

# Askurinn matarhandverkskeppni - Keppnisreglur

Hér fyrir neðan má sjá skilgreiningu á matarhandverki og þær reglur sem gilda í keppninni.

## Skilgreining á matarhandverki

### Matarhandverk er:

- Matvara, framleidd úr hráefni úr héraði með tengingu við framleiðslustað, sögu eða matargerðarhefðir héraðsins.
- Matvara, framleidd og unnin staðbundið skv. gildandi heilbrigðiskröfum eftir náttúrulegum ferlum, þar sem mannhöndin og handverkið nýtur sín í öllu framleiðsluferlinu.
- Heimilt er að nota vélbúnað til að létta líkamlegt erfiði við framleiðsluna en sjálfvirkni og tölvustýringum vélbúnaðar skal haldið í algjöru lágmarki.

## Reglur

Keppnin er opin fyrir alla matvælaframleiðendur á Íslandi sem framleiða vörurnar sínar í litlu mæli, þar sem mannhöndin og handverkið nýtur sín í öllu framleiðsluferlinu. **Aðeins eru leyfðar vörur í Askinn, „Íslandsmeistarakeppni í matarhandverki“, sem framleiddar eru af matvælafyrirtækjum, þ.e. fyrirtæki sem eru með leyfi fyrir vinnslu matvæla, og eru í almennri sölu.** Ef að fleiri en eitt fyrirtæki kemur að framleiðslu vörunnar þá þurfa öll framleiðsluskrefin að vera unnin með tilliti til skilgreiningunni um matarhandverk og varan þarf að vera skráði í keppnina af öllum framleiðsluáðilum.

Fjórar vörur að lágmarki verða að vera skráðar í hverjum keppnisflokk til þess að keppt verði í honum. Sex vörur að lágmarki þurfa að að berast í hvern keppnisflokk til að unnt sé að veita gull, silfur og brons. Berist færri vörur en sex verður einungis veitt gullverðlaun.

Öll hráefni koma úr héraði (nærumhverfi/sveit/sýslu/hrepp) eins og frekast er kostur. Með þessu er átt við að ef að hráefni er framleitt í nærumhverfi skal nota það fremur en samskonar hráefni fengið lengra að. Við leyfðar undantekningar þarf að taka fram í merkingum vörunnar hvaða hráefni er ekki úr héraði og hvaðan það kemur.

Meginreglan er að aðalhráefni sé íslenskt nema í þeim undantekningartilfellum þar sem hefð hefur skapast um framleiðsluna þó svo að hráefnin komi erlendis frá t.d. flatkökur, rúgrauð og soðbrauð. Framleiðsla á t.a.m. appelsínumarmelaði og chilisultu hefur ekki skapað sér hefð á Íslandi og er því ekki gjaldgeng nema í þeim tilfellum sem appelsínurnar eða chiliið væri ræktað á Íslandi. Heimilt er að nota salt, sykur og þær kryddtegundir sem erfitt er að nálgast af íslenskum uppruna.

Aukefni (efni með E-númerum) og tæknileg hjálparefni eru ekki leyfð nema í algjörum undantekningartilfellum. Bent er á heimasíðu [Matvælastofnunar](#) varðandi reglugerðir um aukefni og ítarlegar upplýsingar um notkun aukefna.

## Mjólkurvörur

### Skil á vörum

Gefa skal upp geymsluþol fyrir vörurnar.

### Mat dómara

Mjólkurafurðirnar verða metnar við rétt hitastig.

### Keppnisreglur og undanþágur

- Mjólk skal vera upprunnin í héraði eftir því sem kostur er.
- Litarefni í vaxi eru ekki leyfð.
- Við framleiðslu á skyri skal miða við hefðbundnar framleiðsluaðferðir. Notkun á einangruðum mjólkurpróteínum, gelatíni og endurunninni undanrennu er ekki leyfð. Leyft er að nota ostahleypi. Gerilsneyðing á lokavöru er ekki leyfð.

### Dæmi um vörur:

Mjúkir ostar, harðir ostar, mysingur, hvít- eða blámygluostar, ostar marineraðir í olú, smjör, ostakaka, jógúrt, ís og skyr.

## Kjöt

### Keppnisreglur og undanþágur

Kjöt skal vera upprunið úr héraði eftir því sem kostur er.

Óheimilt er að nota aukefni (efni með E-númerum) nema með örfáum undantekningum:

- Nítrat og nítrítsalt er heimilt að nota í öllum kjötvörum nema í ferskum pylsum en hámark þess skal vera 80 mg/kg af kjöti og að hámarki 50 mg/kg af fullunninni vöru.
- Askorbínsýra/askorbat er ekki leyft í kjötvörur þar sem tilgangur notkunar er fyrst og fremst að flýta fyrir og festa litarmyndun af völdum nítríts.
- Leyft er að nota kartöflumjöl, mjólk og undanrennuduft.
- Við reykingu er aðeins leyfilegt að notast við reyk sem myndast af glóð
- Reykólía og reykefni eru bönnuð.
- Leyfilegt er að nota natríum bensóat í ansjósum sem notaðar eru m.a. í kæfugerð (paté) þar sem ekki er hægt að finna slíka vöru án þess.

### Dæmi um vörur:

Ferskar pylsur, hitameðhöndlaðar pylsur, hitameðhöndlað kjöt, þurrkaðar/marineraðar/reyktaðar pylsur, þurrkað kjöt, paté, lifrarpylsur og blóðmör.

## Fiskur og sjávarfang

Vörur framleiddar úr fiski veiddum úr hafi eða vötnum, sel, sjófugli, hákarli, skelfisk eða þangi.

### Keppnisreglur og undanþágur

- Ef öðru hráefni er blandað við fisk, svo sem þurrefni, grænmeti, sósur og krydd, gildir krafan um að hráefni komi úr héraði. Ef ekki er kostur á viðbættum hráefnum úr héraði skal þess getið í merkingum hvaðan hráefnið komi.
- Við reykingu er aðeins leyfilegt að notast við reyk sem myndast af glóð.

### Dæmi um vörur:

Heit- og kaldreyktur fiskur, grafinn fiskur, niðurlagður fiskur, þurrkaður fiskur, fiskipaté, fiskipylsur, þangpestó, fiski-, krabba, eða humarbollur.

## Bakstur

Vörur bakaðar úr innlendu hráefni eins og kostur er eða byggðar á staðbundnum hefðum svo sem flatbrauði, laufabrauði, soðbrauði o.fl.

### Skil á vörum

Upplýsingar um framleiðsludag

### Keppnisreglur og undanþágur

- Öll hráefni koma úr héraði eins og kostur er, sé undantekning frá því skal það tekið fram í merkingum.
- Vörur með aukefnum (efni með E-númerum eða samsett efni með E-númerum) eru ekki leyfðar svo sem lyftiduft, matarsóði, hjartarsalt, pottaska og askorbínsýra.
- Smjörlíki er ekki leyfilegt.

### Dæmi um vörur:

Súrdeigsbrauð úr rúgi eða hveiti, hrökkbrauð, sætabrauð (sætabrauð þar sem ger eða súrdeig er notað, t.d. sætt hveitibrauð og vínarbrauð).

## **Ber, ávextir, korn, jurtir og grænmeti**

### **Við skráningu**

Tiltakið hvort að pektínið sé heimagert.

### **Mat dómara**

Vara fær aukastig ef hún inniheldur heimagert pektín.

### **Keppnisreglur og undanþágur**

- Ber og grænmeti skulu hafa vaxið eða verið ræktuð innan héraðs eftir því sem við verður komið.
- Óheimilt er að nota erlend ber, ávexti og grænmeti sem meginhráefni.
- Óheimilt er að nota aukefni (efni með E-númerum) nema með örfáum undantekningum.
- Leyft er að nota pektín og agar-agar þar sem mikið af hráefnum innihalda ekki nægilegt náttúrulegt magn þessara efna til að ná fram ásættanlegri áferð í sultum og marmelaði. Þó er ekki leyfilegt að nota sykurlausir sem inniheldur pektín.
- Leyfilegt er að nota ediksýru.
- Notkun sítrónsýru/sítrat og natríum bensóat/bensóínsýra eru ekki leyfð.
- Notkun á koldíoxíð til kolsýringar er ekki leyft.

### **Dæmi um vörur:**

Safi, glögg, nektar, klassísk sulta, krydduð sulta, klassískt marmelaði, kryddað marmelaði, hlaup, chutney, súrsað grænmeti, sinnep, krydd, matarolífa.

## **Nýsköpun í matarhandverki**

Matarhandverk óháð flokki. Varan þarf að vera nýstárleg að mati keppnishaldara. Sömu grundvallarreglur gilda eins og í öðrum flokkum.

***Keppnishaldarar áskilja sér rétt til að hafna vörum sem skráðar hafa verið í keppnina ef þær uppfylla ekki ofangreindar reglur um matarhandverk.***

## Afhending vöru í keppni

Keppnisvöru skal afhenda keppnishöldurum í síðasta lagi um hádegið þann 19.11.2019. Afhenda skal tvö eintök af vörunni og skulu umbúðir vera heilar og óopnaðar. Eintakið sem ætlað er að meta í keppninni skal vera í ómerktum umbúðum þannig að það sé ekki hægt að rekja það til framleiðanda en innihaldslýsing skal fylgja. Annað eintak er ætlað til sýnis við verðlaunaafhendingu. Ef varan er ekki tilbúin til neyslu við afhendingu þurfa leiðbeiningar að fylgja um eldun/hitun/blöndun eða aðra meðferð sem þarf til að gera vöruna hæfa til neyslu.

Ekki er tekið við vörum sem ekki hafa verið skráðar í keppnina fyrir tilskilinn frest (4.11.2019).

Allar frekari upplýsingar um keppnina og reglur um matarhandverk má fá með því að senda fyrirspurnir á netfangið [olithor@matis.is](mailto:olithor@matis.is).