

Dommervejledning

for

SMØR & BLANDINGSPRODUKTER



2021



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 blue ink that reads "Naja Locht".

Naja Locht
Produktansvarlig, mejeri





Hold ved International Food Contest 2021

- 310 Smør og ghee
- 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 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:

- ostens 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

- 47 Fejl i datering / Error in date
- 48 Datering mangler / Date is missing
- 49 Utydelig datering / Indistinct date
- 50 Datering placeret forkert / Date wrongly placed
- 51 Aut. nummer mangler / Aut. number missing
- 52 Etiket placeret forkert / Label wrongly placed
- 53 Fejlfarve i folie / Off-color in foil
- 54 Farveafsmitning / Color staining
- 55 Folie skæv / Crooked foil
- 56 Krøllet folie / Wrinkled foil
- 57 Sprængt folie / Burst foil
- 59 Oblat mangler / Foil lid missing
- 60 Låg mangler / Lid missing
- 61 Forkert folie / Wrong foil
- 62 Lim på låg / Glue on lid
- 63 Lim på detailpakning / Glue on packaging
- 64 Ridset folie / Scratched foil
- 65 Dårlig svejsning / Welding error
- 66 Delaminering / Delamination
- 67 Delaminering på låg / Delamination on lid
- 68 Beskadiget emballage / Damaged packaging
- 69 Svøb ikke limet / Wrap not glued
- 70 Blækstøv / Ink dust
- 71 Snavset folie / Dirty foil
- 72 Embl. dækker ikke produkt / Packaging not covering product
- 73 Fedtudsvivning / Grease leakage
- 74 Produkt på låg / oblat / Product on lid / foil lid
- 75 Udpresset produkt / Extruded product
- 76 Produkt udvendigt / Product on the outside of the packaging
- 77 Fedtopsugning i folie / Grease absorption in foil

- 78 Oblat skæv / Crooked foil lid
- 79 Ridser i emballagen / Scratches in pack-aging
- 80 Dot fejl / Dot errors
- 81 Andet / Other
- 46 Skæv svejsning / Welding error
- Udseende*
- 1 Åben / Open
- 2 Hullet / Hole
- 3 Lagdelt / Layered
- 4 Olieudtræk / Extracted oil
- 5 Fugtgrube / Moisture pit
- 6 Fugt / Moisture
- 7 Plettet / Speckled
- 8 Saltskjoldet / Salt mottled
- 9 Flerfarvet / Nuanced
- 10 Fremmedlegemer, smuds / Foreign object, dirt
- 11 Mug / Mould
- 12 Adskilt / Separated
- 13 Brun persille / Brown parsley leaves
- 14 Dårlig krydderifordeling / Poor seasoning distribution
- 15 Grove krydderier / Course seasoning
- 16 Andet / Other
- 46 Skæv svejsning / welding error
- Konsistens*
- 17 Løs / Loose
- 18 Blød / Soft
- 19 Fedtet / Greasy
- 20 Sej / Chewy
- 21 Hård / Hard
- 22 Sprød / Brittle
- 23 Kort / Short
- 27 Hårde, tørre krydderier / hard, dry seasoning
- 28 Klumper af hvidløgsmel / Chunks of garlic flour
- 29 Andet / Other
- Lugt og smag*
- 30 Afsmag / Off flavour

31 Fodersmag / Feed flavour
32 Gærsur / Yeasty, sour
33 Ostersur / Cheesy, rancid
34 Blåsur / Blue-sour, imperfect aroma
35 Kogt / Boiled
36 Branket / Burned, malty
37 Saltgrov / Course saltflavour
38 Tælllet / Tallow

39 Oliet / Oily
40 Harsk / Rancid
41 Gammel / Stale
42 Kemikalieafsmag / Chemical flavour
43 Fad / Insipid
44 Sur / Acidic, bitter
45 Andet / Other

Ghee

Udseende

12 Adskilt / Separated
9 Flerfarvet / Nuanced
4 Olieudtræk / Extracted oil
10 Fremmedlegemer, smuds / Foreign objects, dirt
11 Mug / Mould
16 Andet / other

Konsistens

21 Hård / Hard
18 Blød / Soft
24 Salveagtig / Unctuous

25 Grovkornet / Coarse grained
26 Andet / Other

Lugt og smag

39 Oliet / Oily
38 Tælllet / Tallow
40 Harsk / Rancid
36 Branket / Burned, malty
42 Kemikalieafsmag / Chemical flavour
41 Gammel / Stale
30 Afsmag / Off flavour
45 Andet / Other