

INBJUDAN TILL CHARK-SM 2014

CHARK-SM 2014

SVERIGES BÄSTA CHARKUTERIER KORAS
30 OKTOBER 2014



16 KLASSER • 16 SVENSKA MÄSTARE
ANMÄL DINA PRODUKTER NU!

EN KVALITETSTÄMPEL

En medalj i Chark-SM är en kvalitetsstämpel som går att använda i såväl marknadsföring av produkten som vid införsäljning till butik. En medalj är också värdefull internt eftersom det ger prestige och inspiration för företaget och dess medarbetare.

Tanken är att Chark-SM ska leda till en kontinuerlig utveckling av svenska charkuterier. Förutom att det är en kvalitetsstämpel får företagen råd och synpunkter från den kunniga domarpanelen. Detta ger en fantastisk möjlighet till förbättringsarbete av produkterna. Produkter som inte uppnår minst bronsmedalj redovisas inte i resultatlistorna, men företagen får fortfarande tillgång till domarnas feedback.

DEN STORA CHARKDAGEN

Den 30 oktober anordnas Den Stora Charkdagen med konferens, branschmessa och bankett. Prisutdelningen är bankettens huvudnummer. Här koras Svenska Mästare i de 16 olika tävlingsklasserna. I år hålls arrangemanget på Svenska Mässan i Göteborg.

Anmälan sker via anmälningsformulär på www.charksm.se/tävlingen/anmälan_till_tävlingen/

CHARK SM
SVENSKA CHARKMÄSTERSKAPEN

ARRANGÖRER



HUVUDSPONSORER



CHARK-SM 2014

Sista anmälningssdag: måndagen den 8 september 2014. **Anmälningsavgift:** 1800 kr per företag + 975 kr per produkt.

Inlämning av produkter: 23-25 september.

PRODUKTKLASSER

I Chark-SM 2014 finns det 16 tävlingsklasser. En specifik produkt får endast delta i en klass.

De 16 tävlingsklasserna är:

1. Falukorv (namnskyddad)
2. Köttbullar
3. Julskinka (kokt)
4. Kokta helköttssprodukter (ex. kokt skinka, rostbiff, kokt pastrami, kokt saltrulle, souz vide)
5. Rökta helköttssprodukter (ex. varmrökt skinka, kalkonbröst, sidfläsk, bacon, lammstekar, souvas, viltprodukter)
6. Lufttorkade/kallrökta hela köttprodukter (ex. kallrökt sidfläsk, lufttorkad renstek, lufttorkad skinka)
7. Smal småkorv (fårtarm/kollagen, ex. wienerkorv, prinskorv, smala kryddkorvar, varmkorv)
8. Tjock småkorv (svintarm/kollagen, 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. hushållsmedvurst, onsalakorv, lökkorv)
14. Pastej/sylta (ex. skivbar pastej, bredbar pastej, sylta, paté, aladåb)
15. Innovativa produkter (behöver ej finnas på marknaden)
16. Ekologiska produkter (uppfyller EU:s förordning för ekologisk produktion)

PRODUKTKRAV

Tävlingen är öppen för charkuterier som är tillverkade i Sverige och som finns på den svenska marknaden. Vid anmodan ska företaget kunna uppvisa minst fem försäljningsställen för den specifika produkten. Detta gäller inte produkter som deltar i klassen Innovativa produkter, som inte behöver finnas på marknaden.

Produkter får inte specialtillverkas eller särbehandlas inför tävlingen, utan skall motsvara den produkt som finns på marknaden. Stickprov kan göras genom att produkter skickas till analys och genom att produkter, motsvarande dem som skickats in till tävlingen, hämtas från lämpligt försäljningsställe för jämförelse med de tävlande produkterna.

Mer information om regelverket finns på www.charksm.se

VEM FÅR DELTA?

För att delta i tävlingen krävs medlemskap i Kött och Charkföretagen (KCF), Köttbranschens Riksförbund (KR) eller SIK. För de företag som inte är medlemmar hos någon av organisationerna lämnas en gång och under första året:

- 50 procents rabatt på medlemskapet hos KCF/KR.
- 50 procents rabatt på medlemskapet hos SIK för SMF (små och medelstora företag)

För ytterligare information kontakta Cecilia Norman, SIK
telefon 010-516 66 48 eller via mail till info@charksm.se.



Anmäl dina produkter på www.charksm.se redan idag!

SVENSKA CHARKMÄSTERSKAPEN