

Pressmapp Chark-SM 2012-11-01

Chark-SM i korthet

Vad utmärker en riktigt bra falukorv / De 16 olika klasserna

Vad utmärker en riktigt bra falukorv, köttbulle eller julsinka? Hur vet jag om en salami eller ett isterband håller hög kvalitet? Beskrivning av varje klass.

Försäljningsstatistik charkprodukter

Fler fakta om Chark-SM

Om syftet med Chark-SM, medaljssystemet, domarbedömningar, företag som vunnit flera titlar

Pressmeddelande 2012-09-20

Chark-SM – kvalitetstävlingen som utser Sveriges bästa charkprodukter

Pressmeddelande 2012-10-08

Ett ton charkprodukter för ett värde av 100 000 kronor skänktes till hemlösa och socialt utsatta i Göteborg

Pressinbjudan till Chark-SM:s prisutdelning och konferens 2012-10-29

Kvalitetstävlingen som korar Sveriges bästa julsinka, köttbullar och falukorv – och ytterligare 13 svenska mästare

Kontaktuppgifter

Projektledare för Chark-SM, SIK

Susanne Ekstedt

tfn 010-516 66 53

kontakt@charksm.se

www.sik.se

Kontaktperson KCF

Magnus Därth

tfn 08-762 65 33

www.kcf.se

Presskontakt

Ann Waldeborn

tfn 0702-69 53 01

ann.waldeborn@perspective.se

Mer information finns på www.charksm.se





Chark-SM i korthet

I kvalitetstävlingen *Chark-SM*, som arrangeras vartannat år, utses Sveriges bästa charkprodukter.

Allt från falukorv, köttbullar, skinkor och salami till isterband och grillkorv tävlar i totalt 16 olika klasser.

Domarna bedömer sådant som smak, arom, utseende, struktur och konsistens.

Varje produkt som når den allra högsta kvalitetsnivån får guldmedalj. I *Chark-SM 2012* belönades nästan 200 av totalt 760 produkter med medaljer av ädlaste valör.

I varje klass, bland guldmedaljörerna, utses en svensk mästare.

En charkprodukt med mästar- eller guldmedalj på förpackningen är en produkt av allra högsta kvalitet.

Det går enkelt att söka efter de bästa produkterna på *charksm.se*. Eller via den speciella QR-koden.

Chark-SM arrangeras av SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik, och branschorganisationen KCF, Kött- och Charkföretagen.

Mer om *Chark-SM* på www.charksm.se

Vad utmärker en riktigt bra falukorv?

Vad utmärker en riktigt bra falukorv, köttbulle eller julskinka? Hur vet jag om en salami eller ett isterband håller hög kvalitet?

Chark-SM:s 16 olika tävlingsklasser är noga definierade efter en rad olika kvalitetskriterier som utgår från hur produkten ser ut på utsidan och insidan, konsistensen och givetvis smaken.

De 16 tävlingsklasserna

1. Falukorv
2. Köttbullar
3. Julskinka (kokt)
4. Kokta Helkött produkter (ex. kokt skinka, rostbiff, kokt pastrami, kokt saltrulle, souz vide)
5. Rökta Helkött produkter (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)

1. Falukorv

Falukorv är en traditionell svensk produkt och Sveriges enda namnskyddade charkprodukt. En riktigt bra falukorv ska ha jämn rökfärg på både utsidan och insidan och själva korven ska vara slät och välfylld. Konsistensen ska vara fast, jämn och smidig och smaken fräsch med bra balans mellan sälta, söta, köttsmak och kryddning. Falukorv ska ha en välbalanserad röksmak. Vid skivning får det bara bli måttliga spår av fett på kniven.

2. Köttbullar

En köttbulle av hög kvalitet ska ha en jämn, gyllenbrun färg och en fin, rund form när den är stekt. Smaken ska vara balanserad, rund och fyllig. Köttbullen ska ha en tydlig köttfärsstruktur, vara saftig och ha jämnt tuggmotstånd. Alla köttbullar i förpackningen ska vara av ungefär samma storlek.

3. Julskinka

Julskinka ska ha en karakteristisk julsinkesmak som tydligt skiljer sig från vanlig kokt skinka. Färgen ska vara friskt rosa, men är ofta lite mörkare än vanlig kokt skinka. Den ska upplevas som saftig med tydligare köttstruktur än vanlig kokt skinka. Skinkan ska vara välformad med en tydlig fettkant. Om den är griljerad ska griljeringen vara jämn och fästa bra vid skinkan.

4. Kokta helköttprodukter

Med kokta helköttprodukter menar man exempelvis rostbiff, kokt skinka, kokt pastrami, kokt saltrulle och sous-vide. Produkten ska vara jämn och fin till både färg och yta, med jämnt fördelade kryddor, och hålla ihop när den skivas. Den ska vara mör och saftig, med fyllig smak och bra balans mellan sälta och sötma.

5. Rökta helköttprodukter – även bacon

Rökta helköttprodukter innefattar allt från varmrökt skinka, kalkonbröst och sidfläsk till bacon, lammstekar, souvas och viltprodukter. Produkten ska ha en jämn och fin rökfärg och välbalanserad röksmak. Den ska vara mör och saftig, men samtidigt fast i konsistensen och smaken ska vara fyllig med balans mellan sälta och sötma.

6. Lufttorkade/kallrökta hela köttprodukter

Exempel på produkter i klassen är kallrökt sidfläsk, lufttorkad renstek och lufttorkad skinka. Produkterna ska vara välputsade och ha jämn form. Inuti ska produkten ha en jämn röd färg och lite torr yta, med fin marmorering. Produkten ska vara jämnt torkad och fast till konsistensen utan att vara seg. Aromen ska vara välutvecklad med bra balans mellan sälta, köttsmak och röksmak.

7. Smal småkorv

Med smal småkorv menar man exempelvis wienerkorv, prinskorv, smala kryddkorvar och varmkorv. Korven ska ha en jämn, fast och slät konsistens och bra balans mellan sälta, sötma, köttsmak och kryddning. Rökta korvar ska ha en välbalanserad röksmak. Den ska vara hel, slät och välfylld och ha en fin, jämn färg. Om man bryter den på mitten ska den ha ett karakteristiskt ”knack”.

8. Tjock småkorv

Klassen tjock småkorv innehåller bland annat frukostkorv, chorizo och ostkorv. Korven ska ha en jämn, fast och slät konsistens och bra balans mellan sälta, sötma, köttsmak och kryddning. Rökta korvar ska ha en välbalanserad röksmak. Den ska vara hel, slät och välfylld och ha en fin, jämn färg.

9. Skinnfri korv

I klassen ingår exempelvis hot dog, chorizo och ostkorv. Korven ska ha en jämn, fast och slät konsistens och bra balans mellan sälta, sötma, köttsmak och kryddning. Den ska vara hel, slät och rund till formen, ha en fin, jämn färg och hålla ihop vid stekning.

10. Traditionella charkprodukter (övriga)

Klassen innehåller traditionella charkprodukter som pölsa, grynkorv, medister, mortadella, köttkorv, hackkorv, blodpudding och gravat kött, vilket gör det till en bred klass. Viktigt för hela gruppen är att smaken ska vara balanserad och karakteristisk för produkttypen. Produkten ska ha jämn färg, form och konsistens. Om produkten är rökt ska det synas en tydlig skillnad mellan utsidan och snittytan.

11. Isterband

Isterband har ofta en syrlig smak, men kan även ha en rökkaraktär istället för syrlighet. Både syrlighet och röksmak ska vara rund och balanserad. Smaken ska hålla en bra balans mellan korn-, havre- eller risgryn, kött och kryddor och kännas fräsch. Isterband ska vara saftig med visst tuggmotstånd och till strukturen ska den vara grovkornig med en jämn och fin form och färg.

12. Kallrökt, torkad korv

Kallrökt, torkad korv, som salami och ölkorv, är torkad under längre tid och kan därför förvaras i rumstemperatur. Genom att korven torkas under lång tid utvecklas smaken och får en mer rik och fyllig umamikaraktär (den femte grundsmaken som innebär ungefär mustigt läckert). Den ska ha en tydlig kontrast mellan det röda och vita i korven, som också ska synas genom skinnet. Konsistensen ska vara jämn med lagom tuggmotstånd.

13. Rökt påläggskorv

Klassen innehåller kallrökt korv som kräver kylförvaring, som hushållsmedwurst, Onsalakorv och lökkorv. Den ska ha en rund röksmak med bra balans mellan salt, krydda, köttsmak och syrlighet. Korven bör ha en viss "mosaikstruktur", så som prickigkorv, med en distinkt rökfärg på utsidan. Konsistensen ska vara jämn och fast genom hela korven.

14. Pastej/sylta

Klassen innehåller alla typer av syltor och både bredbara och skivbara pastejer.

Pastejer ska ha jämn och fin färg, konsistens och bakyta. Grövre ingredienser, som bostongurka, ska vara jämnt fördelade och pastejen ska vara smidig i strukturen. Bredbara pastejer ska vara krämiga och lätta att breda. Smaken ska vara rund och fyllig med bra balans mellan kryddning, lever, sälta och sötma. Syltor ska ha en genomgående jämn färg med välformad och slät yta. Uppskuren ska konsistensen vara jämn och hålla ihop bra. Ingredienserna vara jämnt fördelade och köttbitar ska synas tydligt. Smaken ska vara fräsch med en bra balans mellan kött, salt och kryddor.

15. Innovativa produkter

I den här klassen kan företag testa nya produktidéer. Därför behöver de inte heller finnas på marknaden. Men håll ögonen öppna, rätt som det är finns kanske vinnaren i hyllorna.

16. Ekologiska produkter

För att tävla i klassen måste produkten uppfylla EU:s förordning för ekologisk produktion. Alla produkter som även skulle passa i någon av de andra klasserna och som uppfyller dessa krav, oavsett vilken typ av produkt, kan tävla i klassen. Se [Jordbruksverkets webbplats](#) eller [EU-kommissionens webbplats](#).

Försäljningsstatistik för olika produktkategorierna (DVH, dagligvaruhandeln rullande helår W 40 2012.)

Kategori	Tävlingsklass	Värde tkr för kategori	Volym ton	
Falu/Grovkorv	1. Falukorv (namnskyddad)	955 926	26 610	
Köttbullar	2. Köttbullar	502 059	12 710	
Julskinka/helgskinka	3. Julskinka (kokt)	537 114	9 238	
Smörgåsmat skivad	4. Kokta helköttssprodukter 5. Rökta helköttssprodukter	3 469 711	24 666	
Bacon	5. Rökta helköttssprodukter	919 249	13 075	
Grillkorv	7. Smal småkorv 8. Tjock småkorv 9. Skinnfri korv	648 095	16 299	
Kryddiga korvar	7, 8, 9 se ovan	589 368	7 985	
Varmkorv	7, 8, 9	260 114	4 960	
Wienerkorv	7, 8, 9	204 161	2 831	
Prinskorv	7, 8, 9	265 400	4 017	
Isterband	11. Isterband	114 349	2097	
Smörgåsmat bit	13. Rökt påläggskorv	426 294	5 435	
Pastej	14. Pastej/sylta	496 905	8 621	
				Källa A C Nielsen data.

Fler fakta om Chark-SM

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. Tävlade produkter 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.

Företag med flera SM-titlar

Jakobsdals Chark (sex SM-titlar)

Nyhléns Hugosons Chark (fem SM-titlar)

Direkt Chark (fyra SM-titlar)

Gottfrids Chark (fyra SM-titlar)

Jokkmokks Korv (fyra SM-titlar)

Lindvalls Chark (fyra SM-titlar)

Ello i Lammhult (tre SM-titlar)

Bergströms Rökeri (två SM-titlar)

Bröderna Nilsson (två SM-titlar)

Konsum Värmland (två SM-titlar)

Munka Charkuteri (två SM-titlar)

MälarChark (två SM-titlar)

Scan Food (två SM-titlar)

Signal & Anderssons Charkuterifabrik (två SM-titlar)

Vaggeryds Chark (två SM-titlar)

PRESSMEDDELANDE

Göteborg 2012-09-20

750 produkter i 16 klasser

Chark-SM – kvalitetstävlingen som utser Sveriges bästa charkprodukter

Torsdagen den 1 november arrangeras Chark-SM i Göteborg, för sjunde gången sedan 2001. Då delas guld-, silver- och bronsmedaljerna ut och en svensk mästare utses i var och en av de 16 klasserna. De omfattande bedömningarna av över 750 produkter genomförs av ett 40-tal domare under två dagar i oktober.

– Chark-SM är branschens viktigaste händelse. Syftet med tävlingen är både att bidra till den så viktiga kvalitetsutvecklingen och att göra det enklare för konsumenterna att välja riktigt bra charkprodukter i butiken, säger Susanne Ekstedt, på SIK, *Institutet för livsmedel och bioteknik*, som arrangerar Chark-SM tillsammans med branschorganisationen Kött- och charkföretagen, KCF.

I samband med Chark-SM anordnas också en branschmessa och en stor konferens som tar upp aktuella frågor på charkområdet.

– Hela evenemanget är väletablerat och har blivit branschens viktigaste plattform för att synas och skapa nya kontakter.

Chark-SM startar med bedömningar under två dagar, 3 och 4 oktober. Produkternas kvalitet bedöms enligt tydliga kriterier av en kunnig domarpanel.

– Alla produkter som är helt felfria belönas med guldmedalj, i varje klass utses dessutom en svensk mästare. Medaljerna och mästartiteln kan sedan företagen använda i marknadsföringen.

Bedömningen: De cirka 40 domarna representerar både Sveriges kunnigaste personer inom charkproduktion och generellt matintresserade personer som företrädar konsumenterna, handeln och kött- och charkbranschen. Vid bedömningen är smak och arom bland de viktigaste och mycket noggrant uppställda kriterierna men även sådant som utseende, struktur och konsistens bedöms.

De 16 klasserna: I Chark-SM tävlar charkföretagen om allt från den bästa falukorven, julskinkan och de bästa köttbullarna till de bästa kokta, rökta och lufttorkade produkterna.

Läs mer om de 16 tävlingsklasserna på charksm.se/konsument/tavlingsklasser/

För ytterligare information och bilder för fri publicering kontakta:

Susanne Ekstedt, SIK, tfn 010-516 66 53, susanne.ekstedt@sik.se

Presskontakt: Ann Waldeborn, tfn 0702-695301, ann.waldeborn@perspective.se.

www.charksm.se



Svenska mästare i Chark-SM 2010 i klasserna Falukorv, Scan (överst), och Innovativa produkter, Signal & Andersson.

PRESSMEDDELANDE

Göteborg 2012-10-08

Ett ton charkprodukter för ett värde av 100 000 kronor skänktes till hemlösa och socialt utsatta i Göteborg

Idag, måndagen den 8 oktober delade Chark-SM 2012 ut ett ton högklassiga charkprodukter för ett ungefärligt värde av 100 000 kronor, från domarbedömningarna som avslutades i förra veckan. På SIK (Institutet för Livsmedel och Bioteknik) i Göteborg fanns representanter från Stadsmissionen och Frälsningsarmén på plats för att hämta kött- och charkprodukterna.

– Chark-SM:s bidrag till Stadsmissionen uppskattas enormt mycket av de människor som söker hjälp hos oss. Varje dag kommer drygt 200 personer till Stadsmissionen för att få ett lagat mål mat. Det är många hemlösa och före detta missbrukare som söker hjälp, men också människor som blivit arbetslösa och därmed hamnat i en svår situation, säger Kristin Jannerborn på Göteborgs Stadsmission.

Kött- och charkprodukterna som nu skänks bort har skickats in som bidrag till Chark-SM 2012 och har under två dagar bedömts av en jury bestående av 40 domare från charkindustrin och handeln samt representanter från konsumenterna. Eftersom juryn bara provsmakar produkterna blir det mycket över. – Totalt har vi bedömt 760 olika produkter och vi är glada över att kunna dela med oss av det som inte användes vid bedömningen, säger Susanne Ekstedt, projektledare för Chark-SM på SIK.



*Tony Nilsson och Christer Svensson från Frälsningsarmén packar ned de charkprodukter som man fått till skänks av Chark-SM.
Foto: Ann Waldeborn*

För ytterligare information och bilder för fri publicering kontakta:

Susanne Ekstedt, SIK, projektledare för Chark-SM, tfn 010-516 66 53, susanne.ekstedt@sik.se

Presskontakt: Ann Waldeborn, tfn 0702-695301, ann.waldeborn@perspective.se

Läs mer om Chark-SM på www.charksm.se

Pressinbjudan till Chark-SM:s prisutdelning och konferens:

Kvalitetstävlingen som korar Sveriges bästa julskinka, köttbullar och falukorv – och ytterligare 13 svenska mästare

Torsdagen den 1 november koras de svenska mästarna i Chark-SM. Bland annat prisas Sveriges bästa julskinka, köttbullar och falukorv. 760 produkter i 16 klasser har tidigare bedömts av 40 domare under två dagar. Förutom mästarmedaljer kommer 179 guldmedaljer att delas ut till alla produkter som nått den högsta kvalitetsnivån. Arrangemanget hålls på Clarion Hotel Post i Göteborg.

– Chark-SM, som vi anordnar för sjunde gången, är en kvalitetstävling där vi vill stimulera till produktutveckling och dessutom göra det lättare för konsumenten att hitta de allra bästa charkprodukterna, säger Susanne Ekstedt, projektledare för Chark-SM, som arrangeras av Institutet för Livsmedel och Bioteknik, SIK, och branschorganisationen Kött- och Charkföretagen, KCF.

Större delen av prisutdelningen genomförs under kvällen men redan klockan 12.15 får vi veta vilken produkt som blir **svensk mästare i julskinka**. Under dagen arrangeras också en branschmessa och en konferens för över 400 deltagare.

– *Konsumenten i fokus* är årets tema. Bland annat kommer den kända medieprofilen och numera vd:n för Livsmedelsföretagen, Marie Söderqvist, att prata om vad som formar framtidens konsument, säger Susanne Ekstedt.

Konsten att kommunicera smak, produktdesign, samhällsansvar och hur vi når fram i en mobil tid, är andra ämnen för dagen.

För fullständigt program, se bifogad pdf alternativt gå in på

www.charksm.se

Vad: Chark-SM prisutdelning och konferens. På plats finns bland andra vinnare och Chark-SM:s projektledare Susanne Ekstedt.

Var: Clarion Hotel Post, Göteborg

Dag: Torsdagen den 1 november

Tid: Vilken produkt och vilket företag som blir svensk mästare i klassen julskinka avslöjas klockan 12.15. För övriga hålltider vad gäller konferensen, se bifogad pdf alternativt gå in på www.charksm.se. För prisutdelning i övriga klasser, se presskontakt.

Anmälan och information: Presskontakt Ann Waldeborn, tfn 0702-69 53 01, ann.waldeborn@perspective.se

För information kontakta även:

Susanne Ekstedt, SIK, projektledare för Chark-SM, tfn 010-516 66 53, susanne.ekstedt@sik.se

Läs mer om Chark-SM på www.charksm.se



Överst: Under Chark-SM delas medaljer ut till de svenska mästarna i varje klass. Alla övriga produkter som nått högsta kvalitetsnivån får guldmedaljer. Även silver- och bronsmedaljer delas ut till produkter av hög kvalitet. Nederst: 760 produkter i 16 produktklasser tävlar i Chark-SM. Foto: Anna Sigge.