

Tävlingsklasser i Chark-SM 2016

1. Falukorv

Falukorv är en traditionell svensk produkt och Sveriges enda namnskyddade charkprodukt. En riktigt bra falukorv ska ha jämn synlig rökfärg under skinnet 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 och hamburgare

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.

En hamburgare av hög kvalitet ska ha en jämn, gyllenbrun färg och en fin, platt rund form när den är stekt. Smaken ska vara balanserad, rund och fyllig. Hamburgaren ska ha en tydlig köttfärsstruktur, vara saftig och ha jämnt tuggmotstånd. Alla hamburgare 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 helköttssprodukter

Kokta helköttssprodukter är exempelvis rostbiff, kokt skinka, 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 helköttssprodukter

Rökta helköttssprodukter innefattar allt från varmrökt skinka, fågel, 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 skinka, 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. Klassiskt kryddade korvar

Med klassiskt kryddade korvar menas exempelvis wienerkorv, prinskorv, varmkorv och frankfurter. 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.

8. Milt kryddade korvar

Utmärkande är att den ska ha en mild smaksättning. Klassen milt kryddade korvar innehåller bland annat frukostkorv, örtkorv 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 och hålla ihop vid stekning.

9. Starkt kryddade korvar

Utmärkande är att de har en stark kryddning. I klassen starkt kryddade korvar ingår exempelvis chorizo, chilikorv och jalapenokorv. 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. Grillkorv, skinnfri

Korvarna i klassen är skinnfria exempelvis hot dog. 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.

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 ska färgmässigt 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 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 och 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. Traditionell chark

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.

16. Bacon och rökt sidfläsk

Bacon bedöms skivad men även en hel produkt ska lämnas in för bedömning av rökytan. I klassen Bacon och rökt sidfläsk ska produkten 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. Gällande bacon som enbart säljs skivad, ska både skivad och hel produkt skickas in för att kunna bedömas på rätt sätt.

Ekologiska och klimatanpassade charkuterier

I år delas också två hedersutmärkelser ut till ekologiska och klimatanpassade charkuterier.

Klimatanpassade produkter och ekologiska produkter bedöms först kvalitetsmässigt i sin respektive klass. De som belönats med guld kvalitet bedöms därefter till hedersutmärkelsen i klimatanpassade produkter och ekologiska produkter.

Utmärkelsen för klimatanpassade produkter finns för att uppmuntra och stötta charkuteriföretag i deras ambition att minska påverkan på klimatet. Utmärkelsen delas ut i samarbete med livsmedelsföretaget Culinar.