



# LATVIJAS MAIZNIEKU BIEDRĪBA

## MAIZES KONKURSS "ĒDIENS KĀ ZĀLES"

### NOLIKUMS

#### 1. KONKURSA RĪKOTĀJI

Konkursu rīko Latvijas Maiznieku biedrība (LMB) un SIA "Ēdiens kā zāles" sadarbībā ar Latvijas Diētas ārstu asociāciju, Latvijas Diētas un uztura speciālistu asociāciju, Starptautisko izstāžu rīkotājsabiedrību „BT 1”. Konkursa atbalstītāji Zemkopības ministrija un SIA "Gemoss".

#### 2. KONKURSA NORISES VIETA UN LAIKS

Maizes konkursu izsludina un organizē LMB no **2022. gada 01. augusta līdz 1. septembrim**. Norises vieta - SIA "Gemoss" telpās, Mūkusalas ielā 73, Rīgā.

#### 3. MAIZES KONKURSA MĒRĶIS

Maizes konkursa mērķis ir veicināt un popularizēt veselīgu dzīves veidu, ikdienas uzturā lietojot mūsdienīgu, uzturvērtības ziņā augstvērtīgu maizi un saglabāt sentēvu maizes cepšanas tradīcijas, ražojot un godinot Latvijas rudzu rupjmaizi.

#### 4. MAIZES KVALITĀTES KONKURSA DALĪBNIKI

Konkursā var piedalīties Latvijas Maiznieku biedrības biedri, Latvijas Republikas Pārtikas veterinārajā dienestā (PVD) reģistrēti ražotāji, kuri maizi realizē Latvijā vai citās Eiropas 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 Eiropas Savienības valstīs. Piedalīšanās maizes konkursā ir brīvprātīga.

#### 5. IESNIEDZAMIE MAIZES PARAUGI UN DOKUMENTI

Ražotājs konkursam var pieteikt maizes sekojošās kategorijās ar devīzi "Veselīga maize mūsdienīgam patērētājam":

- 1) kategorijā **rudzu rupjmaize** (dažāda maluma rudzu miltu daudzums receptūrā ne mazāk kā 90% no kopējā miltu daudzuma, ar/bez piedevām)
- 2) kategorijā **kviešu, jauktu miltu, graudu, sēklu, kliju, citu piedevu un veidu maize**.

Uzņēmums maizi kategorijās var pieteikt pēc brīvas izvēles, bet kopējais iesniedzamo nosaukumu skaits – ne vairāk kā 3 (trīs).

Konkursam ražotājs maizes paraugus piegādā tādā iepakojumā, kādā tā tiek realizēta mazumtirdzniecībā.

**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, ražošanas procesa specifika u.c.).**

## 6. DOKUMENTU UN PARAUGU IESNIEGŠANAS TERMIŅI UN VIETA

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

Pieteikums jāiesūta līdz **2022. gada 22. augustam** rakstiski vai elektroniski Latvijas Maiznieku biedrība – Lizuma ielā 5, Rīgā, LV 1006, e-pasts: [birojs@maizniekubiedriba.lv](mailto: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:

- **24. augusts** no plkst. 10.00 līdz 14.00 vai iepriekš sazinoties un vienojoties, Lizuma iela 5, Rīga, LMB birojs vai cits variants.
- **25. augusts** līdz plkst. 10.00. SIA ‘‘Gemoss’’, Mūkusalas ielā 73, Rīgā.

**Kontaktpersona par konkursa norisi un paraugu piegādi:** Gunta Duka, mob.tālr. 26191106, e-pasts: [birojs@maizniekubiedriba.lv](mailto:birojs@maizniekubiedriba.lv)

## 7. DALĪBAS MAKSA

Pieteikšanās maksa konkursam – 10.00 EUR par katru iesniegto maizes nosaukumu. Samaksu veic saskaņā ar LMB izrakstītu rēķinu.

## 8. VĒRTĒŠANA

Maizes vērtēšanu veic Konkursa organizatoru aicināti eksperti pēc vērtēšanas **tabulas Nr.1.**

### Žūrijas priekšsēdētāja:

*Zane Timpare* - sertificēta uztura speciāliste, rokasgrāmatas ‘‘Ēdiens kā zāles’’ redaktore

### Žūrijas locekļi:

*Gunta Evarðsone* - ZM Veterinārā un pārtikas departamenta nodaļas vadītājas vietniece

*Andis Brēmanis* – diētas ārsts, Latvijas Diētas ārstu asociācijas priekšsēdētājs

*Lolita Neimane* – diētas ārste, Rīgas Stradiņa universitātes Sporta un uztura katedras lektore, studiju programmu ‘‘Uzturs’’ un ‘‘Uzturzinātne’’ direktore

*Atis Tupiņš* - diētas ārsts, Rīgas Austrumu Klīniskās Universitātes slimnīcas ‘‘Biķernieki’’ Rehabilitācijas nodaļas speciālists

*Ieva Treija* – SIA ‘‘Gemoss’’ īpašniece.

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

## 9. APBALVOŠANA

Apbalvojumu piešķiršana par sekojošu vērtējumu:

- kopā no **19-21** punktiem Zelta diploms
- kopā no **16-18** punktiem Sudraba diploms
- kopā **ne zemāk kā 14** punkti Bronzas diploms.

\*Konkursa organizētāji patur iespēju piešķirt specbalvas vai simpātiju balvas par inovatīva un mūsdienīga produkta ražošanu, ievērtējot kādu noteiktu kritēriju (īpaša sastāvdaļa, uzturvērtība, forma, iepakojuma veids, iepakojuma materiāls, daudzveidīgs pielietojums, nosaukums u.c.)

Konkursa vērtēšanas rezultātu paziņošana un uzvarētāju apbalvošana notiks Starptautiskās Pārtikas izstādes **„Riga Food 2022”** laikā – izstādes atklāšanas ceremonijā 8. septembrī.

Rezultāti tiks publicēti masu saziņas līdzekļos, sociālo tīklu Facebook LMB kontā un LMB mājas lapā.

N.p.k.	Kritēriji	Punkti, raksturojums		
		3	2	1
1.	<b>Marķējums, iepakojums</b>	Saskaņā ar prasībām	Pārspīlēta informācija, norādes marķējumā ar dažām nepilnībām	Kļūdas marķējuma informācijā
2.	<b>Sāls saturs</b>	≤ 0,9 g	> 0,9 - 1,2	> 1,2 g
3.	<b>Cukura saturs (kviešu, jauktu miltu, graudu, sēklu, kliju, citu piedevu un veidu maize)</b>	≤ 2,0 g	> 2,0 - 5,0	> 5,0 g
	<b>Cukura saturs rudzu rupjmaize</b>	< 7,0 g	7,0 – 10,0 g	>10,0 g
4.	<b>Šķiedrvielu saturs (kviešu, jauktu miltu, graudu, sēklu, kliju, citu piedevu un veidu maize)</b>	≥ 6,0 g	< 6,0 – 4,0	< 4,0 g
	<b>Šķiedrvielu saturs rudzu rupjmaizei</b>	> 8,0 g	8,0 – 6,0 g	< 6,0 g
5.	<b>Garozas īpašības</b>	Atbilstoša krāsa, garozas biezums	Mazliet par biezu, nedaudz par maz/daudz cepta, nelieli defekti	Vietām apdegusi, pārāk bieza, par plānu, par gaišu, neraksturīgas plaisas
6.	<b>Mīkstuma īpašības</b>	Atbilstošs maizes veidam, elastīgs, mīksts	Nedaudz drūp, dažas cietas sastāvdaļas, mazliet lipīgs, mazliet par sausu, cietu	Drūp, par blīvu, ciets, ķepīgs, cietas sastāvdaļas (graudi, sēklas)
7.	<b>Garša, aromāts</b>	Patīkams, sabalansēta garša, vēlme baudīt vēl kādu kumosu	Atbilstošs maizes nosaukumam, neitrāls	Kaut kas pietrūkst, nav sabalansēta garša, par skābu, par pliekanu

Maksimālais punktu skaits: **21 punkts**

## Maizes raksturojums

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

\* – 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