



Artesaaniruoka SM 2019
Jyväskylä 13.–14. syyskuuta 2019

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

Haluatko palautetta tuotteen mausta ja muista ominaisuuksista?

Tarkista Artesaaniruoka SM-kilpailujen 2019 kilpailuluokat ja säännöt sekä ilmoita tuotteesi kilpailuun viimeistään 15. elokuuta 2019!

Kilpailusäännöt

Artesaaniruoka SM-kilpailut 2019 järjestetään 13.–14. syyskuuta 2019 Jyväskylässä Keski-Suomessa. Kilpailun järjestää Jyväskylän Ammattikorkeakoulun Keski-Suomen ruokaketjun koordinaatio 2 –hanke yhteistyössä Suomen Artesaaniruoka ry:n kanssa. Tuotteet arvioidaan Jyväskylässä 14. syyskuuta ja palkintojenjako järjestetään samana iltana. Kilpailupäivinä järjestetään myös seminaareja ja muuta ohjelmaa, joka houkuttelevat artesaaniruosta ja lähiruosta kiinnostuneita.

Tiedotus ja ilmoittautuminen: artesaaniruoka2019.fi

Artesaaniruoaan 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.

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, rajanvedot 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 neljättä kertaa. Kilpailu on avoin suomalaisille, pohjoismaisille ja Baltian maiden osanottajille. Kaikki ovat lämpimästi tervetulleita Jyväskylään seuraamaan kisoja.

KILPAILUN TARKOITUS

Tämän kilpailun tarkoituksena on tehdä artesaaniruokaa tunnetuksi ja edistää sen kehittymistä. Kilpailulla vaalitaan artesaaniruoaan käsitettä ja säilytetään sen arvo. Ruoka-artsaneja motivoidaan työssään ja innostetaan heitä kehittämään niin yrityksiään kuin tuotteitaan. Kuluttajien tietoisuus artesaaniruosta 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 2019 ovat avoinna tuottajille Suomesta, muista pohjoismaista sekä Baltian maista. Edellytyksenä on, että tuotteet jalostetaan käsityöläismäisesti, paikallisista tai

kotimaisista raaka-aineista, joiden alkuperä on tunnettu. Kilpailuun voivat osallistua vain sellaiset elintarvikeyritysten 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.

Jos jossain luokassa on vähän osanottajia (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 kilpailutuotteiden määrän jossakin luokassa tai jakaa sen kahteen 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 artesaaniruoaan periaatteita siten, että ihmisen käsi ja tietämys ohjaavat jalostusprosessia ja että tuotteiden ulkonäkö ja luonne ovat artesaaniruoaan 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 kilpailukategorioittain tai -luokittain.

3. LISÄAINEET JA PROSESSIN APUVÄLINEET

Peruseriaatteena on, ettei elintarvikelisiä aineita saa käyttää käsityöläismäisessä elinkeinojalostuksessa, eli artesaaniruossa. Lisäaineilla tarkoitetaan lähinnä E-numerollisia aineita, jotka löytyvät kansallisen elintarvikevirasto Ruokaviraston 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 Artesaaniruoan SM-kisoihin tehdään osoitteessa artesaaniruoka2019.fi. Osallistumismaksu on **45 € kilpailutuotetta kohden**. Viimeinen ilmoittautumispäivä on **15. elokuuta 2019**. Ellet voi ilmoittautua kotisivun kautta, ota yhteyttä kilpailujohtoon **sähköpostitse: sm@ruoka-artesaanit.fi** tai **puhelimitse:** Eija Lamsijärvi puh +358 (0)400 566 739 tai Leena Pölkki puh +358 (0)50 401 1894.

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 kaikilta ilmoitetuilta ja hyväksytyiltä tuotteilta, myös siinä tapauksessa, ettei niitä ole jätetty kilpailuun.

Tuotteita, joita ei ole ilmoitettu, ei oteta vastaan paikan päällä. Kaikki viestintä kilpailun yhteydessä tapahtuu ruotsiksi, suomeksi ja englanniksi.

Luettelo kaikista osallistuvista yrityksistä julkaistaan osoitteessa artesaaniruoka2019.fi kaksi viikkoa ennen kilpailun alkua.

Osanottovahvistus lähetetään sähköpostitse viimeisen ilmoittautumispäivän jälkeen ja viimeistään kaksi viikkoa ennen kilpailua. On tärkeää, että ilmoitat kilpailujohtolle, jollet ole saanut kyseistä vahvistusta. Lasku lähetetään erikseen.

KILPAILUTUOTTEIDEN JÄTTÄMINEN

Kilpailutuotteet jätetään SM-pöytään Jyväskylän – ammattikorkeakouluun (Piippukatu 2 Jyväskylä), **perjantaina 13. syyskuuta 2019 klo. 13.00–20.00**. Käänny etukäteen kilpailujohtoon puoleen, ellei ajankohta sovi.

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

Kolme tuotetta! Kilpailutuote ja 2 x näyttelytuote

Osallistujan tulee jättää kolme tuotetta kutakin kilpailutuotetta kohden. Tuote, jossa ei ole etikettiä tai merkintää (kilpailutuote) sekä kaksi, jossa on täydellinen pakkausseloste (2 x näyttelytuote). Mikäli sinulla on kysyttävää tähän liittyen – ota yhteyttä kilpailun johtoon. Yhteystiedot löytyvät tämän asiakirjan lopusta.

Kilpailutuotteessa ei saa olla mitään merkintää, rei'itystä tai muuta osoitusta siitä, kuka sen tuottaja on. Jokainen tuote on merkittävä oman kilpailuluokkansa 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 tuotteeseen sen jättämisen yhteydessä.

Tuotteita, joita ei ole ilmoitettu, ei oteta vastaan paikan päällä. Voitte myös toimittaa kilpailun järjestäjille yrityksestänne ja tuotteistanne muuta kirjallista markkinointiaineistoa, jota voidaan käyttää kilpailun markkinointitarkoituksiin.

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

TUOMARISTON ARVIOINNI

Tuotteiden arviointi suoritetaan lauantaina 14. syyskuuta 2019 klo 8.-14.00.

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 artesaaniruuan 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 artesaaniruuan luokassa voivat kilpailla tuotteet, jotka ovat jostain näkökulmasta innovatiivisia ja urauurtavia. Tällöin voi olla kyse raaka-aineista, jalostusmenetelmistä, makuyhdistelmistä, käyttötavoista, tuotteen esittelystä (ulkonäöstä tai pakkauksesta), tai jostain muusta, jolla artesaaniruuan 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 2019

- MAITOTUOTTEET
- LIHATUOTTEET
- KALATUOTTEET
- LEIPOMOTUOTTEET
- MARJA- JA HEDELMÄTUOTTEET
- VIHANNES- JA SIENITUOTTEET
- KYLMÄT MAUSTE- JA RUOKAKASTIKKEET
- SNAKSIT
- POHJOISMAISET JUOMAT, ALKOHOLITTOMAT JUOMAT
- POHJOISMAISET JUOMAT, ALKOHOLIPITOISET JUOMAT
- INNOVATIIVINEN ARTESAANIRUOKA

KILPAILULUOKAT 2019

> MAITOTUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
----------------	-------	----------

Kovajuustot	2019	Mukaan lukien kaiken tyyppiset kovat ja puolikovat juustot pinnasta riippumatta.
Maustetut kovajuustot	2019	Puristetut savustetut tai maustetut juustot.
Valkohomejuustot	2019	Pehmeät juustot joissa valkohomepinta.
Viher- ja sinihomejuustot	2019	Mukaan lukien kaiken tyyppiset viher- ja sinihomejuustot pinnasta riippumatta
Ei hapatetut juustot (myös kotijuustot)	2019	Ei kypsytetyt juustot (tuorejuustot, kotijuustot, myös paistetut juustot kuten leipäjuustot, munajuustot jne)
Jäätelö	2019	Myös hedelmien ja marjojen tulee olla kotimaisia ja käsityömäisesti käsiteltyjä.
Pehmeät kittijuustot	2019	Suolaliuoksella ja Linens-kulttuurilla 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.
Voi	2019	Vuohen-, lehmän- tai lampaankermasta. Ainoa sallittu lisäaine on suola.
Hapatettu maito	2019	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 homogeenoinen ja standardisoimaton rasvapitoisuuden osalta, tällöin maito voi tulla myös meijerin kautta, merkintä Hyvää Suomesta – Gott från Finland tai vastaava kansallinen, alkuperän takaava tarkistusmerkki.
- Geenimuunneltu juoksute-entsyymi ei ole sallittu.
- Vahaa saa käyttää ilman väriaineita.
- Väriaine annatto (roucou tai *Bixa orellana*) kasviperäisenä on sallittu. Tuottajan pystyttävä osoittamaan käyttäkö kumpaa käyttää.
- Savu tai savuaromi on luotava luonnollisen kitkasavun avulla yrityksessä osana valmistusprosessia tai paikallisen yhteistyökumppanin toimesta. Jos savustuksen suorittaa yhteistyökumppani, on se mainittava ilmoituksessa.
- Jäätelössä saa olla seuraavia lisäaineita: pektiini, karrageeni ja johanneksenleipäpuujauhe.

> LIHATUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Tuoremakkara	2019	Raakamakkara paistamiseen / grillaukseen / keittämiseen. Paistetaan tai keitetään arviointia varten.
Ilmakuivattu liha	2019	Kylmäsavustuksella tai ilman.
Ilmakuivattu makkara	2019	Kylmäsavustuksella tai ilman.
Lämpökäsitelty liha	2019	Käsittävät myös lämminsavutuotteet. Arviointi kylmänä.
Lämpökäsitelty makkara	2019	Käsittävät myös lämminsavutuotteet. Arviointi kylmänä.
Säilykkeet ja muut (esimerkiksi pateet, maksapasteijat yms)	2019	Voivat sisältää lihaa ja/tai sisäelimiä ja/tai kamaraa. Lisätty gelatiini on sallittu. Mahdollisesti käytetty kerma ei saa sisältää karrageenia.

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 savuaromeja tai tiivistettyä ja uudelleen luotua savua ei sallita. Savu tai savuaromi on luotava luonnollisen kitkasavun 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 korkein 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.
- Lisätty gelatiini on sallittu luokassa Säilykkeet ja muut.

> KALATUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Kylmäsavukala	2019	Suola- / sokerikäsitelty kala, jota on mahdollisesti maustettu.
Lämminsavukala	2019	Suola- / sokerikäsitelty kala, jota on mahdollisesti maustettu.
Jauhetut kalatuotteet	2019	Lämpökäsitellyt tuotteet pääosin jauhetusta kalasta, kuten esim. pateet, pasteija, pihvit tai kvenellit.
Säilötty kala	2019	Mahd. esikäsitelty kala, joka on säilötty esimerkiksi etikkaan tai öljyyn, johon on lisätty suolaa, sokeria, mausteita, vihanneksia tai juureksia.
Graavikala	2019	Suola- / sokerikäsitelty kala, jota on mahdollisesti maustettu.
Mätituotteet	2019	Suola- / sokerikäsitelty mäti, jota on mahdollisesti maustettu.

Ilmoittautuminen

- 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 savuaromeja tai tiivistettyä ja uudelleen luotua savua ei sallita. Savu tai savuaromi on luotava luonnollisen kitkasavun 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
Täytetyt leipomotuotteet kasviperäisellä täytteellä (myös karjalanpiirakat)	2019	Piirakka- ja kalakukkotyyppiset leipomotuotteet kasviperäisillä täytteillä esim. vihannekset, vilja, peruna. Riisi hyväksytty vain karjalanpiirakassa. Myös muna ja maitotuotteet voivat sisältyä. Arviointi huoneen lämpöisenä.
Täytetyt leipomotuotteet eläinperäisillä täytteellä	2019	Piirakka- ja kalakukkotyyppiset leipomotuotteet eläinperäisillä täytteillä esim. liha tai kala. Arviointi huoneen lämpöisenä
Täytetyt makeat leipomotuotteet marjaperäisillä täytteellä		Piirakka- ja kukkotyyppiset leipomotuotteet marjaperäisillä täytteillä. Leivinjauhe, bikarbonaatti ja hiiva ovat sallittuja. Arviointi huoneen lämpöisenä.
Kaura-, ohra- tai kulttuurilajikeleivät	2019	Leivät, joissa on vähintään 50 % kauraa, ohraa tai vehnän tai rukiin kulttuurilajiketta. Kulttuuriviljaksi lasketaan muun muassa emmervehnä, yksijyvävehnä, speltti ja halmeruis.
Tummat perinneleivät	2019	Tummat ja/tai maustetut mallaslimpputyypiset limput, saaristolaislimppu, mustaleipä tai maustelimppu.

Rieskat ja muut ohuet leivät	2019	Pehmeät ohuet leivät. Voivat sisältää myös perunaa.
Vehnähapanleivät	2019	Vehnähapanleipä joka on tehty taikinajuureen. Leivonta fermentoinnilla tai villihiivalla (ei käytetty leivontahiivaa).
Ruishapanleivät	2019	Ruishapanleipä joka on tehty taikinajuureen. Leivonta fermentoinnilla tai villihiivalla (ei käytetty leivontahiivaa).
Kovat leivät (esim. näkkileivät)	2019	Näkkileipätyypiset leipomotuotteet. Pääraaka-aine ja luonteen antava raaka-aineen oltava kotimainen.
Vaaleat perinneleivät	2019	Kuten hiivaleivät.

Ilmoittautuminen

- Kuvaile viljaraaka-ainettasi, mahdollista lajiketta, jauhatustapa, myllyä ja niin edelleen.

Kilpailutuotteen 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 kuten leivinjauheet, bikarbonaatti, hirsensarvisuola tai potaska eivät ole sallittuja. Pois lukien leivinjauhe, bikarbonaatti ja hiiva luokassa Täytetyt makeat leipomotuotteet marjaperäisillä täytteellä.
- Margariini ei ole sallittu.

➤ MARJA- JA HEDELMÄTUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Perinteiset hillot	2019	Marjoista/hedelmistä, sokerista/hunajasta keitetty tuote, jossa mahdollisesti myös vettä ja pektiiniä. Marmeladia juoksevampi koostumus.

Maustetut hillot (myös muut kuin marjapohjaiset)	2019	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	2019	Marjoista/hedelmistä, sokerista/hunajasta keitetty tuote, jossa mahdollisesti myös vettä ja pektiiniä.
Maustetut marmeladit (myös muut kuin marjapohjaiset)	2019	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	2019	Marjoista/hedelmistä, sokerista/hunajasta keitetty tuote, jossa mahdollisesti myös vettä ja pektiiniä ominaisella koostumuksella.
Maustetut hyytelöt (myös kasvipohjaiset)	2019	Perinteisen hyytelön tapaiset tuotteet, mutta joihin mausteiden, yrttien, pähkinöiden tai vastaavien kaltaiset ainekset joko sisältyvät tai joissa ne ovat pääasiallinen aromaattinen raaka-aine.
Jälkiruokakastikkeet (myös siirapit)	2019	Kaadettava tuote marjoista tai hedelmistä, mahd. myös vihanneksia/yrttejä, sokeria/hunajaa, vettä, pektiiniä ja mausteita. Siirapit kilpailevat tässä luokassa.
Marja- tai hedelmäsäilyke	2019	Marjat, hedelmät tai hedelmäpalat liemessä. Voivat sisältää esim. vettä, mehua, sokeria/hunajaa, mausteita. Voivat sisältää myös alkoholijuomaa maustamiseen.

Marja- tai hedelmämakeiset	2019	Kotimaisista raaka-aineista. Sitruunahappo (E330) ei ole sallittu.
----------------------------	------	--

Ilmoittautuminen

- Ilmoita jos tuotteeseen on käytetty itse valmistettua pektiiniä.
- Ilmoita jos olet käyttänyt erityisiä marja-, hedelmä- tai yrttilajeja.
- 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.

➤ VIHANNES- JA SIENITUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Sienisäilykkeet	2019	Sieniä liemessä, jossa esim. etikkaa, viinietikkaa, suolaa, sokeria, mausteita.
Hapatetut vihannekset	2019	Fermentoitu tuote, jossa vihanneksia kokonaisina tai paloina – liemessä tai omassa mehussa, maustettu tai maustamaton. Hapatetut marjat/hedelmät kilpailevat myös tässä luokassa.
Vihannessäilykkeet	2019	Pastöroitu tai keitetty vihannestuote. Liemessä jossa etikkaa/viinietikkaa, sokeria/hunajaa ja mausteita.
Kasvispateet, -terriinit ja –kaalikääryleet yms	2019	Kasvispohjainen (ei riisiä), kypsennettyjä, kananmuna ja maitotuotteet ovat sallittuja. Mahdollisesti käytetty kerma ei saa sisältää karrageenia.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita erityisesti tuotteisiin käytetyt vihannes- ja sienilajit.
- Ilmoita paljonko vihannes- ja sieniraaka-ainetta on käytetty 1 000 g lopputuotetta.

➤ KYLMÄT MAUSTE- JA RUOKAKASTIKKEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Kastikkeet	2019	Kaadettava kylmä kastike, jonka pohjana on esim. vettä, öljyä, mehua, munia sekä esim. etikkaa/viinietikkaa, suolaa, sokeria/hunajaa, pektiiniä ja mausteita.
Chutney	2019	Keitetty aromaattinen tai mausteinen tuote, jonka koostumus on marmeladi- tai hillomainen. Käy erinomaisesti lämpimien ruokien kanssa. Klassisia raaka-aineita ovat marja/hedelmät/vihannekset esim. sokerin, hunajan, suolan, etikan, viinietikan, mausteiden kera.
Maustekastikkeet	2019	Maustetut ruokakastikkeet esim. sinappi-, ketsuppi-, chili- tai pestotyypiset. Voi sisältää sokeria, suolaa, hunajaa, etikkaa/viinietikkaa ja mausteita.
Luonnolliset öljyt	2019	Kylmäpuristettu öljy, voi olla valmistettu erilaisista siemenistä.
Maustetut öljyt	2019	Kylmäpuristettu öljy paikallisesti tuotetuilla mausteilla ja maustekasveilla.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita erityisesti tuotteisiin käytetyt erityiset lajit.

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- 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.

➤ SNAKSIT

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Snaksit	2019	Kasvi- tai eläinperäiset snaksituotteet paikallisista raaka-aineista.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita erityisesti käytetyt erityiset lajit.
- Kuvaile valmistusmenetelmä.

➤ POHJOISMAISET JUOMAT, ALKOHOLITTOMAT JUOMAT

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Marja- / hedelmämehut	2019	Pastöroitu/keitetty marja- tai hedelmätuote. Voi sisältää sokeria/hunajaa sekä vettä. Nautintavalmis tai laimennetaan ohjeen mukaisesti kylmällä vedellä.
Hiilihappoinen juoma	2019	Nautintavalmis hiilihappoinen juoma, jossa luonnollinen marjan, hedelmän, kukkien tai yrttien maku. Voi sisältää myös sokeria/hunajaa sekä vettä.
Glögit	2019	Pastöroitu/keitetty maustettu tuote. Nautintavalmis tai laimennetaan ohjeen mukaisesti vedellä. Tarjoillaan lämpimänä arvioinnin yhteydessä.
Muut juomat (alkoholittomat)	2019	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 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 suosituslämpötila 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.

➤ POHJOISMAISET JUOMAT, ALKOHOLIPITOISET JUOMAT

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Marja- ja hedelmäviinit	2019	Hiilihapoton tai kuohuva juoma. Saa käyttää hiivaa ja sokeria. Sulfiitti max 70 mg / litra lopputuotteessa. Ei saa käyttää happoja (esim. sitruuna- tai viinihappo), säilöntä-, kirkastus- eikä stabilointiaineita. Voi olla suodatettu tai suodattamaton.
Aito siideri	2019	Hiilihapoton tai kuohuva juoma, jonka nesteraaka-aine koostuu ennen käymistä 100 % luonnollisesta hedelmä- tai

		marjatuoremehusta. Vettä saa lisätä alkoholipitoisuuden säätelyä varten, kuitenkin niin, että lopullinen tuoremehun määrä on vähintään 90 %. Keinotekoisia hiilihappoa ei saa lisätä. Alkoholipitoisuus enintään 8,5 %.
Muut käymisteitse valmistetut juomat	2019	Muut käymisteitse valmistetut juomat kuten olut, sahti, kombutsa, sima ja yrttijuomat. Huomaa, että kaikkien raaka-aineiden lukuun ottamatta hiivaa ja luomusokeria, on oltava paikallisia/ kotimaisia. Olut on valmistettava kotimaisesta maltaasta ja kotimaisesta humalasta. Sahdin on täytettävä EU:n nimisuojarjestelmän vaatimukset. Sima on makeutettava hunajalla. Alkoholipitoisuus enintään 8,5 %.
Liköörit	2019	Huomaa, että kaikkien raaka-aineiden on oltava paikallisia/ kotimaisia. Myös etanolin oltava kotimaista.
Tislatut alkoholijuomat	2019	Huomaa, että kaikkien raaka-aineiden on oltava paikallisia/ kotimaisia. Myös etanolin oltava kotimaista.

Ilmoittautuminen

- Ilmoita suosituslämpötila tuotteen arvioimiseksi.
- Ilmoita tuotteen alkoholipitoisuus.

Tuotteen jättäminen

- Nautintavalmiit tuotteet pienissä pulloissa edellyttävät useamman pullon jättämistä arviointiin. Varaa vähintään 0,66 litraa nautintavalmista tuotetta, väkeviä alkoholijuomia 0,33 litraa nautintavalmista tuotetta.

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 esiinny paikallisesti, esimerkiksi kaneli glögissä.

- Keinotekoiset maku- ja värilisäaineet eivät ole sallittuja.
- Entsyymien käyttö täysmehun uuttamiseksi marja- tai hedelmämassasta on sallittua.
- 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.

Alkoholijuomat

- Juomat, joiden alkoholisisältö on syntynyt ainoastaan käymisen avulla, poikkeuksena luokka liköörit.
- Liköörin valmistamiseen käytettävän etanolin on oltava kotimaista ja kotimaisista raaka-aineista tislattua.
- Väkevöinti (makeutus ennen käymistä) sekä käymisen jälkeen Süssreserve –menetelmällä on sallittu, jollei muuta ilmoiteta.
- Juoma on valmistettu luvanvaraisesti ja alkuperäismaan lainsäädännön mukaisesti.
- Muut säilöntäaineet eivät ole sallittuja.
- Tuote osallistuu kaupanimestään riippumatta siihen luokkaan, johon se luokan kuvauksen mukaisesti kuuluu*. Niissä tapauksissa, joissa kahden luokan välinen raja perustuu pelkästään organoleptisille ominaisuuksille, kilpailun osanottaja valitsee itse sen luokan, jossa juoma kilpailee. Tuomaristolla on oikeus vaihtaa kilpailuluokkaa, jos se katsoo, että tuote on ilmoitettu väärään luokkaan.

* Alkoholijuomien nimiä, raaka-aineita, valmistusmenetelmiä jne. ympäröi mittava säännöstä, joka vaihtelee Pohjoismaissa ja myös EU:n sisällä. Kyseisen kategorian kilpailuluokkia on yksinkertaistettu, ja ne sisältävät kuvauksia, jotka perustuvat enemmän juoman käyttöön ja luonteeseen kuin raaka-ainerajoituksiin tai kaupanimeen. Pohjoismaisiin raaka-aineisiin perustuvat juomat muodostavat potentiaalisen kehitysalueen. Tavoitteena on ennakkoluulottomasti vaikuttaa pohjoismaisiin raaka-aineisiin perustuvien käsityömaisesti korkealuokkaisten juomien kehittämiseen.

➤ INNOVATIIVINEN ARTESAANIRUOKA

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Innovatiivinen artesaaniruoka	2019	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. Tuotteen tulee olla luonteeltaan sellainen, ettei se voi kilpailla missään muussa luokassa. Innovatiivinen ominaisuus on kuvailtava ilmoittautumisen yhteydessä.
--	--	---

Kilpailuneuvoston yhteystiedot:

Sähköposti : sm@ruoka-artsaanit.fi

Eija Lamsijärvi

Puhelin +358 (0)400 566 739

Leena Pölkki

Puhelin: +358 (0)50 401 1984

