen till att använda coating är att underlätta sin hantering, då inte alla har möjlighet eller tid att ta hand om ostarna under lagring. Det finns inga regler mot plastade och vacuumpackade ostar, skillnaden där är att den plasten lätt går att ta bort – coating sitter fast på osten. Man bör skilja på mognadsförpackning och konsumentförpackning. Livsmedelsverket klassar coating som förpackning. Eldrimner kontrollerar inte val av produkter och som exempel finns det plastfolie med naftalater som används av vissa.

Coating går kanske att jämföra med vax, som ju i viss mån är godkänt. KRAV-godkänt vax är godkänt efter en skrivning från Sveriges gårdsmejerister. Är vax utan e-nummer ok, borde kanske coating utan e-nummer också vara det? Det starkaste argumentet gällande godkänt vax handlar dock om att vax räknas som traditionellt för vissa svenska ostar och man kom fram till att rent bivax fungerar för dåligt på ost då det lossnar lätt. Det finns ingen tradition i Sverige av ost med coating.

Vilka är konsekvenserna av att godkänna coating? Certifieringen/SM handlar om att jobba med det naturliga, men samtidigt, med tanke på att vax godkänns är det svårt att säga nej om det inte är gift i coatingen.

Kanske bör man snarare öppna upp än förbjuda, bemöta frågor på annat sätt än genom förbud? Svårt ändå att förklara på nivån av hantverk för kunden, som till exempel vax ju kan vara traditionellt.

Kanske kan ett godkännande av denna coating vara bra, då många inte har koll på vilken coating de köpt, om det har t. ex mögeldödande medel eller inte. Det kan bidra till eftertanke.

Kommer inte att skada hantverket i stort om vissa använder det. Mögelgift är en annan sak. Ta in följesedel vid certifiering,

En omröstning visar att samtliga 6 branschrådsmedlemmar är för att godkänna KRAV-godkänd coating.

Tillägg, Pär Hellström via telefon: Egentligen skulle vi ställa oss frågan, hur vill vi att det ska vara? Vi ska inte ta genvägar med t. ex kalciumklorid – man behöver ju inte kalciumklorid. Vi har accepterat att vacuumförpackning ev. kan användas även under lagring, såsom vax med paraffin, men under lagring är ju båda ändå en ”genväg” som är kopplad till lagringen.

Tillägg om vax: Man kan vaxa ostar utan att det släpper – har man verkligen testat ordentligt utan petroleum? Det ska gå utan att det släpper om osten inte är för kall. Behåll godkännandet av vax, men någon bör kolla om det verkligen behövs petroleum i? Bevakning i frågan.

Förslaget från SM-jury om mindre burkar för klassen Fermenterade mjölkprodukter gillas av branschrådet. Branschrådets förslag skulle innebära att Eldrimner skickar mindre burkar till de tävlande att packa sina produkter i. Detta skulle underlätta i bedömningen av produkterna. Eldrimner skriver tydligare inlämningsinstruktioner.

Genomgång av kriterierna för fermenterad mjölk; förslag om att slå ihop utseende, yta, konsistens i munnen.

Rådet bedömer att de olika delarna bör vara separata, då utseende och konsistens ska ge separata poäng.

Förslag: Lägg också till sälta i smakbeskrivningen i bedömningskriterierna. Osthjulen som arbetats fram av Sveriges Gårdsmejerister och RISE kan med fördel användas för att komplettera bedömningskriterier i samtliga mejeriklasser.

Ska lipas tillåtas i certifiering/SM?

Lipas används för att få en tydligare get-/fårsmak och även parmesanost görs med lipas. Det ger en bättre nedbrytning av fett och ger en speciell karaktär. Med hög fetthalt är det ett sätt att undvika härsken smak i feta ostar.

Lipas framställs på liknande sätt som löpe, så varför inte? Rådet tycker att tillsats av lipas bör godkännas i certifiering och SM.

Rådet bes om kommentarer om ev. killinglöpe i framtida certifiering/SM och ser inga anledningar att ifrågasätta användandet. Skulle killinglöpe användas i ystning av annan mjölktyp är det heller inga problem. Ofta används kalvlöpe för t. ex får- och getost.

Citronsyra i saltlake

Branschrådet är emot att tillåta detta.Citronsyran används då som ett konserveringsmedel och inte för att ta ned ph på laken, som man kan göra med vassle. För mozzarella, som ju är en färskprodukt ger det en, vad vi förstår, betydande längre hållbarhet. Citronsyra har inte tillåtits i någon annan certifierad mathantverksprodukt och just citronsyra är en väldigt omdiskuterad industriell produkt. Om vi ska överleva som gårdsmejerister, behöver vi använda oss av sådana här produkter? Rådet tror inte det. Tar vi sådana här steg, tar vi steg mot industrin igen. Citronsyra är en industriell produkt som har ett e-nummer. Det går att producera och sälja produkten utan.

Fråga från arrangör av finska mästerskapen i mathantverk har inkommit angående laktosfria produkter (med laktas) i tävlingen.

Vi har ombetts kommentera hur frågan ska hanteras. Rådet kommer fram till att det till att börja med beror på hur laktas framställs, om det inte framställs genom t. ex GMO, kan man diskutera vidare om det skulle kunna räknas som ett certifierat mathantverk/möjligt att tävla. Marie sitter som juryordförande i Mathantverks FM och tar frågan vidare.

Övriga frågor SM i mathantverk/certifiering:

Det blir ibland problem i jurygrupperna då man har medlemmar som inte kan något om klassen/produkten. Fler matintresserade/smakintresserade efterfrågas som jurymedlemmar, t. ex sommelierer. Ett annat förslag på jurymedlemmar är medlemmar ur Munskänkarna.

Upplägg för tävling och pris på SM
Frågan om att Eldrimner alltid delar ut guld (och vidare, beroende på antalet tävlande, silver och brons) är ständigt aktuell. Ibland har juryn svårt att ge ut ett guld, då juryn anser att den inte når upp i tillräckligt hög kvalitet. Kommentar om att det finns utrymme även pr-mässigt att använda annan metod, där till exempel endast produkter som uppnått en viss poäng får medalj. Med så många tävlanden skulle tillräckligt många få medalj ändå.

Under många år har vissa företag fått väldigt många medaljer, ska representanter från dessa företag börja sitta i jury istället? Både ock – de höjer standarden och andra får följa efter. Det finns också en stark poäng i att priserna delas ut årligen och att få en medalj är ett betyg på din produkt i nuläget.
Marknadsföringen riktas in på att visa upp att de bästa är med.

Övrigt
Förslag från BR : Skicka ut tips till mathantverkare tidigt innan tävling med konkreta tips: börja vårda era ostar/mathantverk redan nu, inför tävlingen. Förmedla där att man kan skicka in en borrad ost.

Diskussion om varför det ska stå om mjölken i produkten är pastöriserad eller opastöriserad? Kan vara hjälp i bedömningen – som lagringstid. Ska åldern på osten verkligen vara med? Viss info ska man lämna, viss får man i inte lämna, känns inte riktigt rättvist; t. ex inom bageri får man skriva ut allt i sin beskrivning. Ska egentligen vara tvärtom, då får man en mer objektiv bedömning. Egentligen ska hela beskrivningen renodlas.

Förslag: Lyft svensk ostkultur! Ostfestivalen har i år tävling för Svecia, kan vi göra något liknande på SM? Fler svenska klassiska eller traditionella ostar som klasser i SM, t. ex grynpipig/svensk hårdost. Flagga för att ta in klassen och kommunicera till mejerister. Vilka regler omkring ska gälla, bör inkludera de som inte vaxar, även en hemost kan ju vara grynpipig. Förslag: definiera för varje ost varför den är traditionell – grynpipig, lagrad måste vara med. Just i klassen ska ostarna inte definieras för hårt, utan själva ystningstekniken och dess ev historia är av vikt. Detta skulle kunna vara en klass 2019.

SAMMANFATTING
Frågan om coating behöver diskuteras vidare och återremitteras bland annat till branschråd och styrgrupp.
Tydligare instruktioner om burkar för fermenterade mjölkprodukter behövs.
Kriterierna för fermenterad mjölk gås igenom.

Lipas tillåts.
Citronsyra tillåts inte.
Aleksandra och Annelie jobbar med marknadsföringen kring att de bästa tävlar med hjälp av tävlingsrådsmedlemmarna.

Beskrivningarna av produkterna renodlas. Ska vi vara konsekventa ska uppgifter om pastörisering och lagringstid stryks.
En traditionell ostklass arbetas fram till 2019. Kommuniceras redan under 2018.

**CHARKUTERI**

**Nitritregel**

* Lufttorkad helbit: ingen nitrit tillåten. Motivering: det är produkten med det minsta behovet av nitritsalt i tillverkningsprocessen. Ingen påverkan på färg och smak.
* Lufttorkad Korv: Nitrit tillåten. Motivering: det första 24 timmar av tillverkningsprocessen är en kritisk fas. Nitrit kan ha effekt på livsmedelssäkerheten
* Värmebehandlad helbit: Nitrit tillåten. Motivering: stora effekter av Nitrit på smaken, Nitritsalt används mycket i lakesaltningar.
* Värmebehandlade korvar: Nitrit tillåten. Motivering: lite mera säkerhet i början av produktionen, effekter på smaken och färg. Varmkorvens mognadstid sänker nitrithalten jämfört med färskkorv
* Pastej, Pate: inget nitrit. Motivering: äts upp ganska snabbt efter man ha öppnat förpackning, Ingredienserna är förkokta, värmebehandling efteråt.
* Sylta: Nitrit tillåten. Motivering: mera känslig produkt än pastej/Pate, Effekt på hållbarhet och smak
* Blodprodukter: BR vill inte tillåta nitrit.

**Generella anmärkningar**

Det finns en viss rädsla att ta bort Nitrit helt.

Om det uppenbarligt inte känns riskfritt så känns det inte bra med ett krav att få bort det.

**Krav på köttråvara**
Svenskt kött. Motivering: det är svårt för de företagen som måste beställa kött. Frågan inte löst vad som räknas som lokalt för att det inte finns bestämmelser om det. Men viktigt att kolla upp vad köttet kommer ifrån.

**Klassdefinitioner**
Inga förändringar förutom det nya nitritregler. Generellt behövs det mera insats att leverpastej få en egen klass. Generellt mera marknadsföring på blandade klasser att de kan bli egna.

**Regelskrivning**

Förtydliga att klasserna pate/sylta/blodprodukter kan komma att slås ihop.

**Övrigt**Aleksandra och Annelie ökar marknadsföringen för leverpastejen, med input från bland annat Liffe:

**Souvas-klass**Björn Ylipää är föreslagen som juryordförande och vi ska också få hjälp att marknadsföra klassen.

Liffe föreslår även en specialklass för skånsk spickeskinka. Skärmaskin behövs på plats. Frågan bollas tillbaka till branschrådet. En sådan klass skulle behöva undantas från Nitrit-förbudet trots att den tillhör kategorin lufttorkat kött. Definiera hur/om en eventuell sammanslagning skulle göras.

**FISKFÖRÄDLING**
Det var logistiken som de tog upp på rådet.

Regelverket vill de inte ha några förändringar i.

Att juryn får reda på om fisken är odlad eller vildfångad som vi har nu tycker de är nödvändigt.

Dessutom ser de fram emot att andra arter av fisk skulle komma med bland anmälningarna.

**BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING**

**Information vid anmälan**
Branschrådet misstänker att enzymet pektinas används inom SM i Mathantverk och tycker då att de som inte använder det missgynnas, eftersom pektinas ger en klar färg som juryn uppskattar. Efter en lång diskussion om möjliga vägar att lösa detta, så föreslog branschrådet att till SM i Mathantverk så måste det anges om pektinas används. De anser även att en skrivning skall göras liknande som det i dagsläget finns för eget pektin även skall göras för pektinas.

**Klasser, befintliga**
**Matsås**
Spretig klass som är svår att smaka för juryn. Syrade chilisåser, ska de vara i klassen syrade grönsaker eller matsås? Starka chilisåser, hur kan de avsmakas? Pausa klassen?

Matsåser får gärna vara kvar som grupp trots att den är extra spretig. Det visar på en bredd i bär-, frukt och grönsakförädlingen som är viktig. Branschrådet förstår dock problemen med chili och andra såser, men tycker ändå att det är värt att ha kvar. Syrade chilisåser tycker de skall vara kvar i matsåser.
Catrin som branschansvarig föreslår att klassen renodlas genom att såserna ska vara ätfärdiga och inte vara ingrediens i maten. Detta bollas tillbaka till branschrådet.

**Nektar**
Tre produkter med kryddning (kardemumma, basilika, vinäger) som fick tävla i klassen övrig dryck. Nektarklassen hölls ”ren” med produkter på enbart råsaft, vatten, socker/honung. Var ska dessa produkter tävla?

**Övrig dryck**
Förslag att ändra klassen till att dryckerna även kan vara spädbara. Kan klassen göras bredare, för fermenterade produkter som primärt inte är alkoholjästa (kvass, kombucha, shrub t ex). Eller ska dessa tävla i en egen klass?

BR föreslår att Övrig dryck kan delas upp i två delar, fermenterade drycker i en del och de som räknas som övrig dryck i en annan del.

BR är enig med tävlingsledningen att kryddad nektar får tävla i övrig dryck.

Sylt, marmelad, chutney
Önskemål från jurymedlem om mer information om produkterna, så som innehåll i % av bär, socker, vatten.

Att uppge % av bär, socker och vatten tycker branschrådet är oviktig information till juryn. De får gå på smak och konsistens och bedöma utifrån den information de redan har.

Branschrådet tycker att det går bra att slå ihop kryddad sylt med klassisk sylt eftersom det är ganska få tävlande där.  Catrin framför att det kan bli svårt att bedöma dessa sylter i samma klass och tävlingsrådet håller med.

**Nya klasser, önskemål som framförts till TR**

**Smaksatt honung:** bra förslag, många producenter finns. Finns också med i certifieringen.
**Glass:** bra förslag, frågan är då om både glass och sorbet ska tillåtas. Antalet nya småskaliga producenter ökar, men logistiken är en utmaning. Detta är en klass som skulle kunna locka en vidare krets. Tävlingsledningen ser över de praktiska möjligheterna att ha en glass-klass.
**Bärgodis:** bra förslag, gärna ha en ganska bred definition med både kola, remmar och skuren marmelad. En klass som har funnits förut, men litet underlag, men BR tror att det kommit fler producenter. Kanske skulle klassen gå göra ännu bredare till en allmän godisklass. Detta skulle kunna vara en klass som skulle kunna bli aktuell på sikt.
**Örtte:** bra, men då måste det vara svenska råvaror, det kan inte bara vara en smaksättning.
**Olja:** tveksamt, kanske då även ha med smaksatt olja.
**Vinäger:** tveksamt om det finns tillräckligt med producenter.
**Senap:** inte i dagsläget, först när fler kurser har hållits.

Glass och smaksatt honung föreslås prioriteras och därefter bärgodis och örtte.

Klassen mjölksyrade grönsaker kan vara svår att få produkter till när tävlingen ligger redan i oktober, eftersom produkterna inte är klara.

**JÄSTA DRYCKER**

**Ölklassen**

2017: tre anmälda bidrag. Klassen ställdes in.

I det fall ölklassen får för få anmälningar för att genomföras, ska den då ställas in (som i år) eller ska tävlingsbidragen tävla i klassen övriga jästa drycker?

Tänkbara anledningar till för få anmälningar:

Kriterierna för snäva.

Finns många andra tävlingar för öl.

Eldrimner inte känt i ölkretsar.

***BR föreslår följande klassindelning:***
Öl
Vin
Cider och fruktvin (språklig uppdelning, definitionsmässigt/juridiskt samma produkt)
Övriga jästa drycker. T ex mjöd, shrubb, kombucha, kvass
(Mjöd kan eventuellt tävla i samma klass som öl)
Vin: Passande lokal klass. Vinproducenterna finns i Skåne. Koppla dem närmare Eldrimner. Vinodlarna – tar fram 10 bästa viner att lyftas vid olika tävlingar där SM kan vara en.

Fruktvin och cider: lyfta branschen. Potential finns, skulle vara värdefullt att öppna upp för amatörer att vara med i tävlingen. Ett sätt för Eldrimner/SM att bidra till att utveckla branschen. **Monopolet begränsar möjligheten att ha fruktvin till salu utan att vara etablerad. Innovativa produkter.**

**På försök 2018 – kan vara en variant. 39 fruktviner på systembolaget.
Det tycker TR är ett bra förslag.**

Nya kriterier för certifieringen/tävlingen föreslås:
Vin, cider, frukt – egentillverkat kolsyra
Öl – merparten av kolsyran

Processhjälpmedel och tillsatser, tankar från BR BFG
Staffan vill se att regelverket följer eu-regelverket. Tävlingen avvaktar certifieringen.

Cider, fruktvin- inga egna regler ännu. Svavel-pektinas-bentonit, askorbinsyra: får man då med sig de flesta. Avskalat, inte mycket behövs för en naturlig process. Eu-ekologiskt förutsatt att askorbinsyra är tillåtet.

En möjlig väg att gå är att För klasser i Jästa Drycker lägga till att processhjälpmedel ska anges i anmälan. Beroende på hur BR beslutar att formulera kriterierna i certifieringen.

Önskemål om skrivning om vilka klasser som kan komma att slås ihop vid för få anmälda.

 **5. Uppföljning av punkter från 2017 års tävlingsrådsmöte**Styrdokument med syfte med tävlingen ska tas fram. Aleksandra tar fram ett sådant.

**6. Rekrytering av tävlingsrådsmedlemmar**

Det är ingen som har året 2018 som slutår, så den frågan kan vi släppa.

**7. Rekrytering av jurymedlemmar**

Ambitionen är att sammansättningen ska se ut på samma sätt som tidigare, med en juryordförande som är expert. Dessutom en kock och dessutom beslutsfattare, matengagerade, journalister, bloggare, influencers.
Önskemålet om kunniga jurymedlemmar tar vi med oss, även om det kommer att fortsätta vara en lekmannajury.
Förslag mottages tacksamt!
Nik tipsar om Karin Lind, chef på Systembolaget. Liffe har tips också.
Vi letar också gärna jurymedlemmar i Köpenhamn. Pär tipsar t ex om folk på Nomas fermenteringslabb.

**8. Övriga frågor**

Ambitionen är att fortsätta ha ett öppet svenskt mästerskap.

Samstämmighet med certifieringen uppnåddes i fjol – och vi fortsätter på det spåret. (Christina Hedin är ansvarig för certifieringen på Eldrimner i samråd med branschansvariga och branschråd. Pär betonar att hela frågan bör vara transparent. Det skulle t ex kunna finnas ett forum för att diskutera detta på Eldrimners hemsida för ökad delaktighet.)

Vi fortsätter med vinnarutställning och en extra inlämnad produkt. Kanske kan vi dessutom få till någon slags bytesmarknad eller auktion med dessa produkter.

**Förslag till klasser i SM 2018
57 klasser**

**Bageri (10)**
Hårt bröd
Hårt Tunnbröd
Mjukt Tunnbröd
Smaksatta bröd
Surdegsbröd med kulturspannmål
Surdegsbröd med råg

Surdegsbröd med vete
*Skållade bröd med sirap
Småkakor
Spettekaka*

**Bär-, frukt- och grönsaksförädling (14)**Chutney
Dessertsås
Glögg
Klassisk marmelad
Klassisk sylt
Kryddad marmelad
Kryddad sylt
Matsås
Nektar
Saft
Ättiksinläggningar
Mjölksyrade grönsaker
Övrig dryck
*Glass
Smaksatt honung*

**Mejeri (14)**Blåmögelost
Fermenterade mjölkprodukter
Hälsingeostkaka

Mese
Mjuk och halvmjuk kittost
Mjuk vitmögelost
Oljemarinerad ost
Pressad ost/hårdost
Småländsk ostkaka
Smör
Stekost
Syrad ost
Vit caprin
Övrig ost

**Charkuteri (9)**Blodprodukter och övrig inälvsmat
Färskkorv
Lufttorkad korv
Lufttorkat kött
Sylta
Pastej/pate/leverkorv

Värmebehandlad korv
Värmebehandlat kött
*Souvas*

*Spickeskinka*

**Fiskförädling (5)**Fiskfärsprodukter
Gravad fisk
Inlagd fisk
Kallrökt fisk
Varmrökt fisk

**Jästa drycker (4)**
Öl & mjöd
Vin
Cider & fruktvin
*Övriga fermenterade* *drycker (primärt ej alkoholjästa)*

**Innovativt mathantverk (1)**