

Pārtikas kvalitātes konkurss "THE BALTIC TASTE AWARD"

5. septembrī | Ķīpsalā



Parādi pasaulei labākos produktus!

Pārtikas kvalitātes konkurss "The Baltic Taste Award 2024" 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" Izstāžu centrā Ķīpsalā, Latvijā.

"The Baltic Taste Award" ir pārtikas kvalitātes konkurss ikvienam Baltijas pārtikas ražotājam. Dalībniekam jābūt oficiāli reģistrētam kā pārtikas ražotājam savā valstī, bet konkursam pieteiktajiem produktiem jābūt patērētājiem pieejamiem iegādei.

Konkursā produktus var pieteikt 11 kategorijās:

- 1) piens un piena produkti, olas (t. sk. kazas un aitas piena produkti);
- 2) gaļas produkti (t. sk. svaigas);
- 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) vegāni produkti;
- 11) pusfabrikāti un gatavie ēdieni.

Aizpildot anketu un iesniedzot produktu vērtēšanai, ražotājs norāda arī produkta apakškategoriju pēc ražošanas tehnoloģijas un produkta raksturojuma. Tas ir nepieciešams, lai eksperti nodrošinātu produkta detalizētu vērtēšanu.

1. Vispārējie nosacījumi dalībai konkursā

- 1.1. Dalībniekam ir reģistrēta saimnieciskā darbība, un Dalībnieks ir reģistrēts Pārtikas un veterinārajā dienestā savā pārstāvētajā valstī.
- 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 vietējās 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 aprītei.

- 4.3. Uzvarētāji tiks apbalvoti 7. septembrī izstādē "Rīga Food 2024" uz Galvenās skatuves Hallē Nr. 2 (izstāžu centrā Ķīpsalā, Rīgā, Latvijā). Konkrēts laiks tiks precizēts vienu mēnesi pirms konkursa norises.

5. Produktu iesniegšana konkursam

- 5.1. Klātienē produktu var piegādāt no 2. līdz 4. septembrim plkst. 9.00–17.00 restorānā "Entresol", Elizabetes ielā 22, Rīgā (kontaktpersona: Viesturs Lasmanis, tālr.: 26319522).

Ja ražotājam vai konkursa dalībniekam nav iespējas piegādāt produktu iepriekš, tad to 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. Pakomātu var izvēlēties: "Omniva", "Latvijas pasts", "DPD" vai "Venipak" ar piegādes adresi "Origo" (Stacijas laukums).

- 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, vērtēšanai jāiesniedz vairāki iepakojumi. Jāņem vērā, ka katrā kategorijā ir līdz pieciem cilvēkiem žūrijā un katram žūrijas loceklim ir jāveic pienācīgs novērtēšanas un garšas tests. Ja produkta degustācijai ir nepieciešamas papildu sastāvdaļas, lai to sagatavotu, tad arī tās jāpievieno. Piemēram, ja iesniegtais produkts ir smūtija pulveris un tā pagatavošanai ir nepieciešams piens, tad ražotājam ir jāpiegādā arī papildu nepieciešamā sastāvdaļa. Visiem produktiem ir jāpievieno pagatavošanas un/vai lietošanas instrukcija, tai skaitā uzglabāšanas režīmu un pasniegšanas temperatūra. Katram produktam klāt ir jābūt produkta aprakstam, foto, etiķetei, derīguma termiņam. Katram produktam ir jānorāda kategorija, kurā tas piedalās, un apakškategorija (piem., piena produkts, siers, svaigais siers). Šī informācija ir nepieciešama ekspertiem, lai novērtētu produkta kvalitāti attiecīgi pret to ražošanas tehnoloģiju.

- 5.3. Vērtēšanas laikā eksperti neredz produkta marķējumu vai citas norādes. Savukārt organizatoru tehniskajai komandai ir pieejama detalizēta informācija par produktu, lai to pareizi uzglabātu, pagatavotu un pasniegtu žūrijai.

- 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 neregistrēti produkti konkursam netiks pieņemti. Laicīgi nepiegādāti produkti netiks vērtēti un dalības maksa netiks atgriezta.

- 5.6. Piesakot produktu konkursam elektroniski 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. 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

7. Konkursa žūrija un vērtēšana

- 7.1. Konkursam iesniegtos produktus vērtē ekspertu žūrija no Baltijas valstīm un starptautiskie eksperti – profesionāli atzīti pavāri, dzērienu speciālisti (atkarībā no kategorijas), turpmāk profesionālie ēdināšanas eksperti un pārtikas tehnologi.
- 7.2. Žūrija vērtē konkursa produktus, pamatojoties uz iepriekš noteiktiem vienotiem kritērijiem. Pēc būtības tiek vērtēts izskats, konsistence, aromāts un garša. Pārtikas tehnologiem ir papildu kritērijs – atbilstība ražošanas tehnoloģiskam procesam.
- 7.3. Produkts katrā kritērijā var iegūt 1–10 punktus no katra profesionālā ēdināšanas eksperta, ka arī papildu 1–10 punktus no katra pārtikas tehnologa eksperta. 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 godalgas pēc šādas sistēmas:

7.3.1. Zelts – 210–176 punkts (maksimālā punktu summa 5 ekspertu kopvērtējumā);

7.3.2. Sudrabs – 175–165 punkti;

7.3.3. Bronza – 164–154 punkti.

7.3.4. Visa konkursa kopvērtējumā **trīs produkti**, kuri saņems visvairāk punktus, tiks apbalvoti ar absolūtā uzvarētāja **PLATĪNA medaļām** un pasludināti par 2024. gada Baltijas produktiem. Šiem produkta ražotājiem tiks piedāvāts papildu līgums ar biedrību "Pavāru klubs" par iespēju piedalīties biedrības pasākumos, vakariņās, meistarklasēs, konkursu uzdevumos un mārketinga aktivitātēs viena gada ietvaros, lai izceltu Baltijas vietējo produktu īpašo kvalitāti un stāstu.

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?

7.6.4. Pārtikas tehnologam – vai atbilst ražošanas tehnoloģijai

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 2024. gada **23. jūnijam ir 90 EUR** (t. sk. PVN), sākot **no 24. jūnija līdz 22. 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 2024. gada 31. augustam (ieskaitot).

8.3. Reģistrācijas pieteikumu aizpilda un iesniedz elektroniski, sūtot uz e-pastu: baltictasteaward@gmail.com līdz 22. augustam plkst. 23.59.

9. Konkursa norise

9.1. Konkursa vērtēšana norisināsies 2024. gada 5. septembrī Izstāžu centrā Ķīpsalā, hallē Nr. 1, izstādes "Rīga Food 2024" laikā no plkst. 9.00 līdz 17.00.

Produktu piegāde jāveic uz restorānu "Entresol" no 2. līdz 4. septembrim plkst. 9.00–17.00, Elizabetes ielā 22, Rīgā (kontaktpersona: Viesturs Lasmanis, tālr.: 26319522), var izmantot arī pakomātu "Omniva", "Latvijas pasts", "DPD" vai "Venipak" ar piegādes adresi "Origo" (Stacijas laukums).

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 "Rīga Food" vestibilā 5.–7. septembrī.

10. Konkursā visaugstāk novērtētie produkti un balvas

10.1. Katras kategorijas visaugstāk novērtētajiem produktiem tiek piešķirta godalga, diploms un makets ("The Baltic Taste Award 2024" 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.

10.2. Konkursa uzvarētājprodukti tiks publicēti izstādes "Rīga Food" mājaslapā: 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 "Rīga 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 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 "Rīga Food" vestibilā 5.–7. 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.

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)