

## Pressmapp Chark-SM 2014-10-30

Innehållsförteckning:

### Chark-SM i korthet

#### Vad utmärker en riktigt bra falukorv / De 16 olika klasserna

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

#### Fler fakta om Chark-SM

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

#### Försäljningsstatistik charkprodukter

#### Pressmeddelande 2012-09-22

Rekorddeltagande i Chark-SM 2014 – 780 produkter i 16 klasser

#### Pressmeddelande 2012-10-03

Ett ton av Sveriges finaste charkuterier skänktes till hemlösa och socialt utsatta i Göteborg

#### Pressinbjudan till Chark-SM:s prisutdelning och konferens 2012-10-28

Chark-SM korar Sveriges bästa julskinka, innovativa produkt och ytterligare 14 svenska mästare

#### Kontaktuppgifter

Projektledare för Chark-SM, SIK

Susanne Ekstedt

tfn 010-516 66 53

info@charksm.se

www.sik.se

Presskontakt

Anna Creutz

tfn 0703-08 10 77

anna.creutz@perspective.se

Mer information finns på [www.charksm.se](http://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.

Medaljerna fungerar som en kvalitetsstämpel. Det innebär att varje produkt som når den allra högsta kvalitetsnivån får guldmedalj. I Chark-SM 2012 belönades över 230 av totalt 780 produkter med medaljer av ädlaste valör.

I varje klass, bland guldmedaljörerna, utses en svensk mästare som är snäppet vassare än alla de andra charkuterierna.

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](http://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](http://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 Helköttsprodukter (ex. kokt skinka, rostbiff, kokt pastrami, kokt saltrulle, souz vide)
5. Rökta Helköttsprodukter (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)

### 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, sötma, 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 rökkarakter 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](#).

## 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, 2012).

**Prisutdelning:** 30 oktober 2014 på Svenska Mässan, Göteborg

**Domarbedömning:** 30 september och 1 oktober 2014 på SIK i Göteborg

**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.

**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 utser domarna en svensk mästare i varje klass.

**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.

**Huvudsponsorer 2014:** Lyckeby Culinar, Svensk Charksupport och Matklubben.

### Företag med flera SM-titlar

Jakobsdals Chark (sex SM-titlar)

Gottfrids Chark/Foodmark Sweden (fem SM-titlar)

Jokkmokks Korv (fem SM-titlar)

Lindvalls Chark (fem SM-titlar)

Nyléns & Hugosons Chark (fem SM-titlar)

Direkt Chark (fyra SM-titlar)

Signal & Anderssons Charkuterifabrik (fyra SM-titlar)

Ello i Lammhult (tre SM-titlar)

Scan (tre SM-titlar)

Vaggeryds Chark (tre SM-titlar)

Värmlands Chark AB (tre SM-titlar)

Bergströms Rökeri (två SM-titlar)

Bröderna Nilsson (två SM-titlar)

Helmut Walch (två SM-titlar)

Korvpojkar (två SM-titlar)

Munka Charkuteri (två SM-titlar)

Mälarchark (två SM-titlar)

Nässjö Chark (två SM-titlar)

Wurstmaster (två SM-titlar)

## Försäljningsstatistik för olika produktkategorierna (DVH, dagligvaruhandeln)

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 helköttprodukter 5. Rökta helköttprodukter	3 469 711	24 666	
Bacon	5. Rökta helköttprodukter	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.

## **780 produkter i 16 klasser**

## **Rekorddeltagande i Chark-SM 2014**

Torsdagen den 30 oktober arrangeras Chark-SM i Göteborg, för åttonde gången sedan 2001. Chark-SM är tävlingen som utser Sverige bästa charkuterier med fullt fokus på kvalitet och i år slår tävlingen rekord i antalet anmälda charkuterier, över 780 produkter från drygt 60 företag är anmälda i 16 olika klasser.

Charkuterierna kommer att bedömas av drygt 40 domare under två dagar, 30 september och 1 oktober. Själva prisutdelningen av guld-, silver- och bronsmedaljer, samt utnämmandet av en Svensk Mästare i varje klass, sker 30 oktober, då hela charkbranschen är på plats i Göteborg.

– 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 mäsas och en stor konferens för charkbranschen på Svenska Mässan i Göteborg. Mässan kommer i år att sammanfalla med konsumentmässan Mitt Kök på Svenska Mässan.

Bedömningen: De drygt 40 domarna representerar Sveriges kunnigaste personer inom charkproduktion samt generellt matintresserade personer som företräder konsumentensida, handeln och kött- och charkbranschen. Vid bedömningen är smak och arom bland de viktigaste av de mycket noggrant uppställda kriterierna, men även sådant som utseende, struktur och konsistens bedöms. Alla produkter som är helt felfria belönas med guldmedalj, i varje klass utses dessutom en svensk mästare.

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

Läs mer om de 16 tävlingsklasserna på [charksm.se/konsument/tavlingsklasser/](http://charksm.se/konsument/tavlingsklasser/)

*För ytterligare information och bilder för fri publicering kontakta:*

Susanne Ekstedt, SIK, tfn 010-516 66 53, [info@charksm.se](mailto:info@charksm.se)

Presskontakt: Anna Creutz, tfn 070-308 10 77, [anna.creutz@perspective.se](mailto:anna.creutz@perspective.se)

[www.charksm.se](http://www.charksm.se)



## Ett ton av Sveriges finaste charkuterier skänktes till hemlösa och socialt utsatta i Göteborg

Idag, fredagen den 3 oktober, skänkte Chark-SM (Svenska Mästerskapen i charkuteri) ett ton av Sveriges finaste charkuterier till hemlösa och socialt utsatta i Göteborg. Charkuterierna, som har ett ungefärligt värde av 130 000 kronor, kommer från tävlingsdagarna som avslutades i onsdags. Representanter från Stadsmissionen, Räddningsmissionen och Frälsningsarmén tog emot varorna.

– Det betyder jättemycket för oss att få gåvor med matvaror, speciellt när det är så här mycket på samma gång. Det här innebär till exempel att vi inte kommer att behöva köpa in pålägg till våra verksamheter under flera månader framöver, säger Mikaela Gustafsson på Göteborgs Stadsmission.

Stadsmissionen kommer att använda charkuterierna i sina sociala verksamheter, bland annat i köket på härbärgat Gatljus och kaféet i Johanneskyrkan. Räddningsmissionen planerar att använda charkuterierna i sitt café på Vasagatan och på Björlanda Prästgård, samt till matkassar som man delar ut till behövande.

Även Frälsningsarmén kommer att använda charkuterierna på ett liknande sätt.

– Charkuterierna kommer att fördelas ut i våra verksamheter och i matkassar över hela västra Sverige, för att komma så många till nytta som möjligt, säger Bernt Wallin på Frälsningsarmén.

Charkuterierna som nu skänks bort har skickats in som bidrag till Chark-SM 2014. Det är allt från lufttorkade skinkor och salami till smörgåsskinkor, korvar och pastejer. Charkuterierna har under två dagar bedömts av en jury bestående av 40 mat- och charkkunniga domare. Eftersom juryn bara provsmakar produkterna blir det mycket över.

– Totalt har vi bedömt 780 olika produkter och vi är glada över att det som inte används under tävlingen kommer till glädje och nytta, säger Susanne Ekstedt, projektledare för Chark-SM på SIK.

För ytterligare information och bilder för fri publicering kontakta:

Susanne Ekstedt, SIK, tfn 010-516 66 53, [info@charksm.se](mailto:info@charksm.se)

Presskontakt: Anna Creutz, tfn 070-308 10 77, [anna.creutz@perspective.se](mailto:anna.creutz@perspective.se)

[www.charksm.se](http://www.charksm.se)



*Mikaela Gustafsson från Göteborgs Stadsmission packar in charkuterier som man har fått till skänks.*

## ***Pressinbjudan till Chark-SM 2014 på Svenska Mässan i Göteborg***

# **Chark-SM korar Sveriges bästa julskinka, innovativa produkt och ytterligare 14 svenska mästare**

Torsdagen den 30 oktober koras åter en rad svenska mästare i Chark-SM – Sveriges största kvalitetstävling för svensktillverkade livsmedel. Tävlingen arrangeras för åttonde gången sedan 2001. Bland annat prisas Sveriges bästa julskinka, falukorv och den mest innovativa produkten. 780 produkter i 16 klasser har tidigare under hösten bedömts av drygt 40 domare under två dagar.

Under dagen anordnas också Chark-SM:s stora konferens, som i år fokuserar på charkdisken 2025 och charkbranschens framtid. Livsstil, hälsa och hållbarhet står i fokus. Arrangemanget hålls på Svenska Mässan i Göteborg och sammanfaller i år med konsumentmässan Mitt Kök.

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

Chark-SM är Sveriges största kvalitetstävling för svensktillverkade livsmedel. Charkuterierna blindtestas enligt strikta kvalitetskrav av en oberoende och kvalificerad jury med stor charkkompetens. Chark-SM är också Sveriges största branscharrangemang för livsmedelsindustrin. Förutom utnämmandet av en Svensk Mästare i varje klass delas även en kvalitetsstämpel i form av guld-, silver- och bronsmedaljer ut i samband med Chark-SM:s prisutdelning.

För fullständigt konferensprogram och tävlingsklasser, se bifogad pdf alternativt gå in på [www.charksm.se/stora-charkdagen/konferens/](http://www.charksm.se/stora-charkdagen/konferens/) respektive [www.charksm.se/konsument/tavlingsklasser/](http://www.charksm.se/konsument/tavlingsklasser/)

**Vad:** Chark-SM prisutdelning och konferens. På plats finns bland andra vinnarna, Chark-SM:s projektledare Susanne Ekstedt, representanter för de stora livsmedelskedjorna och stora delar av charkbranschen med tillverkande företag och leverantörer.

**Var:** Svenska Mässan, F-hallen, Göteborg

**Dag:** Torsdagen den 30 oktober

**Tid:** **klockan 12.20** – Prisutdelning för de svenska mästarerna i klasserna **Julskinka** och **Innovativa produkter**. Prisutdelning för övriga klasser hålls under kvällen. Den fullständiga prislistan publiceras sent torsdag kväll på [www.charksm.se](http://www.charksm.se).

**Obs!** Pressinbjudan gäller såväl prisutdelning som mässa och konferens

### ***För information och anmälan kontakta:***

Susanne Ekstedt, SIK, projektledare för Chark-SM, tfn 010-516 66 53, [susanne.ekstedt@sik.se](mailto:susanne.ekstedt@sik.se)

Presskontakt: Anna Creutz, tfn 070-308 10 77, [anna.creutz@perspective.se](mailto:anna.creutz@perspective.se)

Läs mer om Chark-SM på [www.charksm.se](http://www.charksm.se)