

# Vinnarmedaljerna blir kvalitetsstämplar i Chark-SM 2016

Chark-SM, Sveriges största kvalitetstävling för svensktillverkade livsmedel, har i år valt att ändra formuleringen kring vinsterna i tävlingen. Istället för medaljer kommer nu charkuterierna belönas med guld kvalitet, silver kvalitet och brons kvalitet. Detta för att bli tydligare mot konsument och rikta ännu mer fokus på det som bedöms: kvaliteten. Bland de med guld kvalitet utses precis som förut en Svensk Mästare.

Tidigare år har charkuterierna kunnat få en guld-, silver- eller bronsmedalj om de nått upp till en viss kvalitetsnivå. De med full pott på kvalitetsbedömningen har fått guldmedalj, och bland dessa utnämns också en Svensk Mästare i varje klass. Att flera produkter kunnat få guldmedalj har dock skapat förvirring framförallt ute i handeln. Därför byts nu ”-medalj” mot ”-kvalitet” och blir ännu tydligare en kvalitetsstämpel.

– Detta är något vi fått synpunkter på vilket vi har tagit till oss och gör nu därför denna förändring. Eftersom Chark-SM går ut på att bedöma kvaliteten på charkuterierna så vill vi att de charkuterier som är av yppersta kvalitet ska få ett bevis på detta, oavsett om det är en eller tio produkter som får full poäng. Att flera produkter uppnår guld kvalitet är mer logiskt och lättare att kommunicera till konsumenter och försäljare, säger Annika Altskär, tävlingsansvarig på SP Food and Bioscience.

En fördel är också att kvaliteten hamnar i fokus.

– Produkterna tävlar i kvalitet och det vill vi lyfta fram. Alla som är med och tävlar får en utvärdering av sin produkt och för många av de tävlande är Chark-SM en viktig del i deras kvalitetsarbete, säger Annika Altskär.

Utseendet på de nya medaljerna är det samma som tidigare förutom själva texten. Medaljerna från tidigare år kommer fortfarande vara godkända att använda.

Ett 40-tal domare kommer att bedöma produkterna i de 16 tävlingsklasserna och den 27 oktober avslöjas vinnarna i Eriksbergshallen i Göteborg där också konferensen och mässan hålls. Utöver vinsterna i de olika klasserna finns i år också hedersutmärkelser för klimatanpassade och ekologiska produkter.

## **För ytterligare information:**

Annika Altskär, SP Food and Bioscience, tävlingsansvarig för Chark-SM, tfn 010-516 66 22, e-post: [annika.altskar@sp.se](mailto:annika.altskar@sp.se)

Presskontakt Rebecca Sinnerstedt tfn 070-575 09 55, e-post: [rebecca.sinnerstedt@perspective.se](mailto:rebecca.sinnerstedt@perspective.se)  
[www.charksm.se](http://www.charksm.se)



*Chark-SM är Sveriges största kvalitetstävling för svensktillverkade livsmedel. Det är också ett av livsmedelssveriges största samlingsplatser, räknas som kött- och charkbranschens viktigaste evenemang och har som syfte att bidra till kvalitetsutveckling och att vägleda konsumenten om vad som är bra charkuterier. Arrangemanget, som startade 2001, anordnas vartannat år och avgörs i 16 olika klasser. Charkuterierna blindtestas enligt strikta kvalitetskrav av en oberoende och kvalificerad jury med stor charkkompetens. Chark-SM 2016 arrangeras av SP Food and Bioscience och vinnarna koras den 27 oktober i Eriksbergshallen i Göteborg. Huvudsponsorer är Lyckeby Culinar AB, Svensk Charksupport AB, Svenskt kött och PCS.*