



STARPTAUTISKO IZSTĀŽU RĪKOTĀJSABIEDRĪBA



PTF



LATVIJAS MAIZNIEKU BIEDRĪBA

MAIZES KVALITĀTES KONKURSS 2019

NOLIKUMS

1. KVALITĀTES KONKURSA RĪKOTĀJI

Kvalitātes konkursu rīko Latvijas Maiznieku biedrība (LMB) sadarbībā ar Latvijas Lauksaimniecības universitātes Pārtikas tehnoloģijas fakultāti (LLU PTF), Starptautisko izstāžu rīkotājsabiedrību „BT 1” un Zemkopības ministrijas finansiālu atbalstu.

2. KVALITĀTES KONKURSA NORISES VIETA UN LAIKS

Kvalitātes konkursu izsludina un organizē LMB **2019.gada 22.-23. augustā**, Jelgavā, Rīgas ielā 22, LLU Pārtikas tehnoloģijas fakultātes Pārtikas produktu sensorās novērtēšanas laboratorijā.

3. MAIZES KVALITĀTES KONKURSA MĒRĶIS

Maizes kvalitātes konkursa mērķis ir popularizēt maizes izstrādājumus, to daudzveidību, veicināt to lietošanu uzturā un izcelt Latvijas augstākās kvalitātes maizes ražotājus.

4. MAIZES KVALITĀTES KONKURSA DALĪBNIEKI

Piedalīšanās maizes kvalitātes konkursā ir brīvprātīga.

Maizes kvalitātes konkursā var piedalīties Latvijas Republikas Pārtikas veterinārajā dienestā (PVD) reģistrēti ražotāji, kuri maizi realizē Latvijā vai citās Eiropa Savienības valstīs un tā tiek ražota, ievērojot Labas ražošanas prakses pamatprincipus.

Konkursam var pieteikt maizi, kura ir ražota Latvijā, ir ieviesta ražošanā un tiek pārdota tirdzniecības vietās vismaz 6 mēnešus - Latvijā vai citās Eiropa Savienības valstīs.

Ražotājs konkursam var pieteikt **vienu (1) maizes veidu ar devīzi “Veselīga maize mūsdienīgam patērētājam”**:

5. DOKUMENTU UN PARAUGU IESNIEGŠANAS TERMIŅI UN VIETA

Konkursā piedalās maizes ražotāji, kuri līdz noteiktajam termiņam ir nosūtījuši pieteikumu Latvijas Maiznieku biedrībai.

Pieteikums jāiesūta līdz **2019. gada 1. augustam** rakstiski vai elektroniski Latvijas Maiznieku biedrība – Lizuma ielā 5, Rīgā, LV 1006, e-pasts: birojs@maizniekubiedriba.lv

Paraugu skaits:

- ja maizes parauga svars ir 0,300 kg un vairāk, jāiesniedz 2 paraugi,
- ja maizes parauga svars ir no 0,200 līdz 0,300 kg, jāiesniedz 3 paraugi.

Paraugu iesniegšanas laiks un vieta:

- **22.augusts** no plkst. 10.00 līdz 14.00 vai iepriekš sazinoties un vienojoties.
- Jelgava, Rīgas iela 22, Latvijas Lauksaimniecības universitātes Pārtikas tehnoloģijas fakultāte (Pārtikas produktu sensorās vērtēšanas laboratorija).

Kontaktpersonas par konkursa norisi un paraugu piegādi: Evita Straumīte, mob.tālr. 29136101, e-pasts: evita.straumite@llu.lv un Gunta Duka, mob.tālr. 26191106, e-pasts: birojs@maizniekubiedriba.lv

6. IESNIEDZAMIE MAIZES PARAUGI UN DOKUMENTI

Konkursam ražotājs maizes paraugus piegādā tādā iepakojumā, kādā tā tiek realizēta mazumtirdzniecībā. Ja maize ir griezta šķēlēs, tai papildus tiek vērtēts šķēles biezums, lielums un sagriešanas kvalitāte.

Dalībnieki kopā ar maizes paraugiem iesniedz produkta aprakstu (Nolikuma 1.pielikums), kurā sniegta plašāka informācija par ražotāju un maizes paraugu (maizes nosaukums, miltu un piedevu sastāvs procentos, pārējo izejvielu uzskaitījums u.c.).

7. DALĪBAS MAKSA

Maizes kvalitātes vērtēšanas konkursa dalībniekiem, kuri ir LMB biedri par piedalīšanos jāmaksā **60,00 EUR**. Maizes ražotājiem, kuri nav LMB biedri, dalības maksa - **195,00 EUR**. Samaksu veic saskaņā ar LMB izrakstītu rēķinu.

8. VĒRTĒŠANA

Maizes vērtēšanu veic Konkursa organizatoru aicināti apmācīti eksperti, kuri ir apguvuši maizes sensorās vērtēšanas pamatprincipus, praktiskās apmācības kursu un kuriem ir vienota izpratne par maizes kvalitāti. Vērtētāji ir LLU PTF speciālisti, miltu un maizes ražotāji ar pieredzi maizes ražošanā. Vērtētāju apmācību un atlasīti veic LLU PTF speciālisti saskaņā ar starptautiskiem standartiem un metodēm sensorajā vērtēšanā.

Katram konkursā iesniegtajam maizes paraugam tiek piešķirts šifrs un vērtētājiem nav zināma maizes parauga izcelsme. Paraugu šifrēšanu veic LLU PTF speciālists, kas nodrošina šifru noslēpuma glabāšanu un vērtēšanas procesā nepiedalās.

Maizes kvalitātes vērtēšanas konkursa vērtētāju lēmumi ir galīgi un apstiprināti ar grupas vienotu slēdziena protokolu.

Maizes kvalitāte – ārējais izskats, garozas īpašības, mīkstuma porainība, struktūra, smarža un garša – tiek novērtēta pēc DLG piecu punktu skalas, ņemot vērā nozīmīguma koeficientus. Punktu katram kvalitātes kritērijam piešķir saskaņā ar 1.tabulā doto raksturojumu.

Novērtējums pēc piecu punktu sistēmas

Punkti	Raksturojums
5	Pilnīga kvalitātes prasību izpilde (ļoti labi)
4	Niecīgas, nebūtiskas novirzes (labs)
3	Izteiktas novirzes, nelieli defekti (apmierinoši)
2	Izteikti, acīm redzami defekti (gandrīz apmierinoši)
1	Nopietni defekti, trūkumi (neapmierinoši)
0	Patēriņam nepiemērots produkts (nav novērtējams)

Ja, pārbaudot maizes paraugu, konstatē vairākus trūkumus, novērtējumam izvēlas zemāko vērtējumu. Ja tiek konstatēti divi un vairāki trūkumi ar vienādu punktu skaitu, novērtējumam izvēlas nākamo zemāko vērtējumu. Katra kvalitātes rādītāja novērtējumu reizina ar rādītājam atbilstošo nozīmīguma koeficientu. Iegūtos punktus summē, dala ar nozīmīguma koeficientu summu (20) un iegūst kvalitātes skaitli.

9. APBALVOŠANA

Lai maizes paraugu izvirzītu apbalvošanai, minimālais punktu skaits vismaz vienam no pieciem kvalitātes rādītājiem ir 3 punkti.

Apbalvojumu piešķiršana:

- kopā 5,00 punkti Zelta balva par augstu kvalitāti
- kopā 4,50–4,99 punkti Sudraba balva par ļoti labu kvalitāti
- kopā 4,00–4,49 punkti Bronzas balva par labu kvalitāti

Dalībnieks saņem sertifikātu, kas apstiprina katra apbalvotā izstrādājuma kvalitāti.

Konkursa ietvaros iesniegtās maizes vērtēs arī diētas ārsti un rezultātā vienam no maizes paraugiem balvu piešķirs Latvijas Diētas ārstu asociācija.

Konkursa vērtēšanas rezultātu paziņošana un uzvarētāju apbalvošana notiks Starptautiskās Pārtikas izstādes „Riga Food 2019” laikā (4-7.septembris), rezultāti tiks publicēti masu saziņas līdzekļos, sociālo tīklu Facebook LMB kontā un LMB mājas lapā.

Maizes raksturojums

Maizes ražotājs	
Kontaktpersona, tālrunis	
Maizes veids / nosaukums	
Svars, kg	
Iesniegto paraugu skaits, gab.	
Sagriezta / nesagriezta	
Iepakojuma veids	
Miltu sastāvs, %* <i>uzskaitīts</i>	
Īpašās piedevas speciālajām maizēm, % ** <i>(sēklas, augļi, biezpiens u.c.)</i>	
Pārējās izejvielas <i>uzskaitītas</i>	
Īpašas atzīmes (raksturot maizes specifiskās īpašības)	
No kura gada ražošanā	

* – miltu sastāvs ir visu veidu milti, to summa veido 100%

Piemērs: 67% rudzu milti + 30% kviešu milti + 3% iesala milti = 100%

** – īpašo piedevu daudzums % attiecībā pret 100% miltu