

TÄVLINGSREGLER

FM i Mathantverk 2023 Rovaniemi

FM i mathantverk 2023

ROVANIEMI 17-19 OKTOBER



NORDKALOTTRÄDET
POHJOISKALOTIN NEUVOSTO



Tillverkar du livsmedelsprodukter av lokala råvaror, utan syntetiska aromer, konserveringsmedel eller färgämnen? Vill du ha respons på produktens smak och andra egenskaper? Läs mer om tävlingsklasserna och reglerna för FM i Mathantverk 2023 och anmäl din produkt till tävlingen senast den 17 september 2023!



NORDKALOTTRÄDET
POHJOISKALOTIN NEUVOSTO



Innehåll

Allmänt	1
Grundprinciper för mathantverk	1
Refusering av tävlingsbidrag	2
Tävlingskategorier 2023	3
Mejeriprodukter	3
Charkuteriprodukter	4
Fiskprodukter	5
Bageriprodukter	5
Bär- och fruktprodukter	6
Grönsaks- och svampprodukter	7
Mellanmål och matsouvenirer	8
Drycker	8
Innovativt mathantverk	10
Arktiskt mathantverk	10
Förpackningstävling	11
Kontaktuppgifter	12

Allmänt

Tävlingen arrangeras år 2023 av Lapplands yrkeshögskola i Rovaniemi. FM i Mathantverk är en öppen tävling för i Finland, Nordnorge (Troms, Nordland och Finnmark) och Nordsverige (Norrbotten) verk-samma producenter och företag (FO-nummer obligatoriskt) som hantverksmässigt förädlar livsmedel.

För att få delta ska produkterna förädlas hantverksmässigt, av lokala eller inhemska råvaror med känt ursprung. Den grundläggande principen är att livsmedelstillsatser inte får användas i de produkter som anmäls till tävlingen (eventuella undantag anges i kriterierna för produktgrupperna i samband med respektive tävlingskategori).

Till tävlingen godkänns endast produkter som är tillverkade av ett livsmedelsföretag och som finns till allmän försäljning och har en ändamålsenlig försäljningsförpackning (med undantag för t.ex. bröd eller bakelser i lösviktsförsäljning). Produkterna och deras förpackningspåskrifter ska vara förenliga med livsmedelslagstiftningen.

I de fall där flera företag medverkar i tillverkningen av en produkt, ska alla skeden vara hantverksmässiga och företagsarbetet ska uppges/beskrivas i samband med anmälan (t.ex. köttproducent och vidareförädlare).

En och samma produkt kan endast tävla i en klass. Undantag utgör tävlingen om årets mathantverksförpackning och kategorin Arktiskt mathantverk, till vilka samma produkt kan anmälas om den i övrigt uppfyller kriterierna för att delta. En produkt kan emellertid inte tävla enbart i kategorin Arktiskt mathantverk eller förpackningstävlingen.

Om en produkt inte passar in under någon tävlingskategori och tävlingsklass, kan den inte delta i FM i Mathantverk 2023.

Grundprinciper för mathantverk

1. LOKALA RÅVAROR

De huvudsakliga eller karaktärsdanande råvarorna i produkten ska vara lokala eller inhemska och med känt ursprung. Kryddor eller andra smaksättare ska vara naturliga och utan tillsatser. De kan emellertid vara utländska, om inhemska sådana inte finns att få. För ekologiska produkter accepteras utländskt ekologiskt socker.

2. FÖRÄDLING

Förädlingen ska ske enligt principerna för mathantverk så att människans hand och kunnande styr förädlingsprocessen. Likaså ska produkternas utseende och karaktär vara förenliga med mathantverk. Mekanisering får användas för att undvika kroppsliga förslitningar. En automatiserad processlinje är inte mathantverk, men digital teknik kan användas i röskåp, ugnar och motsvarande anordningar. Noggrannare regler kan också anges skilt för varje tävlingskategori eller tävlingsklass.

3. TILLSATSÄMNEN OCH PROCESSHJÄLPMEDEL

Den grundläggande principen är att livsmedelstillsatser och vissa enzymer inte får användas i de mat-hantverksprodukter som deltar i tävlingen. Med tillsatser avses sådana ämnen som anges med E-kod och som läggs till livsmedlet för ett visst ändamål, t.ex. för att förbättra hållbarheten. På Livsmedelsverkets webbplats ([Livsmedelsverket, E-koder](#)) finns mer information om tillsatser. Alla syntetiskt framställda aromer och färgämnen är förbjudna.

Undantag gällande tillsatsämnen och processhjälpmedel

I de fall där vissa tillsatsämnen är tillåtna, anges detta skilt i samband med anvisningarna för respektive tävlingskategori eller tävlingsklass. Även tillåtna tillsatser ska vara av naturligt ursprung/naturliga (inte syntetiskt tillverkade) och detta ska också kunna påvisas.

Refusering av tävlingsbidrag

Arrangören tillsammans med tävlingsrådet förbehåller sig rätten att inte godkänna en produkt som anmälts till tävlingen, om det t.ex. noteras att de uppgifter som angetts inte uppfyller tävlingskriterierna eller att den produkt som lämnats in till tävlingen inte uppfyller kriterierna enligt tävlingsreglerna (det har t.ex. använts tillsatser som inte accepteras i produkten i fråga). Tävlingsreglerna ägs av Mat-hantverk i Finland rf. Föreningen ansvarar för reglerna.

Tävlingskategorier 2023

De officiella tävlingskategorierna i FM i Mathantverk 2023 är följande:

- Mejeriprodukter
- Charkuteriprodukter
- Fiskprodukter
- Bageriprodukter
- Bär- och fruktprodukter
- Grönsaks- och svampprodukter
- Mellanmål och matsouvenirer
- Drycker
- Innovativt mathantverk

Dessutom premieras vid FM i Mathantverk 2023 produkter i följande klasser:

- Arktiskt mathantverk
- Mathantverksförpackning

Mejeriprodukter

TÄVLINGSKLASS	BESKRIVNING
Hårda ostar (också kryddade hårda ostar)	Inkluderar alla typer av hårda och halvhårda ostar oavsett yta. Pressade eller kryddade ostar.
Mögelostar	Mjuka ostar med vitmögel yta samt alla typer av grön- eller blåmögelost oavsett yta.
Icke syrade ostar (också bondost)	Icke lagrade ostar (färskost, bondost, också stekt/bakad ost såsom brödost, äggost).
Glass och sorbet	Även frukt och bär ska vara inhemska och hantverksmässigt hanterade.
Syrade mjölkprodukter	Yoghurt, kärnmjolk, fil, övriga syrade mjölkprodukter.

Anmälan

- Ange om mjölken/grädden är obehandlad eller pastöriserad.
- Ange var produkten är rökt, om det inte sker inom det egna företaget.
- Ange lagringstiden för osten.

Inlämning

- Lämna in hela ostar eller tillräckligt stora bitar för bedömning.

Bedömning

- Mejeriprodukter bedöms rätt tempererade enligt typ av produkt.

Tävlingsregler och undantag

- Mjölken ska vara ohomogeniserad och icke standardiserad vad gäller fetthalt. Mjölken kan då också komma från ett mejeri (med märket Hyvää Suomesta – Gott från Finland eller motsvarande nationell ursprungsmärkning).
- Genmodifierat ystningsenzym är inte tillåtet.
- Vax utan färgämnen får användas.
- Färgämnet annatto (roucou eller *Bixa orellana*) är tillåtet som växtbaserat. Producenten måste kunna påvisa vilkettera som använts.
- Rök eller rökarom ska skapas genom naturlig rök inom företaget som en del av tillverkningsprocessen eller hos en lokal samarbetspartner. Om en samarbetspartner sköter rökningen, ska det anges i ansökan.
- Glass kan innehålla följande tillsatser: pektin, karragenan och fruktkärnmjöl.

Charkuteriprodukter

TÄVLINGSKLASS	BESKRIVNING
Färskkorv	Råkorv för stekning/grillning/kokning. Steks eller kokas vid bedömningen.
Värmebehandlad korv	Varmrökt korv, värmebehandlad korv – bedömning som kall eller varm.
Lufttorkade köttprodukter	Salami, medvurst; lufttorkad korv och lufttorkade köttprodukter, med eller utan kallrökning.
Värmebehandlade helköttprodukter	Värmebehandlade helköttprodukter, varmrökta produkter.
Konserver och övriga köttprodukter	Exempelvis patéer, leverpastejer o.d.

Anmälan

- Ange var produkten är rökt, om det inte sker inom det egna företaget.
- Ange lagringstiden för lufttorkade produkter.

Inlämning

- Lämna in hela produkter eller tillräckligt stora bitar för bedömning.

Tävlingsregler och undantag

- Artificiella rökaromer eller kondenserad och återskapad rök tillåts inte. Rök eller rökarom ska skapas genom naturlig rök inom företaget som en del av tillverkningsprocessen eller hos en lokal samarbetspartner. Om en samarbetspartner sköter rökningen, ska det anges i ansökan.
- Värmebehandlad korv / Värmebehandlade helköttprodukter / Lufttorkade köttprodukter: Maximal restnitrit, dvs. högsta tillåtna mängd i den färdiga produkten är 75 mg/kg (i enlighet med bestämmelserna för ekologisk odling inom EU).
 - OBS! Nitritsalt är inte tillåtet i klassen Färskkorv.
- Konserver och övriga köttprodukter:
 - Tillsatt gelatin tillåts.
 - Eventuellt använd grädde får inte innehålla karragenan.
- Ost som används i köttprodukter ska vara inhemsk och utan tillsatser.

Fiskprodukter

TÄVLINGSKLASS	BESKRIVNING
Kallrökt fisk	Salt-/sockerbehandlad fisk med eventuell kryddning.
Varmrökt fisk	Salt-/sockerbehandlad fisk med eventuell kryddning.
Fiskfärsprodukter	Värmebehandlade produkter av i huvudsak mald fisk, t.ex. patéer, pastejer, biffar eller fiskbullar.
Inlagd fisk	Eventuellt förbehandlad fisk som lagts i en lag av t.ex. ättika eller olja, salt, socker, kryddor, grönsaker eller rotfrukter.
Gravad fisk	Salt-/sockerbehandlad fisk med eventuell kryddning.
Produkter av fiskrom	Salt-/sockerbehandlad rom med eventuell kryddning.

Anmälan

- Hela produkter ska lämnas in. Om fisken är filead och delad behövs emellertid bara en sida.

Tävlingsregler och undantag

- Råvaran kan i stället för fisk vara kräft- och skaldjur, förutsatt att de är lokala eller inhemska med känt ursprung.
- Artificiella rökaromer eller kondenserad och återskapad rök tillåts inte. Rök eller rökarom ska skapas genom naturlig rök inom företaget som en del av tillverkningsprocessen eller hos en lokal samarbetspartner. Om en samarbetspartner sköter rökningen, ska det anges i ansökan.
- Gräddor som använts i fiskfärsprodukter får inte innehålla karragenan.
- Ost som används i fiskprodukter ska vara inhemsk och utan tillsatser.

Bageriprodukter

TÄVLINGSKLASS	BESKRIVNING
Salta piroger	Öppna och stängda piroger och fyllda bageriprodukter med vegetarisk eller animalisk fyllning, t.ex. grönsaker, spannmål, potatis, kött, fisk. Även ägg och mejeriprodukter kan ingå. Bedöms rumstempererade.
Söta piroger	Öppna och stängda piroger och fyllda bageriprodukter med söt fyllning (t.ex. bär, frukt). Bedöms rumstempererade.
Rågsurdegsbröd	Rågsurdegsbröd bakat med surdeg (utan bagerijäst).
Övriga surdegsbröd	Surdegsbröd på t.ex. vete eller annat ljust mjöl bakat med surdeg (utan bagerijäst).

Tunnbröd	Bröd som säljs under namnet tunnbröd ("ri-eska"). Mjuka eller "hårda" tunnbröd. Ingredienser kan också vara potatis, korn.
Bröd på kulturspannmål	Bröd med minst 50 % av mjölmängden bestående av kulturspannmål. Som kulturspannmål räknas bl.a. emmervete, enkornsvete, spelt (dinkel), svedjeråg, nakenkorn (Jorma).
Bröd bakat med jäst	Jästbröd, mörka och/eller kryddade limpor av typ maltlimpa, skärgårdslimpa, svartbröd eller kryddlimpa.
Hårt bröd (t.ex. knäckebröd)	Bageriprodukter av knäckebrödstyp.
Glutenfritt bröd	Produkterna ska uppfylla Livsmedelsverkets definition av glutenfri.
Söta bakverk	Exempelvis finska kammar ("kampanisu") och andra lokala traditionella bakverk (t.ex. "met-täkakko"), småbröd, torrkakor osv.

Anmälan

- Beskriv din spannmålsråvara, eventuell sädessort, malningsmetod, kvarn osv.

Inlämning

- Ange bakningsdag.

Tävlingsregler och undantag

- Råvarorna ska vara lokala eller inhemska och med känt ursprung. Mjöl märkt med Hyvää Suomesta – Gott från Finland eller motsvarande nationell ursprungsmärkning accepteras, förutsatt att också efterföljande villkor uppfylls.
- Inga undantag tillåts för tillsatser.
- Alfa-amylas eller askorbinsyra är inte tillåtet i mjölet.
- Margarin är inte tillåtet.
- Kemiska jäsningemedel (t.ex. bakpulver eller bikarbonat) är tillåtna ENDAST i klassen Söta bakverk.
- Söta bakverk:
 - Produktens karaktärgivande råvaror ska vara inhemska.
 - Kryddor och smaksättare kan vara utländska, om inhemska sådana inte finns att få.
 - Möjligt att delta i tävlingsklassen med högst tre olika produkter.
- Glutenfritt bröd: Användning av tillsatser såsom xantan accepteras inte.
- Salta piroger: Ris accepteras endast i karelska piroger (Obs! Namnskyddad produkt inom EU).

Bär- och fruktprodukter

TÄVLINGSKLASS	BESKRIVNING
Sylt	Kokt produkt av bär/frukt, socker/honung med eventuellt vatten och pektin samt kryddor, örter, nötter.

Marmelad, gelé	Kokt produkt av bär/frukt, socker/honung med eventuellt vatten och pektin samt kryddor, örter, nötter.
Dessertsås (också sirap)	Hållbar produkt av bär eller frukt, kan innehålla också grönsaker/örter, socker/honung, vatten, pektin och kryddor.
Inlagda bär eller frukter	Bär, frukter eller fruktbitar i lag. Kan innehålla t.ex. vatten, saft, socker/honung, kryddor samt spritdrycker som smaksättning.
Bär- eller fruktkonfektyr	Av inhemska råvaror.

Anmälan

- Ange om egentillverkat pektin har använts i produkten.
- Ange om specifika sorter av bär, frukter eller örter använts.
- Ange mängden bär-, frukt- eller örtråvara som använts per 100 g färdig produkt.

Tävlingsregler och undantag

- Produkter som inte är bär-/fruktbaserade tävlar i en klass enligt sitt användningsändamål.
- I fråga om vilda örter och andra naturprodukter ska den aktuella förordningen om nya livsmedel iakttas.
- I produkterna får följande tillsatser användas: pektin och agar.
- Kryddor och smaksättare kan vara utländska, om inhemska sådana inte finns att få.
- Citronsyra (E330) är inte tillåtet.

Grönsaks- och svampprodukter

TÄVLINGSKLASS	BESKRIVNING
Inlagd svamp	Svamp i lag bestående av t.ex. ättiksprit, vinäger, salt, socker, kryddor.
Mjölksyrade grönsaker	Mjölksyrad (fermenterad) produkt med hela eller delade grönsaker i en lag eller eget spad, med eller utan kryddning. Mjölksyrade bär/frukter och tempeh tävlar också i denna klass.
Inlagda grönsaker	Pastöriserad eller kokt vegetabilisk produkt. I en lag bestående av ättiksprit/vinäger, socker/honung och kryddor.
Krydd- och matsåser, chutney	Kryddade matsåser, av t.ex. senaps-, ketchup-, chili- eller pestotyp. Kan innehålla socker, salt, honung, ättiksprit/vinäger och kryddor. Hållbara kalla såser, baserade på t.ex. vatten, olja, saft, ägg samt t.ex. ättiksprit/vinäger, salt, socker/honung, pektin och kryddor. Chutney är en kokad aromatisk eller kryddig produkt med marmelad- eller syltkonsistens. Används särskilt till varma rätter. Klassiska råvaror

är bär/frukt/grönsaker i kombination med t.ex. socker, honung, salt, ättiksprit/vinäger, kryddor.

Anmälan

- Ange de sorter av grönsaker och svamp som använts i produkterna.
- Ange mängden grönsaks- och svampråvara som använts per 100 g färdig produkt.
- Ange också specifika råvaror, sorter o.d. som använts i produkterna.

Tävlingsregler och undantag

- Observera att huvudråvaror såsom frön, örter, frukter, bär, grönsaker ska vara inhemska med känt ursprung.
- Smaksatt honung är inte en sås och honung får heller inte vara huvudingrediens i en sås.
- I senapsprodukter ska senapen vara inhemsk.
- Av ättikor tillåts ättiksprit och vinäger.

Mellanmål och matsouvenirer

TÄVLINGSKLASS	BESKRIVNING
Mellanmål och matsouvenirer	Vegetabiliska eller animaliska snacksprodukter (t.ex. mellanmålsstänger, torkade frukter och grönsaker, chips samt drickbara mellanmål, såsom smoothies, av typen drickyoghurt). Obs! T.ex. saft, bröd och sylt i sina egna kategorier.

Anmälan

- Ange också specifika råvaror, sorter o.d. som använts i produkterna.
- Beskriv tillverkningsmetoden.

Tävlingsregler och undantag

- Kryddor och smaksättare kan vara utländska, om inhemska sådana inte finns att få.
- Eventuellt sötningsmedel ska vara tillverkat av inhemska råvaror (i ekologiska produkter accepteras utländskt ekologiskt socker).

Drycker

Tävlingsklass	BESKRIVNING
Bär- och fruktsaft	Pastöriserad och/eller kokad bär- eller fruktprodukt. Kan innehålla socker/honung samt vatten. Drickfärdig eller späds med kallt vatten enligt anvisning.
Övriga drycker	Pastöriserad/kokad produkt med naturlig smak av bär, frukt, blommor eller örter. Också produkter tillverkade av sav, granskott eller vinbärsblad. Kan också innehålla socker/honung samt vatten. Också kombutcha, kvass, vattenkefir och ingefärsdryck samt kryddade safter och nektar

	tävlrar i denna klass. Drickfärdig eller späds med kallt vatten enligt anvisning
Glögg	Pastöriserad/kokad kryddad produkt. Drickfärdig eller späds med vatten enligt anvisning.
Kolsyrade, alkoholfria drycker, läskedrycker	Drickfärdig kolsyrad produkt med naturlig smak av bär, frukt, blommor eller örter. Kan också innehålla socker/honung samt vatten.
Alkoholdrycker	Drycker med en alkoholhalt över 1,2 volymprocent, vars alkoholinnehåll har uppstått endast genom jäsning (undantag likörer). T.ex. cider, öl, sahti (traditionellt hembryggt öl), mjöd, bär- och fruktviner, gin osv. av enbart inhemska råvaror (även etanolen ska vara inhemsk).

Anmälan

- Ange spädningsförhållande, om produkten ska spädas (saft, glögg o.d.).
- Ange juicehalten i procent, eller ange mängden bär-, frukt- eller örtråvara som använts per 100 g färdig produkt.
- Ange rekommenderad temperatur för bedömning av produkten.
- Alkoholdrycker: ange produktens alkoholhalt.
- Bär- och fruktsaft: ange om enzym har använts för utvinning av juice.

Inlämning

- Drickfärdiga produkter i små flaskor kräver att flera flaskor inlämnas för bedömning. Reservera minst 0,66 liter drickfärdig produkt eller starka alkoholdrycker 0,33 liter drickfärdig produkt.

Bedömning

- Produkterna späds enligt anvisning, men juryn kan även testa andra spädningsförhållanden.

Tävlingsregler och undantag

- Dryckens egenskaper härstammar endast från naturliga råvaror samt från smak- och aromämnen, som uppstått naturligt under jäsning och lagring. Koncentrering eller reducering av råvaran med hjälp av värme eller kyla är tillåten som en del av tillverkningsprocessen.
- Artificiella smak- och färgämnen, konserveringsmedel, syror är inte tillåtna.
- Aromgivande råvaror är vindruvor, bär, frukt, spannmål, växtdelar och växtsafter som till 100 % ska vara lokala eller inhemska. Undantag från kravet på lokal råvara är kryddor som av tradition använts i en viss typ av dryck och som inte finns lokalt (t.ex. kanel i glögg).
- Användning av enzym för utvinning av juice ur bär- eller fruktmassa är tillåtet, men användningen ska anges.
- Kolsyrade alkoholfria drycker: tillsatt kolsyra är tillåten.
- Alkoholdrycker:
 - Drycken ska vara tillverkad med tillstånd och i enlighet med lagstiftningen i ursprungslandet.
 - Syror (t.ex. citron- och vinsyra) samt klarnings-, konserverings- och stabiliseringsmedel är inte tillåtna.
 - Bär- och fruktviner: sulfat är tillåtet, men dess mängd får inte överstiga 100 mg/liter i slutprodukten (i enlighet med EU:s förordning om ekologisk produktion).

- Chaptalisering (sockertillsats före jäsning) samt eftersötning med Süsreserve-metoden är tillåten.
- Vätskeråvaran i cider ska före jäsning bestå av 100 % naturlig frukt- eller bärråsaft. Vatten kan tillsättas för att reglera alkoholhalten, dock så att den slutliga andelen råsaft är minst 90 %. Artificiell kolsyra får inte tillsättas.
- Alla råvaror, med undantag av jäst och ekologiskt socker ska vara lokala/inhemska (även etanolen ska vara inhemsk).
- Sahti (traditionellt hembryggt öl) ska uppfylla kraven enligt EU:s namnskydd.
- Mjöd ska vara sötat med honung.

Innovativt mathantverk

TÄVLINGSKLASS	BESKRIVNING
Innovativ mathantverksprodukt	Produkten ska vara innovativ och nyskapande ur någon aspekt. Exempelvis användning av biflöden. Produkten ska till sin karaktär vara sådan att den inte kan tävla i någon annan klass.

Anmälan

- Den innovativa egenskapen ska beskrivas i samband med anmälan.

Bedömning

- Vid bedömningen väger innovationsgraden tyngst, men även utseende/konsistens och smak/doft poängsätts.

Tävlingsregler och undantag

- Samma grundregler gäller som för övriga klasser.
- Med innovation avses exempelvis utnyttjande av nya råvaror och biflöden, en ny tillverknings-teknik eller produktidé som ännu inte finns på marknaden.

Arktiskt mathantverk

Klassen är unik och genomförs på initiativ av den lokala tävlingsarrangören.

TÄVLINGSKLASS	BESKRIVNING
Arktisk mathantverksprodukt	Regional begränsning (Nordkalottområdet): Lappland i Finland, Norrbotten i Sverige samt Troms, Nordland och Finnmark i Norge. Produkten ska representera traditionell matkultur från det arktiska området eller utnyttja råvaror från området.

Anmälan

- En produkt kan inte anmälas endast till tävlingsklassen Arktisk mathantverk, utan produkten anmäls i första hand till övriga tävlingskategorier.

Inlämning

- Deltagarna i tävlingsklassen ska leverera en extra produkt.

Bedömning

- Vid bedömningen väger produktens arktiska karaktär tyngst, men även utseende/konsistens och smak/doft poängsätts.
- Produkterna i klassen Arktiskt mathantverk bedöms av en regional jury.

Tävlingsregler och undantag

- Företaget ska ha sin hemort inom det område som anges i beskrivningen.

Förpackningstävling**Anmälan**

- En produkt kan inte anmälas endast till förpackningstävlingen, utan produkten anmäls i första hand till övriga tävlingskategorier.
- Ange graden av inhemskt ursprung hos förpackningen, om uppgiften finns att tillgå.

Inlämning

- Till förpackningstävlingen levereras en extra produkt eller alternativt en tom förpackning.

Bedömning

- En förhandsjury väljer bland alla tävlingsbidrag ut de 10 bästa förpackningarna. Vinnaren utses genom publikomröstning.
 - Förhandsjuryn består av experter inom formgivning och representanter för handeln.
- I fråga om produktförpackningarna bedöms exempelvis förpackningens yttre och layout, graden av inhemskt ursprung, ekologi (= hållbarhet, återvinningsbarhet osv.).

Kontaktuppgifter

Vid frågor om tävlingens regler och anmälan, vänligen kontakta:

Eija Lamsijärvi, Mathantverk i Finland rf

+358 400 566 739

fm@mathantverkarna.fi

Tävlingen arrangeras år 2023 av Lapplands yrkeshögskola i samarbete med övriga utbildningsorganisationer och intressentgrupper i området. Kontaktpersoner i anslutning till tävlingsarrangemangen är:

Henna Kukkonen, Lapplands yrkeshögskola

+358 40 585 2817

henna.kukkonen@lapinamk.fi

Tanja Häyrynen, Tervola kommun

+358 50 597 1161

tanja.hayrynen@tervola.fi



Mathantverkarna
Ruoka-artsaanit

LAPIN AMK
Lapland University of Applied Sciences



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet



NORDKALOTTRÄDET
POHJOISKALOTIN NEUVOSTO



Rajaseutu ry