

Tävlingsrådsmöte SM i Mathantverk

Eldrimner, Ås, 27 januari 2016

Deltagare

Pär Magnusson, Rältagården (charkuteri)

Calle Laurén, Fruemöllans bär (bär-, frukt- & grönsaksförädling), *suppleant för Katharina Ångström*

Marie Backrud Ivgren, Löfsta gårdsmejeri (mejeri)

Tina Fernlund, Green Rabbit, (bageri) *suppleant för Marqus Östin*

Karin Hillström, Fäviken magasinet (jästa drycker och juryordförande) *suppleant för Leena Jansson*

Aleksandra Ahlgren, Eldrimner

Catrin Heikefelt, Eldrimner

Liza Vikström, Eldrimner

Förhinder

Marqus Östin, Kalaskransen (ordf. bageri)

Leena Jansson, La Vignette (ordf. dryck)

Katharina Ångström-Isaksson, Äppelfabriken

Andreas Eriksen, Sturkö Rökeri & Catering

TR = Tävlingsråd

TL = Tävlingsledning

BR = Branschråd

Kort utvärdering av SM 2015

För Skånes del blev det mycket regionala samtal och kontakter kring transporter av produkter. TR vill undersöka om det går att samordna bättre, exempelvis genom regionala kontaktpersoner. Det skulle vara bra att lägga ut namn på kontaktpersoner i länen på hemsidan, TL arbetar vidare med frågan. Mer transporttips på hemsidan och en kommentar i anmälningsbekräftelsen om att tidigt tänka över transportsätt. Eventuellt kan framtida mathantverksrepresentanter gå in och hjälpa till.

SM 2015 hade färre anmälningar men också betydligt lägre andel av de som var anmälda som inte kunde tävla. Eventuellt kan det bero på det nyinförda "50%-kravet" från certifieringen. TR och TL beslutade också att lägga årets sista datum för anmälan en månad innan tävlingen, runt den 7/9 för att fler ska ha hinna med att anmäla produkter.

Kan den högre anmälningsavgiften ha gett färre bidrag? Det är en möjlighet, men inga kommentarer har hörts kring detta.

Eldrimner ska i den mån resurserna räcker till, marknadsföra tävlingen specifikt mot dem gått kurser i olika kategorier, t.ex. senap.

Några anmälningar verkar ha "tappats bort" i webbformuläret, detta hände i uppskattningsvis 8-10 fall. Det är bra att vara tydlig med att bekräftelsemail ska komma och att man gärna får dubbelkolla att man är på listan över tävlande på hemsidan.

För övrigt ansåg rådet att genomförandet av tävlingen var bra, prisutdelningen och festligheterna var trevliga. På minussidan konstaterades att vistelsen blev dyr för deltagarna, hotellet var dyrt, och

man blev låst till de måltidsalternativ som tillhandahölls på hotellet. Billigare alternativ borde finnas. Hotellnets nätverk var svajigt under bedömningen vilket störde arbetet och försvårade för TL.

2016 hålls tävlingen i Umeå 7-8/10, i Väven som är ett kulturcentrum mitt i Umeå. Väven inrymmer många olika delar, hotell, konferens, bageri mm.

Eldrimner/SM i Mathantverk har hela konferensvåningen där det finns seminarierum etc. Väven har hotell med olika prisklasser, och eftersom det ligger mitt i Umeå finns möjlighet till andra boenden. Prisutdelningen ska även den vara i Väven. Umeås eget matevenemang Smaka På Väven är samtidigt. Under Smaka på Väven bjuds lokala matföretag in att sälja sina produkter fyra gånger per år. De tävlande kan också vara med och sälja.

Tanken är att Eldrimner ska anordna 3-4 seminarier för mathantverkare som ska göra vistelsen ännu mer givande.

Inlämning av produkterna ska ske samma dag som bedömningarna för att undvika en extra övernattningsnatt för de tävlande. Bedömningarna, den 7/10, kommer därför att börja och sluta senare. Prisutdelningen och seminariet kommer att hållas samma dag, den 8/10.

En gemensam aktivitet på kvällen passar bra och ger möjlighet att uppmärksamma 20-årsjubileet. TL funderar vidare på lämpligt sätt att fira detta Gotthards krog kanske kan involveras. Eldrimner kan plocka fram gamla vinnare, statistik, antal tävlande bidrag totalt genom SMs historia etc.

Frågor till tävlingsrådet – kriterier, klasser mm.

Branschspecifika frågor Jästa drycker

En klass för alkoholfri glögg och en för alkoholhaltig glögg ska införas om möjligt redan 2016 annars 2017. Upp till 0,5 volym% alkohol är tillåtet i klassen alkoholfri glögg, i enlighet med Systembolagets klassificering om alkoholfritt. Det är viktigt att definitionen, kriterierna och namnet på klassen blir rätt för bedömningen och i förhållande till Eldrimners certifiering av mathantverk samt att nödvändiga tillstånd finns.

TL ska utreda möjligheten att öppna upp en klass för Jästa drycker, där både öl, vin och cider kan bedömas. Om många bidrag kan den delas upp på alkoholhalt eller dryckestyp (öl/vin).

Tillsatser, processhjälpmedel behöver utredas ordentligt. TR betonar vikten av att inte hasta fram klassen.

TL utreder om och när klasser för Jästa drycker och Alkoholhaltig glögg kan öppnas upp (om det är praktiskt genomförbart och om det funkar ihop med certifieringen). Sedan kommer frågan att lämnas till Branschrådet för utformning av kriterier och regler.

En ölklass, där all råvara måste vara svensk är också en fråga att driva vidare. Sprit föremål för framtida diskussion.

Branschspecifika frågor Bär-, frukt- och grönsaksförädling

Klassen Grönsaksinläggningar ändras till Ättiksinläggningar, vilket öppnar för fler olika bidrag.

Klassen mjölksyrade grönsaker genomförs ej 2016.

En av jurygrupperna i BFG vill ha information om användningsområde för Chutney, Matsås, Inläggningar och säkert även Innovativt mathantverk. TR tycker att det är problematiskt att begära in mer information om råvara, framställning och användning än vad som sker i nuläget. Det riskerar att påverka juryns förutsättningar för en objektiv bedömning.

Förslag på nya klasser: Godis, Smaksatt honung (som inte får heta honung då, utan Produkt med honung.) Rådet beslutade att avvakta med honungsklass för att se resultatet av att certifieringskriterier tas fram för denna produktgrupp.

En glassklass är fortfarande på förslag, men TR och TL anser att vi fortfarande inte är redo för att hantera detta praktiskt.

TR anser att det är bra med sortspecifikation, men det ska inte vara ett allmänt krav på alla produkter. Endast de produkter som säljs som sortspecifika.

I instruktionerna för användning av etiketterna ska vi förtydliga ytterligare att samma sorter av bär/frukter ska användas för att etiketten ska få sättas på.

Branschspecifika frågor Mejeri

Lysozym ska inte vara tillåtet, men vi behöver lyfta frågan om hur smörsyrasjäsning ska förhindras. Ofta dessa bakterier med råvaran. Det finns nu mjölksyrabakterier som ska förhindra smörsyran. Tester ska göras på Eldrimner, detta ska sedan läras ut till gårdsmejeristerna. Chy-Max och Microclerici ska ej tillåtas.

BR vill ha kvar ostkaka som klass. Det är viktigt att juryns sammansättning är rätt, experter på båda typer av ostkaka ska finnas med.

TR säger nej till att kategori ska anges i Övrig ost. Det ska juryn kunna avgöra. Samma motivering som tidigare; TR tycker att det är problematiskt att begära in mer information om råvara, framställning och användning än vad som sker i nuläget. Det riskerar att påverka juryns förutsättningar för en objektiv bedömning.

Smör: ska både osaltat och saltat smör av samma sort lämnas in? TR säger nej, då endast den ena versionen finns ute till försäljning.

Branschspecifika frågor Fiskförädling

Rökgravad fisk tävlar i varm- eller kallrökt. Förtydligas i klassdefinition.

Förlängd dispens för nordisk råvara fram till 2018.

Samma klasser som förra året ska hållas 2016, med målsättning att alla klasser ska bli av.

I anmälan ska anges om fisken är vild eller odlad.

Branschspecifika frågor Bageri

En jurygrupp önskar uppvärmningsmöjlighet för bröd, så att bakdag spelar mindre roll. TL funderar på detta.

TR beslutar att ta bort fritextbeskrivning av bröd vid anmälan. Spannmålsort kan anges, detta är frivilligt. TR anser att det ska vara lika för alla branscher. Ju mindre information som kan ge upphov till subjektiv värdering av produkter desto bättre, det blir mindre risk för jäv.

Som ovan; TR tycker att det är problematiskt att begära in mer information om råvara, framställning och användning än vad som sker i nuläget. Det riskerar att påverka juryns förutsättningar för en objektiv bedömning.

Möjlig framtida klass: alternativa "sädesslag", t.ex. majs, bovete etc.

Nya indelningar och benämningar på brödklasserna för SM 2016:

Surdegsbröd med råg. Bröden ska innehålla mer än 50 % (av mjölmängden) råg (ingen jäst och ingen smaksättning i dessa bröd).

Surdegsbröd med vete. Bröden ska innehålla mer än 50 % (av mjölmängden) vetesort [dvs: enkorn, emmer, kamut, durum, dinkel, vete...](ingen jäst och ingen smaksättning i dessa bröd).

Hårt bröd fortsätter enligt tidigare definition.

Tunnbrödsklassen delas upp i mjukt tunnbröd och hårt tunnbröd. Samma definitioner som tidigare. Om det blir för få bidrag till hårt tunnbröd bör den klassen gå in i hårt bröd.

En ny klass för bröd med jäst införs. Arbetsnamn "*bröd med annan hävningsmetod än surdeg*". Främst för bröd med konventionell jäst, även öljäst, groddbröd med mera är OK.

Ytterligare en ny klass bör vara "*smaksatta bröd*" för alla bröd med brödkryddor, frukt, nötter, grönsaker med mera. Här kan alla bröd oavsett hävningsmetod tävla.

För att ge utrymme för fler företag att tävla utan att överskrida 30 bröd per klass föreslås att regeln max ett bidrag per företag tillämpas i de mest populära brödklasserna.

Den nya klassindelningen av bröd kan också ge en annan bild. Surdegsklasserna blir mindre om man tar bort kryddningen. TL ser på möjligheten att begränsa antal bidrag per företag i klasserna till ett. Detta ger fler företag möjlighet att tävla.

Branschspecifika frågor Charkuteri

Lakesaltning: 50 % vanligt salt och 50 % nitritsalt beslutades.

Korvar: samma nitritsalt som tidigare, samma som accepteras i EU-ekologisk märkning.

Torrsaltning: Behöver funderas lite kring, och sedan göras samstämmt med certifieringen. Branschansvarig Tobias driver detta vidare.

Ost som används som ingrediens eller krydda i korv ska vara mathantverksmässigt tillverkad. Branschansvariga i samråd med BR formulerar regeln.

Branschöverskridande frågor

Fråga: Begränsa antal tävlingsår för produkt, bakgrund

Kommentar ifrån tävlande har inkommit om att guldostar som tävlar år efter år efter år begränsar utrymmet för övriga att ta guld och att spänningen försvinner när samma produkt vinner många år i rad. Som lösning på problemet föreslår den tävlande att det ska begränsas hur många guldmedaljer i rad samma produkt kan få innan man sedan inte får vara med längre. Alternativt införa en nominering exempelvis två år i rad, vinner man får man inte utmärkelsen igen. Detta har upplevts som ett problem främst i mejeriklasserna.

Beslut

TR anser inte att tävlingen ska styras genom sådana begränsningar. Antalet tävlingsår eller guldmedaljer för en produkt begränsas inte i nuläget.

Fråga: gallring av tävlingsprodukter

Förslaget bygger på att produkter som redan vid en första anblick inte uppfyller kraven, ska gallras ut innan de presenteras för juryn. En hårdare gallring innan jurybordet för att juryns arbete ska fokusera på de produkter som håller klass.

Beslut

TR och alla BR anser att det vore fel väg att gå. Ett av tävlingens syften är att gynna produktutveckling, det är viktigt att producenterna får ordentlig feedback, särskilt om det är en sämre eller felaktig produkt. Det är dock viktigt att alla produkter som tävlar följer livsmedelslagstiftningen, en kontroll av detta görs av TL när anmälningarna kontrolleras inför tävlingen.

Övrigt alla branscher

TR anser det angeläget att fortsätta arbetet med att säkerställa att juryomdömena är utförliga och konstruktiva. TL kommer att utse sekreteraren i varje jury och informera denne om detta specifikt på förhand. Tävlingsledningen/branschansvarig ska också se på de omdömen som skrivs i realtid och gå runt bland jurygrupperna under bedömningarna för att säkerställa detta. Om möjligt ska förutom eller istället för, den gemensamma genomgången inför bedömningen även en enskild genomgång hållas med varje juryordförande och sekreterare.

Ska försäljningsställe uppges, för att säkerställa att produkten verkligen finns ute till försäljning? TR beslutar ja. I anmälan läggs till: ange ett-två försäljningsställe där produkten säljs.

Förslag om en separat marknadsjury som tittar på säljbarheten i produkterna: detta kan vara en separat tävling, men ska inte vara en del av SM.

TR efterfrågar ett mer strukturerat juryarbete, där alla gör lika. TL ska fila på instruktionerna och inför branschvisa genomgångar med juryordföranden i den mån det är möjligt.

TL bör utse jurygruppernas sekreterare och briefa denne. Noggrannare urval av jurymedlemmar önskas också. TL och framförallt branschansvariga kan ge feedback till sekreteraren medan bedömningen fortgår, så att det protokoll som skickas till företagaren ger så bra konstruktiv kritik som möjligt. Branschansvariga och TL ska se till att juryn skriver förklaringar bakom sina utlåtanden.

I instruktioner för anmälan ska förtydligas att ingrediensförteckningen ska vara i fallande ordning enligt livsmedelslagstiftningen.

Skrivningen om sorter (se ovan) ska vara med på allmänna regler, inte bara Bär-, frukt- och grönsaksförädling.

TR anser inte att poänggränser för brons/silver/guld ska genomföras ej heller att någon utmärkelse ska gå till bidrag över en viss nivå.

Ska SM fortsätta vara Öppna Svenska Mästerskapen? TR beslutar ja.

Vinnarutställning: TR beslutade att denna skulle genomföras även de år när det inte är Særimner. Utställningen fyller en viktig funktion för att marknadsföra tävlingen och produkterna.

TR beslutar att klassen Innovativt Mathantverk ska vara kvar i tävlingen.

Då nya medaljer ska göras inför årets tävling blir det också ett uppdaterat utseende för vinnaretiketten.

Uppföljning av punkter från 2015 års tävlingsrådsmöte

Gemensam poängsättningskala för alla grupper var ett förslag 2015. Efter närmare utredning har TL och TR ombestämt sig i frågan och detta kommer inte att genomföras.

Reglerna ska vara samstämmiga med certifieringsreglerna till SM 2017 och TR konstaterar att det målet är på god väg att uppnås.

Sammanfattning klassförändringar

Bär-, frukt- och grönsaksförädling

Klassen mjölksyrade grönsaker utgår

Klassen grönsaksinläggningar byter namn till ättiksinläggningar

Charkuteri

Klassen isterband utgår. Isterband tävlar istället i klassen värmebehandlad korv

Bageri

Ny klassindelning med de preliminära benämningarna surdegsbröd med råg, surdegsbröd med vete, hårt bröd, bröd med annan hävningsmetod än surdeg, smaksatt bröd samt mjukt tunnbröd och hårt tunnbröd.

Klassen korvbröd utgår

Fiskförädling och Mejeri

Behåller nuvarande klassindelning.

Jästa drycker

TR enades om ambitionen att längre fram öppna upp klasser för alkoholhaltig glögg, jästa drycker samt honung med smak. Kriterier för dessa produkter ska först definieras i förhållande till Eldrimners certifiering.

Vid tangenterna: Liza Vikström