OHJELMA

Tervetuloa
Tuula Kokko, ProAgria Pohjois-Suomi

Artesaaniruoka SM-kilpailun maitotuotteiden kategoriat ja arviointiperusteet
Riikka Meskanen, Pohjois-Suomen MKN

Maitoalan koulutus ja MilkWorks-hanke
Iida Pirnes Hämeen ammatti-instituutti

Elintarvikehuoneiston ABC, ohjeet ja oppaat
Topi Kumpulainen, Pohjois-Suomen MKN

Artesaaniruokayhdistyksen kuulumiset
Mirka Olin, toiminnanjohtaja

Keskustelu

Mikrofoni pidetään mykistettynä, kamera vapaaehtoinen. Huomio, että video näkyy tallenteella.
Kysymyksiä voi esittää chatissa tai puheenvuorojen jälkeen.
Webinaari tallennetaan ja tallenne sekä webinaarin materiaalit jaetaan hankkeen nettisivuilla.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET
ProAgria
LAPIN AMK
Lapland University of Applied Sciences
Mathantverkarna Ruoka-artesaanit
Euroopan unionin osarahoittama



Mitä on artesaaniruoka?

Artesaaniruoka SM-kilpailut

Maitotuotteiden kategoriat ja luokat

Kilpailusäännöt

Arviointiperusteet

Minustako artesaaniruokayrittäjä, maitoteemainen webinaari

Riikka Meskanen
Pohjois-Suomen MKN

12.11.2026



ARTESAANIRUOKA

Alusta loppuun kotimaisista raaka-aineista käsin valmistettu elintarviketuote

PERINTEISIÄ METODEJA KUNNIOITTAEN

AITO O ÄKTA 2026

Miksi artesaani-ruoka yrittäjäksi

MITÄ ETUJA

- Parempi kate
  - jalostetaan korkeampiarvoisia tuotteita
- Pidempi säilyvyys ja myyntiaika
  - säilöntäaineettomat, mutta kestävät tuotteet parantavat logistiikkaa ja varastonhallintaa
- Erottautuminen markkinoilla
  - vastaa kysyntään ekologisista, laadukkaista ja yksilöllisistä tuotteista sekä paikallisista matkailutuotteista
  - Lyhyt tuoteseloste ja positiivisesti erottuvat korkeat pääraakaaine-määrät
- Kilpailuetua paikallisuudesta
  - paikallisuus ja käsityö tuovat kilpailuetua
- Huoltovarmuus ja joustavuus
  - paikallinen tuotanto vähentää riippuvuutta globaaleista ilmiöistä

Artesaaniruoka SM-kilpailut



KATEGORIAT

9 Kategoriaa ja lisäksi muutama erikoiskategoria:
Maito, liha, kala, juomat, leipomo, marja- ja hedelmä, kasvis- ja sieni sekä välipalat ja snacksit



MITÄ VOI SAAVUTTAA

Jaetaan kulta, hopea ja pronssi mitaleja pisteiden perusteella.
Palautteen avulla voi jatkaa tuotekehitystä



OHJELMA

Toimialatreffit, erilaisia yritysesittelyjä ja monipuolinen seminaariohjelma.
Vuoden kohokohta tavata muita yrittäjiä.
Tunnelma on käsin koskeltavissa!



ARTESAANIRUOKA SM
FM I MATHANTVERK

17.–20.9.2026 OULU | ULEÅBORG

artesaaniruoka.fi

Maa- ja metsätalousministeriö

Euroopan unionin rahoittama

MKN

LIKIS Lähiruokatapahtuma

LAPIN AMK Lapland University of Applied Sciences

OAMK

KAMK

ProAgria

Artesaaniruoka SM-kilpailut 2026



- Kilpailuun osallistui 38 yrittäjää Suomesta ja Ruotsista, yhteensä 69 tuotetta.
- Tuotteita arvioitiin 9 kilpailukategoriassa sekä 2 Oulu2026-erikoiskategoriassa.
- 32 tuotetta palkittiin mitalilla ja 6 tuotetta sai kunniamaininnan.
- Monipuolinen oheisohjelma
  - Toimialatreffit
  - Seminaari
  - Yritysvierailut Hailuotoon
  - Palkintojenjako ja voittajien pöytä Likis-lähiruokatapahtumassa
  - Gaalaillallinen
- Tapahtuma oli osa Oulun Euroopan kulttuuripääkaupunkivuoden 2026 ohjelmaa.

- Seuraavat Artesaaniruoan SM-kilpailut järjestetään 7.–10.10.2027 Espoossa Laurea-ammattikorkeakoulun Leppävaaran kampuksella.

Euroopan unionin osarahoittama

ARTESAANIRUOKA SM-KILPAILUN YLEISET SÄÄNNÖT

PAIKALLISET RAAKA-AINEET
Tuotteen pääasiallisten tai luonnetta vahvistavien raaka-aineiden on oltava paikallisia tai kotimaisia ja niiden alkuperän on oltava tunnettu. Mausteiden tai muiden makuaineiden on oltava luonnollisia ja lisäaineettomia. Ne voivat kuitenkin olla ulkomaisia, mikäli kotimaisia ei ole saatavilla. Luomutuotteiden kohdalla hyväksytään ulkomainen luomusokeri. Juurikassokerin tulee olla kotimaista tai pohjoismaista. Ruokosokeri hyväksytään vain osana siirappia, ei päämakeuttajana. Glukoosisiirappi on sallittu ainoastaan makeisissa ja kinuskikastikkeessa. Mikäli käytetään muita makeuttamisaineita, niiden tulee olla luonnollisia ja kotimaisia.

JALOSTUS
Jalostuksessa on noudatettava artesaaniruoan periaatteita siten, että ihmisen käsi ja tietämys ohjaavat jalostusprosessia. Samoin tuotteiden ulkonäön ja luonteen tulee olla artesaaniruoan mukaiset. Koneita saa käyttää ruumiillisen kulumisen välttämiseksi. Automatisoitu prosessilinja ei ole artesaaniruokaa, mutta digitaalista tekniikkaa voidaan hyödyntää savukaapeissa, uuneissa ja vastaavissa laitteissa. Näistä voidaan säätää myös erikseen kussakin kilpailukategoriassa tai -luokassa.

LISÄAINEET JA PROSESSIN APUVÄLINEET
Perusperiaatteena on, että elintarvikelisäaineita ja tiettyjä entsyymejä ei saa käyttää kilpailuun osallistuvissa artesaaniruokatuotteissa. Lisäaineilla tarkoitetaan aineita, jotka merkitään E-koodilla ja jotka lisätään tarkoituksellisesti elintarvikkeeseen esim. säilyvyyden parantamiseksi. Ruokaviraston kotisivulta (Ruokavirasto, E-koodit) löytyy lisätietoa lisäaineista. Kaikki synteettisesti valmistetut aromit ja väriaineet ovat kiellettyjä.
Kilpailijan tulee ilmoittaa käytetty suolalaji sekä pyydettäessä tuotemerkki tai valmistaja.

Lisäaineita ja prosessin apuvälineitä koskevat poikkeukset:
Niissä tapauksissa, kun tiettyjen lisäaineiden käyttö on sallittua, tästä mainitaan erikseen kyseistä kilpailukategoriaa tai -luokkaa koskevien ohjeiden yhteydessä. Myös sallittujen lisäaineiden tulee olla luontaisia/luonnollisia (ei synteettisesti valmistettuja), ja tämä on myös pystyttävä osoittamaan.

Kilpailusäännöt 2026, maitotuotteet

- Maidon tulee olla homogenoimatonta ja standardisoimatonta rasvapitoisuuden osalta. Tällöin maito voi tulla myös meijerin kautta (merkintä Hyvää Suomesta – Gott från Finland tai vastaava kansallinen, alkuperän takaava tarkistusmerkki).
- Vahaa saa käyttää ilman väriaineita.
- Väriaine annatto (roucou tai Bixa orellana) kasviperäisenä on sallittu. Tuottajan pystyttävä osoittamaan kumpaa käyttää.
- Juurikassokerin tulee olla kotimaista tai pohjoismaista.
- Mikäli käytetään muita makeuttamisaineita, niiden tulee olla luonnollisia ja kotimaisia.
- Ruokosokeri hyväksytään vain osana siirappia, ei päämakeuttajana.
- Savu tai savuaromi on luotava luonnollisen savun avulla yrityksessä osana valmistusprosessia tai paikallisen yhteistyökumppanin toimesta. Jos savustuksen suorittaa yhteistyökumppani, on se mainittava ilmoituksessa.
- Jäätelössä saa olla seuraavia lisäaineita: pektiini, karrageeni ja johanneksenleipäpuujauhe
- Artesaanimaitotuotteet ja niiden raaka-aineet eivät saa sisältää:
  - Geenimuunneltua juoksute-entsyymiä.
  - Elintarvikelisäaineita (E-koodeja).

SM kilpailujen maitotuotteiden kilpailuluokat

KILPAILULUOKKA	SELOSTUS
Kovat juustot (myös maustetut kovat juustot)	Kovat juustot (myös maustetut kovat juustot). Mukaan lukien kaiken tyyppiset kovat ja puolikovat juustot pinnasta riippumatta. Puristetut savustetut tai maustetut juustot.
Homejuustot	Pehmeät juustot, joissa valkohomepinta sekä kaiken tyyppiset viher- ja sinihomejuustot pinnasta riippumatta.
Ei hapatetut juustot (myös kotijuustot)	Ei kypsytetyt juustot (tuorejuustot, kotijuustot, myös paistetut juustot kuten leipäjuustot, munajuustot).
Jäätelöt ja sorbetit	Myös hedelmien ja marjojen tulee olla kotimaisia ja käsityömäisesti käsiteltyjä.
Hapanmaitotuotteet	Jogurtit, piimät, viilit, muut hapanmaitotuotteet

MEIJERITUOTTEIDEN ARVIOINTI

(ÖLJYMARINOIDUT, MAUSTETUT, TUORE- JA SALAATTIJUUSTOT)

	ULKONÄKÖ JA LEIKKAUSPINTA / UTSEENDE OCH SNITTYTA	**KOOSTUMUS / KONSISTENS**	**MAKU JA TUOKSU / SMAK & DOFT**
Arvioinnissa huomioitavaa / Kriterier att beakta	Säännöllinen muoto / Regelbunden form Kuutioiden koko / Tärningarnas storlek Tasainen väri / Jämn färg Kaasua muodostava käyminen (koloja) / Frånvaro av gasbildande jäsning (håligheter) Sopivasti täytetty purkki / Lagom fylld burk Virheitä / Brister: Kaksivärisyys, marmoroituminen / Tvåfärgad, marmorerad Aukot ja ei toivotut kolot / Öppningar och oönskade håligheter Muruset purkissa / Smulor i burken Suolalientä öljyn alla / Saltlake under oljan	Notkeus / Smidig Koossapysyvä / Sammanhängande Hyvin valutettu / Väl dränerad Virheitä / Brister: Kova rakenne / Hård konsistens Tahmea koostumus / Klibbig konsistens Mureneminen / Smulig konsistens	Selkeä / Tydlig Miellyttävä / Behaglig Luonteenomainen / Karaktärsfull Suolaisuuden, hapokkuuden ja mausteiden tasapaino / Virheitä / Brister: Pistävä, metallinen / Stickande, metallisk Karvas, kitkerä / Besk, bitter Hapan / Sur Tympeä, imelä / Fadd, sötaktig Liian suolainen / För salt Lattea maku / Platt smak Vanha, eltaantunut maku / Gammal, härsken smak
Pisteet / Poängbedömning	1 – 5	1 – 5	1 – 10

MEIJERITUOTTEIDEN ARVIOINTI (JUGURTTI)

	ULKONÄKÖ (JA LEIKKAUSPINTA) **UTSEENDE (OCH SNITTYTA)**	**KOOSTUMUS** **KONSISTENS**	**MAKU JA TUOKSU** **SMAK & DOFT**
Arvioinnissa huomioitavaa / Kriterier att beakta	Tasaisuus / Jämnhet Väri / Färg Vapaa vesi / Fritt vatten Tiheys / Täthet	Tasaisuus / Jämnhet Kovuus / Hårdhet	Hapokkuus / Syra Tasapaino / Balans Maun intensiivisyys / Intensitet i smakaromer Eltaantuneisuus / Härsken Luonne / Karaktär Jälkimaku / Eftersmak Tuoksun raikkaus / Ren doft Luonteenomainen tuoksu / Karakteristisk doft Epätyypillinen, epämiellyttävä haju / Otypisk, oangenäm doft
Pisteet / Poängbedömning	1 – 5	1 – 5	1 – 10

MEIJERITUOTTEIDEN ARVIOINTI (PAISTETUT JUUSTOT)

	ULKONÄKÖ JA LEIKKAUSPINTA **UTSEENDE OCH SNITTYTA**	**KOOSTUMUS** **KONSISTENS**	**MAKU JA TUOKSU** **SMAK & DOFT**
Arvioinnissa huomioitavaa / Kriterier att beakta	Värin kirkkaus / Färgens klarhet Herkullinen ulkonäkö/ulkonäön miellyttävyys / Smakligt utseende Tasaisuus / Jämnhet	Sileä ja tasainen koostumus / Slät och jämnkonsistens Ei sokerikiteitä / Frånvaro av sockerkristaller Ei klimppejä / Frånvaro av klumpar Ei juokseva / Bitmese – ej rinnig *Helppo levittää / Bredbar mese – lätt att breda* Ei rakeinen (hiekkamainen) /	Frisk, söt smak och lukt / Raikas, makea tuoksu ja maku Ej sur smak och lukt / Ei hapanta hajua tai makua Ej vidbränd smak och lukt / Ei palaneen hajua tai makua
Pisteet / Poängbedömning	1 – 5	1 – 5	1 – 10

MEIJERITUOTTEIDEN ARVIOINTI

(PEHMEÄ VALKOHOMEJUUSTO, HAPPOSAOSTETTU JUUSTO,KOVAT JUUSTOT, KITTIJUUSTO, SINIHOMEJUUSTO)

	KOOSTUMUS **KONSISTENS**	**KOOSTUMUS** **KONSISTENS**	**MAKU JA TUOKSU** **SMAK & DOFT**
Arvioinnissa huomioitavaa / Kriterier att beakta	Säännöllinen muoto / Regelbunden form Kuoren tasaisuus / Jämn skorpbildning Kaunis, yhtenäinen muoto / Vacker enhetlig form Tasainen homeen muodostuminen / Jämn mögelbildning Puutteet / Brister: Ei-toivotut homesienet / Oönskade mögelsvampar Kostea pinta / Blöt yta Täpläinen juusto / Fläckig ost	Tasainen väri / Jämn färg Yhtenäinen muoto / Enhetlig form Joustavuus / Smidig Yhtenäisyys / Sammanhängande Hyvä kuivatus / Väl dränerad Kaasua muodostavan käymisen puuttuminen (ontelot) / Frånvaro av gasbildande jäsning (håligheter) Puutteet / Brister: Kaksivärinen, marmorimainen / Tvåfärgad, marmorerad Aukkoja ja ei-toivottuja onteloita / Öppningar och oönskade håligheter Kova rakenne Kerrostunut / Hård konsistens Skiktad Tahmea rakenne / Klibbig konsistens	Selkeä / Tydlig Miellyttävä / Behaglig Voimakkuus / Karaktärsfull Suolaisuuden, happamuuden ja makeuden tasapaino / Balans sälta – syra- sötma Puutteet / Brister: Pistävä, metallinen / Stickande, metallisk Karvas, katkera / Besk, bitter Hapan / Sur Mauton, makeahko / Fadd, sötaktig Liian suolainen / För salt Tasapainoton maku / Platt smak Homeinen tai mädäntynyt maku / Möglig eller rutten smak
Pisteytys / Poängbedömning	1 – 5	1 – 5	1 – 10

YLEINEN PISTEYTYSMALLI

5 pistettä **5 poäng**	**10 pistettä** **10 poäng**	**TASO** **NIVÅ**	**KUVAUS** **BESKRIVNING**
5 pistettä /poäng	9-10 pistettä / poäng	Erinomaisesti onnistunut– mestarillista artesaaniosaamista	Taitavasti valmistettu tuote, jossa syvällinen osaaminen, makutaju ja käsityötaito näkyvät ja maistuvat. Tuote erottuu edukseen kokonaisuutena. Viimeistelty, tasapainoinen ja nautittava.
4 pistettä /poäng	7-8 pistettä / poäng	Hyvin tehtyä artesaaniruokaa	Hyvä tuote, jonka jokin ominaisuus on erityisen positiivinen (tekniikka, ulkomuoto, aromi)
3 pistettä / poäng	5-6 pistettä / poäng	Hyväksyttävää artesaaniruokaa, jossa kielteistä huomautettavaa	Tuote, jossa ei varsinaisesti virheitä mutta ei myöskään mitään erityistä positiivisessa mielessä
2 pistettä /poäng	3-4 pistettä / poäng	Hyväksyttävä tuote, jossa huomautettavaa	Tuotteessa on jokin virhe tai poikkeama kriteereihin nähden
pistettä /poäng	1-2 pistettä / poäng	Tuotteessa on paljon huomautettavaa	Tuotteessa on useita virheitä ja poikkeamia kriteereihin nähden

YLEINEN PISTEYTYSMALLI

PISTEYTYS / POÄNGSÄTTNING

Jokaisesta arvioitavasta kohdasta pisteet pyöristetään lähimpään puoleen pisteeseen.

Poäng sätts för varje kriterium till närmaste halv poäng.

MITALIT / MEDALJER

Bronssi / Brons 15-16,5 pistettä / poäng - Hyvää artesaaniruokaa / Väl utfört hantverk

Hopea / Silver 17-18,5 pistettä / poäng - Lähes täydellistä artesaaniruokaa / Väl utfört hantverk, nära exceptionellt

Kulta / Guld 19-20 pistettä / poäng - Erinomaista artesaaniruokaa / Exceptionellt hantverk



PÖYTÄKIRJA – SLUTPROTOKOLL

TUOTE ID **PRODUKT ID**	ABC-123
KATEGORIA **KATEGORI**	Maitotuotteet
LUOKKA **KLASS**	kaikki

ARVOSTELU – UTVÄRDERING

ULKONÄKÖ **UTSEENDE** (1-5p)	Hennon vaalean keltainen, kermavaahtomainen, moussemainen, tasainen ulkonäkö. Muoto ja paksuus rustiikkisen epätasainen. Epätasainen paisto alapuolella. Kaunis! Pintaan home ei ollut tasaisesti kasvanut. Rakeisuutta, paukkuja, epätasaisuutta. Suutuntuma kuitenkin sileä. Reunoilla rasvaista kertymää.
KOOSTUMUS **KONSISTENS** (1-5p)	Tasaisen rasvainen suutuntuma. Kestää sekoittamista, ei menetä rakennetta. Narskuva napakka koostumus. Ei ollut kypsynyt tasainen, reunat valuvat ja keskeltä kiinteää. Ei tasapainossa. Rakenne leikattaessa keskeltä lehtevä.
MAKU JA TUOKSU **SMAK OCH DOFT** (1-10p)	Voimakkaan hapokas tuoksu ja maku. Maussa karvautta ja pistävyyttä → prosessilla maku hallintaan? Miellyttävä tyypillinen maku. Pinnassa paahteisuutta. Lämmityksen kautta pähkinäinen maku. Tuoksu neutraali, lämmitettynä voinen. Maltillinen suola. Tuoksussa hieman ammoniakkia, pistävyyttä ja rehumaisuutta (reunapaloissa ja kuoressa). Myös maku epätasainen. Maku tuoksua miedompi. Raikas, kevyen hapan, tasapainoinen, lempeä jälkimaku. Tuotteessa ei mitään uutta ja yllättävää
KOKONAISPISTEET **POÄNG TOTALT** (1-20 p)	
MEDALJPLACERING **MITALISIJOITUS** (1,2,3)	
FORMULERING TILL DIPLOM **KUNNIAKIRJAN TEKSTI**	

Juustossa on kaunis, luonnollinen väri ja hienostunut terva- aromi. Rakenne on cheddarille tyypillinen pehmeän mureneva. Maku on tasapainoinen ja puhdas, hieno yhdistelmä kermaisuutta. Erittäin hyvin onnistunut artesaanicheddar, monikäyttöinen tuote, jossa näkyy valmistajan osaaminen ja hyvä raaka-aine.

Tyylikkään tasapainoinen jogurtti, jonka puhdas, raikas maku ja miellyttävä suutuntuma houkuttelevat lusikalliseen toisensa jälkeen.

Perinteitä kunnioittava leipäjuusto, jonka kaunis paistopinta ja rustiikkinen ilme houkuttelevat maistamaan.

Raikkaan harmoninen jogurtti, jossa pehmeä rakenne ja tasapainoinen maku muodostavat miellyttävän kokonaisuuden.

ARTESAANIRUOKA AITO O ÄKTÄ

PAIKALLISTALOUDEN JA RUOKAKULTTUURIIN RIKASTUTTAJA

Hankeaika 01.08.2025-31.3.2027

Rahoittaja: Maaseuturahasto

Maa- ja kotitalousnaisten Keskus ry

Lapin ammattikorkeakoulu

Pohjois-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Pohjois-Suomi

Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Etelä-Savo

Mathantverk i Finland rf - Suomen Artesaaniruoka ry

Hankkeen tavoitteet

- lisätä kuluttajien, yrittäjien ja ja yrittäjiksi aikovien tietoisuutta artesaaniruoasta
- monipuolistaa ja lisätä hankealuiden elintarvikeyrittäjyyttä
- yleisesti edistää artesaaniruokayrittäjyyttä ja tuotteiden sertifiointia
- jakaa tietoa ja edistää yrittäjien välistä verkostoitumista
- infoja, työpajoja, opinto- ja verkostoitumismatkoja

Lisää hankkeesta:
https://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/artesaaniruoka-aito-o-akta

Tule mukaan!

Ruoka- ja elintarvikealan ajankohtaisia tapahtumia, hankkeita ja kehitystyötä asiantuntijoiden kokoamana.

Tilaa uutiskirje tästä!

Virtuaalinen maitoteemainen opintomatka
14.1.2027 klo 12-13.30 Teams

Minunko tuotteeni SM-kisoihin?
26.1.2027 Teams klo 14-15

HELMIKUU 2027
Virtuaalinen opintomatka Ruotsiin, Teams



AITO O ÄKTA 2026

Ruoka-artesaaneja auttamassa

MIRKA OLIN

Toiminnanjohtaja
Suomen artesaaniruoka yhdistys
040 568 6283
info@mathantverkarna.fi

TUULA KOKKO

Yritysasiantuntija
MKN Pohjois-Suomi
040 864 4946
tuula.kokko@mkn.fi

RIIKKA MESKANEN

Ruoka- ja elintarvikeasiantuntija,
SM-kilpailujärjestelyt Oulussa
MKN Pohjois-Suomi
050 466 6043
riikka.meskanen@mkn.fi

MAA- JA KOTITALOUSNAISET
ProAgria
LAPIN AMK
Lapland University of Applied Sciences
Mathantverkarna
Ruoka-artesaanit
Euroopan unionin osarahoittama