

**A világ legjobb tejkészítménye  
2011. évi termékverseny  
versenykiírás**

**Farkaslaka, 2011. augusztus 17-21.**

**A világ legjobb tejkészítménye  
2011. évi termékverseny versenykiírás**

**Farkaslaka, 2011. augusztus 17-21.**

**A termékverseny kategóriái**

**Tehéntej**

1. Fogyasztói tejféleségek, tejtitalok
2. Savanyított tej-, és tejszínkészítmények
3. Túrók, friss és lágy sajtok
4. Érelt félkemény-, és kemény sajtok
5. Ömlesztett sajtok
6. Vajak, vajkészítmények
7. Tejdesszertek, savókészítmények

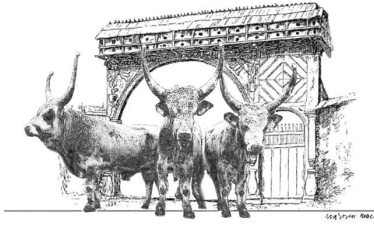
**Juh- és kecsketej**

1. Túrók
2. Sajtok, gomolyák
3. Ordák, zsendicék

**A tejtermékek versenyén való részvétel feltételei:**

A résztvevőknek a versenyre nevező termékeikről dokumentációt kell készíteni, az alábbi szempontok szerint:

- A termék fenntarthatóságra vonatkozó tulajdonságai, ezek, pl.
  - az alapanyag előállítás környezetre, élelmiszer biztonságára és minőségére ható pozitív jellemzőinek ismertetése,
  - a termék gyártástechnológia leírása, kiemelve a kedvező elemeit (pl. környezetbarát, illetve újrahasznosított energia felhasználása, melléktermékek hasznosulása, csomagolóanyag-gazdálkodás, stb.)



## A világ legjobb tejkészítménye 2011. évi termékverseny versenykiírás

**Farkaslaka, 2011. augusztus 17-21.**

- gyártmánylap, illetve specifikáció,
- a kiemelten megnevezett minőségi jellemzőket igazoló dokumentumok - laboratóriumi vizsgálati jegyzőkönyvek, tenyészet igazolások, stb. (az eredmény és a termék azonosíthatóságát a versenyzőnek biztosítani kell.
- fogyasztóknak szóló tájékoztató (termék minőségi- és táplálkozás-biológiai jellemzőiről, stb.), - jogszerűségét, a termékre vonatkozó állítások valóságát a szakmai zsűri szigorúan ellenőrzi a verseny folyamán.

### **A verseny és bírálóhelyszíni forgatókönyve**

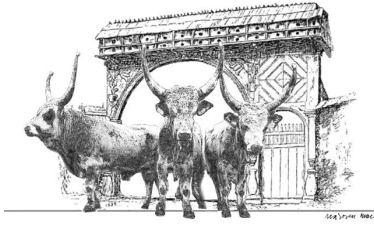
A **jelentkezők** a számukra megjelölt standot elfoglalják és előkészítik a versenyre benevezett termékeik bemutatását, kóstoltatását a látogatók- fogyasztók számára. A kóstoltatáshoz és a fogyasztói szavazatok megszerzéséhez szükséges eszközöket (egyszerhasználatos poharak/tálcák, szeletelő,- adagoló eszközök, szavazólap stb.) a versenyzők biztosítják.

Az előzetes kiírás alapján elkészített dokumentációt átadják a zsűri elökének véleményezésre.

A **zsűri tagjai a számukra biztosított bírálói helyen** ez idő alatt felkészülnek az érzékszervi bírálatra- az ehhez szükséges, hozott eszközeiket (kések, vágódeszka) elhelyezik, az érdeklődő közönség számára is jól látható módon; kialakítják a befolyásoltságtól mentes bírálói helyeiket, stb.

**A bírálói helyen** (külön fedett helyiség, illetve stand) **a szervezők biztosítják:**

- a higiénikus kéz és eszközmosás feltételét,
- ivóvizet, poharakat,
- versenyértékelő bírálói lapokat (munkafolyamatok és érzékszervi bírálat szempontjaival),



**A világ legjobb tejkészítménye  
2011. évi termékverseny  
versenykiírás**

**Farkaslaka, 2011. augusztus 17-21.**

- a bírálathoz szükséges egyszer-használatos eszközöket (papírtálca),
- a zárt hulladékgyűjtés eszközeit.

**A bíráló menete:**

A zsűri versenyzők **dokumentumait véleményezi**, értékelését 5-ös skála szerint végzi, ezek a termék:

- fenntarthatóságra vonatkozó dokumentum
- gyártmánylap/ specifikáció,
- a kiemelten megnevezett minőségi jellemzőket igazoló dokumentumok - laboratóriumi vizsgálati jegyzőkönyvek, tenyészet igazolások, stb. (az eredmény és a termék azonosíthatóságát a versenyzőnek biztosítani kell).
- fogyasztóknak szóló tájékoztató

A versenyzők **helyszíni munkájának értékelése (5-ös skála szerint)**

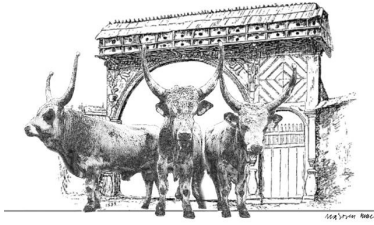
- a zsűri 1-1 tagja szűrőpróbaszerűen több esetben ellenőrzi és **minősíti a munkafolyamatokat higiéniai szempontból**
- ellenőrzi és minősíti a fogyasztóknak szóló tájékoztató jogszerűségét és valóságát.

**Érzékszervi bírálat**

a szakmai zsűri a bírálati lapon, az ott megadott szempontok szerint **20 pontos rendszerben** végzi, a kiértékelést súlyozott érzékszervi összpontszám alapján hozza meg.

**Az érzékszervi bírálat szempontjai:**

- a termék küllemi megjelenése: csomagolása, jelölése, formázása, felülete színe, tapintása,
- a metszészlap vizsgálata: szín, szaga, állománya,
- íz vizsgálata



**A világ legjobb tejkészítménye  
2011. évi termékverseny  
versenykiírás**

**Farkaslaka, 2011. augusztus 17-21.**

**A szakmai zsűri döntéshozatala**

**döntéshozatal szempontjai:**

- az előzetesen benyújtott **dokumentumok bírálata**nak eredménye,
- **munkafolyamatok higiéniája**,
- az **érzékszervi bírálat** eredménye.

A részeredmények pontszámainak összege alapján meghozza a döntését és az eredményhirdetéskor átadásra kerülő, névre szóló oklevelet a szakmai zsűri elnöke aláírásával látja el.

**Helyszíni összesített eredményhirdetés:**

A szakmai zsűri döntése és a közönségszavazatok alapján, de a **FÉLT-díjazás a zsűri véleményezése szerint** történik. Amennyiben a „legjobb termék”-re vonatkozóan eltérő a fogyasztók értékelése, az esetben a versenyző „közönségi díj I. helyezett” díjban részesül.

**Díjazás kategóriákon belül:**

I. helyezett

II. helyezett

III. helyezett