

**KOOPERATĪVĀS SABIEDRĪBAS**

**LATVIJAS PIENSAIMNIEKU CENTRĀLĀ SAVIENĪBA**

**RĪKOTĀ SIERA KONKURSA NOLIKUMS**

2014.gada16.jūlijā.

Kooperatīvā sabiedrība Latvijas Piensaimnieku Centrālā Savienība (turpmāk LPCS), sadarbībā ar Starptautisko izstāžu rīkotājsabiedrību BT-1, izsludina un organizē Latvijā ražotā siera konkursu **2014.gada 26.augustā, Rīgā.**

1. **Konkursa mērķis**
   1. Popularizēt siera lietošanu Latvijas 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.
   2. Konkursam pieteiktā nenogatavinātā saldpiena siera ražošanas apjomam uzņēmumā jābūt ne mazākam kā 250 (divi simti piecdesmit) kilogrami mēnesī.
3. **Konkursa produkta raksturojums un prasības**
   1. Konkursam tiek iesniegti šādi Latvijā ražoti sieri:
      1. Pienskābes baktēriju ietekmē nogatavināti puscietie sieri (turpmāk - nogatavinātie puscietie sieri).
      2. Nenogatavinātie sieri:

* konkursā piedalās visa veida nenogatavinātie saldpiena sieri, izņemot kūpinātos. Šajā grupā neietilpst uz biezpiena bāzes gatavotie svaigie sieri, termizētie un kausētie sieri.
  1. Produkts marķēts LR normatīvajos aktos noteiktajā kārtībā.
  2. Konkursam iesniegtajam produktam jāatbilst LR un ES likumdošanas aktos un produkta ražošanas normatīvi tehniskajā dokumentācijā (produkta standarts) noteiktajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām.
  3. 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 III pielikuma IX iedaļa (konsolidētā versija 01.06.2014)~~;~~
* Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem (konsolidētā versija 01.06.2014).
  + 1. Ministru kabineta noteikumi Nr. 97/2011 par klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasībām piena produktiem un saliktiem piena produktiem (red.14.07.2012).
    2. Ministru kabineta noteikumi Nr. 964/2004 - pārtikas preču marķēšanas noteikumi (var tikt pielietotas arī Regulas 1196/2011 prasības).
    3. Ražotāja izstrādāts un apstiprināts normatīvi- tehniskais dokuments (NTD).
  1. Kontroles analīzes tiks veiktas Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskā institūta BIOR Pārtikas un vides izmeklējumu laboratorijā

(akreditācija: LATAK-T-012):

3.5.1 nogatavinātie puscietie sieri: siera mitruma saturs (%), tauku saturs un tauku saturs siera sausnā (%), *E.coli* (n=5, c=2, m= 100 KVV/g un M=1000 KVV/g),

3.5.2 nenogatavinātie sieri: siera mitruma saturs (%), tauku saturs un tauku saturs siera sausnā (%), koagulazes pozitīvie stafilokoki (n=5, c=2, m=10 KVV/g, M=100 KVV/g).

1. **Pieteikšanās un produkta iesniegšanas noteikumi un prasības**
   1. Par piedalīšanos konkursā pretendentiem līdz **2014.gada 04.augustam** jāpaziņo rakstiski, norādot paraugu skaitu, LPCS, Bauskas iela 180, Rīga, LV-1004, tālr.:67620874, e-pasts**: info@piensaimniekusavieniba.lv**.
   2. Konkursa dalībniekiem paraugi jāiesniedz **2014.gada 22.augustā (līdz plkst.13.00)** LPCS, Bauskas ielā 180, Rīgā.
   3. Konkursam iesniedzamo paraugu skaits ir atkarīgs no siera gabalsvara:
      1. Ja siera gabalsvars ir ap 5 kg, tad iesniedzamo vienību skaits ir 2;
      2. Ja siera gabalsvars ir ap 3 kg, tad iesniedzamo vienību skaits ir 3;
      3. Ja siera gabalsvars ir 0,5 līdz 1 kg, tad iesniedzamo vienību skaits ir 6.
   4. Katram paraugam klāt pievieno šādu dokumentāciju:
      1. Normatīvi tehnisko dokumentu, kurš satur informāciju par produkta sensorajiem un fizikāli- ķīmiskajiem rādītājiem.
      2. Kvalitāti apliecinošu dokumentu (uzņēmuma izsniegto kvalitātes apliecību).
      3. Informāciju par meistara vārdu, uzvārdu.
2. **Konkursa komisijas darba un vērtēšanas kārtība**
   1. Produktus vērtē žūrijas komisija, aizklāti degustējot.
   2. Siera paraugus vērtē pēc Latvijas Standarta LVS 354:2002 „Piena un piena produktu sensoriskā novērtēšana ar punktu metodi” metodikas.
   3. Konkursā tiek vērtēti siera paraugi, kuru kvalitātes rādītāji atbilst vērtēšanas kritērijiem un NTD prasībām.
   4. Apbalvošanai tiek virzīts viens ražotāja iesniegtais un augstāko novērtējumu ieguvušais paraugs.
   5. Nosakot uzvarētāju, vienādu punktu gadījumā, žūrijas komisija ņem vērā produkta garšas/smaržas vērtējumu.
   6. Apkopojot rezultātus, komisijas slēdzienu noformē protokolā.
   7. Atbilstoši rezultātiem, komisija izvirza uzvarētājus apbalvošanai ar starptautiskās izstādes „Riga Food 2014” zelta, sudraba vai bronzas medaļām.
3. **Apbalvošana**
   1. Godalgoto vietu ieguvēji abās siera grupās saņem LPCS Atzinības rakstus, naudas prēmijas un starptautiskās izstādes „Riga Food 2014” zelta, sudraba vai bronzas medaļas izstādes rīkotāju noteiktajā laikā:
      1. Par iegūto 1.vietu apbalvo ar starptautiskās izstādes „Riga Food 2014” zelta medaļu, naudas prēmiju 100.00 EUR (viens simts eiro, 00 centi) un Atzinības rakstu.
      2. Par iegūto 2.vietu apbalvo ar starptautiskās izstādes „Riga Food 2014” sudraba medaļu, naudas prēmiju 70.00EUR (septiņdesmit eiro, 00 centi) un Atzinības rakstu.
      3. Par iegūto 3.vietu apbalvo ar starptautiskās izstādes „Riga Food 2014” bronzas medaļu, naudas prēmiju 50.00 EUR (piecdesmit eiro, 00 centi) un Atzinības rakstu.
4. **Dalības maksa**
   1. Par vienu konkursam iesniegto paraugu dalības maksa uzņēmumam ir 100.00 EUR (viens simts eiro, 00 centi) bez PVN.