

# KILPAILUSÄÄNNÖT

Artesaaniruoka SM 2023 Rovaniemi

## Artesaaniruoka SM 2023

ROVANIEMELLÄ 17.-19.10.



NORDKALOTTRÄDET  
POHJOISKALOTIN NEUVOSTO



Valmistatko elintarviketuotteita paikallisista raaka-aineista, ilman synteettisiä aromeja, säilöntäaineita tai väriaineita? Haluatko palautetta tuotteen mausta ja muista ominaisuuksista? Tutustu Artesaaniruoka SM-kilpailujen 2023 kilpailuluokkiin ja sääntöihin ja ilmoita tuotteesi mukaan viimeistään 17.9.2023!



NORDKALOTTRÄDET  
POHJOISKALOTIN NEUVOSTO



## Sisällys

Yleistä .....	1
Artesaaniruoan perusperiaatteet .....	1
Kilpailutuotteen hylkääminen.....	2
Kilpailukategoriat 2023 .....	3
Maitotuotteet .....	3
Lihatuotteet .....	4
Kalatuotteet .....	5
Leipomotuotteet .....	6
Marja- ja hedelmätuotteet .....	7
Kasvis- ja sienituotteet.....	8
Välipalat ja ruokamatkamauistot.....	9
Juomat.....	9
Innovatiivinen artesaaniruoka .....	11
Arktinen artesaaniruoka .....	11
Pakkauskilpailu.....	12
Yhteystiedot .....	13

## Yleistä

Artesaaniruoka SM-kilpailut järjestetään vuonna 2023 Rovaniemellä Lapin ammattikorkeakoulun toimesta. Kilpailu on avoinna Suomen sekä Pohjois-Norjan (Tromssa, Nordland ja Finnmark) ja Pohjois-Ruotsin (Norrbotten) alueella toimiville tuottajille ja elintarvikkeita käsityömaisesti jalostaville yrityksille (Y-tunnus pakollinen).

Ehtoina tähän kilpailuun pääsemiseksi on, että tuotteet jalostetaan käsityömaisesti, paikallisista tai kotimaisista raaka-aineista, joiden alkuperä on tunnettu. Peruseriaatteena on, että elintarvikelisiä-aineita ei saa käyttää kilpailuun ilmoitetuissa tuotteissa (poikkeukset on ilmoitettu tuoteryhmäkohtaisesti kunkin kilpailukategorian yhteydessä).

Kilpailuun voivat osallistua vain sellaiset elintarvikeyritysten valmistamat tuotteet, jotka ovat yleisesti myynnissä ja niissä on asianmukainen myyntipakkaus (pl. esim. irtomyynnissä oleva leivät ja leivonnaiset). Kilpailutuotteiden ja niiden pakkausmerkintöjen on oltava elintarvikelainsäädännön mukaisia.

Niissä tapauksissa, joissa useat yritykset osallistuvat tuotteen valmistukseen, tulee kaikkien vaiheiden olla käsityömaisesti toteutettuja. Yritysyhteistyökumppanuudet on kerrottava/kuvattava ilmoittautumisen yhteydessä (esim. lihan tuottaja ja jatkojalostaja).

Yksi ja sama tuote voi kilpailla vain yhdessä luokassa. Poikkeuksena tähän ovat vuoden artesaaniruokapakkauskilpailu sekä Arktisen artesaaniruokan kategoria, joihin saman tuotteen voi halutessaan ilmoittaa, mikäli se täyttää osallistumisvaatimukset. Tuote ei kuitenkaan voi kilpailla pelkästään Arktisen artesaaniruokan kategoriassa tai pakkauskilpailussa.

Jos tuote ei sovi mihinkään kilpailukategoriaan ja -luokkaan, se ei voi osallistua vuoden 2023 Artesaaniruokan SM-kilpailuun.

## Artesaaniruokan peruseriaatteet

### 1. PAIKALLISET RAAKA-AINEET

Tuotteen pääasiallisten tai luonnetta vahvistavien raaka-aineiden on oltava paikallisia tai kotimaisia ja niiden alkuperän on oltava tunnettu. Mausteiden tai muiden makuaineiden on oltava luonnollisia ja lisäaineettomia. Ne voivat kuitenkin olla ulkomaisia, mikäli kotimaisia ei ole saatavilla. Luomutuotteiden kohdalla hyväksytään ulkomainen luomusokeri.

### 2. JALOSTUS

Jalostuksessa on noudatettava artesaaniruokan periaatteita siten, että ihmisen käsi ja tietämys ohjaavat jalostusprosessia. Samoin tuotteiden ulkonäön ja luonteen tulee olla artesaaniruokan mukaiset. Koineita 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 kussakin kilpailukategoriassa tai -luokassa.

### 3. LISÄAINEET JA PROSESSIN APUVÄLINEET

Peruseriaatteena on, että elintarvikelisäaineita ja tiettyjä entsyymejä ei saa käyttää kilpailuun osallistuvissa artesaaniruokatuotteissa. Lisäaineilla tarkoitetaan aineita, jotka merkitään E-koodilla ja jotka lisätään tarkoituksellisesti elintarvikkeeseen esim. säilyvyyden parantamiseksi. Ruokaviraston kotisivulta ([Ruokavirasto, E-koodit](#)) löytyy lisätietoa lisäaineista. Kaikki synteettisesti valmistetut aromit ja väriaineet ovat kiellettyjä.

#### **Lisäaineita ja prosessin apuvälineitä koskevat poikkeukset**

Niissä tapauksissa, kun tiettyjen lisäaineiden käyttö on sallittua, tästä mainitaan erikseen kyseistä kilpailukategoriaa tai -luokkaa koskevien ohjeiden yhteydessä. Myös sallittujen lisäaineiden tulee olla luontaisia/luonnollisia (ei synteettisesti valmistettuja), ja tämä on myös pystyttävä osoittamaan.

#### Kilpailutuotteen hylkääminen

Järjestäjä yhdessä kilpailuneuvoston kanssa pidättää itsellään oikeuden hylätä kilpailuun ilmoitetun tuotteen esimerkiksi, jos havaitaan, että tuotteesta ilmoitetut tiedot eivät täytä kilpailukriteereitä tai kilpailuun toimitettu tuote ei täytäkään kilpailusääntöjen mukaisia kriteerejä (esim. on käytetty lisäaineita, jotka eivät ole ko. tuotteen osalta hyväksytyjä). Kilpailun säännöt omistaa Suomen Artesaaniruoka ry.

## Kilpailukategoriat 2023

Vuoden 2023 Artesaaniruoka SM-kilpailujen viralliset kilpailukategoriat ovat:

- Maitotuotteet
- Lihatuotteet
- Kalatuotteet
- Leipomotuotteet
- Marja- ja hedelmätuotteet
- Kasvis- ja sienituotteet
- Välipalat ja ruokamatkamuistot
- Juomat
- Innovatiivinen artesaaniruoka

Lisäksi Artesaaniruoka SM 2023 -kilpailuissa palkitaan tuotteita seuraavissa luokissa:

- Arktinen artesaaniruoka
- Artesaaniruokapakkaus

### Maitotuotteet

KILPAILULUOKKA	SELOSTUS
Kovat juustot (myös maustetut kovat juustot)	Mukaan lukien kaiken tyyppiset kovat ja puolikovat juustot pinnasta riippumatta. Puristetut savustetut tai maustetut juustot.
Homejuustot	Pehmeät juustot, joissa valkohomepinta sekä kaiken tyyppiset viher- ja sinihomejuustot pinnasta riippumatta.
Ei hapatetut juustot (myös kotijuustot)	Ei kypsytetyt juustot (tuorejuustot, kotijuustot, myös paistetut juustot kuten leipäjuustot, munajuustot).
Jäätelöt ja sorbetit	Myös hedelmien ja marjojen tulee olla kotimaisia ja käsityömaisesti käsiteltyjä.
Hapanmaitotuotteet	Jogurtit, piimät, viilit, muut hapanmaitotuotteet.

#### Ilmoittautuminen

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

#### Kilpailutuotteen jättäminen

- Jätä juustot arvioitavaksi kokonaisina tai riittävän isoina kappaleina.

### Arviointi

- Maitotuotteet arvioidaan lämpökäsiteltyinä tuotetyypin mukaan.

### Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Maidon tulee olla homogeeniatonta ja standardisoimatonta 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*) kasvipärisenä on sallittu. Tuottajan pystyttävä osoittamaan kumpaa käyttää.
- Savu tai savuaromi on luotava luonnollisen savun 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	SELOSTUS
Tuoremakkara	Raakamakkara paistamiseen / grillaukseen / keittämiseen. Paistetaan tai keitetään arviointia varten.
Kypsennetyt makkarat	Lämminsavustetut makkarat, kypsennetyt makkarat -arviointi kylmänä tai lämpimänä.
Ilmakuivatut lihatuotteet	Salamit, meetvurstit; ilmakuivatut makkarat ja lihatuotteet, kylmäsavustuksella tai ilman.
Kypsennetyt kokolihatuotteet	Kypsennetyt kokolihatuotteet, lämminsavutuotteet.
Säilykkeet ja muut lihatuotteet	Esimerkiksi pateet, maksapasteijat yms.

### Ilmoittautuminen

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

### Näytteen jättäminen

- 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 savun avulla yrityksessä osana valmistusprosessia tai paikallisen yhteistyökumppanin toimesta. Jos savustuksen suorittaa yhteistyökumppani, on se mainittava ilmoituksessa.
- Kypsennetyt makkarat / Kypsennetyt kokolihatuotteet / Ilmakuivatut lihatuotteet: Nitriittisuolan maksimaalinen jäännösarvo, eli korkein sallittu pitoisuus valmiissa tuotteessa on 75 mg/kg (EU-luomuviljelyn määräysten mukaisesti).
  - HUOM! Nitriittisuola ei ole sallittua luokassa Tuoremakkara.

- Säilykkeet ja muut lihatuotteet:
  - Lisätty gelatiini on sallittu.
  - Tuotteessa mahdollisesti käytetty kerma ei saa sisältää karrageenia.
- Lihatuotteessa käytettävän juuston on oltava kotimaista ja lisäaineetonta.

## Kalatuotteet

KILPAILULUOKKA	SELOSTUS
Kylmäsavukala	Suola- / sokerikäsitelty kala, jota on mahdollisesti maustettu.
Lämminsavukala	Suola- / sokerikäsitelty kala, jota on mahdollisesti maustettu.
Jauhetut kalatuotteet	Lämpökäsitellyt tuotteet pääosin jauhetusta kalasta, kuten esim. pateet, pasteija, pihvit tai kalapullat.
Säilykkeet	Mahdollisesti esikäsitelty kala, joka on säilötty esimerkiksi etikkaan tai öljyyn, johon on lisätty suolaa, sokeria, mausteita, vihanneksia tai juureksia.
Graavikala	Suola- / sokerikäsitelty kala, jota on mahdollisesti maustettu.
Mätituotteet	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 savuromi on luotava luonnollisen savun avulla yrityksessä osana valmistusprosessia tai paikallisen yhteistyökumppanin toimesta. Jos savustuksen suorittaa yhteistyökumppani, on se mainittava ilmoituksessa.
- Kalamureketuotteissa käytetty kerma ei saa sisältää karrageenia.
- Kalatuotteessa käytettävän juuston on oltava kotimaista ja lisäaineetonta.

## Leipomotuotteet

KILPAILULUOKKA	SELOSTUS
Suolaiset piirakat	Avo- ja umpipiirakat sekä kukko-tyyppiset leipomotuotteet kasvi- tai eläinperäisillä täytteillä esim. vihannekset, vilja, peruna, liha, kala. Myös muna ja maitotuotteet voivat sisältyä. Arviointi huoneenlämpöisenä.
Makeat piirakat	Avo- ja umpipiirakat sekä kukko-tyyppiset leipomotuotteet makeilla täytteillä (esim. marjat, hedelmät). Arviointi huoneenlämpöisinä.
Ruishapanleivät	Ruishapanleipä, joka on tehty taikinajuureen (ei käytetty leivontahiivaa).
Muut juurileivät	Esim. vehnästä tai muista vaaleista jauhoista valmistettu hapanleipä, joka on tehty taikinajuureen (ei käytetty leivontahiivaa).
Rieskat	Rieska -nimikkeellä myytävät leivät. Pehmeät tai ”kovat” rieskat. Ainesosina voi olla myös perunaa, ohraa.
Maatiaisviljalajikeivät	Leivät, joissa on vähintään 50 % maatiaisviljalajiketta. Maatiaisviljalajikkeita ovat mm. emmervehnä, yksijyvävehnä, speltti, halmeruis sekä Jormaohra
Hiivalla kohotetut leivät	Hiivaleivät, tummat ja/tai maustetut mallaslimputyyppiset limput, saaristolaislimppu, mustaleipä tai maustelimppu.
Kovat leivät (esim. näkkileivät)	Näkkileipätyyppiset leipomotuotteet.
Gluteeniton leipä	Tuotteiden on täytettävä Ruokaviraston määritelmä gluteenittomuudesta.
Makeat leivonnaiset	Esimerkiksi kampanisut, mettäkakot, pikkuleivät, kuivakakut jne.

### Ilmoittautuminen

- Kuvaile viljaraaka-ainettasi, mahdollista lajiketta, jauhatustapaa, 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, alkupe-  
rän takaava tarkistusmerkki hyväksytään edellyttäen, että myös seuraavat ehdot täyttyvät.
- Lisäaineista ei sallita poikkeuksia.
- Jauhoissa ei sallita alfa-amylaasia eikä askorbiinihappoa.
- Margariini ei ole sallittu.
- Kemiaaliset kohotusaineet (esim. leivinjauhe tai ruokasooda) ovat sallittuja VAIN luokassa Makeat leivonnaiset.



- Makeat leivonnaiset:
  - Tuotteen määrittävien raaka-aineiden tulee olla kotimaisia.
  - Mausteet ja makuaineet voivat olla ulkomaisia, jos kotimaisia ei ole saatavilla.
  - Kilpailuluokkaan voi osallistua enintään kolmella eri tuotteella.
- Gluteeniton leipä: Lisäaineiden kuten ksantaanin käyttö ei ole hyväksyttyä.
- Suolaiset piirakat: Riisi hyväksytään vain karjalanpiirakassa (huom. EU:n nimisuojatutuote).

## Marja- ja hedelmätuotteet

KILPAILULUOKKA	SELOSTUS
Hillot	Marjoista/hedelmistä, sokerista/hunajasta keitetty tuote, jossa mahdollisesti myös vettä ja pektiiniä sekä mausteita, yrttejä ja pähkinöitä.
Marmeladit, hyytelöt	Marjoista/hedelmistä, sokerista/hunajasta keitetty tuote, jossa mahdollisesti myös vettä ja pektiiniä sekä mausteita, yrttejä ja pähkinöitä.
Jälkiruokakastikkeet (myös siirapit)	Kaadettava tuote marjoista tai hedelmistä, voi sisältää myös vihanneksia/yrttejä, sokeria/hunajaa, vettä, pektiiniä ja mausteita.
Marja- tai hedelmäsäilykkeet	Marjat, hedelmät tai hedelmäpalat liemessä. Voivat sisältää esim. vettä, mehua, sokeria/hunajaa, mausteita sekä alkoholijuomaa maustamiseen.
Marja- tai hedelmämakeiset	Kotimaisista raaka-aineista.

### 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 /100 g lopputuotetta

### Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Tuotteet, jotka eivät ole marja-/hedelmäpohjaisia kilpailevat käyttötarkoituksensa mukaisessa luokassa.
- Villiyrttien ja muiden luonnontuotteiden osalta on noudatettava ajankohtaista uuselinartarvikeasetusta.
- Tuotteissa saa käyttää seuraavia lisäaineita: pektiini ja agar.
- Mausteet ja makuaineet voivat olla ulkomaisia, jos kotimaisia ei ole saatavilla.
- Sitruunahappo (E330) ei ole sallittu.

## Kasvis- ja sienituotteet

KILPAILULUOKKA	SELOSTUS
Sienisäilykkeet	Sieniä liemessä, jossa esim. väkiviinaetikkaa, viinietikkaa, suolaa, sokeria ja mausteita.
Hapatetut kasvikset	Hapatettu (fermentoitu) tuote, jossa kasviksia kokonaisina tai paloina liemessä tai omassa mehussaan. Maustettu tai maustamaton. Hapatetut marjat/hedelmät sekä tempeh kilpailevat myös tässä luokassa.
Kasvissäilykkeet	Pastöroitu tai keitetty kasvituote. Liemessä, jossa väkiviinaetikkaa/viinietikkaa, sokeria/hunajaa ja mausteita.
Mauste- ja ruokakastikkeet, chutney	<p>Maustetut ruokakastikkeet esim. sinappi-, ketsuppi-, chili- tai pestotyyppiset. Voi sisältää sokeria, suolaa, hunajaa, väkiviinaetikkaa/viinietikkaa ja mausteita.</p> <p>Kaadettavat kylmä kastikkeet, joiden pohjana on esim. vettä, öljyä, mehua, munia sekä esim. väkiviinaetikkaa/viinietikkaa, suolaa, sokeria/hunajaa, pektiiniä ja mausteita.</p> <p>Chutney: keitetty aromaattinen tai mausteinen tuote, jonka koostumus on marmeladi- tai hillomainen. Käyttötarkoitus erityisesti lämpimien ruokien kanssa. Klassisia raaka-aineita ovat marja/hedelmät/vihannekset esim. sokerin, hunajan, suolan, väkiviinaetikan/viinietikan, mausteiden kera.</p>

### Ilmoittautuminen

- Ilmoita tuotteisiin käytetyt kasvis- ja sienilajit.
- Ilmoita paljonko kasvis- ja sieniraaka-ainetta on käytetty /100 g lopputuotetta.
- Ilmoita myös tuotteisiin käytetyt erityiset raaka-aineet, lajikkeet ym.

### Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Huomaa, että pääraaka-aineiden, kuten siemenien, yrttien, hedelmien, marjojen, vihannesten on oltava kotimaisia ja alkuperältään tunnettuja.
- Maustetut hunajat eivät ole kastikkeita, eikä hunaja saa olla kastikkeissa pääraaka-aine.
- Sinappituotteissa sinapin on oltava kotimaista.
- Etikoista sallittuja ovat väkiviinaetikka ja viinietikat.

## Välipalat ja ruokamatkamuistot

KILPAILULUOKKA	SELOSTUS
Välipalat ja ruokamatkamuistot	Kasvi- tai eläinperäiset välipalatuotteet (esim. välipalapatukat, kuivatut hedelmät ja kasvikset, chipsit sekä juotavat välipalatuotteet, kuten smoothiet, juotava jogurtti-tyyliset.) <b>Huom. esim. mehut, leivät ja hillot omissa kategorioissaan.</b>

### Ilmoittautuminen

- Ilmoita myös tuotteisiin käytetyt erityiset raaka-aineet, lajikkeet ym.
- Kuvaile valmistusmenetelmä.

### Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Mausteet ja makuaineet voivat olla ulkomaisia, jos kotimaisia ei ole saatavilla.
- Makeutusaineen tulee olla valmistettu kotimaisista raaka-aineista (luomutuotteissa hyväksytään ulkomainen luomusokeri).

## Juomat

KILPAILULUOKKA	SELOSTUS
Marja- ja hedelmämehut	Pastöroitu ja/tai keitetty, marja- tai hedelmätuote. Voi sisältää sokeria/hunajaa sekä vettä. Nautintavalmis tai laimennetaan ohjeen mukaisesti kylmällä vedellä.
Muut juomat	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 kombutcha, kvassi, vesikefiiri ja inkiväärijuoma sekä maustetut mehut ja nektarit kilpailevat tässä luokassa. Nautintavalmis tai laimennetaan ohjeen mukaisesti kylmällä vedellä.
Glögit	Pastöroitu/keitetty maustettu tuote. Nautintavalmis tai laimennetaan ohjeen mukaisesti vedellä.
Hiilihapotetut, alkoholittomat juomat, limonadit	Nautintavalmis hiilihappoinen juoma, jossa luonnollinen marjan, hedelmän, kukkien tai yrttien maku. Voi sisältää myös sokeria/hunajaa sekä vettä.
Alkoholijuomat	Juomat, joiden alkoholipitoisuus on yli 1,2 tilavuusprosenttia ja joiden alkoholisisältö on syntynyt ainoastaan käymisen avulla (poikkeuksena liköörit). Esim. siiderit, oluet, sahti, sima, marja- ja

hedelmäviinit, gini jne. täysin kotimaisista raaka-aineista (myös etanolin oltava kotimaista).
--

### Ilmoittautuminen

- Ilmoita laimennussuhde, jos tuotetta on laimennettava (mehut, glögit yms.).
- Ilmoita täysmehupitoisuus prosentteina, tai ilmoita paljonko marja-, hedelmä-, ja yrttiraaka-ainetta on käytetty /100 g lopputuotetta.
- Ilmoita suosituslämpötila tuotteen arvioimiseksi.
- Alkoholijuomat: ilmoita tuotteen alkoholipitoisuus.
- Marja- ja hedelmämehut: ilmoita, jos täysmehun uuttamisessa on käytetty entsyymiä.

### Tuotteen jättäminen

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

### Arviointi

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

### Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Juoman ominaisuuksien tulee olla 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.
- Keinotekoiset maku- ja väriäineet, säilöntäaineet, hapot eivät ole sallittuja.
- Aromaattisia raaka-aineita ovat viinirypäleet, marjat, hedelmät, vilja, kasvien osat ja kasvinessteet, joiden tulee olla 100 % paikallisia tai kotimaisia. Poikkeuksia raaka-aineen paikallisuutta koskevasta vaatimuksesta ovat mausteet, joita on perinteisesti käytetty tietyn tyyppisessä juomassa ja jota ei esiinny paikallisesti (esim. kaneli glögissä).
- Entsyymien käyttö täysmehun uuttamiseksi marja- tai hedelmämassasta on sallittua, mutta käytöstä on ilmoitettava.
- Hiilihapotetut alkoholittomat juomat: erillinen hiilihapotus on sallittu.
- Alkoholijuomat:
  - Juoman tulee olla valmistettu luvanvaraisesti ja alkuperäismaan lainsäädännön mukaisesti.
  - Hapot (esim. sitruuna ja viinihappo) sekä kirkastus-, säilöntä-, stabilointiaineet eivät ole sallittuja.
  - Marja- ja hedelmäviinit: sulfiitti on sallittu, mutta sen määrä ei saa lopputuotteessa ylittää 100 mg/litra (EU:n luomusasetuksen mukaisesti).
  - Väkeväinti (makeutus ennen käymistä) sekä käymisen jälkeen Süsreserve –menetelmällä on sallittu.
  - Siidereitten nesteraaka-aineen tulee koostua ennen käymistä 100 % luonnollisesta hedelmä- tai marjatuoremehusta. Vettä saa lisätä alkoholipitoisuuden säätelyä varten, kuitenkin niin, että lopullinen tuoremehun määrä on vähintään 90 %. Keinotekoisista hiilihaposta ei saa lisätä.
  - Kaikkien raaka-aineiden, lukuun ottamatta hiivaa ja luomusokeria, on oltava paikallisia/kotimaisia (myös etanolin oltava kotimaista).

- Sahdin on täytettävä EU:n nimisuojaajärjestelmän vaatimukset.
- Sima on makeutettava hunajalla.

### Innovatiivinen artesaaniruoka

KILPAILULUOKKA	SELOSTUS
Innovatiivinen artesaaniruokatuote	Tuotteen on oltava jostain näkökulmasta innovatiivinen ja urauurtava. Esimerkiksi sivuvirtojen käyttö. Tuotteen tulee olla luonteeltaan sellainen, ettei se voi kilpailla missään muussa luokassa.

#### Ilmoittautuminen

- Innovatiivinen ominaisuus on kuvailtava ilmoittautumisen yhteydessä.

#### Arviointi

- Innovaatioasteen merkitys painaa arvioinnissa eniten, mutta myös ulkonäölle/koostumukselle sekä maulle/tuoksulle annetaan pisteitä.

#### Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Samat perussäännöt kuin muissa luokissa pätevät.
- Innovatiivisuudessa on kyse esimerkiksi uusien raaka-aineiden ja sivuvirtojen hyödyntämisestä, uudesta valmistustekniikasta tai tuoteideasta, jota ei vielä ole markkinoilla.

### Arktinen artesaaniruoka

Luokka on ainutkertainen ja toteutetaan paikallisen kisajärjestäjän toimesta.

KILPAILULUOKKA	SELOSTUS
Arktinen artesaaniruokatuote	Alueellinen rajausta (Pohjoiskalotin alueen rajat): Suomen Lappi, Ruotsin Norrbotten sekä Norjan Tromssa, Nordland ja Finnmark.  Tuotteen tulee edustaa arktisen alueen perinneruokakulttuuria tai hyödyntää alueen raaka-aineita.

#### Ilmoittautuminen

- Tuotetta ei voi ilmoittaa pelkästään Arktisen artesaaniruokaluokkaan vaan tuote ilmoitetaan ensisijaisesti muihin kilpailukategorioihin.

#### Tuotteen jättäminen

- Kilpailuluokkaan osallistujien on toimitettava yksi ylimääräinen tuote.

**Arviointi**

- Tuotteen arktisuus painaa arvioinnissa eniten, mutta myös ulkonäölle/koostumukselle sekä maulle/tuoksulle annetaan pisteitä.
- Arktinen artesaaniruoka -kilpailun tuotteet arvioi alueellinen tuomaristo.

**Kilpailusäännöt ja poikkeukset**

- Yrityksen kotipaikan tulee sijaita selostuksessa kuvatulla alueella.

**Pakkauskilpailu****Ilmoittautuminen**

- Tuotetta ei voi ilmoittaa pelkästään pakkauskilpailuun vaan tuote ilmoitetaan ensisijaisesti muihin kilpailukategorioihin.
- Ilmoita pakkauksen kotimaisuusaste, jos tiedossa.

**Tuotteen jättäminen**

- Pakkauskilpailuun on toimitettava yksi ylimääräinen tuote tai vaihtoehtoisesti tyhjä pakkaus.

**Arviointi**

- Esiraati valitsee kaikkien kilpailuun osallistuvien tuotteiden joukosta 10 parasta pakkausta, joista voittaja valitaan yleisöäänestyksen perusteella.
  - Esiraati koostuu muotoilun asiantuntijoista ja kaupan edustajista.
- Tuotepakkausten osalta arvioidaan esimerkiksi pakkauksen ulkonäköä, kotimaisuusastetta, ekologisuuutta (= kestävyys, kierrätettävyys jne.).

## Yhteystiedot

Kilpailun sääntöihin ja ilmoittautumiseen liittyvissä kysymyksissä, olethan yhteydessä:

**Eija Lamsijärvi**, Suomen Artesaaniruoka ry

+358 400 566 739

[fm@mathantverkarna.fi](mailto:fm@mathantverkarna.fi)

Kilpailun järjestäjänä vuonna 2023 toimii Lapin ammattikorkeakoulu yhteistyössä alueen muiden koulutusorganisaatioiden sekä sidosryhmien kanssa. Yhteyshenkilönä kilpailujärjestelyihin liittyvissä asioissa toimivat:

**Henna Kukkonen**, Lapin ammattikorkeakoulu

+358 40 585 2817

[henna.kukkonen@lapinamk.fi](mailto:henna.kukkonen@lapinamk.fi)

**Tanja Häyrynen**, Tervolan kunta

+358 50 597 1161

[tanja.hayrynen@tervola.fi](mailto:tanja.hayrynen@tervola.fi)