



**KOOPERATĪVĀS SABIEDRĪBAS
LATVIJAS PIENSAIMNIEKU CENTRĀLĀ SAVIENĪBA
RĪKOTĀ NOGATAVINĀTĀ PUSCIETĀ SIERA
KONKURSA NOLIKUMS**

2019. gada 15. jūlijā

Kooperatīvā sabiedrība Latvijas Piensaimnieku Centrālā Savienība (turpmāk LPCS) sadarbībā ar Starptautisko izstāžu rīkotājsabiedrību BT-1 izsludina un organizē Latvijā ražotā nogatavinātā puscieta siera konkursu **2019. gada 27.augustā, Rīgā.**

1. Konkursa mērķis

- 1.1. Popularizēt nogatavinātā puscieta siera lietošanu Latvijas iedzīvotāju uzturā.
- 1.2. Apkopot piena pārstrādes uzņēmumu un meistarų pieredzi siera ražošanā.

2. Konkursa dalībnieki

- 2.1. Pārtikas un veterinārā dienesta atzītie un pastāvīgā uzraudzībā esošie Latvijas piena pārstrādes uzņēmumi.

3. Konkursa produkta raksturojums un prasības

- 3.1. Konkursā piedalās Latvijā ražots nogatavināts puscietais siers.
- 3.2. Produkts marķēts normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā.
- 3.3. Konkursam iesniegtajam produktam jāatbilst LR un ES likumdošanas aktos un produkta specifikācijā (no uzņēmuma standarta vai tehniskajiem noteikumiem) noteiktajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām.
- 3.4. Produkta kvalitātes, nekaitīguma un marķēšanas prasības ir pamatotas ar šādiem dokumentiem:
 - 3.4.1. Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK):
 - ✓ Nr. 853/2004 ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku III pielikuma IX iedaļa (konsolidētā versija 01.06.2014.);
 - ✓ Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem (konsolidētā versija 01.04.2016.);
 - ✓ Nr.1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem (aktuālā red. 19.02.2014.).
 - 3.4.2. Ministru kabineta noteikumi Nr. 97/2011 par klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasībām piena produktiem un saliktiem piena produktiem (aktuālā red. 01.02.2011.).
 - 3.4.3. Ministru kabineta noteikumi Nr. 115/2015 prasības fasētas pārtikas marķējumam (aktuālā red. 06.03.2015.).
 - 3.4.4. Ražotāja izstrādāta un apstiprināta produkta specifikācija (no uzņēmuma standarta vai tehniskajiem noteikumiem).
- 3.5. Produkta kvalitātes analīzes – siera mitruma saturs (%), tauku saturs un tauku saturs siera sausnā (%), *E.coli* (norma pēc Regulas (EK) Nr. 2073/2005: n=5, c=2, m= 100 KVV/g un M=1000 KVV/g) tiks veiktas Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskā institūta BIOR Pārtikas un vides izmeklējumu laboratorijā (akreditācija: LATAK-T-012):

4. Pieteikšanās un produkta iesniegšanas noteikumi un prasības

- 4.1. Par piedalīšanos konkursā pretendentiem līdz **2019. gada 12. augustam** jāpaziņo rakstiski, norādot paraugu skaitu un iesūtot produkta specifikāciju (no uzņēmuma standarta vai tehniskajiem noteikumiem, kura satur informāciju par produkta sensorajām un fizikāli-ķīmiskajām īpašībām) uz e-pastu: info@piensaimniekusavieniba.lv, tālr.: +371 22035399.
- 4.2. Konkursa dalībniekiem paraugi jāiesniedz **2019. gada 23. augustā (līdz plkst.13.00)** AS Siera nams, Rāmuļu ielā 1A, Rīgā.
- 4.3. Paraugu skaits:
 - 4.3.1. Ja siera gabalsvars ir ap 5 kg, tad iesniedzamo vienību skaits ir 2;
 - 4.3.2. Ja siera gabalsvars ir ap 3 kg, tad iesniedzamo vienību skaits ir 3;
 - 4.3.3. Ja siera gabalsvars ir 0,5 līdz 1 kg, tad iesniedzamo vienību skaits ir 6.
- 4.4. Katram paraugam klāt pievienot šādu dokumentāciju:
 - 4.4.1. Kvalitātes apliecinājošu dokumentu (uzņēmuma izsniegto kvalitātes apliecību).
 - 4.4.2. Informāciju par meistarību (vārds, uzvārds).

5. Konkursa komisijas darba un vērtēšanas kārtība

- 5.1. Produktus vērtē žūrijas komisija, aizklāti degustējot.
- 5.2. Siera paraugus vērtē pēc Latvijas Valsts Standarta LVS 354:2002 „Piena un piena produktu sensorā novērtēšana ar punktu metodi” metodikas.
- 5.3. Konkursā tiek vērtēti biezpiena paraugi, kuru kvalitātes rādītāji atbilst vērtēšanas kritērijiem un produkta specifikācijas (no uzņēmuma standarta vai tehniskajiem noteikumiem) prasībām.
- 5.4. Apbalvošanai tiek virzīts viens ražotāja iesniegtais un augstāko novērtējumu ieguvušais paraugs.
- 5.5. Nosakot uzvarētāju, vienādu punktu gadījumā, žūrijas komisija ņem vērā produkta garšas/smaržas vērtējumu.
- 5.6. Rezultātus un komisijas slēdzienus noformē protokolā.
- 5.7. Komisija izvirza uzvarētājus apbalvošanai ar starptautiskās izstādes “Riga Food 2019” zelta, sudraba vai bronzas medaļām.

6. Apbalvošana

- 6.1. Godalgoto vietu ieguvēji saņem LPCS Atzinības rakstus un starptautiskās izstādes “Riga Food 2019” zelta, sudraba vai bronzas medaļas izstādes rīkotāju noteiktajā laikā:
 - 6.1.1. Par iegūto 1. vietu apbalvo ar starptautiskās izstādes “Riga Food 2019” zelta medaļu un Atzinības rakstu.
 - 6.1.2. Par iegūto 2. vietu apbalvo ar starptautiskās izstādes “Riga Food 2019” sudraba medaļu un Atzinības rakstu.
 - 6.1.3. Par iegūto 3. vietu apbalvo ar starptautiskās izstādes “Riga Food 2019” bronzas medaļu un Atzinības rakstu.

7. Dalības maksa

- 7.1. Par vienu konkursam iesniegto paraugu dalības maksa uzņēmumam ir 100.00 EUR (viens simts eiro, 00 centi) bez PVN.