
Auðlindir & afurðir
Resources & Products

Öryggi, umhverfi & erfðir
Food Safety, Environment
& Genetics

Viðskiptaþróun
Business Development

Líftækni & lífefni
Biotechnology & Biomolecules

Mælingar & miðlun
Analysis & Consulting



Vor í lofti

Lilja Magnúsdóttir
Óli Þór Hilmarsson
Gunnþórunn Einarsdóttir
Þóra Valsdóttir
Arnljótur Bjarki Bergsson

Auðlindir og afurðir

Skýrsla Matís 35-14
Desember 2014

ISSN 1670-7192

Report summary

<i>Titill / Title</i>	Vor í lofti		
<i>Höfundar / Authors</i>	Lilja Magnúsdóttir, Óli Þór Hilmarsson, Gunnþórunn Einarsdóttir, Þóra Valsdóttir og Arnljótur Bjarki Bergsson.		
<i>Skýrsla / Report no.</i>	35-14	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	03.12.2014
<i>Verknr. / Project no.</i>	2008-2275		
<i>Styrktaraðilar /Funding:</i>	Rannsókn- og Nýsköpunarsjóður Vestur-Barðastrandarsýslu og Vöruþróunarsetur sjávarútvegsins.		
<i>Ágríp á íslensku:</i>	<p>Verkefnið Vor í lofti var styrkt af Vöruþróunarsetri sjávarútvegsins og Rannsóknar- og Nýsköpunarsjóði Vestur-Barðastrandarsýslu. Verkefnið var unnið á sunnanverðum Vestfjörðum með þátttöku átta aðila, þar af voru þrjú aðilar sem ætluðu sér í fullvinnslu sjávarafurða. Mikill tími fór í að aðstoða þátttakendur við að sækja um vinnsluleyfi og aðstoða við útbúnað á vinnslustað svo umsókn um leyfi væri tekin gild. Ráðgjöf Matís til þátttakenda kom sér mjög vel og skilaði þeim áleiðis að settum markmiðum hvers og eins. Brún þörf er fyrir áframhaldandi aðstoð við uppsetningu á vinnslu matvæla í smáum stíl á sunnanverðum Vestfjörðum þar sem mjög fáir aðilar hafa enn sem komið er fengið leyfi til fullvinnslu matvæla á svæðinu en markaður er óðum að skapast með auknum ferðamannastraumi til svæðisins auk heimamarkaðar.</p>		
<i>Lykilorð á íslensku:</i>	<i>Fullvinnsla afurða, vinnsluleyfi, vinnsla matvæla.</i>		
<i>Summary in English:</i>			
<i>English keywords:</i>			

Efnisyfirlit

Inngangur	1
Framkvæmd.....	3
Niðurstöður og umræður	4
Þakkarorð	6
Viðauki I.....	6

Inngangur

Á undanförunum árum hefur áhugi á framleiðslu matvæla í smáum stíl aukist verulega víða. Á Norðurlöndum hefur þessi framleiðsla staðið töluvert lengur en hér á Íslandi og unnið sér sess hjá neytendum sem kunna vel að meta fjölbreytni í vöruúrvali og sérkenni matvörunnar. Samtök eins og Eldrimner í Svíþjóð hafa vaxið og dafnað og stutt dyggilega við bakið á smáframleiðendum með námskeiðum og ráðleggingum við uppbyggingu aðstöðu og við vöruþróun og vöruvöndun. Hér á landi er sömu sögu að segja og áhugi á uppbyggingu matvælaframleiðslu heima í héraði eykst stöðugt. Upphafið má að vissu leyti rekja til verkefnis sem Skagfirðingar settu á fót 2004 sem nefndist Matarkistan Skagafjörður. Þar var lögð áhersla á þá framleiðslu sem var til staðar í Skagafirði og hvatt til að efla og auka vöruframboð á slíkri vöru. Fljótlega fylgdu aðrir landshlutar á eftir og á síðustu árum hefur smáframleiðendum fjölgað mikið og neytendur taka þessari vöru fagnandi þar sem oft er um að ræða aukið úrval af matvælum sem hafa sérkenni framleiðenda eða svæða. Samhliða þessari aukningu hefur orðið mikil þróun í framleiðslu matvæla hjá smáframleiðendum og aukin þekking orðið til víða um land á mikilvægi vöruvöndunar og vöruþróunar.

Hér á landi hefur víðtæk reynsla byggst upp á því hvernig best er að stuðla að og styðja við aukna verðmætasköpun á landsbyggðinni byggða á nýtingu lífauðlinda úr sjó og af landi. Þar sem best hefur til tekist er hægt að benda á fyrirtæki og einstaklinga, bæði í þéttbýli og dreifbýli, sem í samstarfi við sérfræðinga hafa þróað eigin vörur og viðskiptahugmyndir í markaðshæfar vörur sem standa að hluta eða fullu undir rekstri lögaðila. Matís hefur aðstoðað marga af þeim sem hafa unnið að slíkri framleiðslu og sem dæmi má nefna þá eru a.m.k. 12 samstarfsaðilar Matís á Höfn í Hornafirði sem hafa hafið framleiðslu og skapað störf í kjölfar samstarfsverkefnanna. Í sumum tilfellum hafa samstarfsverkefnin leitt til 2 - 4 ársverka en í öðrum tilfellum er um að ræða minni verkefni sem skapa þá 0,5 – 1 ársverk, en slík aukning er oft nægileg til þess að fjölskyldur geti haldið áfram að búa í dreifðum byggðum. Reynsla Matís er sú að nauðsynlegt sé að prófa margar hugmyndir til þess að einhverjar þeirra hljóti hljómgrunn á markaði. Það er ekki augljóst fyrirfram hvaða hugmyndir eða vörur hljóta hylli á markaði og því er skynsamlegt og árangursríkt að búa þannig um hnútana að hægt sé að prófa nokkuð margar vörur / hugmyndir á sem fljótlegastan og ódýrastan hátt. Besta aðferðin til þess er að ráðast í afmörkuð og stutt átaksverkefni í vöruþróun þar sem til verða frumgerðir

afurða sem annað hvort fara beint í framleiðslu eða verða grunnur að stærri þróunarverkefnum.

Við opnun starfsstöðvar Matís á Patreksfirði vorið 2012 kom fljótt í ljós að mikil þörf var fyrir aðstoð og ráðleggingar vegna matvælaframleiðslu hjá smáframleiðendum á svæðinu. Töluverður áhugi var á að fá aðstoð frá Matís við að hrinda hugmyndum í framkvæmd en umsóknir í sjóði fyrir þá aðila höfðu ekki skilað árangri og því var lítið um framkvæmdir. Við athugun á stöðu smáframleiðenda á Vestfjörðum kom í ljós að mjög fáir aðilar fyrir utan fiskframleiðendur, voru með leyfi til framleiðslu matvæla. Með leyfi til kjötframleiðslu voru bændur í Húsavík á Ströndum og Staður á Reykjanesi í Reykhólahreppi, Tungusilungur í Tálknafirði var með leyfi til að framleiða reyktan fisk, Arna í Bolungarvík var með mjólkurvinnsluleyfi og Gamla bakaríið á Ísafirði, Bakarinn á Ísafirði og Valli bakari í Bolungarvík höfðu leyfi til baksturs (Anton Helgason, tölvupóstur 15.11.2013). Nokkuð var þó um að bændur seldu kjöt beint úr sláturhúsi til viðskiptavina án frekari vinnslu.

Rannsóknar- og Nýsköpunarsjóður Barðastrandasýslu (RannNýBa) ákvað að styrkja verkefnið Vor í lofti, haustið 2013. Verkefninu var ætlað að hvetja áhugasama íbúa í sveitarfélögunum á sunnanverðum Vestfjörðum til að hrinda hugmyndum sínum á sviði matvælaframleiðslu og líftækni í framkvæmd. Verkefnið átti að standa í eitt ár og var ætlunin að það skilaði að minnsta kosti þremur fullmótuðum hugmyndum í lok verkefnisins. Ásamt RannNýBa lagði Vöruþróunarsetur sjávarútvegsins til fjármagn í verkefnið.

Tilgangurinn með verkefninu Vor í lofti 2014 var að auka möguleika á aukinni úrvinnslu hráefnis og efla þannig virðisaukningu þess hráefnis sem fyrir hendi er á sunnanverðum Vestfjörðum. Miklir möguleikar eru fólgnir í því verðmæta hráefni sem til verður á svæðinu, bæði til sjós og lands. Margskonar tækifæri eru fyrir hendi við að fullvinna hráefnið í verðmæta vöru eða þróa nýjar afurðir úr því sem til fellur við úrvinnslu hráefnisins. Markmið verkefnisins var að styðja við hugmyndir sem frumkvöðlar á svæðinu búa yfir og aðstoða þá við að koma hugmyndunum í framkvæmd. Slík aðstoð við hugmyndir getur lagt öflugan grunn að sprotaverkefnum sem síðan geta vaxið og dafnað í höndum heimamanna og þannig lagt sitt af mörkum til að efla atvinnulíf og samfélagið í heild sinni á sunnanverðum Vestfjörðum.

Framkvæmd

Verkefnið hófst með kynningarfundum á sunnanverðum Vestfjörðum um miðjan desember 2013. Haldnir voru fjórir fundir alls á Patreksfirði, Tálknafirði, Bíldudal og Barðaströnd þar sem starfsemi Matís og verkefnið Vor í lofti voru kynnt. Auk þess var rituð grein um verkefnið sem birtist á www.bb.is í byrjun janúar 2014 sjá nánar á slóðinni: <http://www.bb.is/Pages/82?NewsID=185846>

Alls mættu samtals á þessa fundi 12 manns auk þess sem fjórir aðilar gáfu sig fram utan fundanna sem höfðu áhuga á að skoða þátttöku í verkefninu Vor í lofti. Áhugasamir voru hvattir til að hugsa málið vel yfir hátíðarnar og haft yrði samband við þá eftir áramótin þar sem verkefni viðkomandi yrði rætt nánar og afmarkað og tekin ákvörðun um hvort að viðkomandi vildi fara af stað með sína hugmynd.

Haft var samband við alla ofangreinda aðila eftir áramót og þeir inntir eftir áhuga á þátttöku í verkefninu Vor í lofti. Lögð var mikil áhersla á að aðkoma Matís að viðkomandi verkefni yrði í formi vinnu starfsmanna Matís varðandi ráðgjöf og mótun verkefnis en öll vinna við framkvæmd yrði framkvæmd af viðkomandi aðila auk þess sem hann yrði að standa skil á kostnaði við framkvæmd hugmyndarinnar og standa við tímaáætlun verkefnisins.

Óli Þór Hilmarsson og Lilja Magnúsdóttir, starfsmenn Matís heimsóttu alla þá sem lýstu áhuga á verkefninu í byrjun febrúar 2014 og ræddu við þá auk þess sem afhent voru grunngögn og upplýsingar sem gætu komið sér vel og vísað á frekari upplýsingar sem gagnast myndu verkefni viðkomandi. Áhugasamir þátttakendur voru meðal annarra sauðfjárþændur og kúabændur sem veltu fyrir sér úrvinnslu á kjöti og mjólk, fiskverkendur með vinnslu á eldisfiski jafnt sem veiddum, aðilar sem veltu fyrir sér ræktun og vinnslu á grænmeti og ýmsar aðrar hugmyndir sem skoðaðar voru. Rætt var við alla áhugasama aðila og þeim leiðbeint um möguleg tækifæri og helstu þætti sem hafa þyrfti í huga við að hrinda hugmyndum þeirra í framkvæmd þó þær hugmyndir hafi ekki verið komnar á það stig að hægt væri að taka þær með í verkefnið. Í sumum tilfellum var um einfaldar leiðbeiningar að ræða svo sem hvernig ætti að snúa sér í sölu kjöts frá framleiðanda, hvað þyrfti til að selja mjólkurafurðir beint frá framleiðanda, þökkun á grænmeti, sveppum og eggjum og möguleika á vinnslu kræklinga og sölu svo nokkur dæmi séu tekin.

Til þátttöku í Vor í lofti voru valin átta verkefni, fjórir aðilar sem áhuga höfðu á að koma upp kjötvinnslu, þrennir aðilar sem ætluðu í frekari vinnslu á fiski og fiskafurðum og Matarhandverk 2014, sýning, keppni og ráðstefna á Patreksfirði.

Gerðir voru samningar við alla aðila um viðkomandi verkefni þar sem sett voru dagsett markmið sem stefnt skildi að á samningstímanum. Þar sem um verkefni til eins árs var að ræða var ákveðið að allri vinnu samkvæmt samningi yrði lokið fyrir september til að tími gæfist til að ganga frá lausum endum í verkefninu áður en lokaskýrslu yrði skilað í lok nóvember 2014. Úthlutað var 30 klst í ráðgjafavinnu hjá starfsmönnum Matís til hvers og eins þátttakanda og var sú vinna áætluð í samræmi við önnur sambærileg verkefni.

Niðurstöður og umræður

Hafist var handa strax í febrúar við að skilgreina og afmarka þá verkþætti sem sinna þurfti í hverju tilviki fyrir sig. Fljótlega kom þó í ljós að aðstæður á heimili eða vinnustað voru þannig að vinna samningsaðila að viðkomandi verkefni tafðist og gekk ekki eins og upphaflega hafði verið áætlað. Í sumum tilfellum gekk verkefnið alls ekki upp vegna þessara aðstæðna og því varð minna um framkvæmdir en viðkomandi aðilar höfðu ætlað sér. Einnig breyttust forsendur hjá tveim þátttakendum í verkefninu og þeir hættu því þátttöku áður en því lauk formlega. Ein af þeim hugmyndum sem rædd var við framkvæmd verkefnisins Vor í lofti fór í frekari vinnslu og fékk styrk frá AVS, rannsóknarsjóði í sjávarútvegi og er unnið að framkvæmd þess verkefnis með stuðningi AVS. Greinargerð um framkvæmd verkefnisins hjá hverjum þátttakanda verður send viðkomandi en þar sem um trúnaðarupplýsingar er að ræða verður ekki gerð nánari grein fyrir hverju verkefni fyrir sig hér í opinni skýrslu.

Ljóst er að við framkvæmd verkefnis eins og Vor í lofti þurfa þátttakendur að hafa tíma til að sinna sjálfir þeim verkþáttum sem þeir ætla sér að framkvæma með aðstoð Matís. Í raun má segja að verkefnið Vor í lofti hafi orðið fyrir barðinu á jákvæðu lúxusvandamáli á sunnanverðum Vestfjörðum sem orsakast af of miklu vinnuframboði á svæðinu og skorti á vinnuafli. Við slíku er lítið að gera en ljóst að hafa þarf slíkar aðstæður í huga við skipulagningu sambærilegra verkefna í framtíðinni.

Þar sem sauðfjárnætur voru hluti af þátttakendum í verkefninu urðu árstíðabundnar sveiflur í vinnuálagi hjá þeim svo sem sauðburður og heyskapur til að tefja eðlilega framvindu við þeirra verkþætti en við slíku er ekkert hægt að gera annað en að reyna að tímasetja verkefnin

í takt við sveiflurnar. Það var reynt eftir því sem hægt var en óhjákvæmilega töfðust sumir verkþættir eitthvað vegna þessa. Ljóst er að brýna þarf fyrir þátttakendum í sambærilegum verkefnum í framtíðinni að ætla sér tíma til að sinna nauðsynlegum verkþáttum með hliðsjón af álagi í búskapnum. Einnig er ljóst að sá tími sem getur farið í umsóknir um leyfi, útfyllingu eyðublaða, öflun vottorða, teikninga og annarra skjala og gagna getur orðið býsna mikill og þátttakendur þurfa að gera sér grein fyrir því strax í upphafi og ætla sér tíma til að leysa slík mál.

Þegar litið er yfir árangur verkefnisins Vor í lofti er ljóst að aðstoð Matís við viðkomandi aðila kom að góðum notum þó ekki næðust upphafleg markmið um sýnilegar vörur í lok verkefnisins. Ljóst er að staða framleiðenda á svæðinu með tilliti til framleiðsluleyfa og nauðsynlegrar aðstöðu var mjög slæm í upphafi verkefnisins en með verkefninu Vor í lofti þokuðust þátttakendur nokkur stór skref fram á veginn. Unnið var við teikningar að kjötvinnslum á þremur stöðum og eru teikningar hjá einum aðila fullkláraðar fyrir byggingu hússins, hjá öðrum eru teikningar í vinnslu hjá arkitekt ásamt því að umsóknir hafa verið undirbúnar og hjá þriðja aðila var búið að senda umsókn um vinnsluleyfi til MAST með teikningum af aðstöðu og vinnsluferlum. Unnið er að teikningum að harðfiskvinnslu hjá einum aðila og hjá tveimur aðilum er stefnt að fullvinnslu á afurðum úr fiski auk þess sem þekking og reynsla af undirbúningi Matarhandverkssýningarinnar nýtist vel í sambærileg verkefni.

Sá lærdómur sem helst má draga af útkomu verkefnisins Vor í lofti er nauðsyn þess að áhugasamir geri sér grein fyrir þeim tíma og þeirri vinnu sem þarf til að koma upp vinnslu fyrir afurðir og þeim leyfum sem afa þarf til að slík vinnsla fái starfsleyfi og hafi tíma til að leggja í þá vinnu. Einnig er ljóst að mikil þörf er á svæðinu fyrir ráðgjöf á borð við þá sem Matís veitir þó að þátttakendur hafi ekki verið fleiri í verkefninu að þessu sinni. Áberandi var hjá þeim mjólkurframleiðendum sem mættu á kynningu verkefnisins að þeir höfðu hugsað mikið um framleiðslu á vörum úr umframmjólk sinni. Meðan MS greiðir fullt verð fyrir alla mjólk eins og er í augnablikinu þá sáu þeir ekki ástæðu til að fara af stað með vöruþróun og leyfisumsóknir að þessu sinni en ef breytingar verða á greiðslum fyrir umframmjólk má reikna með að þessir aðilar hugsi sér til hreyfings að nýju. Einnig má gera ráð fyrir auknum áhuga hjá kjötframleiðendum á að koma upp vinnslum eða jafnvel sláturhúsum sem væru þá nær búunum og þar með neytendum á svæðinu. Má þar nefna nýopnað sláturhús á Seglbúðum í Skaftafellssýslu sem hefur fengið mikla athygli víða um land og margir sem fylgjast með

framvindu mála hjá þeim Seglbúðabændum. Sambærileg þróun er að verða víða um Evrópu í styttingu virðisikeðjunnar og að framleiðsla færist nær neytendum. Er ljóst að matvælahneyksli undanfarinna ára hefur haft áhrif á neytendur í þá átt að þeir vilja þekkja betur uppruna þeirrar vöru sem þeir neyta og telja að bændur og matvælaframleiðendur í næsta nágrenni séu betur til þess fallnir að hafa á boðstólum vandaða vöru sem tengist uppruna sínum heldur en kælaborð í stórmarkaði með vöru frá öllum heimshornum. Fastlega má reikna með að slík þróun eigi sér stað í auknum mæli hér á landi og er vísir að þeirri þróun hafinn með auknum vinsældum matarmarkaða svo sem Matarmarkaðs Búrsins sem haldinn hefur verið í Reykjavík nokkrum sinnum á undanförunum árum og eykst að umfangi í hvert sinn sem hann er haldinn, bæði hvað varðar fjölda seljenda og ekki síður fjölda kaupenda.

Verkefnið Vor í lofti hefur einnig hlotið mikla umræðu meðal fólks og margir sem hafa rætt möguleika á framleiðslu við starfsmenn Matís þó ekki hafi komið til formlegra umsókna eða verksamninga enn sem komið er. Það er því full þörf á að reyna að koma fleiri verkefnum á borð við Vor í lofti á fót sem víðast þar sem ljóst er að þörf og áhugi er fyrir hendi. Með verkefninu Vor í lofti hefur skapast dýrmæt reynsla og þekking bæði hjá starfsmönnum Matís sem og þeim sem þátt tóku í verkefninu. Sú þekking er verðmæt og mun nýtast til framtíðar til hagsbóta fyrir alla aðila.

Þakkarorð

Starfsmenn Matís þakka Rannsóknar- og Nýsköpunarsjóði Vestur-Barðastrandarsýslu fyrir veittan styrk sem gerði kleyft að framkvæma þetta verkefni.

Einnig eru Vöruþróunarsjóði sjávarútvegsins færðar þakkir fyrir þeirra styrk til verkefnisins sem gerði Matís kleyft að sinna fleiri þátttakendum í verkefninu.

Starfsmenn Matís þakka öllum þátttakendum og áhugasömum aðilum kærlega fyrir gott samstarf og óska þeim gæfu og góðs gengis í framtíðinni.

Viðauki I

Matarhandverkssýning á Patreksfirði sem er samstarfsverkefni Matís, Atvest, Westfjord adventures og Hauks Má Sigurðssonar í Fjölval. Matarhandverkssýningin er í anda sambærilegra sýninga svo sem Sæhrímnir í Svíþjóð og New Nordic Food þar sem keppt er í matargerð sem einkennist af hefðum og heimaunnum vörum í bland við nýjungar.

Matarhandverk 2014 eins og verkefnið var nefnt, felur í sér keppni í matarhandverki, sýningu fyrir þjónustuaðila og framleiðendur auk ráðstefnu þar sem boðið yrði upp á fyrirlestra um matarhandverk og matvælavinnslu. Ráðgert var að halda Matarhandverk 2014 á Patreksfirði í byrjun október 2014. Haldnir voru nokkrir fundir í undirbúningshópi verkefnisins auk þess sem starfsmenn Matís unnu að undirbúningi fyrir keppnina með því að skilgreina hvað væri matarhandverk og semja reglur fyrir keppnina. Jafnframt var sett upp heimasíða fyrir verkefnið, www.matarhandverk.is þar sem það var kynnt og hægt að skrá sig til þátttöku í Matarhandverk 2014. Auk þess voru ritaðar greinar í Bæjarins besta á Ísafirði og í Bændablaðið til að vekja athygli á keppninni sjá nánar á slóðinni: <http://www.bb.is/Pages/82?NewsID=190004> og í Bændablaðinu 28. ágúst 2014. Unnið var að undirbúningi fyrir keppnina fram í miðjan september en þegar auglýst var eftir þátttakendum kom í ljós að áhugi reyndist ekki nægur og var því keppninni frestað fram á vor 2015.

Við framkvæmd verkefnisins Matarhandverk 2014 varð til ágæt reynsla sem brýnt er að halda til haga og nýta við framkvæmd á næstu keppnum/sýningum. Þar má helst nefna nauðsyn þess að öll umgjörð og rammi sé tilbúinn þegar farið er af stað með auglýsingar á atburðinum. Þegar farið var af stað með að vekja athygli á verkefninu var ekki búið að koma upp heimasíðu þar sem finna mætti nánari upplýsingar um keppnina/sýninguna/ráðstefnuna eða setja upp skráningarform. Því fengu áhugasamir ekki strax svör við öllum sínum spurningum sem hugsanlega hefur latt einhverja til þátttöku en það að geta safnað öllum upplýsingum á einn stað svo sem á heimasíðu og vísað á þær upplýsingar sem eru þá öllum aðgengilegar þegar þeim hentar er lykilatriði í framkvæmd svona verkefnis.

Ennfremur þarf að vera skýrt frá upphafi hvaða aðili sér um hvern verkþátt og hver stendur straum af kostnaði við verkþáttinn þannig að ekki komi til misskilnings á framkvæmdatímanum. Sérstaklega á þetta við ef ætlunin er að halda ráðstefnu með fyrirlesurum í tengslum við atburðinn og þá er brýnt að ljóst sé frá upphafi hver ber kostnað af ferðum og uppihaldi við að fá fyrirlesarana á staðinn.

Hluti af undirbúningi Matarhandverks 2014 var að setja saman reglur um matarhandverk sem fólu í sér skilgreiningu á matarhandverki og hvers konar vörur féllu undir hugtakið matarhandverk. Slíkar reglur voru settar saman og auglýstar í fyrsta sinn þegar Matarhandverk 2014 var auglýst. Matís er þátttakandi í mörgum erlendum samstarfsverkefnum og þar á

meðal verkefninu New Nordisk Food II sem meðal annars stóð fyrir sambærilegri keppni í matarhandverki í Reykjavík 13.nóvember 2014, Opna Íslandsmeistaramótið í matarhandverki 2014. Í þeirri keppni voru reglur um matarhandverk notaðar og unnið eftir þeim við dóma á vörum í þeirri keppni. Alls kepptu þar 110 vörur frá öllum Norðurlöndunum í átta flokkum og fengu alls 10 íslenskar vörur verðlaun af 19 verðlaunum sem veitt voru í þessum átta flokkum. Keppnin fékk auk þess töluverða umfjöllun í fjölmiðlum og vakti mikla athygli meðal neytenda á Matarmarkaði Búrsins sem haldinn var dagana 15-16.nóvember. Það er því óhætt að segja að vel hafi gengið í fyrstu matarhandverkskeppninni þó ekki hafi tekist að halda hana á Patreksfirði eins og til stóð. Full ástæða er til að ætla að Matarhandverk 2015 á Patreksfirði fái einnig töluverða athygli og að reynsla sú sem orðin er til varðandi keppni í matarhandverki muni nýtast við undirbúning og framkvæmd þeirrar keppni.

Helstu atriði sem hafa ber í huga varðandi framkvæmd keppinnar sjálfar eru þessi:

Þeir aðilar sem gefa upplýsingar um hvaða vara getur tekið þátt í keppninni þurfa að vera mjög vel upplýstir um reglur og skilyrði fyrir þátttöku til að ekki verði misskilningur hjá þátttakendum varðandi hvaða vara má taka þátt og hver ekki. Öll slík vafaatriði sem upp koma þurfa að ræðast í stýrihóp keppinnar strax og þau koma upp til að tryggja að allir keppendur sitji við sama borð varðandi þátttöku og fyrirbyggja allan misskilning eins og hægt er. Nauðsynlegt er að hafa þennan hátt á meðan hugtakið matarhandverk er að mótast og festast í sessi meðal framleiðenda.

Starfsmenn dómnefnda sem taka á móti vöru og ganga frá henni til dómnefnda þurfa að fá nægan tíma til að vinna undirbúningsvinnu svo sem skráningar og endurmerkingu vöru áður en sjálf vinnan við dóma hefst. Mikil vinna er fólgin í því að tryggja að engar merkingar varðandi framleiðsluaðila sjáist á umbúðunum þannig að engin hætta sé á að dómara átti sig á hvaðan varan kemur og varan sé þannig dæmd af fullkomnu hlutleysi. Einnig þarf að tryggja að vinnuaðstaða dómara sé góð og að vatn, epli og bragðlítið kex svo dæmi séu nefnd séu til staðar fyrir dómara til að hreinsa bragð úr munni milli hveggjar vöru sem dæmd er. Einnig þarf að skrá í tölvu mat af dómaraþöllum helst jafnóðum og dómi er lokið til að flýta fyrir uppgjöri á vinningsvörum því ef tvær eða fleiri vörur eru jafnar að stigum þegar keppni er lokið getur þurft að dæma þær aftur til að fá staðfest mat dómara á röð vinningsvöru.

Útbúa þarf vinningsskjöl og hafa vinningslímmiða (gull, silfur og brons) tiltæka við verðlaunaafhendingu svo viðkomandi vinningshafi og framleiðandi geti notfært sér verðlaunin

til auglýsingar og söluaukningar sem allra fyrst. Til að verðlaun séu veitt í flokkunum þurfa að minnsta kosti fjórar vörur að vera skráðar í flokkinn. Til að silfurverðlaun séu einnig veitt þurfa að minnsta kosti sjö vörur að vera skráðar í flokkinn og fyrir bronsverðlaun þurfa minnst ellefu vörur að vera skráðar í viðkomandi vöruflokk.

Fjölmiðlar sýndu Íslandsmeistarakeppninni mikinn áhuga og eitt af því sem þeir bentu á var að þeir hefðu gjarnan viljað mynda dómara að störfum auk þess sem þeir vildu gjarnan fá myndir af vörunni án umbúða. Hafa þeir slíkar óskir í huga við framkvæmd slíkra keppna í framtíðinni.

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 mannshöndin 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 og á Norðurlöndunum sem framleiða vörurnar sínar í litlu mæli, þar sem mannshöndin og handverkið nýtur sín í öllu framleiðsluferlinu. **Aðeins eru leyfðar vörur í "Íslandsmeistarakeppni í matarhandverki" (ÍM 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 skráð í keppnina af öllum framleiðsluaðilum.

A.m.k. fjórar vörur verða að vera skráðar í hverjum keppnisflokki til þess að keppt verði í honum.

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 chilið 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 mjólkurpróteinum, 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 olíu, smjör, ostakaka, jógúrt, ís og skyr.

Kjöt

Keppnisreglur og undanþágur

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

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

- Nítrat og nítrít salt 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 nítrits.
- Leyft er að nota kartöflumjöl, mjólk og undanrennuduft.
- Við reykingu er aðeins leyfilegt að notast við reyk sem myndast af glóð
- Reykolía 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, matarsódi, 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 heimager.

Mat dómara

Vara fær aukastig ef hún inniheldur heimager 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 sykurlax 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.