

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

## "Novada Garša 2021"

### NOLIKUMS

"Novada Garša 2021" organizators ir SIA "Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs" sadarbībā ar "Pavāru klubu". "Novada Garša 2021" ir konkurss visiem Latvijas pārtikas ražotājiem, kuri savus produktus ražo nelielā apjomā. Dalībniekiem jābūt oficiāli reģistrētiem pārtikas ražotājiem un pieteiktajiem produktiem jābūt patērētājiem pieejamiem iegādei.

Konkursā produktus var pieteikt 8 kategorijās:

- piens un piena produkti (t.sk. kazas un aitas piena produkti);
- gaļas produkti (t.sk. svaiga)
- zivju produkti (t.sk. svaigas zivis)
- ogu, augļu un dārzeņu produkti (t.sk. sulas, dzērieni)
- maize un miltu izstrādājumi
- raudzēti dzērieni (piemēram, vīns, sidrs u.c., gan alkoholiskie, gan bezalkoholiskie dzērieni)
- medus
- inovatīvi/ jaunradīti produkti.

#### 1. Vispārējie nosacījumi dalībai konkursā

- 1.1. Dalībnieks ir ar reģistrētu saimniecisko darbību un reģistrēts Pārtikas un veterinārajā dienestā.
- 1.2. Uzņēmuma darbība atbilst tam piemērojamajiem tiesību aktiem.
- 1.3. Dalībnieks veic uzņēmējdarbību Latvijā.
- 1.4. Lai piedalītos konkursā, vismaz 50% uzņēmuma produktu (gan apjoma, gan izstrādājumu skaita ziņā) atbilst konkursa noteikumiem. Šis noteikums neattiecas uz kategorijām "Inovatīvi pārtikas izstrādājumi" un "Raudzēti dzērieni".
- 1.5. Uzņēmuma produkti ir pieejami iegādei pircējiem.
- 1.6. Konkursam iesniegtā produkta sastāvdaļas ir identiskas ar tirgū esošā produkta sastāvdaļām.

#### 2. Konkursa dalībnieki

- 2.1. 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, veselīgus, augstas kvalitātes un bieži vien ar rokām izgatavotus produktus.

#### 3. Konkursa produktu sastāvdaļas

- 3.1. Galvenajai vai garšu veidojošajai izejvielai jābūt vietējas izcelsmes, Latvijā ražotai. Ar vietējām izejvielām saprot izejvielas, kuras audzē vai ražo pēc iespējas tuvāk pārstrādes vietai.
- 3.2. Garšvielām, riekstiem vai citām piedevām jābūt dabīgām, bez mākslīgām pārtikas piedevām un konservantiem, bet tās var būt arī importētas, ja tās Latvijā nav iespējams izaudzēt/ saražot un tās veido ne vairāk kā 10% no izejvielu daudzuma.

#### 4. Konkursa produkta ražošana

- 4.1. Pārtikas ražotāji strādā pēc tradicionālām metodēm. Ražošanas process nav pilnībā mehanizēts, bet tajā pašā laikā neizslēdz inovācijas. Kopumā ražošanas process atbilst normatīvajos aktos noteiktajiem pārtikas ražošanas drošības nosacījumiem.

#### 5. Konkursa īstenošana

- 5.1. Lai kategorija tiktu vērtēta, konkursā katrā kategorijā ir nepieciešams vismaz viens reģistrēts pieteikums. Ja pēdējā reģistrācijas dienā kategorijā nav neviena reģistrēta produktu pieteikuma, kategorija tiek atcelta.
- 5.2. Katrs dalībnieks var konkurēt ar ne vairāk kā 3 produktiem vienā kategorijā. 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. Gadījumos, kad ražotājs, iesniedzot produktu konkursam, ir pievienojis konkrētākus norādījumus par produktu pasniegšanu (piemēram, konkrēta pasniegšanas temperatūra, uzsildīšana pirms pasniegšanas utt.), par tiem tiks informēta žūrija, kura savukārt izlems, vai norādījumi tiks ņemti vērā vai nē. Konkursa produktiem jāatbilst Pārtikas un veterinārā dienesta prasībām pārtikas apritei.

5.3. Informācija par reģistrācijas maksu un apmaksas noteikumiem 9. punktā.

## 6. Produktu iesniegšana konkursam

- 6.1. Produktu klātienē iesniegšana notiek 30.septembrī sākot no 8:30 līdz 12:30 Hanzas Peronā, Hanzas ielā 16a, Rīgā, LV-1045. Ja pats ražotājs nav plānojis ierasties uz konkursu un ja produkta veids to pieļauj, nedēļu pirms sacensībām savus produktus var nosūtīt ar kurjeru vai pārvadātāju. Skatīt arī 7. punktu.
- 6.2. Visi produkti jāiesniedz pilnos un neatvērtos iepakojumos, izņemot lielos sierus (Sieri 2–4 kg – puse siera (par 1-2 kg), sieri, kas pārsniedz 4 kg – viena ceturtdaļa (tiek vērtēti > 1 kg)). Kārbām un pudelēm jābūt pilnām un neatvērtām. Ja produkti ir ļoti mazi vai iepakojumā to ir maz, novērtēšanai jāiesniedz vairāki iepakojumi. Jārēķinās ar to, ka žūrijā ir līdz pieciem cilvēkiem, kuriem katram ir jāveic pienācīgs novērtēšanas un garšas tests.
- 6.3. Konkursam iesniegtajiem izstrādājumiem nedrīkst būt marķējumi vai citas norādes par to, kurš ir ražotājs. Katram produktam ir jānorāda kategorija, kurā tas piedalās.
- 6.4. Konkursā pieteikto produktu sūtījumā jāiekļauj aizpildīts pavaddokuments, kuru saņemsiet dalības reģistrācijas apstiprinājuma e-pastā. Jāpievieno arī produkta kopija oriģinālajā iesaiņojumā ar oriģinālo etiķeti. Tas neattiecas uz lieliem produktiem, piemēram, lieliem sieriem (skatīt iepriekš).
- 6.5. Konkursa pieteikumā neregistrēti produkti konkursam netiks pieņemti.

## 7. Konkursa produktu transportēšana

- 7.1. Ja ražotājam/ konkursa dalībniekam nav iespējas piegādāt produktu konkursa dienā, 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 24.septembra.
- 7.2. Konkursa organizatoru izsūtītajā apstiprinājuma paziņojumā tiks sniegta visa informācija par piegādes adresi, izsūtīšanas paziņošanu, pavaddokuments, kas jāaizpilda, un norādes par sūtījuma marķēšanu.
- 7.3. 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 [www.novadagarsa.lv](http://www.novadagarsa.lv) sadaļā Par Novada Garša.

## 8. Konkursa žūrija un vērtēšana

- 8.1. Konkursam iesniegtos produktus vērtē viena ekspertu žūrija – profesionāli atzīti pavāri un pārtikas tehnologi.
- 8.2. Žūrija vērtē konkursa produktus, pamatojoties uz iepriekš noteiktiem vienotiem kritērijiem. Pēc būtības tiek vērtēts izskats, konsistence, aromāts un garša. Inovatīvu/ jaunradītu produktu kategorijā tiek vērtēta arī inovācijas pakāpe.
- 8.3. Produktam katrā kritērijā iespējams iegūt 1-6 punktus. Žūrijas locekļu vidējā punktu summa tiek skaitīta katram produktam atsevišķi, neatkarīgi, cik daudz katrā kategorijā produkti iesniegti, jo tie netiek salīdzināti savā starpā. Kategorijā visaugstāk novērtētajiem produktiem tiek piešķirtas šādas godalgas pēc sekojošas sistēmas:
  - 8.3.1. Zelts – ja iegūta maksimālā punktu summa 24-21 punkti; inovatīvu produktu kategorijā – 30-27 punkti (žūrijas locekļu vidējais vērtējums);
  - 8.3.2. Sudrabs – ja 20-17 punkti; inovatīvu produktu kategorijā – 26-23 punkti (žūrijas locekļu vidējais vērtējums);
  - 8.3.3. Bronza – ja 16-13 punkti; inovatīvu produktu kategorijā – 22-19 punkti (žūrijas locekļu vidējais vērtējums);
- 8.4. Ja mazāka punktu summa, tiek piešķirts diploms par dalību konkursā.
- 8.5. Vērtēšanas tabulā pēc punktiem ir arī vieta konkrētiem žūrijas locekļu komentāriem, kur tie sniedz atbildes uz 3 jautājumiem (1 teikums pie katra jautājuma):
  - 8.5.1. Ko es (kā žūrijas loceklis) iesaku mainīt/ uzlabot produkta gatavošanā/ ražošanā?

8.5.2. Kā es šo produktu varu izmantot savā darbā?

8.5.3. Ar ko šis produkts sader kopā?

- 8.6. Konkursā nenotiek salīdzināšana starp produktiem kategorijā, bet tiek vērtēts katrs konkrēts produkts.
- 8.7. Vērtēšana notiek klusumā, neredzot produkta iepakojumu un produkta pārdošanas izskatu, tāpēc netiek vērtēts produkta kopējais izskats un noformējums.
- 8.8. Žūrijas lēmumu nav iespējams pārsūdzēt.

## 9. Konkursa dalības maksa un reģistrācijas pieteikuma iesniegšana

- 9.1. Dalības maksa no iesniedzēja 25 EUR (t.sk. PVN). Par šādu dalības maksu iesniedzējs drīkst iesniegt līdz 3 produktiem, katra nākamā produkta iesniegšana papildus maksā 15 EUR (t.sk. PVN).
- 9.2. Rēķins par dalības maksu tiks izsūtīts e-pastā pēc reģistrācijas apstiprinājuma pieteikumu pieņemšanas laika. Dalības maksai jābūt samaksātai līdz 24. septembrim (ieskaitot).
- 9.3. Konkursā bez maksas 3 produktus drīkst iesniegt tie ražotāji, kuri nodrošinās produktus "Novada Garša" organizētajiem Pavāru konkursiem 1.oktobrī.
- 9.4. Reģistrācijas pieteikumu aizpilda un iesniedz elektroniski linkā: [ej.uz/11c9](http://ej.uz/11c9) līdz 12. septembrim 23:59.

## 10. Konkursa norise

- 10.1. Konkursa vērtēšana norisināsies 2021. gada 30.septembrī Hanzas Peronā, Hanzas ielā 16a, Rīgā, LV-1045 laikā no 14:00-17:00.
- 10.2. Vērtēšana notiks pa vienam produktam, žūrijas locekļiem neapspriežoties, viena produktu vērtēšana ne ilgāk kā 10 minūtes.

## 11. Konkursa visaugstāk novērtētie produkti un balvas

- 11.1. 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. Visi balvu ieguvēji saņem PR (sabiedrisko attiecību) ceļvedi ar padomiem, kā vairāk piesaistīt mediju uzmanību. Uzvarētāji tiks publicēti mājaslapā [www.novadagarsa.lv](http://www.novadagarsa.lv) un Pavāru kluba mājaslapā <https://chef.lv/>, kā arī citos Latvijas medijos. Uzvarētāji tiks apbalvoti 1.oktobrī, "Novada Garša" konferences noslēgumā apbalvošanas ceremonijā.
- 11.2. Labāko dalībnieku saraksts ar žūrijas komentāriem tiks izsūtīts Pavāru klubam.
- 11.3. Zelta godalgu ieguvējiem tiks organizēts iedvesmojošs pieredzes gūšanas pasākums.

## 12. Konkursa vērtēšanas rezultāti

- 12.1. Visi konkursa dalībnieki saņems pilnīgu konkursa žūrijas novērtējumu (Recenziju) ar punktiem un strukturētu žūrijas vērtējumu produkta pilnveidošanas un uzlabošanas iespējām. Recenzija dalībniekiem tiks nosūtīta mēneša laikā pēc konkursa noslēguma.

## 13. Tiešsaistes diskusija "Kā tika novērtēti produkti"

- 13.1. Pēc konkursa noslēguma tiks organizēta tiešsaistes diskusija par to, kā produkti tika vērtēti. Šī ir lieliska iespēja uzzināt vairāk par to, kā darbojās žūrija un kas bija tie faktori, kas konkrētajiem produktiem nodrošināja godalgu saņemšanu. Šajā diskusijā ražotājam ir iespēja jautāt un saņemt papildu atsauksmes un komentārus par konkursam iesniegtajiem produktiem.

## 14. Konkursā novērtēto produktu IZSOLE

- 14.1. Visu dalībnieku produktu oriģināli, konferences "Novada garša" laikā, tiks izolīti un iegūtie līdzekļi tiks novirzīti kādam konkrētam labdarības mērķim, par kuru publiski paziņos izsoles laikā.

## 15. Kontaktinformācija

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

## 16. 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 mājaslapā.

## 17. Noslēguma informācija

17.1. 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.

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

Produkta kārtas Nr. \_\_\_\_\_ vērtējums

KRITĒRIJI	VĒRTĒJUMS (katrā kritērijā iespējams iegūt 0-6 punktus)
<b>IZSKATS</b> Forma Virsmas / garoza Krāsa Spīdums	
<b>KONSISTENCE, TEKSTŪRA</b> Vienmērīgums Porainums Elastība Sausums Drupatas Sulīgums Maigums Stingrība Defekti, piemēram, nepatīkama/ neatbilstoša struktūra	
<b>GARŠA</b> Saldums, sāļums Skābums, rūgtums Garšas intensitāte Raksturs Pēcgarša Līdzsvars Defekti, piemēram, sadedzināta garša	
<b>SMARŽA</b> Aromāta tīrība Aromāta intensitāte Skābums Defekti, piemēram, sadedzināta smaka	
<b>INOVĀCIJAS PAKĀPE</b> <sup>1</sup>	
1. Ko es (kā žūrijas loceklis) iesaku mainīt/ uzlabot produkta gatavošanā/ ražošanā?	
2. Kā es šo produktu varu izmantot ēdiena pagatavošanā?	
3. Ar ko šis produkts sader kopā?	
<b>PUNKTU SUMMA</b>	

<sup>1</sup> Tikai kategorijai **Inovatīvi pārtikas izstrādājumi**