
Tävlingsrådsmöte SM i Mathantverk

Torsdag 22 januari 2015 - Eldrimner, Ås, kl. 8.30 - kl.16.30

Närvarande

Marqus Östin, Kalaskransen (ordf. bageri)

Leena Jansson, La Vignette (ordf. dryck)

Pär Magnusson, Rältagården (charkuteri), *suppleant för Annelie Andersson*

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

Andreas Eriksen, Sturkö Rökeri (fiskförädling), *suppleant för Monica Persson*

Kristina Åkermo, Oviken ost (mejeri), *suppleant för Marie Backrud Ivgren*

Eldrimner

Aleksandra Ahlgren

Catrin Heikefelt

Liza Vikström, protokollförare vid mötet

1. Presentationsrunda gjordes. Alla var glada och nöjda med sällskapet.

2. Kort utvärdering av SM 2014.

- Information

Omstrukturering av broschyren mottogs väl. TR kommenterade att de som producenter läser informationen både från nätet och i broschyren. Frågan är om de branschvisa reglerna behöver skrivas både i broschyren och måste läggas på hemsidan, eller om det räcker att det kommer på anmälningssidan, och att man kan bocka av reglerna i kryssrutor.

Anmälningförfarandet ändrades internt i och med att databasen infördes.

Det digitala juryarbetet underlättade massor för behandlingen av resultaten. Marqus och Leena tyckte att det gjorde arbetet smidigare. Vissa förbättringar kommer att göras till nästa år.

- Klasser

Se nedan

- Genomförande

Samarbetet med PM och vänner var bra och genomförandet av tävlingsdagen var bra. En kommentar var att en samlingspunkt för mathantverkare saknades, typ en monter och/eller en plats att sitta tillsammans.

MAT2014 var en bra plats att genomföra tävlingen på. Olika åsikter om framtida platser för SM framkom. Många i rådet ansåg att det skulle vara bra att sätta Växjö som fast punkt när det inte är Saerimner, och att MAT var en värdig plats för SM. Å andra sidan finns ett värde i att tävlingen flyttar runt, det lyfter olika regioner. Frågan har kommit från Växjö om deltagande igen och representation från Eldrimners sida redan i år. Förslag på monter med certifieringstema på MAT2015.

3. Datum & plats för SM i Mathantverk 2015.

6-8 okt är Saerimner i Östersund i år. Temat på förslag är Ett Rikt Mathantverk, och fokus är hållbarhet.

5/10 är produktinlämning

6/10 är bedömningar

7/10 är prisutdelning

8/10 är bedömningsseminarium

Den exakta platsen är inte fastställd. Eldrimner är bundna av Länsstyrelsens ramavtal. Vi har ställt frågan till Clarion, men hoppas på att också få ställa frågan till nya Frösö hotell/convention center som ska öppna i maj. Lokalerna och platsen på Frösön skulle vara i det närmaste ideala, med stora utrymmen och ett "konferenstorg". Frösöanläggningen kommer att vara en Choice-anläggning, precis som Copperhill.

Prisutdelningsgala i form av sittande middag planeras. Björn Ylipää har fått frågan om att skapa middagen.

Rådet tillfrågades om SM-broschyren kan slås samman med Saerimnerbroschyren i år? Rådet anser att de två skrifterna ska slås samman. Om de slås ihop blir det fler som läser om tävlingen och lättare att hålla ordning på informationen. (27/1) Sista anmälingsdatum för båda arrangemangen är satt till 25/8.

Förslag om att lägga SM-broschyren på framsidan och Saerimner från andra hållet, upp och ner.

4. Frågor till tävlingsrådet – kriterier, klasser mm.

Allmänna frågor

Utformning av kriterier för att skydda mathantverksbegreppet

Arla unika är exempel på en storproducent som skapar ett varumärke med mathantverksprodukter. Det finns fler liknande exempel och detta är troligtvis något vi kommer se mer av framöver. Hur kan kriterierna för att delta i SM i Mathantverk utformas så att tävlingen förblir en arena för mathantverkare?

Förslag från rådsmedlem på att de produkter som tävlar ska vara certifierade. Tävlingsrådet som helhet anser att detta måste vara ett långsiktigt arbete, antalet certifierade produkter är idag för litet. Kan det krävas redan till 2016?

Rådet beslutar att skrivning om vår intention att alla tävlande produkter ska vara certifierade ska vara med i årets SM-broschyr. Förslaget på texten skickas ut till rådet innan det trycks i broschyr.

Rådet enades om att kriteriet att "minst 50 % av företagets produkter (antingen i volym eller i antal produktartiklar) måste uppfylla Eldrimners kriterier för mathantverk" ska lägga till tävlingsreglerna. Kriteriet återfinns de allmänna villkoren för certifieringen.

TL får i uppdrag att kolla om det är möjligt att använda databasen för att ställa frågan om certifiering till dem som anmäler sig.

Ett förslag från gårdagens BR-möten var att formulera det så att företaget måste sträva efter att producera hantverksmässigt (Tobias formulering). Eventuellt lägga till detta som en

försäkran i anmälningsformuläret.

Förslag från TR på att vara noga med informationen kring storföretagens "hantverksprodukter" snarare än att stänga dem ute. Kanske lägga in info om ägarstruktur i anmälan? Men då måste också vilka ägarstrukturer som får delta specificeras i reglerna. En fundering på att redan nu skriva i broschyren om att vi kommer att jobba för att ägarstrukturen/företagsformen ska hållas småskalig. Rådet får fundera vidare på detta. Rådet vill att Eldrimner ska lyfta fram och premiera certifierade produkter mer.

- Målsättning med tävlingen: Tävlingsledningen ska se över formuleringen av tävlingens målsättning så att den inkluderar vilka tävlingen riktar sig till. Kanske ska det kallas ett syfte med tävlingen istället? Målen bör ju vara mätbara. Borde ordet "förädla" vara med?

Aleksandra ska fundera lite kring det också.

- Öppet svenskt mathantverk. Är rådet fortfarande positiva till att tävlingen hålls öppen? Vissa klasser med svenska traditionsprodukter är inte applicerbara på produkter från övriga Norden.

Rådet är fortfarande positiva.

- Jurymedlemmar: hur ser rådet på att projektledare för regionala projekt, eller resurspersoner, sitter i juryn? Rådet tycker att detta inte är ett problem och att deras deltagande nästan är en förutsättning för att tävlingen ska fortsätta. Detsamma för icke tävlande producenter. Bra för både dem och för tävlingen.

Klasser

Ostkaka – infördes som "Smålandsklass" 2014. Önskemål om att behålla klassen har dock framförts. Rådet beslutar att klasserna Ostkaka och Isterband ska behållas till 2015.

Smaksatt honung – Önskemål om denna klass har framförts. Kriterier saknas dock i certifieringen för denna produkt. TR beslutar att fortsätta avvakta tills regler finns.

TR beslutar om följande klassförändringar

- Nya/återinförda:

Mjölksyrade grönsaker

Matsåser

Korvbröd

Tunnbröd

Sylta (produkt av kött och fett med bindevävsbinding eller **gelatin??**)

- Klassen "pastej, paté, sylta, lever- och blodprodukter" delas upp i klasserna:

Pastej, paté, leverkorv (leverprodukter)

Blodprodukter och övrig inälvsmat (produkter med blod och övrig inälvsmat som inte passar i klasserna ovan)

Eventuellt Pölsa & hackekorv (Produkterna innehåller korngryn, köttråvara, innanmat) kan slås ihop med "blodprodukter & övrig inälvsmat" om för få anmälda..

- **Borttagna/vilande:**
- Gelé
- Nektar (tävlar i övrig dryck)
- Kryddat smör
- Sötebröd
- Fiskpastej/-paté

Frågeställningar i samband med introduktion av nya klasser

Exempel från klassen ostkaka

Flera producenter använde glutenfritt mjöl till ostkakan. Det innehöll vetestärkelse, socker, ev. mjölkpulver och så e-nummertillsatserna guarkärnmjöl eller fruktkärnmjöl. I enlighet med reglerna tillät vi dem inte i tävlingen. Några producenter valde att byta till vetemjöl och några valde att inte delta. (11 tävlande och 5 icke tävlande bidrag). Liknande situation kan dyka upp igen när vi introducerar nya klasser, hur ser tävlingsrådet på frågan?

TR säger att ingredienserna ska följa reglerna. Vi ställer oss positiva till att ha kvar klassen. Hoppas på fler ostkakor av Hälsingetyp.

Öppet svenskt mästerskap – skillnad i regler & praxis mellan de nordiska länderna

I årets tävling anmäldes ett Finskt företag en rödbetsmarmelad. I enligt svenska lag får produkten inte kallas marmelad men i Finland godkänns namnet. Produkten fick inte tävla i marmeladklassen i årets tävling, vår motivation för det var att tävlingen är ett svenskt mästerskap där vi baserar reglerna utifrån våra förutsättningar och nordiska deltagare får tävla på samma villkor. Det skulle bli märkligt och orättvist om en rödbetsmarmelad från Finland kan tävla men inte en rödbetsmarmelad från Sverige.

Ett annat exempel från 2014 var en norsk mese-produkt innehållande grädde (traditionsenligt?) och därmed fick flyttas till klassen övrig ost.

Hur ser tävlingsrådet på detta, hur ska det hanteras framöver, behövs ett förtydligande i tävlingsreglerna?

TL funderar på om vi behöver lägga till att det är definitionerna som svenska Livsmedelsverket har utfärdat som gäller? Gällande fråga om det Öppna svenska mästerskapet: det är de svenska definitionerna/kriterierna för klasserna och vilka produkter som kan tävla, som gäller.

Jurymedlemmar

TR ser det inte som ett problem med regionala kontakter i juryn. De regionala kontakterna är viktiga för Eldrimner och SM! Oftast är de också kunniga på mathantverk.

Frakten är en ganska stor kostnad. Kan vi utöka samarbetet ytterligare med de regionala kontakterna så att det kan koordineras ännu bättre för att hålla fraktkostnaderna nere?

Bedömningar och omdömen

TL ska informera jurygrupperna om att vi har blivit tvungna att redigera kommentarerna

innan utskick, och uppmana dem att vara noggranna med att formuleringarna ska vara konstruktiva. TL måste fortsatt gå igenom omdömena.

Som ett led i att likrikta poängsättningen kommer TL att inkludera ett förslag till skala när mallarna för bedömningskriterierna görs om inför årets tävling. Skalan utgår ifrån den modell Marqus använt; 5 – exceptionellt, 4 – minnesvärt, 3 – korrekt, 2 – defekt, 1 – mycket defekt.

Branschvisa frågor

Mejeri

Definition av smörklasserna

Birgitta återkommer med definition för att klargöra att grädden till smöret ska separeras av producenten själv.

Smöret kan säljas både förpackat och lösvikt. I sådana klasser borde alla bidrag ur sin förpackning och presenteras på fat. Detta behöver också skrivas i reglerna att så görs.

Förslag på nya ordförande i smörklassen behövs. Johan Hedberg är ett förslag för klassen Smör.

Karaktärsdanande egenskaper: TL kollar om möjlighet finns för producenten att upplysa juryn om ev smaksättningar som ska vara karaktärsgivande för produkten. T ex genom att stryka under ingrediensen om den finns med i produktnamnet. Övrig kommentar?

Understruken? Fetstil?

Charkuteri

Definition av klassen färskkorv

Färskkorv är egentligen en undergrupp till värmebehandlad korv i kursupplägg, men egen SM-klass. Senast kom även en färskkorv tänkt att koka med. Det blev inget problem men normalt är färskkorvar för stekning, grillning, behöver definitionen förtydligas?

Detta ses inte som något problem av BR. Kokning ska läggas till som tillagningsmetod för klassen. Isterband ska fortsätta att tävla i egen klass.

Nya klasser

BR vill framförallt lyfta fram Inälvsmat, och därför ha en egen tävlingsgrupp med 3 klasser. Se under Nya klasser.

Fiskförädling

Lågt deltagande

Baka ihop varmrökt och kallrökt lax för att klassen ska bli av. TL bör tillsammans med branschansvariga lägga mer krut på att få klasserna genomförda. Kanske skicka personliga inbjudningar, liten "framgångssaga" med vinnare. Använd hemsidorna för fiskare. Kolla gärna på andra projekt för att marknadsföra tävlingen, hitta tävlande och jury: Fish online (Blekinge). Sea you (Malmö).

Tillagningsmetod: Vanligt att grava först och sedan röka. Hur ska dessa hanteras? Detta får BR/TR ta vidare.

Juryordförande: Ilona är bra.

Bageri

Klasser

BR tror att mycket kan ha hänt på tunnbrödssidan. Därför vill de återinföra den klassen i år, samt att tävlingen går i Jämtland. Sötebröd vilar. En ny definition på den klassen kan behövas framöver, för att få in mer sötade matbröd och inte bara "bullar".

Ingen utlämning av tävlingsbidrag i bageri-kategorin.

BR och TR är tillfreds med detta.

Råvarans ursprung: Juryn vill gärna veta mer om mjölets ursprung vid bedömningar. Se skrivning för Bär, frukt och grönsaker om sorter.

Bär-, frukt- & grönsaksförädling

Klass för "matiga såser" ska införas SM 2015

Ett förslag från BR gällande användande av standardiserade förpackningar vid tävlingar? TL pratar med andra juryordförande och jurymedlemmar om igenkänning är ett problem. Viktigt att poängtera att produkten ska vara i en transparent förpackning och ha i åtanke att det är produkten som finns till försäljning som ska bedömas.

5. Uppföljning av punkter från 2014 års tävlingsrådsmöte.

Branschrådet föreslog under sitt möte 2014 att lyfta/hylla en viss brödtyp varje år. Den bör vara tydligare definierad än sötade (mat)bröd. Till exempel kavring eller baguette. Förslaget är att starta med en klass för korvbröd i årets tävling.

6. Rekrytering av jurymedlemmar

Förslag:

Jörgen Tidén, Jörgen på Höjden

Mikael Kühne

Hans-Erik Holmberg

Agaton i Ramundberget

Gävligt gott, peter@gavligtgott.se

Årets kock

Per Lars Åkerlund, delikatessbutik Umeå

Emil Seth Åräng Umeå

Christoffer Winnerhed Umeå

Kristina Olsson, Magasin Skåne

Mischa Billing

Anders Internetmedia

Hårdrocksbandet Eldrimner

Margareta, Leenas kontakt

Anna Reidemar, Leenas kontakt

Åre kafferosteri

LRF Media ekonomiskribent

Nina Prosén, kock, Rältagården

Ann-Helene Meijer von Bremen

Svensk Cater i Borlänge, Mattias

Tina Nordström

Anna Henning Moberg

Frida Ronge

Dragan Unic

Karina Tholin, karina.tholin@gmail.com

TL ska specifikera till TR vilka kategorier som saknas i juryn. Liza kollar detta.

7. Rådsmedlemmar

Förslag på ersättare för Annelie & Monika till TR 2016

Förslag: Andreas Eriksen. Andreas väljs som ordinarie av TR. Förslag på suppleant: Monica på Börtnan. Håkan på Ringö fisk.

Förslag: Pelle Magnusson. Pelle väljs som ordinarie av TR. Leif sätts som förslag på suppleant. Aleksandra tillfrågar honom. Linda (Dövestads) också förslag på suppleant.

8. Övriga frågor

- **Anmälningsavgiften** behöver höjas i år. Förslaget ligger på 300 kr/produkt. TR föreslår 275 kr. TL utgår från detta.

- **Arvodet** för TR-medlemmar har höjts till 2500 kr/dag. Gäller även BR och juryordförande.

- **Vid produkter som hamnar i fel klasser:** TL i samråd med juryordförande måste fatta beslut från fall till fall. De produkter som inte platsar kan flyttas till Innovativa klassen.

- **Färdiga produkter som smaksättning:** så länge smaksättningen är utan e-nummer kan det godkännas som smaksättning. Om vin ingår som smaksättning, ska de vara osvavade. Helst biodynamiska eller ekologiska.

- **Djurhållning:** vi kan inte bedöma djurhållning. I det fall som nämndes vid TL-mötet, var anmärkningen några år tillbaka i tiden. OM ett fall skulle uppkomma där en anmärkning kommer mot ett företag som just har fått medalj, får vi bestämma hur vi ska handla då.

- **Etiketter:** ska etiketterna få användas hur länge som helst? TR ser inget problem med det, eftersom årtalet står på etiketten.