

**KOORPERATĪVĀS SABIEDRĪBAS**

**LATVIJAS PIENSAIMNIEKU CENTRĀLĀ SAVIENĪBA**

**RĪKOTĀ DZERAMĀ JOGURTA KONKURSA NOLIKUMS**

2013.gada 30.jūlijā.

Kooperatīvā sabiedrība Latvijas Piensaimnieku Centrālā Savienība (turpmāk LPCS), sadarbībā ar Starptautisko izstāžu rīkotājsabiedrību BT-1, izsludina un organizē Latvijā ražoto dzeramo jogurtu konkursu **2013.gada 28.augustā, Rīgā.**

1. **Konkursa mērķis**
   1. Popularizēt Latvijā ražoto dzeramo jogurtu lietošanu iedzīvotāju uzturā.
   2. Apkopot dzeramo jogurtu ražošanas uzņēmumu un meistaru pieredzi.
2. **Konkursa dalībnieki**
   1. Pārtikas un veterinārā dienesta atzītie un pastāvīgā uzraudzībā esošie Latvijas piena pārstrādes uzņēmumi.
3. **Konkursa produkta raksturojums un prasības**
   1. Dzeramais jogurts- raudzēts piena produkts ar izjauktu recekli, iegūts pienu saraudzējot ar pienskābes baktēriju ieraugu, kas sastāv no *Streptococcus thermophilus* un *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* noteiktās attiecībās un/vai citu pienskābes baktēriju sugu vai bifidobaktēriju klātbūtni, un beztauku sausnu produktā ne mazāku kā 8,2 %; produkts samaisīts līdz viendabīgai, konsistencei, ražošanas procesā ir pievienotas augļu-ogu vai citas izcelsmes piedevas, to daudzums nedrīkst pārsniegt 30% no produkta svara.
   2. Konkursā piedalās Latvijā ražotie dzeramie jogurti:
      1. ar tauku saturu līdz 2% (neieskaitot);
      2. ar tauku saturu no 2% līdz 4% (ieskaitot).
   3. Produkts marķēts LR noteiktajai kārtībai.
   4. Konkursam iesniegtajam produktam jāatbilst LR likumdošanā, ES likumdošanā un produkta ražošanas normatīvi tehniskajā dokumentācijā (produkta standarts) noteiktajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām.
   5. Produkta kvalitātes, nekaitīguma un marķēšanas prasības ir pamatotas ar šādiem dokumentiem:
      1. Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK):

* Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku IX sadaļa (konsolidētā versija 29.12.2011.);
* Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem (konsolidētā versija 01.12.2011.).
  + 1. Ministru kabineta noteikumi Nr. 97 (no 01.02.2011.), noteikumi par klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasībām piena produktiem un saliktiem piena produktiem.
    2. Ražotāja izstrādāts un apstiprināts normatīvi- tehniskais dokuments (NTD).
  1. Kontroles analīzes (tauku saturs (%), skābums (oT vai pH (atkarībā, kā ražotāji ir norādījuši normatīvi tehniskajā dokumentācijā)), pienskābes baktēriju koloniju veidojošo vienību skaits (min 107 KVV/g) un jogurtiem ar bifidobaktēŗijām, to koloniju veidojošo vienību skaits (min 106 KVV/g), *Enterobacteriaceae* koloniju veidojošo vienību skaits n=5, c=0, m= 10 KVV/ml) tiks veiktas Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskajā institūta BIOR akreditētās laboratorijās.

1. **Pieteikšanās un produkta iesniegšanas noteikumi un prasības**
   1. Par piedalīšanos konkursā pretendentiem līdz **2013.gada 12.augustam** jāpaziņo rakstiski, norādot paraugu skaitu, LPCS, Bauskas iela 180, Rīga, LV-1004,tālr.:67620874,e-pasts**: zane.miezite@piensaimniekusavieniba.lv.**
   2. Konkursa dalībniekiem paraugi jāiesniedz **2013.gada 22.augustā (līdz plkst.15.00)** LPCS, Bauskas ielā 180, Rīgā.
   3. Paraugu skaits:
      1. 1,0 litra fasējumā- 5 vienības;
      2. 0,5 litra fasējumā- 10 vienības;
      3. svara jogurts- 5 litri.
   4. Katram paraugam klāt pievienot šādu dokumentāciju:
      1. Normatīvi tehnisko dokumentu, kura satur informāciju par produkta sensorajām un fizikāli- ķīmiskajām īpašībām.
      2. Kvalitātes apliecinošu dokumentu (uzņēmuma izsniegto kvalitātes apliecību).
      3. Informāciju par meistara vārdu, uzvārdu.
2. **Konkursa komisijas darba un vērtēšanas kārtība**
   1. Produktus vērtē žūrijas komisija. Katra paraugu vērtē aizklāti degustējot.
   2. Dzeramo jogurtu paraugus vērtē pēc Latvijas Valsts Standarta LVS 354:2002 „Piena un piena produktu sensorā novērtēšana ar punktu metodi”.
   3. Konkursā tiek vērtēti tie dzeramo jogurtu paraugi, kuru analīzes atbilst izvirzītajiem vērtēšanas kritērijiem un NTD prasībām.
   4. Lai izslēgtu ražotāju atpazīšanu, jogurta ārējo izskatu vērtē nosacīti, liek 5 punktus.
   5. Uz apbalvošanu tiek virzīts viens, ražotāja iesniegtais un augstāko novērtējumu ieguvušais paraugs.
   6. Nosakot uzvarētāju, vienādu punktu gadījumā, žūrijas komisija ņem vērā garšas/smaržas vērtējumu konkursa produktam.
   7. Konkursa komisijas slēdzienu noformē ar protokolu.
   8. Apkopojot rezultātus, komisijas slēdzienu noformē ar protokolu.
   9. Apkopojot rezultātus, komisija izvirza uzvarētājus apbalvošanai ar starptautiskās izstādes „Riga Food 2013” zelta, sudraba vai bronzas medaļām.
3. **Apbalvošana**
   1. Godalgoto vietu ieguvēji, uzņēmums un meistars, saņem LPCS Atzinības rakstus, naudas prēmijas un starptautiskās izstādes „Riga Food 2013” zelta, sudraba vai bronzas medaļas izstādes rīkotāju noteiktajā laikā:
      1. Par 1.vietu apbalvo ar starptautiskās izstādes „Riga Food 2013” zelta medaļu, naudas prēmiju 70,00 Ls (septiņdesmit lati, 00 santīmi) un Atzinības rakstu.
      2. Par 2.vietu apbalvo ar starptautiskās izstādes „Riga Food 2013” sudraba medaļu, naudas prēmiju 50,00 Ls (piecdesmit lati, 00 santīmi) un Atzinības rakstu.
      3. Par 3.vietu apbalvo ar starptautiskās izstādes „Riga Food 2013” bronzas medaļu, naudas prēmiju 30,00 Ls (trīsdesmit lati, 00 santīmi) un Atzinības rakstu.
4. **Dalības maksa**
   1. Par vienu konkursam iesniegto paraugu dalības maksa uzņēmumam ir 60.00 Ls (sešdesmit lati, 00 santīmi) bez PVN.