



**KOOPERATĪVĀS SABIEDRĪBAS
“LATVIJAS PIENSAIMNIEKU CENTRĀLĀ SAVIENĪBA”
RĪKOTĀ NOGATAVINĀTĀ SIERA KONKURSA NOLIKUMS**

2021. gada 26. jūlijā

Kooperatīvā sabiedrība “Latvijas Piensaimnieku Centrālā Savienība” (turpmāk LPCS) sadarbībā ar Starptautisko izstāžu rīkotājsabiedrību BT 1, izsludina un organizē Latvijā ražotā nogatavinātā siera konkursu, kas notiks Rīgā **2021. gada 26. augustā**.

1. Konkursa mērķis

- 1.1. Popularizēt nogatavinātā siera lietošanu Latvijas iedzīvotāju uzturā.
- 1.2. Apkopot piena pārstrādes uzņēmumu speciālistu un meistaru pieredzi nogatavinātā siera ražošanā.

2. Konkursa dalībnieki

- 2.1. Pārtikas un veterinārā dienesta atzītie un pastāvīgā uzraudzībā esošie Latvijas piena pārstrādes uzņēmumi, kas reģistrēti Latvijā.

3. Konkursa produkta raksturojums un prasības

- 3.1. Konkursā piedalās Latvijā ražots nogatavināts siers.
- 3.2. Produkts marķēts atbilstoši Latvijas Republikas normatīvo aktu prasībām.
- 3.3. Konkursam iesniegtajam produktam jāatbilst Latvijas Republikas un Eiropas Savienības likumdošanas aktos un produkta specifikācijā (no uzņēmuma standarta vai tehniskajiem noteikumiem) noteiktajām nekaitīguma un kvalitātes prasībām.
- 3.4. Produkta kvalitātes, nekaitīguma un marķēšanas prasības ir pamatotas sekojošos dokumentos:
 - 3.4.1. 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 [01.01.2021.](#));
 - ✓ Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem (konsolidētā versija [08.03.2020.](#));
 - ✓ Nr.1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem (aktuālā red. [01.01.2018.](#)).
 - 3.4.2. LR Ministru kabineta noteikumi Nr. 97/2011 par klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasībām piena produktiem un saliktiem piena produktiem (aktuālā redakcija [13.12.2014.](#)).
 - 3.4.3. LR Ministru kabineta noteikumi Nr. 115/2015 prasības fasētas pārtikas marķējumam (aktuālā red. [06.03.2015.](#)).
 - 3.4.4. Ražotāja izstrādāta un apstiprināta produkta specifikācija (no uzņēmuma standarta vai tehniskajiem noteikumiem).
- 3.5. Siera kvalitātes analīzes, atbilstoši Komisijas Regulā (EK) Nr. 2073/2005 norādītajiem kritērijiem, tiks veiktas Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskajā institūtā “BIOR” (akreditācija: LATAK-T-012).

4. Pieteikšanās un produkta iesniegšanas noteikumi un prasības

- 4.1. Par piedalīšanos konkursā pretendentiem jāpaziņo rakstiski līdz **2021. gada 09. augustam**, norādot paraugu skaitu un **iesūtīt produkta specifikāciju** (no uzņēmuma standarta vai tehniskajiem noteikumiem, kas satur informāciju par produkta sensorajiem un fizikāli-ķīmiskajiem rādītājiem) uz e-pastu: info@piensaimniekusavieniba.lv, tālr.: +371 22035399.
- 4.2. Konkursa dalībniekiem produktu paraugi jāiesniedz pirmdien, **2021. gada 23. augustā (līdz plkst.13:00)**, AS "Siera nams", Rāmuļu ielā 25, Rīgā.
- 4.3. Paraugu skaits:
 - 4.3.1. Ja nogatavinātā siera gabala svars ir ap 5 kg, tad iesniedz 2 vienības;
 - 4.3.2. Ja nogatavinātā siera gabala svars ir ap 3 kg, tad iesniedz 3 vienības;
 - 4.3.3. Ja nogatavinātā siera gabala svars ir 0,5 līdz 1 kg, tad iesniedz 6 vienības.
- 4.4. Katram paraugam jāpievieno sekojoša dokumentācija:
 - 4.4.1. Kvalitāti apliecinošs dokuments (uzņēmuma izsniegtā Kvalitātes apliecība).
 - 4.4.2. Informācija par produkta parauga meistarū (vārds un uzvārds).

5. Konkursa komisijas darba un vērtēšanas kārtība

- 5.1. Konkurssam iesniegtos produktu paraugus vērtē ekspertu žūrijas komisija, aizklāti degustējot.
- 5.2. Nogatavinātā siera paraugus vērtē atbilstoši Latvijas Standarta LVS 354:2002 „Piena un piena produktu sensorā novērtēšana ar punktu metodi” metodikai.
- 5.3. Konkursā vērtē nogatavinātā siera paraugus, kuru kvalitātes rādītāji atbilst konkursa kritērijiem un produkta specifikācijas (atbilstoši uzņēmuma standarta vai tehniskajiem noteikumiem) prasībām.
- 5.4. Ekspertu žūrija apbalvošanai izvirza viena ražotāja iesniegto un lielāko punktu skaitu ieguvušo produktu.
- 5.5. Ja vērtētie paraugi ir ieguvuši vienādu punktu skaitu, tad uzvarētājs ir paraugs ar augstāko garšas un smaržas vērtējumu.
- 5.6. Konkursa rezultāti un žūrijas lēmumi tiek fiksēti protokolā.
- 5.7. Žūrija izvirza uzvarētājus apbalvošanai ar starptautiskās izstādes “Riga Food 2021” zelta, sudraba un bronzas medaļām.

6. Apbalvošana

- 6.1. Godalgoto vietu ieguvējus apbalvo ar Atzinības rakstiem un starptautiskās izstādes “Riga Food 2021” zelta, sudraba un bronzas medaļām izstādes rīkotāju noteiktajā laikā:
 - 6.1.1. 1. vietas ieguvēju apbalvo ar izstādes “Riga Food 2021” zelta medaļu un Atzinības rakstu.
 - 6.1.2. 2. vietas ieguvēju apbalvo ar izstādes “Riga Food 2021” sudraba medaļu un Atzinības rakstu.
 - 6.1.3. 3. vietas ieguvēju apbalvo ar izstādes “Riga Food 2021” bronzas medaļu un Atzinības rakstu.

7. Dalības maksa

- 7.1. Dalības maksa uzņēmumam konkursā par vienu iesniegto produkta paraugu ir 100.00 EUR (viens simts eiro, 00 centi) bez PVN.