

# Dommervejledning

for

## SMØR & BLANDINGSPRODUKTER



2022



Kære dommer

I forbindelse med bedømmelse af mejeriprodukter på International Food Contest følger der et stort ansvar for den enkelte dommer, og det kræver at dommeren har et godt kendskab til de produkter der skal bedømmes. Det kan dog ikke i alle tilfælde lade sig gøre hvis der fx er tale om produkter der kun fremstilles på ét eller få mejerier. Med et allround kendskab til fremstilling af mejeriprodukter og bedømmelser, samt den støtte der ligger i dommervejledningerne til de enkelte produkter, bør enhver fagmand med professionel indstilling dog kunne bedømme de udstillede produkter.

Det er International Food Contest meget magtpåliggende at det er det enkelte produkt der ydes retfærdighed i bedømmelsen således at alle produkter på et hold bedømmes ifølge den dommervejledning/karakteristik der er for produktet.

God fornøjelse som dommer ved International Food Contest!

A handwritten signature in black ink that reads "Lonnie Hirtz Nielsen".

Lonnie Hirtz Nielsen  
*Produktansvarlig, mejeri*





## Hold ved International Food Contest 2022

- 310 Smør
- 320 Blandingsprodukter og blandingsfedtprodukter
- 330 Smør og blandingsprodukter uden for bedømmelse

### Det elektroniske bedømmelsessystem

Bedømmelsen foregår elektronisk, hvilket indebærer:

- Dommeren skal selv medbringe en bærbar pc (mobiltelefon og tablets/iPads er **ikke egnet** til at køre bedømmelsesprogrammet på).
- Pc'en skal have fuldt opladet batteri. Oplader medbringes for en sikkerheds skyld.
- Pc'en skal kunne gå på internettet med wifi.
- Pc'en skal have enten Firefox eller Chrome installeret, da Internet Explorer og Microsoft Edge ikke er velegnet til formålet.

Bemærk at:

- holdleder **skal** logge på som dommer nr. 1
- bisidder **skal** logge på som dommer nr. 10

Under bedømmelsen vil der på skærmen stå en beskrivelse af det pågældende produkts egenskaber, ligesom der vil være en dommerbeskrivelse for så vidt som en sådan er blevet indsendt fra producenten. Produkter uden specifik dommerbeskrivelse skal bedømmes ud fra dommernes faglige erfaring.

Opmærksomheden henledes på at der for alle produkter er sat en standardkarakter på 13. Hvis dommeren ikke aktivt ændrer 13-tallet til det ønskede tal, er det karakteren 13 der bliver afgivet.

Når dommeren har trykket på "Submit"-knappen for at gå videre til næste produkt, er der ingen mulighed for at gå tilbage til et tidligere bedømt produkt for at ændre en karakter.

### Dommeren

En dommer med kendskab til:

- produktets kvalitet
- liste over fejlbemærkninger (se s. 5)
- karakterskalaens definition (se s. 4)

afgiver helt selvstændigt og suverænt egenskabskarakterer for hver ost der bedømmes. Dommeren skal ikke give hovedkarakter da denne beregnes.

Det forventes af den enkelte dommer at dommeren er 100% objektiv i sin bedømmelse og uden hensyntagen til egne eller andres interesser efter bedste evne bedømmer de forelagte produkter i henhold til den standard der foreligger for produktet.



## Holdlederen

Selv om den enkelte dommer er suveræn med hensyn til karakterafgivelse, er det holdlederens opgave at sikre en korrekt bedømmelse. Det er derfor holdlederens ret og pligt at gøre opmærksom på en åbenlys fejlbedømmelse hos en dommer. Dette kan fx ske ved at henvise til den pågældende produktbeskrivelse og definitionen af karakterskalaen. Ligeledes er det holdlederens opgave at gøre en dommer opmærksom på det hvis vedkommende afviger væsentligt i forhold til de øvrige dommere, og på at dette bør give anledning til overvejelser hos den pågældende dommer.

1. Holdlederen bør ved bedømmelsens start ganske kort henvise til krav til produktets kvalitet, fejlbenævnelser og karakterskalaen.
2. Det er under bedømmelsen holdlederens opgave at sikre at prøverne følger i den rigtige rækkefølge, at afpasse bedømmeshastigheden således at alle er beskæftiget hele tiden, og uden at der opstår en ophobning foran en enkelt dommer.
3. Da der ikke længere er ombedømmelse af produkter, skal holdlederen være opmærksom på om det kan være nødvendigt at tale om en karakter **før** alle dommerne har afgivet karakter – idet der i det elektroniske system som nævnt ikke er mulighed for at gå tilbage til et allerede bedømt produkt.

Karakteren for fællesbedømmelse indskrives på holdlederens logon. Holdleder kan eventuelt bede en af de andre dommere om at taste karakteren ind (vha. holdlederens logon).

## Pointskalaen

Ved bedømmelsen anvendes 15-skalaen:

<i>Point</i>	<i>Anvendes på egenskabskarakteren</i>
15 point	Virkelig godt
13 point	Godt
11 point	Tilfredsstillende
9 point	Beskeden fejl (bemærkning anføres)
7 point	Tydelig fejl, der kan skade produktets omdømme
5 point	Grovere fejl, der skader produktets omdømme
3 point	Meget grove fejl
1 point	Helt uacceptable fejl

For de enkelte egenskaber må der ved karaktergivningen kun anvendes de ulige karakterer, det vil sige 1-3-5-7-9-11-13 og 15.

Ved en karakter på 9 point eller derunder *skal* der angives en fejlbemærkning (se s. 5).

Hvis et produkt får en beregnet egenskabskarakter på 3 eller derunder, vil det blive taget ud af bedømmelsen.

## Produktets egenskaber

Følgende egenskaber vurderes:

- emballage
- udseende
- konsistens



- lugt & smag.

Emballage bedømmes ved fællesbedømmelse.

## Fejlbemærkninger

Tilladte fejlbemærkninger for smør og blandingsprodukter er:

### Smør og blandingsprodukter

#### **Emballage**

Fejl i datering / Error in date

Datering mangler / Date is missing

Utydelig datering / Indistinct date

Datering placeret forkert / Date wrongly placed

Aut. nummer mangler / Aut. number missing

Etiket placeret forkert / Label wrongly placed

Fejlfarve i folie / Off-color in foil

Farveafsmitning / Color staining

Folie skæv / Crooked foil

Krøllet folie / Wrinkled foil

Sprængt folie / Burst foil

Oblat mangler / Foil lid missing

Låg mangler / Lid missing

Forkert folie / Wrong foil

Lim på låg / Glue on lid

Lim på detailpakning / Glue on packaging

Ridset folie / Scratched foil

Dårlig svejsning / Welding error

Delaminering / Delamination

Delaminering på låg / Delamination on lid

Beskadiget emballage / Damaged packaging

Svøb ikke limet / Wrap not glued

Blækstøv / Ink dust

Snavset folie / Dirty foil

Embl. dækker ikke produkt / Packaging not covering product

Fedtudsivning / Grease leakage

Produkt på låg / oblat / Product on lid / foil lid

Udpresset produkt / Extruded product

Produkt udvendigt / Product on the outside of the packaging

Fedtopsugning i folie / Grease absorption in foil

Oblat skæv / Crooked foil lid

Ridser i emballagen / Scratches in packaging

Dot fejl / Dot errors

Andet / Other

Skæv svejsning / Welding error

#### **Udseende**

Åben / Open

Hullet / Hole

Lagdelt / Layered

Olieudtræk / Extracted oil

Fugtgrube / Moisture pit

Fugt / Moisture

Plettet / Speckled

Saltskjoldet / Salt mottled

Flerfarvet / Nuanced

Fremmedlegemer, smuds / Foreign object, dirt

Mug / Mould

Adskilt / Separated

Brun persille / Brown parsley leaves

Dårlig krydderifordeling / Poor seasoning distribution

Grove krydderier / Course seasoning

Andet / Other

Skæv svejsning / welding error

#### **Konsistens**

Løs / Loose

Blød / Soft

Fedt / Greasy

Sej / Chewy

Hård / Hard

Sprød / Brittle

Kort / Short

Hårde, tørre krydderier / hard, dry seasoning

Klumper af hvidløgsmel / Chunks of garlic flour

Andet / Other



**Lugt og smag**

Afsmag / Off flavour

Fodersmag / Feed flavour

Gærsur / Yeasty, sour

Ostesur / Cheesy, rancid

Blåsur / Blue-sour, imperfect aroma

Kogt / Boiled

Branket / Burned, malty

Saltgrov / Course saltflavour

Tælllet / Tallow

Oliet / Oily

Harsk / Rancid

Gammel / Stale

Kemikalieafsmag / Chemical flavour

Fad / Insipid

Sur / Acidic, bitter

Andet / Other

