

Faktablad – Chark-SM 2012

Arrangörer: SIK (Institutet för Livsmedel och Bioteknik) och Kött- och Charkföretagen (KCF).

Tävlingen: Startade år 2001 och anordnas efter 2002 vartannat år. 2012 är tävlingens sjunde år (tidigare tävlingsår har varit 2001, 2002, 2004, 2006, 2008, 2010).

Prisutdelning: 1 november 2012 på Clarion Hotel Post, Göteborg

Domarbedömning: 3 och 4 oktober 2012 på SIK i Göteborg

Syftet med Chark-SM: Att sätta produktkvaliteten i centrum och ge konsumenterna tydlig vägledning i vilka svenska charkprodukter som håller riktigt hög kvalitet. Tävlingen har också som målsättning att bidra till fortsatt kvalitetsutveckling i de svenska charkföretagen och inspirera charkföretagens anställda. Allt detta bidrar till att stärka konkurrenskraften för den svenska charkindustrin.

Medaljsystemet: De inlämnade produkterna bedöms enligt fastlagda kriterier och belönas med guld-, silver- och bronsmedalj om de når upp till de respektive kvalitetsnivåerna. Guldprodukter är helt utan anmärkning och av allra högsta kvalitet. Även silver- och bronsmedalj innebär en produkt av mycket god kvalitet. Av guldprodukterna utses en svensk mästare i varje klass.

Domarbedömningarna: De cirka 40 domarna i domarpanelen representerar Sveriges kunnigaste personer inom charkproduktion med företrädare från konsumentensidan, handeln och kött- och charkbranschen. Tävlingsprodukter packas om och kodas för att oidentifieras. Vid bedömningen görs först en yttre granskning där man tittar på bland annat ytskikt, kryddor och struktur. Därefter skivas produkten upp och man tittar på bland annat snittyta och struktur. Slutligen smakas produkterna av och bedöms efter sådant som konsistens, smak och arom.

Huvudsponsorer 2012: City Gross, Lyckeby Culinar, Nimo KG, Protech och Svensk Charksupport.

Tävlingsklasser:

1. Falukorv
2. Köttbullar
3. Julskinka (kokt)
4. Kokta Helköttprodukter (ex. kokt skinka, rostbiff, kokt pastrami, kokt saltrulle, souz vide)
5. Rökta Helköttprodukter (ex. varmrökt skinka, kalkonbröst, sidfläsk, bacon, lammstekar, souvas, viltprodukter)
6. Lufttorkade/kallrökta hela köttprodukter (ex. kallrökt sidfläsk, lufttorkad renstek, lufttorkad skinka)
7. Smal småkorv (ex. wienerkorv, prinskorv, smala kryddkorvar, varmkorv)
8. Tjock småkorv (ex. frukostkorv, chorizo, ostkorv)
9. Skinnfri korv (ex. hot dog, chorizo, ostkorv)
10. Traditionella charkprodukter – övriga (ex. pölsa, grynkorv, medister, mortadella, köttkorv, hackkorv, blodpudding, gravat kött)
11. Isterband
12. Kallrökt, torkad korv (kräver inte kylförvaring, ex. salami, ölkorv)
13. Rökt påläggskorv (kräver kylförvaring, ex. hushållsmedwurst, Onsalakorv, lökkorv)
14. Pastej/sylta (ex. skivbar pastej, bredbar pastej, sylta, paté, aladåb)
15. Innovativa produkter (behöver inte finnas på marknaden)
16. Ekologiska produkter (uppfyller EU:s förordning för ekologiska produkter)

Chark-SM arrangeras av SIK (SIK - Institutet för Livsmedel och Bioteknik) och branschföreningen Kött- och Charkföretagen (KCF). Tävlingen startade 2001, anordnas vartannat år och avgörs i sexton olika klasser. I år koras de svenska mästarna i Chark-SM 2012 den 1 november i Göteborg. Chark-SM är ett återkommande arrangemang som har som ambition att värna om och utveckla den svenska köttbranschen. Huvudsponsorer 2012 är City Gross, Lyckeby Culinar AB, Nimo-KG AB, Protech AB och Svensk Charksupport AB.

Vinnare 2010:

Företag	Produkt	Klass
Scan AB	Jägarfalukorv	Falukorv
Värmlands Chark AB	Köttbullar Svenska Favoriter	Köttbullar
Nyhléns Hugosons Chark AB	Nyhléns Hugosons kokt jultskinka	Jultskinka
Carl Schütz Eft. AB	Grillad Rostbiff	Hela köttprodukter, kokta
Jokkmokks Korv & Rökeri	Samiskt Rökst skinka	Hela köttprodukter, rökta
Nyhléns Hugosons Chark AB	Nyhléns Hugosons tirolerskinka	Lufttorkade/kallrökta, hela köttprodukter
Siljans Chark AB	Varmkorv	Varmrökt småkorv, smal
Carlströms Kött & Chark AB	Paprazzi	Varmrökt småkorv, tjock
Gunnar Dafgård AB	Ost & baconkorv	Skinnfri korv
Bastuträsk Charkuteri AB	Pölsa	Grova emulsionsprodukter
ELLO i Lammhult AB	Lammhults Sýrliga Isterband	Isterband
Direkt Chark AB	Salami Lufttorkad	Kallrökt korv, ej kylförvaring
Korvpöjkarna AB	Salami	Kallrökt korv, kylförvaring
Foodmark Sweden AB	Gottfrids Familjeleverpastej	Pastej/sylta
Signal & Anderssons Charkuterifabrik AB	Världens nyttigaste korv	Innovativa produkter
MälarChark AB	Ekologisk Chorizo	Ekologiska produkter

Företag med flera SM-titlar

Jakobsdals Chark (sex SM-titlar)	Bergströms Rökeri (två SM-titlar)
Nyhléns Hugosons Chark (fem SM-titlar)	Bröderna Nilsson (två SM-titlar)
Direkt Chark (fyra SM-titlar)	Konsum Värmland (två SM-titlar)
Gottfrids Chark (fyra SM-titlar)	Munka Charkuteri (två SM-titlar)
Jokkmokks Korv (fyra SM-titlar)	MälarChark (två SM-titlar)
Lindvalls Chark (fyra SM-titlar)	Scan Food (två SM-titlar)
Ello i Lammhult (tre SM-titlar)	Signal & Anderssons Charkuterifabrik (två SM-titlar)
	Vaggeryds Chark (två SM-titlar)

För ytterligare information kontakta

Susanne Ekstedt, projektledare för Chark-SM 2012, tfn 010 – 516 66 53
 Presskontakt: Ann Waldeborn, tfn 0702-69 53 01
www.charksm.se www.sik.se www.kcf.se

Chark-SM arrangeras av SIK (SIK - Institutet för Livsmedel och Bioteknik) och branschföreningen Kött- och Charkföretagen (KCF). Tävlningen startade 2001, anordnas vartannat år och avgörs i sexton olika klasser. I år koras de svenska mästarna i Chark-SM 2012 den 1 november i Göteborg. Chark-SM är ett återkommande arrangemang som har som ambition att värna om och utveckla den svenska köttbranschen. Huvudsponsor 2012 är City Gross, Lyckeby Culinar AB, Nimo-KG AB, Protech AB och Svensk Charksupport AB.