

Faktablad – Chark-SM 2014

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

Syftet med Chark-SM: Syftet med Chark-SM är att sätta produktkvaliteten i centrum, inspirera företagets anställda och ge konsumenterna tydlig vägledning i vilka svenska charkuterier som håller riktigt hög kvalitet. Chark-SM ska också genom branschdagen vara den viktigaste mötesplatsen för svensk charkindustri och dess leverantörer. Allt detta bidrar till att stärka konkurrenskraften för den svenska charkindustrin.

Tävlingen: Startade år 2001 och anordnas efter 2002 vartannat år. 2014 är åttonde gången som Chark-SM anordnas (tidigare tävlingsår: 2001, 2002, 2004, 2006, 2008, 2010, 2012).

Medaljssystemet: 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 utser domarna en svensk mästare i varje klass, som bedöms vara allra bäst.

Domarbedömningarna: Domarpanelen med drygt 40 domare består av några av Sveriges kunnigaste personer inom charkproduktion samt generellt matintresserade personer med företrädare från konsumentensidan, handeln och kött- och charkbranschen. 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 snittyta och struktur. Slutligen smakas produkterna av och bedöms efter konsistens, smak och arom. Produkterna poängsätts i varje moment och poängen viktas så att exempelvis smak och arom ger fler poäng än utseende.

Prisutdelning 2014: 30 oktober 2014 på Svenska Mässan i Göteborg. I samband med prisutdelningen anordnas även en stor branschdag med konferens och mäsas.

Domarbedömning 2014: 30 september och 1 oktober 2014 (eventuellt även 2 oktober) på SIK i Göteborg

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, grynkörv, medister, mortadella, köttkorv, hackkorv, blodpudding, gravat kött)
11. Isterband
12. Kallrökt, torkad korv (kräver inte kylförvaring, ex. salami, ölkörv)
13. Rökt påläggskorv (kräver kylförvaring, ex. hushållsmedwurst, Onsalakorv, lökkörv)
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 branschorganisationen Kött och Charkföretagen. Arrangemanget, som startade 2001, anordnas vartannat år och avgörs i 16 olika klasser. 2012 deltog drygt 60 företag med över 750 produkter i Chark-SM. Chark-SM räknas som kött- och charkbranschens viktigaste evenemang och har som syfte att bidra till kvalitetsutveckling och vägleda konsumenten om vad som är en bra charkprodukt. Huvudsponsorer 2014 är Lyckeby Culinar AB och Svensk Charksupport AB.

Vinnare 2012:

Klass	Företag	Produkt
Falukorv	Jokkmokks Korv & Rökeri	Jokkmokks Original Falu
Köttbullar	Helmut Walch Charkuteri	Köttbullar
Julskinka	Scan	Julskinka av Rapsgris
Kokta helköttsprodukter	Signal & Andersson Charkuterifabrik	Högrev Barbeque Sous Vide
Rökta helköttsprodukter – även bacon	Nässjö Chark	Rökt Sidfläsk
Lufttorkade/kallrökta helköttsprodukter	Bjärhus Gårdsbutik	Bjärhus Lufttorkade Karré
Smal småkorv	Helmut Walch Charkuteri	Kosackenwurst
Tjock småkorv	WurstMaster	Pusza
Skinnfri korv	Lindvalls Chark	Polsk rullgrillskorv
Traditionella charkprodukter (övriga)	Vaggeryds Chark	Blodpudding
Isterband	Nässjö Chark	Isterband
Kallrökt, torkad korv	Larssons Chark	Fänkålssalami
Rökt påläggskorv	Korvpojarna AB	Löckorv
Pastej/sylta	Foodmark Sweden AB	Gottfrids Gräddleverpastej
Innovativa produkter	Signal & Anderssons Charkuterifabrik AB	Hemmachark
Ekologiska produkter	Svenskt Butikskött	Bratwurst ekologisk

Företag med flera SM-titlar

Jakobsdals Chark (sex SM-titlar)	Vaggeryds Chark (tre SM-titlar)
Gottfrids Chark/Foodmark Sweden (fem SM-titlar)	Värmlands Chark AB (tre SM-titlar)
Jokkmokks Korv (fem SM-titlar)	Bergströms Rökeri (två SM-titlar)
Lindvalls Chark (fem SM-titlar)	Bröderna Nilsson (två SM-titlar)
Nyléns & Hugosons Chark (fem SM-titlar)	Helmut Walch (två SM-titlar)
Direkt Chark (fyra SM-titlar)	Korvpojarna (två SM-titlar)
Signal & Anderssons Charkuterifabrik (fyra SM-titlar)	Munka Charkuteri (två SM-titlar)
Ello i Lammhult (tre SM-titlar)	Mälarchark (två SM-titlar)
Scan (tre SM-titlar)	Nässjö Chark (två SM-titlar)
	Wurstmaster (två SM-titlar)

Huvudsponsorer 2014: Lyckeby Culinar och Svensk Charksupport.

För ytterligare information kontakta

Susanne Ekstedt, projektledare för Chark-SM 2012, tfn 010 – 516 66 53, info@charksm.se
www.charksm.se www.sik.se www.kcf.se

Chark-SM arrangeras av SIK (SIK - Institutet för Livsmedel och Bioteknik) och branschorganisationen Kött och Charkföretagen. Arrangemanget, som startade 2001, anordnas vartannat år och avgörs i 16 olika klasser. 2012 deltog drygt 60 företag med över 750 produkter i Chark-SM. Chark-SM räknas som kött- och charkbranschens viktigaste evenemang och har som syfte att bidra till kvalitetsutveckling och vägleda konsumenten om vad som är en bra charkprodukt. Huvudsponsorer 2014 är Lyckeby Culinar AB och Svensk Charksupport AB.