****

 **Pārtikas kvalitātes konkurss “The Baltic Taste Award”**

**NOLIKUMS**

“The Baltic Taste Award” organizatori ir Biedrība “Pavāru klubs” un Starptautisko izstāžu rīkotājsabiedrība BT 1

(SIA “BT 1’’). Konkurss notiks starptautiskajā pārtikas industrijas izstādē “Riga Food” Ķīpsalā, Latvijā.

“The Baltic Taste Award” ir pārtikas kvalitātes konkurss visiem Baltijas pārtikas ražotājiem. Dalībniekiem jābūt oficiāli reģistrētiem pārtikas ražotājiem, un pieteiktajiem produktiem jābūt patērētājiem pieejamiem iegādei.

**Konkursā produktus var pieteikt 10 kategorijās:**

1. piens un piena produkti (t. sk. kazas un aitas piena produkti);
2. gaļas produkti (t. sk. svaiga);
3. zivju produkti (t. sk. svaigas zivis);
4. ogu, augļu un dārzeņu produkti
5. maize un miltu izstrādājumi;
6. medus;
7. bezalkoholiskie dzērieni (t.sk. ūdens, sulas);
8. raudzēti dzērieni (alus, vīns, stiprinātie vīni, sidrs);
9. stiprie alkoholiskie dzērieni;
10. vegānie produkti.

 **1. Vispārējie nosacījumi dalībai konkursā:**

1.1. Dalībniekam ir reģistrēta saimnieciskā darbība, un Dalībnieks ir reģistrēts Pārtikas un veterinārajā dienestā.

1.2. Uzņēmuma darbība atbilst tam piemērojamajiem tiesību aktiem.

1.3. Dalībnieks veic uzņēmējdarbību vienā no Baltijas valstīm.

1.4. Lai piedalītos konkursā, vismaz 50 % uzņēmuma produktu (gan apjoma, gan izstrādājumu skaita ziņā) atbilst konkursa noteikumiem.

1.5. Uzņēmuma produkti ir pieejami iegādei pircējiem.

1.6. Konkursam iesniegtā produkta sastāvdaļas ir identiskas ar tirgū esošā produkta sastāvdaļām.

**2. Konkursa produktu sastāvdaļas**

2.1. Galvenajai vai garšu veidojošajai izejvielai jābūt vietējas izcelsmes, Baltijā ražotai. Ar vietējām izejvielām saprot izejvielas, kuras audzē vai ražo pēc iespējas tuvāk pārstrādes vietai.

2.2. Garšvielām, riekstiem vai citām piedevām jābūt dabīgām, bez mākslīgām pārtikas piedevām un konservantiem, bet tās var būt arī importētas.

**3. Konkursa produkta ražošana**

3.1. Pārtikas ražotāji strādā pēc tradicionālām metodēm. Ražošanas process nav pilnībā mehanizēts, bet tajā pašā laikā neizslēdz inovācijas. Kopumā ražošanas process atbilst normatīvajos aktos noteiktajiem pārtikas ražošanas drošības nosacījumiem.

**4. Konkursa īstenošana**

4.1. Lai kategorija tiktu vērtēta, konkursā katrā kategorijā ir nepieciešams vismaz viens reģistrēts pieteikums. Ja pēdējā reģistrācijas dienā kategorijā nav neviena reģistrēta produktu pieteikuma, kategorija tiek atcelta.

4.2. Katrs dalībnieks var pieteikt ne vairāk kā trīs produktus vienā kategorijā. Kopumā katrā kategorijā piedalīsies ne vairāk kā 50 produktu. Ja reģistrēto produktu skaits kategorijā pārsniedz 50, tos pieņem secīgi, pamatojoties uz pieteikuma iesniegšanas reģistrācijas datumu un laiku. Gadījumos, kad ražotājs, iesniedzot produktu konkursam, ir pievienojis konkrētākus norādījumus par produktu pasniegšanu (piemēram, konkrēta pasniegšanas temperatūra, uzsildīšana pirms pasniegšanas utt.), par tiem tiks informēta žūrija, kura savukārt izlems, vai norādījumi tiks ņemti vērā vai nē. Konkursa produktiem jāatbilst Pārtikas un veterinārā dienesta prasībām pārtikas apritei.

4.3. Uzvarētāji tiks apbalvoti 9. septembrī apbalvošanas ceremonijā. Ceremonijas vieta un laiks tiks precizēts vienu mēnesi pirms konkursa norises.

**5. Produktu iesniegšana konkursam**

5.1. Produkti jāiesniedz klātienē 2023. gada 6. septembrī Starptautiskajā izstāžu centrā Ķīpsalā, sākot no plkst. 9.30 līdz 18.00 pie 3. vārtiem (adrese: Ķīpsalas iela 8, Kurzemes rajons, Rīga, LV-1048). Ja pats ražotājs nav plānojis ierasties uz konkursu un ja produkta veids to pieļauj, nedēļu pirms sacensībām savus produktus var nosūtīt ar kurjeru vai pārvadātāju. Skatīt 6. punktu.

5.2. Visi produkti jāiesniedz pilnos un neatvērtos iepakojumos, izņemot lielos sierus [1]. Kārbām un pudelēm jābūt pilnām un neatvērtām. Ja produkti ir ļoti mazi vai iepakojumā to ir maz, novērtēšanai jāiesniedz vairāki iepakojumi. Jārēķinās ar to, ka žūrijā ir līdz pieciem cilvēkiem un katram žūrijas loceklim ir jāveic pienācīgs novērtēšanas un garšas tests.

5.3. Konkursam iesniegtajiem izstrādājumiem nedrīkst būt marķējumi vai citas norādes par to, kurš ir ražotājs. Katram produktam ir jānorāda kategorija, kurā tas piedalās.

5.4. Konkursā pieteikto produktu sūtījumā jāiekļauj aizpildīts pavaddokuments, kuru saņemsiet dalības reģistrācijas apstiprinājuma e-pastā. Jāpievieno arī produkta kopija oriģinālajā iesaiņojumā ar oriģinālo etiķeti. Tas neattiecas uz lieliem produktiem, piemēram, lieliem sieriem (skatīt iepriekš).

5.5. Konkursa pieteikumā nereģistrēti produkti konkursam netiks pieņemti.

5.6. Kopā ar pieteikuma anketu ir jāiesniedz produkta foto, kuru konkursa organizētāji izmantos produkta mārketingam, tai skaitā sociālajos tīklos un medijos, kā arī reklāmas materiālos. **Parakstot pieteikuma anketu, ražotājs piekrīt produkta foto publiskošanai.**

**6. Konkursa produktu transportēšana**

6.1. Ja ražotājam vai konkursa dalībniekam nav iespējas piegādāt produktu konkursa dienā, produktu iepriekš var nosūtīt ar kurjeru (ja to pieļauj produkta uzglabāšanas nosacījumi), pa pastu vai ar pakomātu. Produkti, kuru uzglabāšanas laiks un apstākļi to pieļauj, var tikt piegādāti, jau sākot no 2. septembra.

6.2. Konkursa organizatoru izsūtītajā apstiprinājuma paziņojumā tiks sniegta visa informācija par piegādes adresi, izsūtīšanas paziņošanu, pavaddokuments, kas jāaizpilda, un norādes par sūtījuma marķēšanu.

6.3. Produkti tiek vērtēti tādā stāvoklī, kādā tie nonāk pie konkursa organizatoriem. Pieļaujama iespēja iesniegt konkursa produktus kopā ar citiem tuvākā reģiona konkursantiem. Biedrības pavāru klubs speciālisti var palīdzēt koordinēšanā vai veikt produktu nogādāšanu, kā arī konsultēt konkursa dalībniekus reģionā. Konsultantu saraksts atrodams [www.chef.lv](http://www.chef.lv)

**7. Konkursa žūrija un vērtēšana**

7.1. Konkursam iesniegtos produktus vērtē ekspertu žūrija – profesionāli atzīti pavāri un pārtikas tehnologi.

7.2. Žūrija vērtē konkursa produktus, pamatojoties uz iepriekš noteiktiem vienotiem kritērijiem. Pēc būtības tiek vērtēts izskats, konsistence, aromāts un garša.

7.3. Produktam katrā kritērijā iespējams iegūt 1–6 punktus. Žūrijas locekļu vidējā punktu summa tiek skaitīta katram produktam atsevišķi neatkarīgi no tā, cik daudz katrā kategorijā produkti iesniegti, jo tie netiek salīdzināti savā starpā. Kategorijā visaugstāk novērtētajiem produktiem tiek piešķirtas šīs godalgas pēc šādas sistēmas:

7.3.1. Zelts: 24–21 punkts (maksimālā punktu summa);

7.3.2. Sudrabs: 20–17 punkti;

7.3.3. Bronza: 16–13 punkti.

7.4. Ja ir mazāka punktu summa, tiek piešķirts diploms par dalību konkursā.

7.6. Vērtēšanas tabulā pēc punktiem ir norādīta vieta konkrētiem žūrijas locekļu komentāriem, kur tie sniedz atbildes uz trīs jautājumiem (1 teikums pie katra jautājuma):

7.6.1. Ko es (kā žūrijas loceklis) iesaku mainīt vai uzlabot produkta gatavošanā vai ražošanā?

7.6.2. Kā es šo produktu varu izmantot savā darbā?

7.6.3. Ar ko šis produkts sader kopā?

7.7. Konkursā nenotiek salīdzināšana starp produktiem kategorijā, bet tiek vērtēts katrs konkrētais produkts.

7.8. Vērtēšana notiek klusumā, neredzot produkta iepakojumu un produkta pārdošanas izskatu, tāpēc netiek vērtēts produkta kopējais izskats un noformējums.

7.9. Žūrijas lēmumu nav iespējams pārsūdzēt.

**8. Konkursa dalības maksa un reģistrācijas pieteikuma iesniegšana**

8.1. Dalības maksa par vienu produktu līdz 2023. gada **23.jūnijam ir** **90 EUR** (t. sk. PVN), sākot **no 24. jūnija līdz 15. augustam –** **130 EUR** (t. sk. PVN).

8.2. Rēķins par dalības maksu tiks izsūtīts e-pastā pēc reģistrācijas apstiprinājuma pieteikumu saņemšanas. Dalības maksai jābūt samaksātai līdz 2023. gada 31. augustam (ieskaitot).

8.3. Reģistrācijas pieteikumu aizpilda un iesniedz elektroniski, sūtot uz e-pastu: baltictasteaward@gmail.com līdz 15. augustam plkst. 23.59.

**9. Konkursa norise:**

9.1. Konkursa vērtēšana norisināsies 2023. gada 7. septembrī Izstāžu centrā Ķīpsalā, hallē Nr. 1, izstādes “Riga Food 2023” laikā no plkst. 10.00 līdz 17.00.

9.2. Vērtēšana notiks pa vienam produktam, žūrijas locekļiem neapspriežoties, viena produktu vērtēšana neilgs vairāk kā piecas minūtes.

9.3. Konkursam iesniegtie produkti tiks izvietoti apskatei izstādē “Riga Food” vestibilā 8.–9. septembrī.

**10. Konkursa visaugstāk novērtētie produkti un balvas**

10.1. Katras kategorijas visaugstāk novērtētajiem produktiem tiek piešķirta godalga, diploms un makets (“The Baltic Taste Award 2023” zelta medaļa), ko turpmāk varēs izmantot kā marķējumu uz produkta iepakojumiem. Otrās un trešās vietas ieguvēji saņem diplomus, kā arī attiecīgi – sudraba un bronzas medaļas maketus. Balvu ieguvējiem būs pieejams etiķešu digitālais attēls, ko varēs izmantot produktu mārketingā. Informāciju par etiķešu lietošanu var atrast vietnē[www.chef.lv](http://www.chef.lv).

10.2 Konkursa uzvarētājprodukti tiks publicēti izstādes “Riga Food” mājaslapā [www.rigafood.lv](http://www.rigafood.lv) un “Pavāru kluba” mājaslapā <https://chef.lv/>.

10.3. Labāko dalībnieku saraksts (pirmo trīs vietu ieguvējprodukti) ar žūrijas komentāriem tiks izsūtīts dalībniekiem, kā arī publicēts izstādes “Riga Food” mājaslapā www.rigafood.lv un “Pavāru kluba” mājaslapā <https://chef.lv/>.

10.4. Konkursā visaugstāk novērtētie produkti tiks eksponēti publicitāti veicinošā mediju pasākumā-degustācijā, kurā mediju pārstāvji tiks iepazīstināti ar konkursa laureātproduktiem.

**11. Konkursa vērtēšanas rezultāti**

11.1. Visi konkursa dalībnieki saņems pilnīgu konkursa žūrijas novērtējumu (recenziju) ar punktiem un strukturētu žūrijas vērtējumu par produkta pilnveidošanas un uzlabošanas iespējām. Recenzija dalībniekiem tiks nosūtīta mēneša laikā pēc konkursa noslēguma.

**12. Konkursā novērtēto produktu ekspozīcija**

12.1.Visi dalībnieku produktu oriģināli tiks izvietoti apskatei izstādē “Riga Food” vestibilā 8.–9. septembrī. Tos varēs apskatīt ikviens izstādes apmeklētājs, tostarp mediju pārstāvji un profesionāļi.

**13. Kontaktinformācija**

Papildu informācija par konkursu pieejama pie konkursa organizatoriem, rakstot uz konkursa oficiālo e-pasta adresi: baltictasteaward@gmail.com

**14. Grozījumu veikšana**

Konkursa rīkotājam ir tiesības veikt izmaiņas konkursa nolikumā, informējot par to konkursa dalībniekus konkursa norises vietnēs, sociālajos tīklos un informāciju ievietojot: [www.chef.lv](http://www.chef.lv).

**15. Noslēguma informācija**

15.1. Pieteikumos norādītā informācija netiek izpausta trešajām pusēm un tiek izmantota tikai, lai nodrošinātu dalībnieku reģistrāciju un iespēju sazināties ar dalībniekiem. Konkursa dalībnieku kontaktinformācija un produktu informācija tiks izmantota konkursa un dalībnieku reklamēšanai pēc konkursa.

15.2. Piedaloties konkursā, dalībnieki piekrīt, ka konkursam iesūtītās fotogrāfijas tiek izmantotas produkta un ražotāja reklamēšanai bez konkursa dalībnieku atsevišķas piekrišanas.

[1] Sieriem: Sieri 2–4 kg – puse siera (par 1–2 kg), sieri, kas pārsniedz 4 kg – viena ceturtdaļa (tiek vērtēti > 1 kg)