

SIA Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs (turpmāk tekstā: LLKC) Valsts Kopējās lauksaimniecības politikas tīkla aktivitātes “Vietējo lauksaimniecības produkcijas ražotāju un pārstrādātāju atbalsta programma” ietvaros organizētā konkursa

## “Novada Garša 2023”

### NOLIKUMS

“Novada Garša 2023” organizators ir SIA “Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs” sadarbībā ar Latvijas Biozinātņu un tehnoloģijas universitātes (turpmāk tekstā: LBTU) Lauksaimniecības un Pārtikas tehnoloģijas fakultāti.

“Novada Garša 2023” ir konkurss visiem Latvijas pārtikas ražotājiem, kuri savus produktus ražo nelielā apjomā, ir reģistrējis savu darbību un piedāvā produktus iegādei.

Konkursā produktus var pieteikt 9 kategorijās:

1. Piens un piena produkti (t.sk. kazas un aitas piena produkti);
2. Gaļa un gaļas pārstrādes produkti
3. Zivis un zivju produkti
4. Ogu, augļu un dārzeņu produkti
5. Maize un miltu izstrādājumi
6. Medus un to produkti
7. Bezalkoholiskie dzērieni (t.sk. sulas, raudzētie dzērieni)
8. Raudzēti alkoholiskie dzērieni (piemēram, alus, vīns, sidrs u.c.)
9. Stiprie alkoholiskie dzērieni

Konkursa 2023. gada devīze: “Ražo, Radi, Pilnveido”, aicinot izcelt tradicionālos produktus, kas pilnveidoti, uzlaboti, attīstīti gadu gaitā.

#### 1. Vispārējie nosacījumi dalībai konkursā

- 1.1. Piedalīšanās “Novada garša 2023” konkursā ir brīvprātīga.
- 1.2. Konkursa dalībnieki ir pārtikas ražotāji, kuru jaudas parasti ir nelielas (atbilst Novada Garša kataloga prasībām, bet var nebūt reģistrēts katalogā), tie piedāvā gan tradicionālus, gan inovatīvus un augstas kvalitātes produktus.
- 1.3. Konkursā var piedalīties jebkurš nolikumam atbilstošs ražotājs, kas līdz noteiktajam termiņam ir nosūtījis pieteikumu.
- 1.4. Konkursa produktiem jāatbilst Pārtikas un veterinārā dienesta prasībām drošas pārtikas aprītei. Dalībnieks ir ar reģistrētu saimniecisko darbību un reģistrēts Pārtikas un veterinārajā dienestā. Uzņēmuma darbība atbilst visiem LR piemērojamajiem tiesību aktiem.
- 1.5. Dalībnieks veic uzņēmējdarbību Latvijā.
- 1.6. Uzņēmuma produkti ir pieejami iegādei pircējiem, kā arī Konkursam iesniegtā produkta sastāvdaļas ir identiskas ar tirgū esošā produkta sastāvdaļām.

## 2. Nosacījumi konkursā iesniedzamajiem produktiem

- 2.1. Galvenajai vai garšu veidojošajai pamatizejvielai /-lām jābūt vietējas izcelsmes, Latvijā audzētai un ražotai. Ar vietējām izejvielām saprot izejvielas, kuras audzē vai ražo pēc iespējas tuvāk pārstrādes vietai.
- 2.2. Garšvielām, riekstiem vai citām piedevām jābūt bez pievienotām pārtikas piedevām, bet tās var būt arī importētas, ja tās Latvijā nav iespējams izaudzēt/ saražot un tās veido ne vairāk kā 10% no izejvielu daudzuma (izņemot ūdeni, sāli un cukuru, kas pēc konkrētā produkta receptūras var arī veidot lielāku daudzumu produktā).
- 2.3. Pārtikas produkta vai izejvielas ražotājs strādā pēc tradicionālām metodēm. Ražošanas process nav pilnībā mehanizēts, bet tajā pašā laikā neizslēdz inovācijas. Kopumā ražošanas process atbilst normatīvajos aktos noteiktajam par patērētājam drošas pārtikas ražošanu.

## 3. Kvalitātes konkursa īstenošana

- 3.1. Konkursā katrā kategorijā ir nepieciešams vismaz viens reģistrēts pieteikums, lai notiktu kategorijas vērtēšana. Ja pēdējā reģistrācijas dienā (11.09.2023.) kategorijā nav neviena reģistrēta produktu pieteikuma, kategorija tiek atcelta.
- 3.2. Katrs dalībnieks vienā kategorijā var iesniegt ne vairāk kā 3 produktus (izņemot kategorijā "Zivis un zivju produkti").
- 3.3. Kopumā katrā kategorijā piedalīsies ne vairāk kā 30 produkti. Ja reģistrēto produktu skaits kategorijā pārsniedz 30, tos pieņem secīgi, pamatojoties uz pieteikuma iesniegšanas reģistrācijas datumu un laiku.
- 3.4. Gadījumos, kad ražotājs, iesniedzot produktu konkursam, ir norādījis konkrētu produktu pasniegšanu (piemēram, pasniegšanas temperatūra, uzsildīšanas laiks un temperatūra pirms pasniegšanas utt.), par tiem tiks informēta vērtēšanas komisija, kura savukārt izlems, vai norādījumi tiks ņemti vērā vai nē.
- 3.5. Informācija par reģistrācijas maksu un apmaksas noteikumiem 6. punktā.

## 4. Produktu piegāde un iesniegšana konkursam

- 4.1. Lai piedalītos konkursā pretendenti elektroniskajā reģistrācijas pieteikumā līdz 2023. gada 11.septembrim, aizpilda arī produkta specifikāciju (ja konkursam tiek iesniegti vairāki produkti, tad katram atsevišķi).
- 4.2. Kontaktpersona par konkursa norisi Elīna Ozola (elina.ozola@llkc.lv), kontaktpersona par paraugu piegādi Evita Straumīte (e-pasts: evita.straumite@lbtu.lv).
- 4.3. Ražotājs paraugus piegādā tādā iepakojumā, kādā tie tiek realizēti mazumtirdzniecībā.
- 4.4. Konkursa dalībniekiem produktu paraugi jāiesniedz LBTU Pārtikas tehnoloģijas fakultātē Rīgas ielā 22A, Jelgavā:
  - 4.4.1. ogu, augļu un dārzeņu produkti (t.sk. sulas, dzērieni), alkoholiskie un bezalkoholiskie dzērieni, medus, gaļas pārstrādes produkti (piemēram, desas, cīsiņi), siers, zivju pārstrādes produkti (piemēram kūpinātas, konservi) – piektdien, 14.09.2023. no plkst. 8.30–14.00.
  - 4.4.2. piens un piena produkti (piemēram, jogurts, biezpiens), produkti maize un miltu izstrādājumi pirmdien, 18.09.2023. no plkst. 8.30–14.00.
  - 4.4.3. svaigas zivis, svaiga gaļa – ceturtdien 21.09.2023. no plkst. 8.00–9.00.
  - 4.4.4. Ja ražotājam/ konkursa dalībniekam nav iespējas piegādāt produktu norādītajā dienā klātienē, produktu iepriekš var nosūtīt ar kurjeru (ja to pieļauj produkta uzglabāšanas nosacījumi), pa pastu vai izmantojot pakomātu. Produkti, kuru uzglabāšanas laiks un apstākļi to pieļauj, var tikt piegādāti jau sākot no 13. septembra (bet ne vēlāk kā līdz 18.septembrim).
  - 4.4.5. Konkursa organizatoru izsūtītajā apstiprinājuma paziņojumā tiks sniegta visa informācija par piegādes adresi, izsūtīšanas paziņošanu, pavaddokuments, kas jāaizpilda, un norādes par sūtījuma marķēšanu.
  - 4.4.6. Piegādājot produktus uz vērtēšanu tiem līdzī ir jābūt produktu pavaddokumentam – 1. pielikums.
- 4.5. Paraugu daudzums un piezīmes par iepakojumu dots 1. tabulā.

1. tabula  
Konkursam iesniedzamo paraugu daudzums un iepakojuma lielums un datums

Produkta veids	Parauga daudzums	Konkursam piegādājamo paraugu daudzums, gab.	Paraugu iesniegšanas datums
Piens	līdz 1 l	2	18.09.2023
Siers	0.3-0.5 kg	2	14.09.2023
Jogurts	0.3-0.5 l	3	18.09.2023
Sulas, bezalkoholiskie dzērieni	0.33-0.5 l	3	14.09.2023
	0.7-1.0 l	2	
	Vairāk par 1 l	2	
Alkoholiskie dzērieni (t.sk. sidri, alus, vīns)	0.33-0.5 l	3	14.09.2023
	0.75-1.0 l	2	
Medus	0.25 l	2	14.09.2023
Biezpiens	0.3-0.5 kg	2	18.09.2023
Gaļa, svaiga	-	1 kg	21.09.2023 plkst.8.00-9.00
Gaļas pārstrādes produkti	0.55-1.0 kg	2	14.09.2023
Gaļas konservi, preservi	0.2 – 0.5kg	2	14.09.2023
Zivis, svaigas	-	2	21.09.2023 plkst.8.00-9.00
Zivju pārstrādes produkti	0.55-1.0 kg	1	14.09.2023
Zivju konservi, preservi	0.2 – 0.5kg	2	14.09.2023
Maize	līdz 0.3 kg	3	18.09.2023
	virš 0.3 kg	2	

- 4.6. Visi produktu paraugi jāiesniedz pilnos un neatvērtos iepakojumos. Kārbām un pudelēm jābūt pilnām un neatvērtām.
- 4.7. Produkti tiek vērtēti tādā stāvoklī, kādā tie nonāk pie konkursa organizatoriem. Pieļaujama iespēja iesniegt konkursa produktus kopā ar citiem tuvākā reģiona konkursantiem. LLKC reģionālie "Novada Garša" speciālisti var palīdzēt koordinēšanā vai veikt produktu nogādāšanu, kā arī konsultēt konkursa dalībniekus reģionā. LLKC reģionālo konsultantu saraksts atrodams novadagarsa.lv sadaļā *Par Novada Garša*.
- 4.8. Konkursa pieteikumā neregistrēti produkti konkursam netiks pieņemti. Tāpat konkursam netiks pieņemti paraugi, kas nebūs iesniegti noteiktajā laikā.

#### 5. Vērtēšanas eksperti konkursā un paraugu vērtēšana

- 5.1. Konkursam iesniegtos produktus vērtē ekspertu grupa vismaz piecu cilvēku sastāvā – pārtikas tehnologi, zinātnieki, profesionāli pavāri, kā arī citi piesaistīti eksperti.
- 5.2. Katram konkursā iesniegtajam paraugam tiek piešķirts šifrs un vērtētājiem nav zināma produkta izcelsme. Paraugu šifrēšanu veic LBTU PTF speciālists, kas nodrošina šifru noslēpuma glabāšanu un vērtēšanas procesā nepiedalās.
- 5.3. Konkursa ekspertu grupas lēmumi ir galīgi un apstiprināti ar grupas vienotu slēdziena protokolu, kurā norādīts iegūto punktu skaits, un ekspertu ieteikumi (ja tādi ir). Ekspertu grupas ieteikumi tiks nosūtīti produkta specifikācijā norādītajai kontaktpersonai uz e-pastu, mēneša laikā pēc konkursa noslēguma.
- 5.4. Ekspertu grupa konkursā iesniegto produktu kvalitāti vērtē, izmantojot dažādas kvalitātes novērtēšanas metodes. Produktu kvalitātes galvenie kritēriji ir ārējais izskats, smarža, struktūra / konsistence, garša un pēcgarša. Katrai produktu grupai tie tiks specifizēti atkarībā no izmantotās kvalitātes vērtēšanas metodes.
- 5.5. Katra vērtētā produkta kopējais kvalitātes skaitlis veidojas kā vidējais no katra eksperta vērtējuma.

- 5.6. Produktu vērtēšanā tiks izmantotas sensorās vērtēšanas metodes, atbilstoši produkta kategorijai/ veidam. Produktu sensorā novērtēšana – produktu kvalitātes (ārējais izskats, smarža, struktūra / konsistence, garša un pēcgarša) novērtēšanā tiek izmantoti cilvēku maņu orgāni, standartizētas vērtēšanas metodes un vērtēšanā piedalās eksperti, kas pārzina produkta ražošanas procesu un kvalitāti raksturojošos rādītājus. Pēc būtības tiek vērtēts izskats, konsistence / struktūra, aromāts, garša, pēcgarša un kopējais iespaids. Konkurssā nenotiek salīdzināšana starp produktiem kategorijā, bet tiek vērtēts katrs konkrēts produkts. Informācija par vērtēšanas kritērijiem tiks nosūtīta individuāli e-pastā pēc reģistrācijas 3 darba dienu laikā.
- 5.7. Katrā kategorijā visaugstāk novērtētajiem produktiem tiek piešķirtas godalgas atbilstoši vērtējumam.

## **6. Konkursa dalības maksa un reģistrācijas pieteikuma iesniegšana**

- 6.1. Dalības maksa no iesniedzēja **25 EUR (t.sk. PVN)**. Par šādu dalības maksu iesniedzējs drīkst iesniegt **līdz 3 produktiem vienā kategorijā**, katra nākamā produkta iesniegšana papildus maksā 15 EUR (t.sk. PVN).
- 6.2. Rēķins par dalības maksu tiks izsūtīts e-pastā pēc reģistrācijas apstiprinājuma pieteikumu pieņemšanas laika. Dalības maksai jābūt samaksātai līdz 18. septembrim (ieskaitot).
- 6.3. Reģistrācijas pieteikumu aizpilda un iesniedz **elektroniski linkā: <https://forms.gle/dfk31dbLd1tixKKc9> līdz 11. septembrim 23:59.**

## **7. . Konkursa norise**

7.1. Konkursa vērtēšana norisināsies no 2023. gada 19. – 21. septembrim Latvijas Biozinātņu un tehnoloģijas universitātes Lauksaimniecības un Pārtikas tehnoloģijas fakultātē, Rīgas ielā 22A, Jelgavā.

## **8. Konkursa visaugstāk novērtētie produkti un balvas**

- 8.1. Katras kategorijas visaugstāk novērtētajiem produktiem tiek piešķirta godalga, diploms un zelta etiķetes, ko turpmāk var izmantot kā marķējuma papildus elementu. Otrās un trešās vietas ieguvēji saņem diplomus, kā arī sudraba un bronzas etiķetes. Balvu ieguvējiem ir pieejams arī etiķešu digitālais attēls, ko var izmantot produktu mārketingā. Informāciju par etiķešu lietošanu var atrast vietnē [www.novadagarsa.lv](http://www.novadagarsa.lv). Etiķetes varēs lietot vienu gadu, jo tā norādīs iegūto vērtējumu konkrētajā gadā. Uzvarētāji tiks publicēti mājaslapā [www.novadagarsa.lv](http://www.novadagarsa.lv), kā arī citos Latvijas medijos. Uzvarētāji tiks apbalvoti 30.septembrī, "Novada Garša" noslēguma pasākumā Āgenskalna tirgū.
- 8.2. Labāko dalībnieku saraksts tiks izsūtīts medijiem, kā arī ēdināšanas uzņēmumiem un pavāriem pēc iespējas.
- 8.3. Zelta godalgu ieguvējiem tiks organizēts iedvesmojošs pieredzes gūšanas pasākums.

## **9. Kontaktinformācija**

Papildu informācija par konkursu pieejama pie konkursa organizatoriem, rakstot uz konkursa oficiālo e-pasta adresi: [info@novadagarsa.lv](mailto:info@novadagarsa.lv).

## **10. Grozījumu veikšana**

Konkursa rīkotājam ir tiesības veikt izmaiņas konkursa nolikumā, informējot par to konkursa dalībniekus konkursa norises vietnēs sociālajos tīklos un informāciju ievietojot Novada Garša mājas lapā.

## **11. Noslēguma informācija**

11.1. Pieteikumos norādītā informācija netiek izpausta trešajām pusēm un tiek izmantota tikai, lai nodrošinātu dalībnieku reģistrāciju un iespēju sazināties ar dalībniekiem. Konkursa dalībnieku kontaktinformācija un produktu informācija tiks izmantota konkursa un dalībnieku reklamēšanai pēc konkursa.

11.2. Piedaloties konkursā, dalībnieki piekrīt, ka konkursam iesūtītās fotogrāfijas tiek izmantotas produkta un ražotāja reklamēšanai, bez konkursa dalībnieku atsevišķas piekrišanas.

## Produkta pavaddokuments

<b>Ražotājs</b>	
<b>Kontaktpersona, tālrunis, e-pasts</b>	
<b>Produkta veids / nosaukums</b>	<i>Piemēram, Medus – liepziedu vai dažādu ziedu; Sidrs – rabarberu; Alus – ALE; Kazas piens.</i>
<b>Kategorija , kurā produkts tiek pieteikts</b>	<i>Piemēram, Piens; Piena produkti, Gaļa; Gaļas pārstrādes produkti.</i>
<b>Svars, kg vai L</b>	
<b>iesniegto paraugu skaits, gab.</b>	
<b>Iepakojuma veids</b>	
<b>Izejvielas, %*</b>  <i>uzskaitītas</i>	<i>Ja produkts ir svaigs vai sastāv tikai no vienas izejvielas, tad šo aili atstāj tukšu. Piemēram, svaiga gaļa, medus, svaigas zivis vai piens.</i>
<b>Īpašas atzīmes (raksturot specifiskās īpašības)</b>	
<b>Sagatavošanas instrukcija**</b>	

\* - dod izejvielu uzskaitījumu – no vislielākā daudzuma uz mazāko.

\*\* - ja produktu nepieciešams sagatavot, tad dot konkrētus parametrus

