

**Regulamin
oceny mleka i przetworów mlecznych
biorących udział w Konkursie Wyrobów Mleczarskich
Bratoszewice 2018**

1. Spółdzielnie mleczarskie i inne przedsiębiorstwa produkujące wyroby mleczarskie mogą zgłaszać do konkursu swoje produkty do 30.05.2018 r.
2. Wyróżnione w konkursie wyroby mleczarskie (poszczególne wyroby lub inna grupa wyrobów) z danej grupy asortymentowej nagrodzone będą dyplomami i pucharami za wysoką jakość na podstawie protokołu Komisji Konkursowej.
3. Pucharem może być nagrodzony zakład za wysoką jakość wszystkich wyrobów przedstawionych w konkursie na podstawie protokołu Komisji Konkursowej.
4. Ustala się następujące grupy asortymentowe:
 - I grupa - mleko
 - II grupa - napoje mleczne
 - III grupa - sery dojrzewające, topione, smażone
 - IV grupa - sery twarogowe, w tym twarożki, serki homogenizowane
 - V grupa - koncentraty mleczne, śmietanka, śmietana
 - VI grupa - masło i inne produkty mleczne
 - VII grupa - lody, desery
5. Ilość zgłoszeń wyrobów do oceny od jednego producenta nie jest limitowana.
6. Przedmiotem oceny dokonywanej przez Komisję Konkursową jest jakość ocenianych wyrobów z uwzględnieniem walorów handlowych i użytkowych obejmujących:
 - ocenę organoleptyczną
 - atrakcyjność opakowania
7. Uroczyste wręczenie nagród nastąpi dnia 16.06.2018 roku.
8. Otrzymanie pucharu lub dyplomu upoważnia producenta do umieszczania wizerunku tej nagrody na opakowaniu oraz w materiałach informacyjnych i reklamowych wyróżnionego produktu.
9. Ilość opakowań jednostkowych niezbędna do przeprowadzenia oceny:
 - mleko - 3 opakowania handlowe
 - napoje mleczne - 4 opakowania handlowe
 - sery dojrzewające - 2 opakowania całe
 - sery topione - 3 opakowania handlowe
 - serki smażone - 3 opakowania handlowe
 - serki pleśniowe - 3 opakowania handlowe
 - sery twarogowe - 3 opakowania handlowe
 - koncentraty - 3 opakowania handlowe
 - masło i produkty tłuszczowe - 3 opakowania handlowe
 - desery, lody – 3 opakowania handlowe.

10. Zasady oceny produktu.

a) Ocena całkowita produktu obejmuje:

- ocenę organoleptyczną – cechy charakterystyczne dla danej grupy produktów głównie wygląd i barwa, smak i zapach, struktura i konsystencja
- estetyka wyrobu

b) Próbki produktów będą oceniane metodą punktową, przy czym każda cecha będzie oceniana oddzielnie, ustala się maksymalną liczbę punktów dla cech jak niżej:

- opakowanie
- wygląd zewnętrzny
- smak, zapach
- struktura i konsystencja

c) Ocena końcowa produktu będzie zawierała sumę uzyskanych punktów

d) Uzyskane wyniki pozwolą na ustalenie kolejności produktów, przyjmując jako kryterium ocenę łączną.

W przypadku produktów o jednakowej liczbie uzyskanych punktów o miejscu kwalifikacji decyduje przewodniczący Komisji Konkursowej

e) Ocena produktów prowadzona będzie przez komisję na kartach oceny wyrobów

ŁODR
zs. w Bratoszewicach

Bratoszewice, maj 2018