



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 2025"

NOLIKUMS

"Novada Garša 2025" organizators ir SIA "Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs" (turpmāk tekstā: LLKC) sadarbībā ar Latvijas Biozinātņu un tehnoloģijas universitātes (turpmāk tekstā: LBTU) Lauksaimniecības un Pārtikas tehnoloģijas fakultāti.

"Novada Garša 2025" 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), piena alternatīvas
2. Gaļa un gaļas pārstrādes produkti, gaļas alternatīvas
3. Zivis un zivju produkti, zivs alternatīvas
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 tā produkti (izņemot ziedputekšņus un bišu maizi)
8. Bezalkoholiskie dzērieni (t.sk. sulas, raudzētie dzērieni, limonāde)
9. Raudzēti alkoholiskie dzērieni (piemēram, alus, vīns, sidrs u.c.)
10. Stiprie alkoholiskie dzērieni

Organizatoriem ir tiesības izdalīt papildus vērtēšanas kategorijas inovatīviem/ jauniem/ nestandarta produktiem, kas pieteikti konkursam, tomēr pēc konkursa žūrijas ekspertu vērtējuma neiekļaujas nevienā no 10 noteiktajām kategorijām.

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 2025" 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 (8.09.2025.) kategorijā nav neviena reģistrēta produktu pieteikuma, kategorija tiek atcelta.
- 3.2. **Katrs dalībnieks vienā kategorijā drīkst 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 organizatori 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 pasniegšanas veidu (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 aizpilda elektronisko reģistrācijas pieteikumu **līdz 2025. gada 8.septembrim**. Ja konkursam tiek iesniegti vairāki produkti, tad aizpilda un iesniedz katram produktam 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 – ceturtdiena, 18.09.2025. no plkst. 13.00–17.00 un piektdiena, 19.09.2025. no plkst. 8.30–14.30.
 - 4.4.2. piens un piena produkti (piemēram, jogurts, biezpiens, siers u.c.), desas un pastētes – otrdiena, 23.09.2025. no plkst. 8.30–14.00.
 - 4.4.3. maize – trešdiena, 24.09.2025. no plkst. 11.00–14.00.
 - 4.4.4. miltu konditoreja (kūkas, eklēri u.c.) – ceturtdiena, 25.09.2025. no plkst. 8.00–9.00.
 - 4.4.5. svaigas zivis, svaiga gaļa – piektdiena, 26.09.2025. 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 dotas 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	23.09.2025
Siers	0.3-0.5 kg	2	23.09.2025
Jogurts	0.3-0.5 l	3	23.09.2025
Bezalkoholiskie dzērieni	0.33-0.5 l	3	18.09.2025 un 19.09.2025
	0.7-1.0 l	2	
	Vairāk par 1 l	2	
Stiprie alkoholiskie dzērieni	0.25-0.5l	2	18.09.2025 un 19.09.2025
	Vairāk par 0.5l	1	
Pārējie alkoholiskie dzērieni (t.sk. sidri, alus, vīns)	0.33-0.5 l	3	18.09.2025 un 19.09.2025
	0.75-1.0 l	2	
Medus	0.25 l	2	18.09.2025 un 19.09.2025
Biezpiens	0.3-0.5 kg	2	23.09.2025
Gaļa, svaiga	-	1 kg	26.09.2025 plkst.8.00-9.00 (Jelgavas pils)
Gaļas pārstrādes produkti	0.55-1.0 kg	1	18.09.2025 un 19.09.2025
Gaļas konservi, preservi	0.2 – 0.5kg	2	18.09.2025 un 19.09.2025
Zivis, svaigas	-	2	26.09.2025 plkst.8.00-9.00 (Jelgavas pils)
Zivju pārstrādes produkti	0.55-1.0 kg	1	18.09.2025 un 19.09.2025
Zivju konservi, preservi	0.2 – 0.5kg	2	18.09.2025 un 19.09.2025
Maize	līdz 0.3 kg	3	24.09.2025 plkst. 11.00-14.00
	virs 0.3 kg	2	
Miltu konditoreja	kūka, gab.	1	25.09.2025 plkst. 8.00-9.00
	sīkizstrādājumi (piem., eklēri, vējakūkas, pīrādziņi), gab.	6	
Graudu un pākšaugu pārstrādes produkti	līdz 0.1 kg	5	18.09.2025 un 19.09.2025
	0.15-0.5 kg	2	
	virs 0.5 kg	1	
Saldumi	līdz 0.25 kg	3	18.09.2025 un 19.09.2025
	virs 0.25 kg	2	
Ievārījumi, mērces	līdz 0.25 l	2	18.09.2025 un 19.09.2025
	vairāk par 0.25 l	1	

- 4.6. Visi produktu paraugi jāiesniedz pilnos un neatvērtos iepakojumos. Kārbām un pudelēm jābūt pilnām un neatvērtām. Produkta ražotājs, piegādājot produktu konkursam, nodrošina, ka produktam ir atbilstošs derīguma termiņš un tas ir drošs vērtētājam.
- 4.7. Produkti tiek vērtēti tādā stāvoklī, kādā tie nonāk pie konkursa organizatoriem, ja tiem ir atbilstošs derīguma termiņš. Pielaujama 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 Pārtikas institūta speciālisti, 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 vērtējumi un 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. Produkta 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. Produkta vērtēšanā tiks izmantotas sensorās vērtēšanas metodes, atbilstoši produkta kategorijai / veidam. Produkta sensorā novērtēšana – produkta 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.
- 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 ir **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), ievērojot 3.2.punktā noteikto produktu skaitu vienā kategorijā.
- 6.2. Rēķins par dalības maksu tiks izsūtīts e-pastā pēc reģistrācijas noslēguma. Dalības maksai jābūt samaksātai līdz 23. septembrim (ieskaitot).
- 6.3. Reģistrācijas pieteikumu aizpilda un iesniedz **elektroniski**: <https://forms.gle/151VVfEx7Y3EZimD6> līdz **8. septembra 23:59**.

7. Konkursa norise

7.1. Konkursa vērtēšana norisināsies no 2025. 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 25.oktobrī, “Novada Garša” noslēguma pasākumā Rīgā.

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

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.

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 jā sagatavo – 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 jā sagatavo