

Dommervejledning

for

OST



2025

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!

Birger Holmeå Christiansen
Produkt- og dommeransvarlig

Hold ved International Food Contest 2025

- 10 Frisk- og flødeoste natural
 - 20 Frisk- og flødeoste med tilsætninger
 - 30 Smelteoste - alle typer
 - 40 Dessertoste med og uden tilsætninger
 - 50 Hele hvidskimmeloste og blå/hvidskimmeloste
 - 60 Danablu (BGB) (hele + udskårne)
 - 70 Hvid ost, traditionel
 - 80 Hvid ost, ultrafiltreret
 - 81 Hvide combiprodukter, ultrafiltrerede
 - 90 Overflade-/kitmodnede hel oste
 - 100 Overflade-/kitmodnede oste, udskårne
 - 110 Hele blåskimmeloste
 - 120 Skorpefri oste
 - 130 Specialoste, hele
 - 140 Specialoste, udskårne
 - 150 Cheddar samt Mozzarella (hele og revne) samt andre revne/ternede oste
 - 160 Udskårne skimmeloste (=ikke hel ost)
 - 170 Gul skiveost
 - 180 Norske specialoste
 - 190 Ost uden for bedømmelse
- 610 Produkter fremstillet af anden mælk end komælk eller som blanding

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..

Bemærk at:

- holdleder **skal** logge på som dommer nr. 1
- bisidder **skal** notere på papir. Lister udleveres.

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.

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. 6)
- 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.

1. Holdlederen bør ved bedømmelsens start ganske kort henvise til krav til produktets kvalitet, fejlbenævnelser og karakterskalaen. Efter aftale med holdets crew, kan der inden bedømmelsen går i gang, bedømmes et / to produkter til indsmagning. Indsmagning sker på papir.
2. Det er under bedømmelsen holdlederens opgave at sikre at prøverne følger i den rigtige rækkefølge, at afpasse bedømmelseshastigheden således at alle er beskæftiget hele tiden, og uden at der opstår en ophobning foran en enkelt dommer.
3. Hvis en dommer observerer en fejl til karakteren 7 eller derunder, skal holdlederen straks kontaktes, og produktet vurderes i plenum.

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

Pointskalaen

Ved bedømmelsen anvendes 15-skalaen:

<i>Point</i>	<i>Anvendes på egenskabskarakteren</i>
15 point	Virkelig godt
13 point	Godt
11 point	Tilfredsstillende, dog mindre fejl (bemærkning skal anføres)
9 point	Beskeden fejl
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 11 point eller derunder *skal* der angives en fejlbemærkning. Tilladte fejlbemærkninger for ost vil fremgå i bedømmelsessystemet under de relevante bedømmelser.

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

Produkternes egenskaber

Følgende egenskaber vurderes:

- Ostens ydre, ostens farve, ostens bygning, ostens konsistens og ostens lugt & smag.
- Dog for hold 10, 20, 30 og 40 anvendes egenskaberne ostens ydre, ostens indre, ostens konsistens og ostens lugt & smag.

For de enkelte egenskaber gælder følgende:

Ostens ydre:	Her vurderes bl.a. ostens form, skorpe, eventuel skimmelvækst eller kitvækst, ligesom kvaliteten af eventuel paraffinering eller anden overfladebehandling vurderes.
Ostens emballage:	Ved emballage forstås den pakning der ligger uden om selve osten. Emballagen vurderes bl.a. i forhold til folie, tryk, datomærkning, etiketter og svejsninger.
Ostens farve:	Her vurderes ostens farve på snitfladen, det vil sige farven inde i osten. Er ostens farve uensartet eller atypisk, noteres dette. Derimod tages der ikke hensyn til mere eller mindre gullig farve på grund af forskellig fodring af koen.
Ostens bygning:	Ud fra den pågældende osts karakteristika vurderes blandt andet hulsætning, hulstørrelse og om hullerne har den rigtige form og placering, samt antal. Ligeledes vurderes eventuelle krav om indre skimmelvækst.
Ostens indre:	Anvendes hovedsagelig for de typer hvor der er lidt andre krav til ostens bygning.
Ostens konsistens:	Det vurderes om osten er typisk for typen. Der vurderes om osten er for hård eller for blød. For kort eller for sej. Om osten er tør eller klæg, eller for sprød eller flæsket.
Ostens lugt & smag:	Dommeren skal dels lugte til osten og dels smage på osten og således afgøre om osten har en fejlagtig smag i form af en afsmag af fx foder, gær, uønsket fedtspaltning (harsk) eller andet. Ligeledes vurderes om osten er aromatisk og har den rette syrlighed og smag af salt.

Specielt vedr. bedømmelse:

Der er fællesbedømmelse på alle hold for Emballage, Ydre, Bygning og Farve.

Da der kan gives 5 karakterer i alt, gives en samlet karakter for Emballage og Ydre.

Resultater for fælles bedømmelse noteres i holdlederens login.

Der er individuel bedømmelse for Konsistens, Lugt & Smag

Bedømmelse af detailpakket ost:

Osten, der er mærket med label "Bedømmelse", skal bruges i fællesbedømmelsen af Emballage / Ydre, Bygning og Farve. Efter bedømmelse af Emballage / Ydre åbner holdlederen ostens emballage, og den fjernes, hvorefter bedømmelsen fortsætter med Bygning og Farve. Samme pakning sendes senere rundt blandt dommerne for individuel bedømmelse af Konsistens og Lugt & Smag.

Bedømmelse af hele ost:

Osten, der er mærket med label "Bedømmelse", skal bruges i fællesbedømmelsen af Emballage / Ydre, Bygning og Farve. Efter bedømmelse af Emballage / Ydre skæres osten over / deles, hvorefter bedømmelsen fortsætter med Bygning og Farve. Efterfølgende sendes osten rundt blandt dommerne for individuel bedømmelse af Konsistens og Lugt & Smag.

Bedømmelse af Hvid ost i dåse:

Dåsen, der er mærket med label "Bedømmelse", skal bruges i fællesbedømmelsen af Emballage / Ydre, Bygning og Farve. Efter bedømmelse af Emballage / Ydre åbnes dåsen, og der tages et stykke ost op, hvorefter bedømmelsen fortsætter med Bygning og Farve. Efterfølgende sendes samme ostestykke rundt blandt dommerne for individuel bedømmelse af Konsistens og Lugt & Smag.

Fejlbemærkninger

Tilladte fejlbemærkninger for ost vil fremgå i bedømmelsessystemet under de relevante bedømmelser.