



LATVIJAS LAUKU
KONSULTĀCIJU UN
IZGLĪTĪBAS CENTRS



Latvijas
Biozinātņu un
tehnoloģiju
universitāte



LBTU
Lauksaimniecības un pārtikas
tehnoloģijas fakultāte



NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai



Līdzfinansē
Eiropas Savienība



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 2024"

NOLIKUMS

"Novada Garša 2024" 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 2024" ir konkurss visiem Latvijas pārtikas ražotājiem, kuri savus produktus ražo nelielā apjomā, ir reģistrējis savu darbību un piedāvā produktus iegādei.

Konkursā produktus var pieteikt 10 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, augu un dārzeņu produkti
5. Graudaugu un pākšaugu pārstrādes produkti (pārslas, miltu maisījumi, manna u.tml.) un maize
6. Konditoreja (miltu konditoreja un saldumi)
7. Medus un to produkti
8. Bezalkoholiskie dzērieni (t.sk. sulas, raudzētie dzērieni)
9. Raudzēti alkoholiskie dzērieni (piemēram, alus, vīns, sidrs u.c.)
10. Stiprie alkoholiskie dzērieni

Konkursa devīze: "Ražo! Radi! Pilnveido!", aicinot izcelt Latvijā radītus produktus, kas pilnveidoti, uzlaboti, attīstīti gadu gaitā.

1. Vispārējie nosacījumi dalībai konkursā

- 1.1. Piedalīšanās "Novada garša 2024" 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 un 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 20% 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 (11.09.2024.) kategorijā nav neviena reģistrēta produktu pieteikuma, kategorija tiek atcelta.
- 3.2. Katrs dalībnieks vienā kategorijā var iesniegt ne vairāk kā 2 produktus (izņemot kategorijā "Zivis un zivju produkti").
- 3.3. Katrā kategorijā tiks vērtēti ne vairāk kā 30 produkti. Ja reģistrēto produktu skaits kategorijā pārsniedz 30, toties kopējais pieteikto produktu skaits nav pārsniedzis 300 produktus, tad organizators un vērtēšanas komisija var pieņemt lēmumu par produktu vērtēšanas procesu, iekļaujot kategorijā vairāk produktu, ņemot vērā pieteikuma iesniegšanas 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.

4. Produktu piegāde un iesniegšana konkursam

- 4.1. Lai piedalītos konkursā pretendenti elektroniskajā reģistrācijas pieteikumā līdz 2024. gada 11.septembrim, aizpilda arī produkta specifikāciju (ja konkursam tiek iesniegti vairāki produkti, tad aizpilda un iesniedz katram atsevišķu pieteikumu).
- 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 institūtā Rīgas ielā 22A, Jelgavā:
 - 4.4.1. ogu, augļu, augu un dārzeņu produkti (t.sk. sulas, dzērieni), alkoholiskie un bezalkoholiskie dzērieni, medus, gaļas pārstrādes produkti (piemēram, desas, cīsiņi), zivju pārstrādes produkti (piemēram kūpinātas, konservi), graudaugu un pākšaugu pārstrādes produkti (pārslas, miltu maisījumi, manna u.tml.), saldumi – trešdiena, 18.09.2024. no plkst. 8.30–14.00 un ceturtdiena, 19.09.2024. no plkst. 8.30–14.30.
 - 4.4.2. piens un piena produkti (piemēram, jogurts, biezpiens, siers), – pirmdien, 23.09.2024. no plkst. 8.30–14.00.
 - 4.4.3. maize – trešdiena, 25.09.2024. no plkst. 10.00-12.00.
 - 4.4.4. miltu konditoreja (kūkas, eklēri u.c.) – ceturtdiena, 26.09.2024. no plkst. 8.00–9.00.
 - 4.4.5. svaigas zivis, svaiga gaļa – trešdiena, 25.09.2024. no plkst. 8.00–9.00 (Jelgavas pils, Lielā iela 2, Jelgava).
 - 4.4.6. 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 18. septembra (bet ne vēlāk kā līdz 23.septembrim).
 - 4.4.7. Konkursa organizatoru izsūtītajā apstiprinājuma paziņojumā tiks sniegta visa informācija par piegādes adresi, izsūtīšanas paziņošanu, pavaddokuments, kas jāaizpilda, un norādes par sūtījuma marķēšanu.

4.4.8. 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	23.09.2024
Siers	0.3-0.5 kg	2	23.09.2024
Jogurts	0.3-0.5 l	3	23.09.2024
Sulas, bezalkoholiskie dzērieni	0.33-0.5 l	3	18.09.2024 un 19.09.2024.
	0.7-1.0 l	2	
	Vairāk par 1 l	2	
Stiprie alkoholiskie dzērieni	0.25-0.5l	2	18.09.2024. un 19.09.2024.
	Vairāk par 0.5l	1	
Pārējie alkoholiskie dzērieni (t.sk. sidri, alus, vīns)	0.33-0.5 l	3	18.09.2024. un 19.09.2024.
	0.75-1.0 l	2	
Medus	0.25 l	2	18.09.2024 un 19.09.2024.
Biezpiens	0.3-0.5 kg	2	23.09.2024
Gaļa, svaiga	-	1 kg	25.09.2024 plkst.8.00-9.00 (Jelgavas pils)
Gaļas pārstrādes produkti	0.55-1.0 kg	2	18.09.2024 un 19.09.2024.
Gaļas konservi, preservi	0.2 – 0.5kg	2	18.09.2024. un 19.09.2024.
Zivis, svaigas	-	2	25.09.2024 plkst.8.00-9.00 (Jelgavas pils)
Zivju pārstrādes produkti	0.55-1.0 kg	1	18.09.2024. un 19.09.2024.
Zivju konservi, preservi	0.2 – 0.5kg	2	18.09.2024. un 19.09.2024.
Maize	līdz 0.3 kg	3	25.09.2024. plkst. 10.00-12.00
	virs 0.3 kg	2	
Miltu konditoreja	kūka, gab.	1	26.09.2024. plkst. 8.00-9.00
	sīkizstrādājumi (piem., eklēri, vējakūkas, pīrādziņi), gab.	6	
Graudu un pākšaugu pārstrādes produkti	līdz 0.1 kg	5	18.09.2024. un 19.09.2024.
	0.15-0.5 kg	2	
	virs 0.5 kg	1	
Saldumi	līdz 0.25 kg	3	18.09.2024. un 19.09.2024.
	virs 0.25 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. Konkurssam 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 specificēti 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. Konkursā 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 2 produktiem**, 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 23. septembrim (ieskaitot).
- 6.3. Reģistrācijas pieteikumu aizpilda un iesniedz **elektroniski: <https://forms.gle/Jvc7JKLzLCEAUVPL7> līdz 11. septembra 23:59.**

7. Konkursa norise

7.1. Konkursa vērtēšana norisināsies no 2024. gada 24. – 26. septembrim Latvijas Biozinātņu un tehnoloģiju universitātes Lauksaimniecības un Pārtikas tehnoloģijas fakultātē, Jelgavā.

8. Konkursa visaugstāk novērtētie produkti un balvas

8.1. Visaugstāk novērtētajiem produktiem (punktu skaits pēc vērtēšanas kritērijiem) tiek piešķirta godalga, diploms un zelta etiķetes, ko turpmāk var izmantot kā marķējuma papildus elementu. Ņemot vērā punktu skaitu, tiek piešķirtas arī sudraba un bronzas etiķetes. Saskaņā ar vērtēšanas kritērijiem žūrijas locekļu vidējā punktu summa (cipari aiz komata tiek noapaļoti uz leju) tiek skaitīta katram produktam atsevišķi, neatkarīgi, cik daudz katrā kategorijā produkti iesniegti, jo tie netiek salīdzināti savā starpā. Balvu ieguvējiem ir pieejams arī etiķešu digitālais attēls, ko var izmantot produktu mārketingā. Informāciju par etiķešu lietošanu var atrast vietnē www.novadagarsa.lv. Uzvarētāji tiks publicēti mājaslapā www.novadagarsa.lv, kā arī citos Latvijas medijos. Uzvarētāji tiks apbalvoti 26.oktobrī, "Novada Garša" noslēguma pasākumā Rīgā.

8.2. Labāko dalībnieku saraksts tiks izsūtīts medijiem, kā arī ēdināšanas uzņēmumiem un pavāriem pēc iespējas.

9. Kontaktinformācija

Papildu informācija par konkursu pieejama pie konkursa organizatoriem, rakstot uz konkursa oficiālo e-pasta adresi: 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 www.novadagarsa.lv

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

Ražotājs	
Kontaktpersona, tālrunis, e-pasts	
Produkta veids / nosaukums	<i>Piemēram, Medus – liepziedu vai dažādu ziedu; Sidrs – rabarberu; Alus – ALE; Kazas piens.</i>
Kategorija , kurā produkts tiek pieteikts	<i>Skatīt nolikumā 10 kategorijas.</i>
Svars/tilpums, kg vai L	
iesniegto paraugu skaits, gab.	
Iepakojuma veids	
Izejvielas, %*	<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>
Īpašas atzīmes (raksturot specifiskās īpašības), uzglabāšanas apstākļi	
Sagatavošanas instrukcija**	<i>Precīza instrukcija, ja produktu pasniedzot tas īpaši jāgatavo – norādījumi, kas atrodami uz iepakojuma par produkta sagatavošanu un pasniegšanai (piemēram, pievienojamais ūdens daudzums, temperatūra, izturēšanas ilgums, vārīšana vai cepšana, ilgums u.tml.)</i>

* - visu izejvielu procentuāls uzskaitījums – no vislielākā daudzuma uz mazāko

** - tikai produktiem, kuri pirms pasniegšanas obligāti jāgatavo