



Artesaaniruoka SM 2021 AHVENANMAA

Artesaaniruoka SM 2021 Ahvenanmaa 7.– 9. lokakuuta 2021

Valmistatko elintarviketuotteita paikallisista raaka-aineista, ilman synteettisiä aromeja, säilöntäaineita tai väriaineita?

Haluatko palautetta tuotteen mausta ja muista ominaisuuksista?
Tarkista Artesaaniruoka SM-kilpailujen 2021 kilpailuluokat ja säännöt
sekä ilmoita tuotteesi kilpailuun viimeistään 19. syyskuuta 2021!

Kilpailusäännöt

Artesaaniruoka SM-kilpailut 2021 järjestetään 7.- 9.10.2021 Maarianhaminassa Ahvenanmaalla. Kilpailun järjestää Högskolan på Åland yhteistyössä Ålands yrkesgymnasium, Ålands landsbygdsutveckling, Mathantverkare på Åland rf ja Suomen Artesaaniruoka ry:n kanssa. Tuotteet arvioidaan Maarianhaminassa 8. lokakuuta ja palkintojenjako on seuraavana päivänä. Kilpailupäivinä järjestetään myös seminaareja ja muuta ohjelmaa, joka houkuttelevat artesaaniruosta ja lähiruosta kiinnostuneita.

Tiedotus ja ilmoittautuminen: artesaaniruokasm.fi

Artesaaniruoka SM-kisojen säännöt ovat pääosin yhtäpitävät Ruotsin SM i Mathantverk -kisoille kehitettyjen ja siellä noudatettavien sääntöjen kanssa. Erot paikallisissa perinteissä sekä yleisessä artesaaniruoka-käsitteen tuntemuksessa aiheuttavat sen, että yksityiskohdat, rajan vedot ja kilpailuluokat voidaan määritellä eri tavoin.

Kilpailun säännöt omistaa Suomen Artesaaniruoka ry. Yhdistys on vastuussa säännöistä Suomessa sekä siitä, että kilpailu järjestetään.

Artesaaniruoka SM-kilpailut järjestetään tänä vuonna kuudennen kerran. Kilpailu on avoin suomalaisille, pohjoismaisille ja Baltian maiden osallistujille. Kaikki ovat lämpimästi tervetulleita Maarianhaminaan seuraamaan kisoja.

KILPAILUN TARKOITUS

Tämän kilpailun tarkoituksena on tehdä artesaaniruokaa tunnetuksi ja edistää sen kehittymistä. Kilpailulla vaalitaan artesaaniruokan käsitettä ja säilytetään sen arvo. Ruoka-artesaaneja motivoidaan työssään ja innostetaan heitä kehittämään niin yrityksiään kuin tuotteitaan. Kuluttajien tietoisuus artesaaniruokasta lisääntyy kilpailun ja siinä menestyvien tuotteiden kautta. Pidemmällä tähtäimellä tämä lisää tietämystä alasta ja myös sen tuotteiden myyntiä. Kilpailun tavoitteena on säilyttää ja kehittää paikallisia ruokakulttuureja paremman näkyvyyden, tiedon, tuotekehityksen, myynnin ja uusien työtilaisuuksien avulla.

KILPAILUSÄÄNNÖT

Artesaaniruoka SM-kisat 2020 ovat avoinna tuottajille Suomesta, muista pohjoismaista sekä Baltian maista. Kilpailuun voivat osallistua vain sellaiset elintarvike-yritysten valmistamat tuotteet, jotka ovat yleisesti myynnissä. Niissä tapauksissa, joissa useat yritykset osallistuvat tuotteen valmistukseen, tulee kaikkien vaiheiden olla käsityöläismäisiä ja yritysten on

ilmoitettava tuote yhdessä.

Artesaaniruokan kautta luodaan ainutlaatuisia tuotteita, joilla on rikas maku ja selkeä identiteetti, ja jotka valmistetaan hellävaraisesti erityisesti paikallisia raaka-aineita jalostamalla. Tunnusmerkkinä on, että tekijän kädenjälki ja osaaminen ovat osa koko tuotantoketjua. Näin saadaan aikaan tuotteita, joissa ei ole turhia lisäaineita ja joiden raaka-aineet ovat kaikki jäljitettävissä. Artesaaniruoka säilyttää, kehittää ja nostaa esiin paikallisten ruokakulttuurien rikkauden ja tietämyksen.

Jos jossain luokassa on vähän osallistujia (alle kolme tuotetta), voi kilpailunjohto päättää yhdistämisestä lähimpiin luokkiin. Ellei yhdistäminen ole mahdollista, suorittaa tuomaristo silti kirjallisen arvion, mutta palkintoa ei jaeta. Kilpailunjohto voi tarvittaessa rajoittaa kilpailu tuotteiden määrän jossakin luokassa tai jakaa sen kahden luokkaan, jos jako on luonteva.

Kilpailutuotteet arvioidaan sellaisina kuin ne on jätetty sisään, ellei luokan määrittelyssä muuta sanota. Jos tuottaja ilmoittautumisen yhteydessä esittää erityisiä toivomuksia tuotteen koemaistamisen suhteen, välitetään toivomukset tuomaristolle, joka päättää otetaanko toivomukset huomioon vai ei.

Kaikki kilpailutuotteet arvioidaan myös siinä tapauksessa, että luokka poistuisi siksi, että ilmoitettuja tuotteita on liian vähän. Ne ruoat, jotka eivät sovi mihinkään kilpailuluokkaan, eivät voi osallistua.

Kilpailevien tuotteiden on oltava valmistus- ja myyntimaansa lainsäädännön mukaiset.

1. PAIKALLISET RAAKA-AINEET

Pääasiallisten tai luonnetta vahvistavien raaka-aineiden on oltava paikallisia tai kotimaisia ja niiden alkuperän on oltava tunnettu. Mausteiden tai muun makeutusaineiden on oltava luonnollisia, lisäaineettomia, mutta ne voivat olla ulkomaisia. Luomutuotteiden kohdalla hyväksytään ulkomainen luomusokeri.

2. JALOSTUS

Jalostuksessa on noudatettava artesaaniruokan periaatteita siten, että ihmisen käsi ja tietämys ohjaavat jalostusprosessia ja että tuotteiden ulkonäkö ja luonne ovat artesaaniruokan mukaiset. Koneita saa käyttää ruumiillisen kulumisen välttämiseksi. Automatisoitu prosessilinja ei ole artesaaniruokaa, mutta digitaalista tekniikkaa voidaan hyödyntää savukaapeissa, uuneissa ja vastaavissa laitteissa. Näistä voidaan säätää myös erikseen kilpailu kategoriottain tai -luokittain.

3. LISÄAINEET JA PROSESSIN APUVÄLINEET

Peruseräaatteena on, ettei elintarvikelisäaineita saa käyttää käsityöläismäisessä elinkeinojalostuksessa, eli artesaaniruouassa. Lisäaineilla tarkoitetaan lähinnä E-numerollisia aineita, jotka löytyvät kansallisen elintarviketurvaviraston kotisivulta (Suomi: Ruokavirasto www.ruokavirasto.fi, E-numerolista), mutta myös muita aineita, kuten tiettyjä entsyymejä. Kaikki synteettisesti valmistetut aromit ja värit ovat kiellettyjä.

Lisäaineita ja prosessin apuvälineitä koskevat poikkeukset:

Niissä tapauksissa, joissa tiettyjen lisäaineiden käyttö on sallittua, tästä mainitaan erikseen kunkin kilpailukategorian tai -luokan yhteydessä. Näidenkin lisäaineiden tulee olla luontaisia/luonnollisia ja tämä on myös pystyttävä osoittamaan.

ILMOITTAUTUMINEN

Ilmoittautuminen Artesaaniruouan SM-kisoihin tehdään osoitteessa artesaaniruokasm.fi. Osallistumismaksu on **45 € kilpailutuotetta kohden** (36,29€ + alv). Viimeinen ilmoittautumispäivä on **19. syyskuuta 2021**. Ellet voi ilmoittautua kotisivun kautta, ota yhteyttä **sähköpostitse:** sm@ruoka-artesaanit.fi tai **puhelimitse:** Eija Lamsijärvi puh +358 (0)400 566 739.

Täytä ilmoittautumislomakkeen kaikki kentät. Mitä enemmän kerrot tuotteesi raaka-aineista, valmistusmenetelmästä ja käytöstä sitä paremmin tuomaristo voi arvioida tuotteesi!

Ilmoittautuminen on sitova ja maksu peritään kaikista kilpailuun ilmoitetuista ja hyväksytyistä tuotteista, myös siinä tapauksessa ettei niitä ole jätetty kilpailuun.

Tuotteita, joita ei ole ilmoitettu, ei oteta vastaan paikan päällä.

Kaikki viestintä kilpailun yhteydessä tapahtuu ruotsiksi ja suomeksi (englanti tarvittaessa).

Luettelo kaikista osallistuvista yrityksistä julkaistaan osoitteessa artesaaniruokasm.fi lokakuun alussa. Osallistumisvahvistus lähetetään sähköpostitse viimeisen ilmoittautumispäivän jälkeen ja viimeistään kaksi viikkoa ennen kilpailua. On tärkeää, että ilmoitat kilpailujohdolle, jollet ole saanut kyseistä vahvistusta. Lasku lähetetään erikseen.

KILPAILUTUOTTEIDEN JÄTTÄMINEN

Kilpailutuotteet jätetään SM-pöytään Ålands yrkesgymnasium, Strandgatan 1, keittiön lastauslaiturille **torstaina 7. lokakuuta 2021 klo. 12.00–18.00**. Käänny etukäteen kilpailujohdon puoleen, ellei ajankohta sovi.

Ellet voi itse tulla Maarianhaminaan, voit myös lähettää tuotteet kilpailuun muulla tavoin. Toimitusosoitteen saat kääntymällä kilpailujohdon puoleen. Laatikkoon merkintä KYLMÄ, jos on kyse kylmätuotteista. Tuotteet arvioidaan siinä kunnossa, jossa ne saapuvat. Mieti mahdollisuutta lähettää kilpailutuotteesi muiden seudultasi kilpailuun matkustavien kanssa.

Kaksi tuotetta!

Kilpailutuote ja näyttelytuote.

Osallistujan tulee jättää kaksi tuotetta kutakin kilpailutuotetta kohden. Tuote, jossa ei ole etikettiä tai merkin tää (kilpailutuote) sekä yksi, jossa on täydellinen pakkausseoste (näyttelytuote).

Mikäli sinulla on kysyttävää tähän liittyen – ota yhteyttä kilpailun johtoon.

Kilpailutuotteessa ei saa olla mitään merkintää, leimaa tai muuta osoitusta siitä, kuka sen tuottaja on. Jokainen tuote on merkittävä oman kilpailuluokansa myyntietiketillä. Pistä esimerkiksi kilpailutuote sekä alkuperäisetiketti muovipussiin irrallisena yhdessä täydellisten näyttelytuotteiden kanssa. Muovipussiin merkintä kilpailuluokasta.

Tuotteet on toimitettava kokonaisina. Purkkien ja pullojen on oltava täysiä ja avaamattomia. Jos tuotteet ovat erittäin pieniä, ne on toimitettava useana kappaleena arvion suorittamista varten. Erittäin isokokoisista juustoista tai lihatuotteista jätetään vain yksi tuote.

Muista, että kilpailu koskee artesaaniruokaa. Kilpailunäytteen on oltava ehjä tai tarpeeksi iso, jotta tuomaristo pystyisi arvioimaan tuotteen laadun. Tämä on tärkeää, jotta kokonaisvaikutelma tuotteesta voidaan arvioida. Liian pientä palaa tai viipaloitua ja tyhjiöpakattua lihatuotetta tai juustoa on vaikeata arvioida artesaaniruokatuotteeksi. Huomaa, että **osallistumisvahvistus** on liitettävä tuotteeseensa jättämisen yhteydessä.

Tuotteita, joita ei ole ilmoitettu, ei oteta vastaan paikan päällä.

Voitte myös toimittaa kilpailun järjestäjille yrityksestänne ja tuotteistanne muuta kirjallista markkinointiainesta, jota voidaan käyttää kilpailun markkinointitarkoituksiin.

Ota hyvissä ajoin yhteyttä kilpailujohtoon, jos sinulla on kysyttävää tuotteiden jätöstä. Yhteystiedot löytyvät tämän asiakirjan lopusta.

TUOMARISTON ARVIOINNIT

Tuotteiden arviointi suoritetaan torstaina 8. lokakuuta 2021 klo 8.30 alkaen.

Tuomaristoon kuuluu sekä artesaaniruoan asiantuntijoita, että maallikkoja. Jokaiseen tuomaristoryhmään kuuluu alan tuntevan puheenjohtajan lisäksi vähintään kolme jäsentä. Tuomariston päätöksestä ei voi valittaa.

Tuomaristoryhmän tehtävänä on:

- Valita jokaisen kilpailuluokan palkinnonsaajat. Valita luokkaan osallistuvien tuotteiden lukumäärän perusteella yksi, kaksi tai kolme palkinnonsaajaa. Loput tuotteet jakavat sijoituksen.
- Antaa kirjallinen arvio jokaisesta kilpailutuotteesta. Kirjallinen arvio luovutetaan kilpailijalle jälkikäteen.

Tuomaristolla on oikeus siirtää kilpailutuote luokasta toiseen, jos tuote on tuomariston mielestä ilmoitettu väärään luokkaan. Kilpailutuotteet arvioidaan kullekin luokalle sovitettujen kriteereiden mukaan. Erityisesti arvioidaan ulkonäkö, koostumus, tuoksu ja maku, kokonaisvaikutelma sekä innovatiivisessa kilpailuluokassa innovaatioaste. Makupisteet arvostetaan muita kriteerejä korkeammalle kahden tuotteen saadessa samat pisteet. Samat kokonaispisteet ja makupisteet merkitsevät jaettua sijoitusta, jolloin seuraava sija poistuu. Innovatiivisen artesaaniruoan luokassa arvostetaan innovaatioaste yhtä korkealle kuin ulkonäkö/koostumus ja tuoksu/maku yhteensä.

Pisteytystä käytetään vain tukena tuotteita arvioitaessa, ja jokainen tuomaristoryhmä voi itse päättää oman luokkansa arvioinnista. Pistekuvio voi vaihdella luokittain ja vuosittain. Sen vuoksi ei ole mahdollista suoraan verrata eri luokkia.

INNOVATIIVINEN ARTESAANIRUOKA

Innovatiivisen artesaaniruoan luokassa voivat kilpailla tuotteet, jotka ovat jostain näkökulmasta innovatiivisia ja uraauurtavia. Tällöin voi olla kyse raaka-aineista, ja lostusmenetelmistä, makuyhdistelmistä, käyttötavoista, tuotteen esittelystä (ulkonäöstä tai pakkauksesta), tai jostain muusta, jolla artesaaniruoan asemaa ja kehitystä voidaan uudistaa ja vahvistaa. Samat perussäännöt kuin muissa luokissa pätevät. Innovaatioasteen merkitys painaa arvioinnissa eniten, mutta myös ulkonäölle/koostumukselle ja maulle/ tuoksulle annetaan pisteitä. Innovatiivinen ominaisuus on kuvailtava ilmoittautumisen yhteydessä.

ARVIOINTITULOKSET

Kaikki kilpailuun osallistuvat saavat kirjallisen arvioinnin neljän viikon sisällä kilpailun päättymisestä.

KILPAILUKATEGORIAT 2021

- ❖ MAITOTUOTTEET
- ❖ LIHATUOTTEET
- ❖ KALATUOTTEET
- ❖ LEIPOMOTUOTTEET
- ❖ MARJA-, HEDELMÄ- JA VIHANNES- TUOTTEET
- ❖ SNAKSIT (Suolaiset)
- ❖ POHJOISMAISET JUOMAT (Alkoholittomat juomat)
- ❖ INNOVATIIVINEN ARTESAANIRUOKA

KILPAILULUOKAT 2021

MAITOTUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Kovajuustot ja maustetut kova juustot	2021	Mukaan lukien kaiken tyyppiset kovat ja puolikovat juustot pinnasta riippumatta. Puristetut savustetut tai maustetut juustot.
Valkohomejuustot	2021	Pehmeät juustot joissa valkohomepinta.
Viher- ja sinihomejuustot	2021	Mukaan lukien kaiken tyyppiset viher- ja sinihomejuustot pinnasta riippumatta.

Muut juusto	2021	Esimerkiksi mausteinen juusto ja savustettu juusto. Tämä sisältää myös mozzarella tyyppisiä juustoja ja salaattijuustoa, joka on tyhjiöpakattu tai suolavedessä. Tähän sisältyy myös hapanjuusto, mukaan lukien levitettävä juusto ja mausteinen juusto.
Ei hapatetut juustot (myös kotijuustot)	2021	Ei kypsytetyt juustot (tuorejuustot, kotijuustot, myös paistetut juustot kuten leipäjuustot, munajuustot jne).
Grillijuustot (halloumi tyyppiset)	2021	Paistettava juusto. Sisältää vain maitoa, hapatetta, suolaa, juoksetta ja mahdollisesti mausteita.
Pehmeät kittijuustot	2021	Suolaliuoksella ja linenskulttuurilla pestyt juustot, pehmeästä puolikovaan. Jos juustoon on käytetty homekulttuuria (punaista tai valkoista), maun ja ulkonäön tulee olla kittityyppinen. Myös oluella tai väkevällä alkoholilla pestyt juustot.
Hapanmaito tuotteet	2021	Jogurtit, piimät, viilit jne.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita onko maito/kerma käsittelemätöntä vai pastöroitua.
- Ilmoita missä tuote on savustettu, jos sitä ei ole tehty omassa yrityksessä.

Kilpailutuotteen jättäminen

- Ilmoita juuston kypsymisaika.
- Jätä juustot arvioitavaksi kokonaisina tai riittävän isoina kappaleina.

Arviointi

- Maitotuotteet arvioidaan lämpökäsiteltyinä tuotetyypin mukaan.

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Maidon tulee olla homogeenimaton ja standardisoimaton rasvapitoisuuden osalta, tällöin maito voi tulla myös meijerin kautta, merkintä Hyvää Suomesta – Gott från Finland tai vastaava kansallinen, alkuperän takaava tarkistusmerkki.
- Geenimuunneltu juoksete-entsyymi ei ole sallittu.
- Vahaa saa käyttää ilman väriaineita.
- Väriaine annatto (roucou tai Bixa orellana) kasvipärisenä on sallittu.
- Savu tai savuaromi on luotava luonnollisen savun avulla yrityksessä osana valmistusprosessia tai paikallisen yhteistyökumppanin toimesta. Jos savustuksen suorittaa yhteistyökumppani, on se mainittava ilmoituksessa.

LIHATUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Tuoremakkara	2021	Raakamakkara paistamiseen / grillaukseen / keittämiseen. Paistetaan tai keitetään arviointia varten.
Ilmakuivattu liha	2021	Kylmäsavustuksella tai ilman.
Ilmakuivattu makkara	2021	Kylmäsavustuksella tai ilman.
Lämpökäsitelty liha	2021	Käsittävät myös lämminsavutuotteet. Arviointi kylmänä.
Lämpökäsitelty makkara	2021	Käsittävät myös lämminsavutuotteet. Arviointi kylmänä.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita missä tuote on savustettu, jos sitä ei ole tehty omassa yrityksessä.

Näytteen jättäminen

- Ilmoita ilmakuivattujen tuotteiden varastointiaika.
- Jätä tuotteet arvioitavaksi kokonaisina tai riittävän isoina kappaleina.

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Keinotekoisia savuaroameja tai tiivistettyä ja uudelleen luotua savua ei sallita. Savu tai savuaromi on luotava luonnollisen savun avulla yrityksessä osana valmistusprosessia tai paikallisen yhteistyökumppanin toimesta. Jos savustuksen suorittaa yhteistyökumppani, on se mainittava ilmoituksessa.
- Nitriittisuola: Maksimaalinen jäännösarvo, eli korkein sallittu pitoisuus valmiissa tuotteessa on 50 mg/kg. Tämä edellyttää kork. lisättyä 80 mg/kg raaka-ainetta (EU-luomuviljelyn määräysten mukaisesti) luokissa Lämpökäsitelty makkara, Lämpökäsitelty liha, Ilmakuivattu makkara ja Ilmakuivattu liha. Nitriittisuola ei ole sallittua luokassa Tuoremakkara.

KALATUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Kylmäsavukala	2021	Suola- / sokerikäsitelty kala, jota on mahdollisesti maustettu.
Lämminsavukala	2021	Suola- / sokerikäsitelty kala, jota on mahdollisesti maustettu.
Jauhetut kala tuotteet	2021	Lämpökäsitellyt tuotteet pääosin jauhetusta kalasta, kuten esim. pateet, pasteija, pihvit tai kvenellit.
Säilötty kala	2021	Mahd. esikäsitelty kala, joka on säilötty esimerkiksi etikkaan tai öljyyn, johon on lisätty suolaa, sokeria, mausteita, vihanneksia tai juureksia.
Graavikala	2021	Suola- / sokerikäsitelty kala, jota on mahdollisesti maustettu
Mätituotteet	2021	Suola- / sokerikäsitelty mäti, jota on mahdollisesti maustettu

Kilpailutuotteen jättäminen

- Tuotteet on toimitettava kokonaisina. Jos kala on fileoitu ja jaettu, riittää kuitenkin vain toinen puoli.

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Raaka-aineina voi kalan sijasta olla äyriäis- tai simpukkaeläin edellyttäen, että ne ovat paikallisia tai kotimaisia ja niiden alkuperä on tunnettu.
- Keinotekoisia savuaroameja tai tiivistettyä ja uudelleen luotua savua ei sallita. Savu tai savuaromi on luotava luonnollisen savun avulla yrityksessä osana valmistusprosessia tai paikallisen yhteistyökumppanin toimesta. Jos savustuksen suorittaa yhteistyökumppani, on se mainittava ilmoituksessa.
- Jos raaka-aineita on huonosti, tai ei laisinkaan saatavissa jalostuspaikan läheisyydessä, hyväksytään kotimainen raaka-aine "paikalliseksi" raaka-aineeksi.
- Kalamureketuotteissa käytetty kerma ei saa sisältää karrageenia.

LEIPOMOTUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Saaristolaisleipä	2021	Tumma ja / tai mausteinen leipä, tyyppi mallasleipä, saaristoleipä, musta leipä tai mausteleipä.
Juureen tehdyt alku-/maalaisviljaleivät	2021	Leipä leivottu vain alku- tai maalaisviljalajikkeesta, vedestä ja suolasta. Alkuviljoja ovat mm. emmer-, yksijyvävehnä, speltti ja halmeruis. Leipä leivotaan ilman teollista hiivaa, mausteita ja makeutus-aineita.
Vehnähapanleivät	2021	Vehnähapanleipä joka on tehty taikinajuureen. Leivonta fermentoinnilla tai villihiivalla (ei käytetty leivontahiivaa).

Ruishapanleivät	2021	Ruishapanleipä joka on tehty taikinajuureen. Leivonta fermentoinnilla tai villihiivalla (ei käytetty leivontahiivaa).
Kovat leivät (esim. näkkileivät)	2021	Näkkileipätyypiset leipomotuotteet. Pääraaka-aine ja luonteen antava raaka-aineen oltava kotimainen.
Vaaleat perinne leivät	2021	Kuten hiivaleivät, hemvete (perinteistä leipää Ahvenanmaalla).

Ilmoittautuminen

- Kuvaile viljaraaka-ainettasi, mahdollista lajiketta, jauhatustapa, myllyä jne.

Näytteen jättäminen

- Ilmoita leivontapäivä.

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Raaka-aineiden on oltava paikallisia tai kotimaisia ja niiden alkuperän on oltava tunnettu. Jauhot, joissa on merkintä Hyvää Suomesta – Gott från Finland tai vastaava kansallinen, alkuperän takaava tarkistusmerkki hyväksytään edellyttäen, että myös seuraavat ehdot täyttyvät.
 - Lisäaineista ei sallita poikkeuksia.
 - Jauhoissa ei sallita alfa-amylaasia eikä askorbiinihappoa.
 - Kemialliset käymisaineet eivät ole sallittuja.
 - Margariini ei ole sallittu.

MARJA-, HEDELMÄ- JA VIHANNESTUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Perinteiset hillot	2021	Marjoista/hedelmistä, sokerista/hunajasta keitetty tuote, jossa mahdollisesti myös vettä ja pektiiniä. Marmeladia juoksevampi koostumus.

Maustetut hillot (myös muut kuin marjapohjaiset)	2021	Perinteisen hillon tapaiset tuotteet, mutta joihin mausteiden, yrttien, pähkinöiden tai vastaavien kaltaiset ainekset joko sisältyvät tai joissa ne ovat pääasiallinen aromaattinen raaka-aine.
Perinteiset marmeladit	2021	Marjoista/hedelmistä, sokerista/hunajasta keitetty tuote, jossa mahdollisesti myös vettä ja pektiiniä.
Maustetut marmeladit (myös muut kuin marjapohjaiset)	2021	Perinteisen marmeladin tapaiset tuotteet, mutta joihin mausteiden, yrttien, pähkinöiden tai vastaavien kaltaiset ainekset joko sisältyvät tai joissa ne ovat pääasiallinen aromaattinen raaka-aine.
Perinteiset hyytelöt	2021	Marjoista/hedelmistä, sokerista/hunajasta keitetty tuote, jossa mahdollisesti myös vettä ja pektiiniä ominaisella koostumuksella.
Maustetut hyytelöt (myös kasvipohjaiset)	2021	Perinteisen hyytelön tapaiset tuotteet, mutta joihin mausteiden, yrttien, pähkinöiden tai vastaavien kaltaiset ainekset joko sisältyvät tai joissa ne ovat pääasiallinen aromaattinen raaka-aine.
Hapatetut vihannekset	2021	Fermentoitu tuote, jossa vihanneksia kokonaisina tai paloina – liemessä tai omissa mehussa, maustettu tai maustamaton. Hapatetut marjat/hedelmät kilpailevat myös tässä luokassa.
Chutney	2021	Keitetty aromaattinen tai mausteinen tuote, jonka koostumus on marmeladi- tai hillo-

		mainen. Käy erinomaisesti lämpimien ruokien kanssa. Klassisia raaka-aineita ovat marja/hedelmät/vihannekset esim. sokerin, hunajan, suolan, etikan, viinietikan, mausteiden kera.
Maustekastikkeet	2021	Maustetut ruokakastikkeet esim. sinappi-, ketsuppi-, chili- tai pestotyypiset. Voi sisältää sokeria, suolaa, hunajaa, etikkaa/viinietikkaa ja mausteita.
Öljyt	2021	Kylmäpuristettu öljy, luonnollinen tai maustettu paikallisilla mausteilla ja aromeilla.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita jos tuotteeseen on käytetty itse valmistettua pektiiniä.
- Ilmoita mielellään käytetty marja-, hedelmä-, yrtti- tai vihanneslajike.
- Ilmoita paljonko marja-, hedelmä- tai yrttiraaka-ainetta on käytetty 1 000 g lopputuotetta.

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Tuotteet, jotka eivät ole marja-/hedelmäpohjaisia kilpailevat maustettujen tuotteiden luokassa.
- Tuotteissa saa käyttää seuraavia lisäaineita: pektiini, agar ja etikkahappo.
- Huomaa, että pääraaka-aineiden, kuten siemenien, yrttien, hedelmien, vihannesten on oltava paikallisesti tuotettuja, ja alkuperältään tunnettuja.
- Maustetut hunajat eivät ole kastikkeita, eikä hunaja saa olla kastikkeissa pääraaka-aine.
- Sinappituotteissa sinapin on oltava kotimaista.

SKAKSIT (Suolaiset)

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Snaksit	2021	Suolaiset, kasvi- tai eläinperäiset snaksituotteet paikallisista raaka-aineista.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita erityisesti käytetyt erityiset lajikkeet.
- Kuvaile valmistusmenetelmä.

POHJOISMAISET JUOMAT (Alkoholittomat juomat)

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Mehu	2021	Pastöroitu / keitetty marja- tai hedelmämehu. Voi sisältää sokeria/hunajaa sekä vettä. Nautintavalmis tai laimennetaan annettun ohjeen mukaan.
Hedelmätäysmehut (omena ja päärynä)	2021	Pastöroitu omenasta tai päärynästä puristamalla valmistettu täysmehu. Voi olla suodatettu tai suodattamaton. Antioksidantteja tai kirkasteita ei saa käyttää.
Glögit	2021	Pastöroitu/keitetty maustettu tuote. Nautintavalmis tai laimennetaan ohjeen mukaisesti vedellä. Tarjoillaan lämpimänä arvioinnin yhteydessä.
Muut juomat (alkoholittomat)	2021	Pastöroitu/keitetty tuote, jossa luonnollinen marjan, hedelmän, kukkien tai yrttien maku. Myös mahlasta, kuusenkerkästä tai viinimarjalehdistä valmistetut tuotteet. Voi sisältää myös sokeria/hunajaa sekä vettä. Myös maustetut mehut (marja- ja hedelmämehut) ja nektarit kilpailevat tässä luokassa. Nautintavalmis tai laimennetaan ohjeen mukaisesti kylmällä vedellä.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita laimennussuhde, jos tuotetta on laimennettava (mehut, glögit yms).

- Ilmoita täysmehupitoisuus %:ina, tai ilmoita paljonko marja-, hedelmä-, ja yrttiraaka-ainetta on käytetty 1 000 g lopputuotetta.
- Ilmoita suosituspöytä tuotteen arvioimiseksi.

Tuotteen jättäminen

- Nautintavalmiit tuotteet pienissä pulloissa edellyttävät useamman pullon jättämistä arviointiin. Varaa vähintään 0,66 litraa nautintavalmista tuotetta.

Arviointi

- Tuotteet laimennetaan ohjeen mukaisesti, mutta tuomaristo voi testata myös muita laimennussuhteita.

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Aromaattisia raaka-aineita ovat viinirypäleet, marjat, hedelmät, vilja, kasvien osat ja kasvinesteet, jotka ovat 100 % paikallisia tai kotimaisia. Poikkeuksia raaka-aineen paikallisuutta koskevasta vaatimuksesta ovat mausteet, joita on perinteisesti käytetty tietyn tyyppisessä juomassa ja jota ei esiinnyt paikallisesti, esimerkiksi kaneli glögissä.
- Keinotekoiset maku- ja värilisäaineet eivät ole sallittuja.
- Entsyymien käyttö täysmehun uuttamiseksi marja- tai hedelmämassasta on sallittua, mutta käytöstä on ilmoitettava.
- Juoman ominaisuudet ovat peräisin vain luonnonmukaisista raaka-aineista sekä maku- ja aromiaineista, jotka ovat syntyneet luonnollisesti käymisen ja varastoinnin aikana. Raaka-aineen tiivistäminen tai vähentäminen lämmön tai kylmän avulla on sallittua osana valmistusprosessia.

INNOVATIIVINEN ARTESAANIRUOKA

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Innovatiivinen artesaaniruoka	2021	<p>Tuotteen on oltava jostain näkökulmasta innovatiivinen ja uraauurtava. Samat perussäännöt kuin muissa luokissa pätevät. Innovaatioasteen merkitys painaa arvioinnissa eniten, mutta myös ulkonäölle/koostumukselle ja maulle/tuoksulle annetaan pisteitä.</p> <p>Tuotteen tulee olla luonteeltaan sellainen, ettei se voi kilpailla missään muussa luokassa. Innovatiivinen ominaisuus on kuvailtava ilmoittautumisen yhteydessä.</p> <p>Innovatiivisten artesaaniruoka sisällä kilpailevat tuotteet, jotka ovat innovatiivisia kaikilta osin. Kyse voi olla raaka-aineista, jalostusmenetelmistä, maku yhdistelmistä, käyttötavoista, tuotteen esittelystä (ulkonäkö tai pakkaus) tai jostain muusta, joka uudistaa ja vahvistaa artesaaniruokan asemaa ja kehitystä.</p>

KILPAILUNEUVOSTON YHTEYSTIEDOT

Sähköposti: sm@ruoka-artsaanit.fi

Eija Lamsijärvi

Puhelin: +358 (0)400 566 739

Åsa Kronhed-Sogn

Puhelin: +358 (0)457 345 4108