

Tävlingsrådsmöte SM i Mathantverk

Onsdag 25 januari 2017 - Eldrimner, Ås, kl. 8.30 - kl.16.00

Närvarande

Pär Magnusson, Rältagården (charkuteri)
Calle Laurén, Fruemöllans bär (bär-, frukt- & grönsaksförädling), *suppleant för Katharina Ångström*
Marqus Östin, Järna bageri (ordf. bageri)
Andreas Eriksen, Sturkö Rökeri & Catering
Pär Hellström, Svedjans ost (mejeri)
Aleksandra Ahlgren, Eldrimner
Catrin Heikefelt, Eldrimner
Liza Vikström, Eldrimner – distans
Karin Hillström (ordf. dryck) - del av mötet
Viktoria Vestun, Eldrimner – del av mötet

Inledning och presentation

Pär Hellström är suppleant för mejeri. Karin Hillström (suppleant för Leena Jansson) och Viktoria Vestun ansluter till mötet efter lunch då vi tar upp dryckesklasserna.

Utvärdering av SM 2016

- Information innan, anmälningar
Broschyren + hemsida: funkar bra att fylla i och läsa. TL upplevde inga missade anmälningar i år. Alla anmälda uppgav försäljningsställe, så vi uppfattar att tillägget upplevdes odramatiskt.
- Klasser
Några klasser hade på tävlingsdagen färre än sex tävlande bidrag, men klasserna bedömdes som planerat ändå. TR håller med om att det är bra att fler klasser blir av, även om de är små.
 - Bröd: Förra årets klassindelning gjordes för att förtydliga. Vissa bröd hamnade i fel klass vid anmälan, men Catrin placerade dem rätt. Bageriklassen "övriga hävningsmetoder" utgick, de flesta av dessa bröd var smaksatta och gick in i klassen smaksatta bröd.
 - BFG: Kvaliteten på flera av produkterna ansågs låg av flera juryer.
 - Chark: Klasserna för Blodprodukter samt Pastej och sylta har funnits i två år. Slogs ihop till sylta, lever och blodprodukter så att klassen kunde genomföras.
 - Fisk: alla klasser utom Fiskfärsprodukter kunde genomföras. Vi vill fortsätta att vara ihärdiga med den klassen. Det är fortsatt viktigt att fortsätta stödja och uppmuntra till anmälan i fiskklasserna!
 - Mejeri: I klassen Smör var det fem anmälda produkter, och TL bestämde att köra klassen som planerat. Tyvärr föll två bort på tävlingsdagen, och klassen blev för liten men genomfördes ändå.
 - Innovativt: klassen blir bättre och bättre, den väl lämpade juryordföranden (Ulrika Brydning) bidrar till det.
- Tävlingens genomförande
Både för Eldrimners och för de tävlandes del passade Umeå bra för arrangemanget. Tävlingen fick ta plats. Det var ett lyft med platsen för inlämningen, att den var på framsidan. Alla på förhand inskickade bidrag kom fram, även om vissa fick hämtas ut på diverse utlämningsställen runt om i Umeå. Eldrimners extrainsatser för att få den delen av logistiken att fungera har givit resultat. Som besökare upplevde vissa att det var lite svårt att följa bedömningarna, även om





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

de ska vara avskilt är det kul att se så mycket som möjligt. En del produkter från Finland kom aldrig till start på grund av inställd färjetrafik.

- Seminarierna

Programmet planerades för att få fler tävlande att åka till tävlingarna. Vi upplevde att det var mer folk på plats. Intressanta och viktiga ämnen togs upp. Viktigt dock att inte förväxla med Særimner, som har ett fylligare program.

- Prisutdelning, vinnarutställning, bedömningsseminarium och omdömen

Prisutdelningen, och hela tävlingen, var komprimerad i år. TR anser att det fungerade ganska bra. Det är alltid kul när företagen är där och hämtar sina priser, så det ska vi fortsätta att jobba för.

Vinnarutställningen kräver mycket jobb av tävlingsledningen och extra resurser från mathantverkarna. Kan TL göra det på ett bättre sätt? Går det att göra utställningen digitalt? Vi vill gärna ha vinnarutställningen kvar på Særimner, men vi behöver lägga tid på att fundera kring hur vi gör när SM anordnas separat. TR beslutar att vi inte gör någon förändring till SM 2017 när tävlingen hålls under Særimner, men att till 2018 försöka komma till en bättre lösning. Det var också värdefullt att Sebastien tog med produkter till TV4, det vill vi gärna försöka utveckla mer.

Digitala bilder av produkterna är värdefulla i förlängningen, och kan användas på många sätt. Det var en kul grej att ha möjlighet att bli fotad av Stephane med sin vinnande produkt efter prisutdelningen! Det fortsätter vi med!

- Bedömningar

Bra med olika lokaler för olika branschens bedömningsseminarium. Seminariet är ett bra forum, och de tävlande upplever det som bra att få känna, klämma och smaka på andras produkter. Det är viktigt att mindre positiv och nyanserad kritik förs fram under seminariet och inte under prisutdelningen.

Kan de skriftliga bedömningsomdömena kompletteras med möjligheten att höra av sig via mail/telefon till juryordförande? I dagsläget står Eldrimners branschansvariga som de som kan svara på eventuella frågor. Kan det vara en rimlig förlängning av uppdraget som ordförande? Om det blir en utökning av uppdraget, behöver TL prata med ordförande om detta innan de åtar sig uppdraget. Det rör sig om ett fåtal produkter så arbetet behöver inte bli så betungande. Även de produkter som är bra, och fått bra omdömen, får gärna ha mer utförliga omdömen som är mer konstruktiva och sakliga.

TR beslutade att lägga till rubriken "Juryns förslag på förbättringar" i bedömningsprotokollet, samt att ändra rubriken Helhetsbedömning till "Motivering". Det är också viktigt att även i fortsättningen kommunicera syftet med tävlingen tydligt till juryordföranden och juryn.

Datum & plats för Særimner & SM i Mathantverk 2017

Særimner – tema Mathantverkets Råvaror

Plats: Åre, Copperhill Mountain Lodge

Datum: 24-26/10 oktober

Eldrimner kommer att få hjälp med att arrangera bussresor till Åre och hotellet. Eldrimner kommer ändå att få agera mer "resebyrå" än vad vi varit i samband med de senaste årens Særimner. Copperhill ligger en bit upp på fjället, så man kan inte gå ner till byn. Därför planerar Eldrimner någon slags aktivitet så att möjligheten att se Åre ges alla Særimnerdeltagare. Med arrangemanget i Åre hoppas vi





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

på bra mediabevakning. Ambitionen är att få dit nationell media, i stil med TV4-soffan.

Frågor till tävlingsrådet från Branschrådsmötena– kriterier, klasser mm

Mejeri

Förslag till namnändring av klasser:

Mjuk och halvmjuk vitmögelost. BR säger nej.

Mjuk och halvmjuk kittost. BR säger ja till ändringen. Även definitionen ska ändras!

Precisera i vilken klass den källarlagrade getosten ska bedömas när den inte har en egen klass, Pressad ost eller Övrig ost. BR säger Pressad ost.

Var ska capriner som inte är Vit Caprin (inte tänkt vara vit) och anmäls till Övrig ost tävla? BR vill diskutera frågan vidare. Tills vidare får de fortsätta tävla i Övrig ost. Möjligen ska dessa ostar heta lagrad vit caprin, och grundtanken är att inkludera de lagrade caprinerna i Vit Caprin-klassen. Klassen Övrig ost: får endast produkter med mjölk vara i den klassen, eller är det även ok med vetemjöl, ägg mm? Ett exempel är produkten Brynost som kan tolkas som halloumityp.

TR och BR beslutar att Stekostar blir en egen klass.

Brynost går framöver i klassen ostkaka. Det är dags att dela på ostkakeklasserna till Ostkaka av Småländsk typ respektive Ostkaka av Hälsingetyp. Om de två klasserna har för få deltagare, slås klasserna ihop.

TL ska skriva ut i reglerna eller tydliggöra att coating med petroleumprodukter och/eller E-nummertillsatser inte är tillåtet. Dessutom ska anges vid anmälan om osten har varit coatad och i så fall med vad.

Önskemål nya klasser: klasser för produkter som skyr, kvarg, tjockmjölk, rörost, fil, yoghurt. BR och TR enas om det. Förslag på klassnamn: Fermenterade mjölkprodukter. Definition: mjölk och mjölksyrebakterier. Mjölken kan vara dränerad, men får ej vara smaksatt. Klassen ger också inspiration att hålla kurs på ämnet, eller seminarium om syrade mjölksorter.

Bageri

BR vill plocka bort klassen Övriga hävningsmetoder. De vill sträva efter att göra det lite mer prestigefyllt att vinna pris i SM. Begränsningen med 1 bröd/klass och företag står kvar. BR vill gärna lyfta fram temaklasser. Detta år föreslås en klass för surdegsbröd med kulturspannmål/lantsorter, för att knyta an till Særimnertemat. Ett förslag till definition är att brödet ska innehålla minst 50 % kulturspannmål/lantsorter. En lista på kulturspannmål behövs i från branschrådet.

Surdegsbröd med råg/vete

- Får innehålla spannmålsråvara, vatten och salt. Råvaran kan vara hela korn, kross, mjöl, rostad, rökt malt, malt, VÖRT?
- Allt som inte är mjöl, vatten, salt och kultur räknas som smaksättning Bröd gjort på vildjäst av t ex russin/aprikos/äpple och mjöl tävlar här. Frukten "försvinner" under bakningen.

Smaksatta bröd

- Innehåller alla bröd med någon smaksättning: honung, socker, sirap, frön, nötter, frukt, bär, grönsaker, kryddor.
- Smaksättningen kan vara inbakad eller enbart sitta på utsidan.





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

- Andra hävningsmetoder tillåtna.
- Lägg till att ost i bröd ska vara svensk och hantverksmässig.

Glutenfria bröd passar inte direkt in i någon klass. Det är ännu svårt med svensk råvara, men det finns t ex bovete. BR är positivt inställda, men förutsättningarna för klassen saknas ännu.

Fisk

Tilllägg i kriterierna för fiskinläggningar att tillsatsen ättiksyra får användas. BR säger ja. Alla typer av ättikspädningar får vara med. Detta har lagts till för grönsaker, så tillägget här är för att förtydliga att samma regel gäller även fiskklasserna.

Lägg till att ost i produkten ska vara svensk och hantverksmässig. Detta har lagts till i Chark, så tillägget här är för att förtydliga att samma regel gäller även fiskklasserna.

Klasserna är bra som de är, vi jobbar vidare för att fylla dem.

Eldrimner letar fortfarande efter en bra fiskeexpert, men det är en utmaning att hitta någon. Förslag på att ta en bra krögare som vurmar för fisk. Avsmakningen är till stor del sensorisk, så på så sätt kan en kock passa bra.

Undantag för nordisk råvara gäller fram till 2018, sedan ska reglerna vara samma som certifieringen. Tyvärr kan det bli tvunget att ha undantaget kvar några år till. Fisket är en mycket viktig fråga för Eldrimner att driva vidare, och det passar bra med Særimnertemat. Kan vi bjuda in SLV till diskussion?

Chark

BR vill göra förtydligande av definitionen Lufttorkat kött – konserverat genom torkning med så stor sänkning av vatteninnehåll att produkten är stabil och klarar mycket lång lagring, även utan kylförvaring (men en passus för att förvaring utan kyla inte behöver vara aktuellt).

Värmebehandlad korv: BR vill förtydliga i definitionen att korvarna ska kunna ätas kalla som de lämnas in och begära att producenten vid anmälan ska ange hur korven är tänkt att lagas till av kunden. Det innebär dock inte att den tillagningen görs för juryn, men så att de har informationen.

Fråga till TR hur det funkar i övriga branscher som "Övrig ost". TR beslutar nej till klass för övrig chark för 2017.

På 2016 års tävling hade vi endast tre jurygrupper på charksidan. Klasserna var relativt små. BR har inte diskuterat om detta var en bra lösning eller inte, TL kollar med Tobias.

En ny möjlig juryordförande är Liffes kontakt: Fredrik Hedlund, Lammet & Grisen, Kock OS vinnare -lag. TL bjuder honom in till juryarbetet i år, med målsättning att han ska kunna bli ordförande framöver.

Jästa drycker

På branschrådsmötet deltog främst ölbryggare, så tonvikten i diskussionen dagen innan hade legat på öl. Frågan om en klass för glögg med alkohol (mer än 0,5%) hade inte diskuterats, och skjuts därför upp till nästa års möte.

BR föreslår en klass för Öl samt en klass för Cider/vin, TR stöder detta.

Råvarorna ska vara svenska. I fråga om öl gäller svensk malt och svensk humle. Det är ett tufft kriterium, men det kommer mer och mer och är något att sträva efter. Malten ska vara mältad, inte





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

enzymbehandlad. Vi har ingen siffra på hur många som gör öl på det här sättet, men det är något vi vill sträva efter.

Kolsyra: naturlig kolsyrning från jäst ska vara den huvudsakliga delen. Kolsyra används också vid flaskfyllning.

Hur definieras "hantverksmässig" öl? Definitionen av mathantverk måste följas, men undantag från certifieringen görs när klassen introduceras.

Cider/vin/mjöd: en "lättare" klass än öl, då det finns fler som håller på med dessa drycker. Det behövs inga undantag för råvara på vin/cidersidan. Viktigt att fundera kring tillsatser. Det är troligen enklast är att skriva vilka tillsatser/råvaror som är tillåtna, snarare än det som inte är tillåtet.

TR lämnar uppdrag till BR att skriva kriterier, som sedan godkänns av TR. BR ska också titta på bedömningsprotokollen och hur dryckerna serveras/presenteras för juryn vid bedömning (temperatur, luftning etc.)

Förslag till juryn: Staffan Ottosson.

Förslag på juryordförande: Karin Hillström (vin). Branschrådet har förslag på möjliga jurymedlemmar.

TL får i uppdrag att kolla upp vad som gäller i fråga om servering av alkohol vid tävlingen.

En idé från BR var att det skulle vara kul om vinnarprodukterna kan synas på Copperhill under t ex kommande år.

BFG

Förslag på ny klass: Vinäger? BR tror inte att underlaget är tillräckligt stort ännu. Förslag på godisklass från förra året. Tanken är att ha kurs i detta framöver, och att vi avvaktar med klassen.

Senap: klassen har haft få antal deltagare, trots kurs. BR vill gärna ha någon ny juryordförande eller expert. Klassen får vila 2017.

Drycker: klassen Saft har krympt, samtidigt som Övrig dryck har ökat. Eventuellt kan vi bryta ut nektar/juice till en egen klass, men det är kanske dålig timing just nu med tanke på diskussionen om huruvida äpplemust räknas som mathantverk. Catrin kollar på antalet bidrag de senaste åren och funderar på vad som blir bästa lösningen. Äpplemusten är fortfarande en olöst fråga. Den ska i allafall inte vara klarnad, och detta ska skrivas in i definitionen.

BR vill prova klassen mjölksyrade grönsaker, nu när SM ligger så sent. De vill också gärna ha kurs på området. Andra klasser blir kvar som tidigare. En riktad marknadsföring om SM till syrningsföretag är nödvändig för att få dem att hitta till SM.

Katarina Å har lämnat input att kvaliteten var generellt dålig i klasserna och tog åter upp frågan om gränsvärden för utdelning av priser. Flera personer har haft liknande åsikter om kvalitén på tävlingsbidragen. TR bedömer inte att gränsvärden för utdelning av priser är aktuellt. Rådet enades om att förtydliga tävlingens syfte med produktutveckling i ett styrdokument för att betona vikten av att tävlingen välkomnar nya och ibland svaga produkter för att dessa genom tävlingen ska stöttas i att bli bättre. På så sätt utvecklas branschen och fler mathantverksföretag kan utvecklas.

Honung, kan nu certifieras. BR anser dock att det är en för liten grupp mathantverkare ännu för att det ska finnas ett underlag för en klass i tävlingen. De har också egna bedömningar.





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Från TR kom en fråga om var hetare chiliprodukter ska placeras. Det är lätt att dessa hamnar fel i klasserna. TL fortsätter att se över detta när anmälda bidrag går igenom.

Innovativt mathantverk

TR beslutade att produkter endast får tävla i klassen en gång. Därefter anses de inte innovativa om ingen stor förändring gjorts.

Färdigmat: hur förhåller vi oss till sådana produkter som t.ex. frusna pajer, frusna hamburgare, färdiga maträtter. TR beslutade att inte utesluta några produkter, men att se om definitionen av klassen kan göras tydligare vad gäller just färdigrätter.

5. Rekrytering av jurymedlemmar

Liza ska skicka med inbjudningslista med protokollet till TR. Sedan kan TR återkomma med förslag, helst med kontaktuppgifter.

Före detta krögare och restauratörer ska inte glömmas bort!

Tänk också på att det är Særimner samtidigt som tävlingen, och att sprida detta till mathantverkare och blivande mathantverkare! Idéer om hur vi når bredare grupper som kan vara intresserade av att vara med på Særimner mottages tacksamt!

6. Tävlingsrådet, förslag på nya medlemmar och suppleanter

- Pär Magnusson kommer att kliva av rådet. Förslag på ersättare: Liffe. Aleksandra kollar med BA och återkommer med förslag. Också suppleanten ska ersättas.
- Bageri: två nya ska väljas in i BR, och det är lämpligt att någon av dem går in i TR. Här behövs också en suppleant!
- Karin Hillström går in som representant för ordförande drycker och Jästa drycker.
- Ny suppleant istället för Carina Brydning (ordförande eller BFG) söks. TR funderar.
- Den vakanta platsen som representant för mejeri tas av Pär Hellström, Svedjans ost. Ny suppleant för Kristina Åkermo behövs. Aleksandra kollar med BA.
- Monica Persson, Börtnan, är suppleant som representant för Fisk. 2017 är hennes sista år i TR, så det behövs en ny suppleant.
- Calle Laurén blir ordinarie för BFG. Ny suppleant behövs.

I rådet ska finnas en representant för varje bransch. Dessutom gärna representant för ordförande och tävlande.

Aleksandra skickar förslag på nya medlemmar till TR.

7. Övriga frågor

- Öppna Svenska Mästerskapen
Tävlingarna har varit öppna sedan 2013. Ska vi fortsätta med det? TR svarar ja.
Både finska och isländska mästerskapen är öppna, och det känns bra att kunna påverka tävlingarna. Också roligt att de vill använda vårt material.
- Samstämmighet med certifieringen
I dag är tävlingens regler samstämmiga med certifieringen, utom i klassen Innovativt mathantverk och inte i Jästa drycker. Alla produkter måste inte vara certifierade, men KUNNA certifieras. Honungen kan numera certifieras. Detta kanske kan lyftas under Særimner?





ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

- Det långsiktiga syftet med tävlingen behöver bli mer känt (4 punkter), och framförallt mer konkret hur syftena ska uppnås. Vi behöver sätta upp ett ordentligt styrdokument för tävlingen, som gärna kan kopplas till mätbara mål. TL skickar förslag till TR.
- En generell åsikt är att det är bra att ha med årtalet på bedömningsprotokollet, så att man kan följa sin produkts utveckling.

Klasser i SM 2017

Mejeri

Mjuk vitmögelost
Mjuk och halvmjuk kittost – *namnändrad*
Stekost - *ny*
Ostkaka av Småländsk typ – *ny indelning*
Ostkaka av Hälsingetyp – *ny indelning*
Blåmögel
Pressad ost/hårdost
Övrig ost
Oljemarkinerad ost
Smör
Vit Caprin
Syrad ost
Mese
Fermenterade mjölkprodukter - *ny*

Charkuteri

Färskkorv
Värmebehandlad korv
Värmebehandlat kött
Lufttorkad korv
Lufttorkat kött
Sylta
Pastej/Paté/Leverkorv
Blodprodukter och övrig inälvsmat

Fiskförädling

Kallrökt fisk
Varmrökt fisk
Gravad fisk
Inlagd fisk
Fiskfärsprodukter

Bageri

Surdegsbröd med råg
Surdegsbröd med vete
Surdegsbröd med kulturspannmål/lantsorter - *ny*
Smaksatta bröd
Hårt bröd
Mjukt tunnbröd
Hårt tunnbröd



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling, Europa
investerar i landsbygdsområden



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

BFG

Saft

Glögg

Övrig dryck

Nektar – eventuellt ny?

Mjölksyrade grönsaker – *ny*

Chutney

Ättiksinläggning

Dessertsås

Matsås

Klassisk sylt

Kryddad sylt

Klassisk marmelad

Kryddad marmelad

Jästa drycker

Öl - *ny*

Vin, cider och mjöd – *ny*

Innovativt mathantverk

TOTALT 50 klasser

Klasser som utgår 2017:

Bröd med övriga hävningsmetoder

Senap

Protokollförare: Liza Vikström



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling, Europa
investerar i landsbygdsområden