

Dommervejledning

for

SMØR & BLANDINGSPRODUKTER



2024



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 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.

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. 4)
- 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 bedømmeshastigheden 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
9 point	Beskeden fejl (bemærkning anføres)
7 point	Tydlig 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. 4).

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	Aut. nummer mangler / Aut. number missing
Fejl i datering / Error in date	Etiket placeret forkert / Label wrongly placed
Datering mangler / Date is missing	Fejlfarve i folie / Off-color in foil
Utydelig datering / Indistinct date	Farveafsmitning / Color staining
Datering placeret forkert / Date wrongly placed	

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
 Fedtet / Greasy
 Sej / Chewy
 Hård / Hard
 Sprød / Brittle
 Kort / Short
 Hårde, tørre krydderier / hard, dry seasoning
 Klumper af hvidløgs mel / 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
 Olie / Oily
 Harsk / Rancid
 Gammel / Stale
 Kemikalieafsmag / Chemical flavour
 Fad / Insipid
 Sur / Acidic, bitter
 Andet / Other