

Οδηγίες για Συμμετοχή

στην “2^η οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελληνικών Τυριών DAIRY EXPO 2018”

Αγαπητοί Συμμετέχοντες,

Με χαρά σας ανακοινώνουμε τη “2^η Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελληνικών Τυριών Dairy Expo 2018”, η οποία θα διεξαχθεί στο πλαίσιο της ομώνυμης έκθεσης τη Δευτέρα 12 Νοεμβρίου. Η αξιολόγηση διοργανώνεται από την εταιρεία OMIND CREATIVES και το περιοδικό DAIRY NEWS, με την επιστημονική επιμέλεια του Κολεγίου Περρωτής της Αμερικάνικης Γεωργικής Σχολής Θεσσαλονίκης και ομάδα εμπειρων καθηγητών.

Ποιοι μπορούν να συμμετέχουν:

Στην αξιολόγηση μπορούν να συμμετέχουν Έλληνες παραγωγοί τυροκομικών προϊόντων με έδρα την Ελλάδα όπου τα προϊόντα τους είναι σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία και τον κώδικα τροφίμων και ποτών.

Οι 5 κατηγορίες τυριών που μπορούν να συμμετέχουν είναι τα εξής:

1. Λευκά τυριά άλμης (π.χ. φέτα, τελεμές, κατσικίσιο, σφέλα)
2. Ημίσκληρα τυριά (π.χ. κασέρι, μετσοβόνη)
3. Σκληρά τυριά (π.χ. κεφαλοτύρι, κεφαλογραβιέρα, αρσενικό)
4. Τυριά τυρογάλακτος (π.χ. ανθότυρο, μυζήθρα, μανούρι)
5. Λοιπά τυριά (επαλειφόμενα, κατίκι Δομοκού κλπ)

Στην αξιολόγηση μπορούν να συμμετέχουν εταιρείες που συμμετέχουν στην έκθεση με περίπτερο, ή και εταιρείες που απλά επιθυμούν να στείλουν δείγματα για να αξιολογηθούν χωρίς να έχουν παρουσία με εκθεσιακό περίπτερο.

Κάθε εταιρεία θα μπορεί να συμμετέχει με έως **8 δείγματα στο σύνολο**, ανεξάρτητα της κατηγορίας τυριών που εντάσσονται.

Η διαδικασία Αξιολόγησης:

Τα προϊόντα που θα στείλουν οι παραγωγοί λίγες μέρες πριν τη διεξαγωγή της εκδήλωσης, θα αποθηκευθούν σε συνθήκες συντήρησης, ανάλογα το είδος και θα ουδετεροποιηθούν οι συσκευασίες τους, χωρίς να φαίνεται ποιός είναι ο παραγωγός τους. Θα λάβουν δηλαδή έναν μοναδικό κωδικό κατά τη διάρκεια της αξιολόγησης ώστε να μην είναι γνωστός στην κριτική επιτροπή ο εκάστοτε παραγωγός.

Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης τα δείγματα θα αξιολογηθούν αντικειμενικά από πάνελ αξιολογητών ως προς το σύνολο των οργανοληπτικών – μακροσκοπικών τους χαρακτηριστικών (εμφάνιση, δομή - υφή, οσμή και γεύση). Όσα προϊόντα θα πληρούν τις προδιαγραφές θα βραβεύονται βάση της τελικής βαθμολογίας με “χρυσό”, “αργυρό” ή “χάλκινο” βραβείο ποιότητας.

Στο σημείο αυτό πρέπει να τονιστεί, ότι η εκδήλωση αυτή δεν είναι διαγωνισμός, αλλά ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ και τα προϊόντα δεν ανταγωνίζονται μεταξύ τους αλλά συμμετέχουν για να αποσπάσουν κάποια διάκριση. Επομένως στην ίδια κατηγορία μπορεί να υπάρχουν π.χ. 3 χρυσά βραβεία ή και κανένα. Μετά το πέρας της αξιολόγησης οι παραγωγοί θα λάβουν μια “έκθεση” για κάθε προϊόν τους με σκοπό να τους γνωστοποιηθούν τα αποτελέσματα και τα πιθανά “σφάλματα” που εντόπισε η κριτική επιτροπή.

Η κριτική επιτροπή η οποία θα είναι 5μελής θα αποτελείται από καθηγητές του Κολεγίου Περρωτής της Αμερικάνικης Γεωργικής Σχολής Θεσσαλονίκης, αλλά και από άλλους έμπειρους επαγγελματίες με βαθιά γνώση των ελληνικών τυροκομικών προϊόντων.

Τα βραβεία:

Οι συμμετέχοντες που θα καταφέρουν να αποσπάσουν κάποια διάκριση, Χρυσό, Αργυρό ή Χάλκινο μετάλλιο ανάλογα με τη βαθμολογία που θα συγκεντρώσουν, θα λάβουν ένα πιστοποιητικό της διάκρισης τους σε έντυπη μορφή, καθώς και ένα ηλεκτρονικό σήμα της βράβεισής τους.

Τη βράβευση που θα αποσπάσουν από την κριτική επιτροπή θα μπορέσουν να τη χρησιμοποιήσουν, ώστε να αποδείξουν την ανώτερη ποιότητα των προϊόντων τους και να είναι ένα ακόμα εργαλείο μάρκετινγκ για την προώθηση των τυροκομικών προϊόντων τους.

Κόστος Συμμετοχής:

Α. Για τις εταιρείες που συμμετέχουν στην έκθεση με εκθεσιακό περίπτερο, τα πρώτα 3 δείγματα που θα αποστείλουν είναι δωρεάν. Ενώ για κάθε επόμενο το κόστος είναι 40€ + ΦΠΑ ανά δείγμα.

Β. Για εταιρείες που επιθυμούν να συμμετέχουν στην αξιολόγηση χωρίς να διαθέτουν εκθεσιακό περίπτερο, το κόστος είναι 150€ + ΦΠΑ για τα πρώτα 3 δείγματα και 40€ + ΦΠΑ για κάθε επιπλέον δείγμα.

Γ. Ισχύει ένα ειδικό πακέτο συμμετοχής για μικρούς παραγωγούς, με συμμετοχή στην έκθεση με περίπτερο 7,5 τετρ. μέτρων και συμμετοχή με 3 δείγματα με κόστος 975€ + ΦΠΑ

Συσκευασία αποστολής δειγμάτων:

Τα δείγματα θα πρέπει να σταλούν σε προστατευμένες συσκευασίες vacuum ή δοχεία άλμης ανάλογα τον τύπο, και να αποσταλούν 3 συσκευασίες του ενός κιλού ανά κωδικό. Εάν είναι εφικτό οι παραγωγοί θα πρέπει να στείλουν συσκευασίες χωρίς τα διακριτικά της επωνυμίας έχοντας αφαιρέσει τις ετικέτες.

Τα προϊόντα θα πρέπει να σταλούν σε ισοθερμικά ψυγεία μιας χρήσης με παγοκύστες, ώστε να διατηρηθούν αναλλοίωτα κατά την μεταφορά τους. Οδηγίες για την ημερομηνία αποστολής και τα στοιχεία του δελτίου αποστολής, θα σταλούν αφού συμπληρώσουν την αίτηση και την υπεύθυνη δήλωση συμμετοχής.

Επίλογος:

Σας προτείνουμε να συμμετέχετε στην 2^η Οργανοληπτική Αξιολόγηση Τυριών καθώς και στην έκθεση DAIRY EXPO 208, για να αναδείξετε τα ανώτερης ποιότητας προϊόντα που διαθέτετε. Σκοπός μας είναι να μοιραστούμε τη γνώση μας με τους Έλληνες παραγωγούς και να βοηθήσουμε στην παραγωγική διαδικασία των Ελλήνων τυροκόμων. Σας καλούμε όλους να στηρίξετε αυτή τη πρωτοβουλία των οργανωτών και της επιστημονικής επιτροπής και να στείλετε τα εκλεκτά προϊόντα σας, στην επιτροπή για αξιολόγηση.

Καλή επιτυχία!

Με εκτίμηση

Η Οργανωτική Επιτροπή της Αξιολόγησης

OMIND CREATIVES

Λεωφόρος Συγγρού 187, 17121, Νέα Σμύρνη, Τηλ: 210 9010040 Fax: 210 9010041