

**KOORPERATĪVĀS SABIEDRĪBAS**

**LATVIJAS PIENSAIMNIEKU CENTRĀLĀ SAVIENĪBA**

**RĪKOTĀ SVAIGĀ UN KAUSĒTĀ SIERA 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 kausēto sieru un svaigo sieru (uz biezpiena bāzes) konkursu **2013.gada 28.augustā, Rīgā.**

1. **Konkursa mērķis**
	1. Popularizēt Latvijā ražotā siera lietošanu iedzīvotāju uzturā.
	2. Apkopot siera 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. Konkursā piedalās Latvijā ražotie sieri šādās grupās:
		1. Kausētie sieri.
		2. Svaigie sieri (uz biezpiena bāzes).
	2. Produkts marķēts LR noteiktajā kārtībā.
	3. Konkursam iesniegtajam produktam jāatbilst LR likumdošanā, ES likumdošanā un produkta ražošanas normatīvi tehniskajā dokumentācijā (produkta standarts) noteiktajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām.
	4. 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. LVS 289:2000 „Pamatprasības sieriem”.
		3. Ražotāja izstrādāts un apstiprināts normatīvi- tehniskais dokuments (NTD).
	1. Kontroles analīzes svaigajam sieram (tauku saturs (%), sāls saturs (%), sausnas saturs, skābums (oT vai pH) (%),, koagulāzes pozitīvie stafilokoki (n=5, c=2, m=10 KVV/g, M=100 KVV/g)), kausētajam sieram (tauku saturs sausnā (%), sausnas saturs (5) un sāls saturs (%), *E.coli* (n=5, c=2, m=100 KVV/g, M=1 000 KVV/g)) 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. Ne mazāk kā 3 kg.
	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. Siera paraugus vērtē pēc Latvijas Valsts Standarta LVS 354:2002 „Piena un piena produktu sensorā novērtēšana ar punktu metodi”.
	3. Konkursā tiek vērtēti tie siera paraugi, kuru analīzes atbilst izvirzītajiem vērtēšanas kritērijiem un NTD prasībām.
	4. Lai izslēgtu ražotāju atpazīšanu, siera 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.