

12.5.2014

## Suomen juustonvalmistajille

Juustoasioiden edistämisyhteisöt (katso sivun yläreuna) kutsuvat kotimaisia juustonvalmistajia osallistumaan perinteiseen juustojen laatukilpailuun ja juustonäyttelyyn. Järjestelykoordinaattorina yhteisöjen puolesta toimii Suomen Juustonvalmistajain Yhdistys ry.

Täydellisesti täytetty ilmoittautuminen pyydetään lähettämään sähköpostilla (Word tiedosto) 30.7.2014 mennessä

sähköpostiosoitteella:

[heikki.kykkänen@valio.fi](mailto:heikki.kykkänen@valio.fi)

tai poikkeustapauksessa postitse osoitteella:

**Suomen Juustonvalmistajain Yhdistys ry / Heikki Kykkänen**  
**Paajatie 15**  
**03220 TERVALAMPI**

Juustokilpailun arvioinnit suoritetaan syyskuunlopussa 2014, tulokset julkistetaan ja kilpailun palkinnot jaetaan perjantaina 3.10. Turun Ruoka- ja Viinimessuilla pidettävän juustonäyttelyn yhteydessä.

### Osallistumisoikeus

Kilpailuun voivat osallistua ne kaikki Suomessa tuotetusta maidosta Suomessa juustoa tuottavat juustonvalmistajat, jotka sitoutuvat noudattamaan tässä esitettyjä sääntöjä ja velvoitteita.

Kukin voi osallistua kilpailuun haluamallaan määrällä juustolajeja. Kunkin laitoksen yksittäinen juustolaji saa osallistua vain yhdellä edustajalla. Juustolajeja ovat erityyppiset juustot puristusmuotti- (kypsytytetyt juustot) tai alkuperäiskokoisina (tuorejuustot), ja esim. saman juustotyypin eri rasvapitoisuudet tai selvästi eroavat kypsytysasteet. Juustolajeja eivät ole esim. saman juustolajin erikokoiset kuluttajapakkaukset.

Laatukilpailuun osallistuvan kypsytetyn juuston iän tulee arviointihetkellä vastata juuston käytännöllistä kulutusikää. Kypsytytyillä juustoilla ikä on oltava vähintään ilmoitettu kypsytysaika eikä sitä saa ylittää kymmentä viikkoa enempää. Kypsyttämättömillä juustoilla ikä ei saa ylittää ilmoitettua myynti-ikää.

Juustonäyttelyyn voi ja on toivottavaa lähettää mahdollisimman monipuolisesti myös osallistuneen juustolajin jatkojalosteita, esim. kuluttajapaloja, raasteita jne. Jos juusto arvioidaan II-luokkaan, sitä ei mainita tuloksissa eikä laiteta esille näyttelyyn.

Kilpailuun ja näyttelyyn ilmoittaudutaan tämän kutsun liitteenä olevilla lomakkeilla. Ne on palautettava asiallisesti täytettynä ilmoittautumisajan puitteissa, postitse palautettaessa virallisesti allekirjoitettuna (tilaus laskutusta varten), sähköpostilla toimitus vastaa allekirjoitusta.

12.5.2014

## Maksut

Osallistumiskustannukset määrittyvät suhteessa osallistuvan juustonvalmistuslaitoksen vuoden 2013 koko (ei siis vain osallistuvien juustojen) juustonvalmistusmäärään. Se on ilmoitettava kilpailuilmottautumisen yhteydessä. Kukin osallistuva juustola maksaa kuitenkin vähintään 30 € osallistumismaksun.

Laskutettavia kustannuksia kertyy mm. näyttelytiloista ja –kalustuksesta ja arviointijärjestelyistä yms. Järjestävät juustoyhteisöt eivät veloita työstään.

Osallistujat luovuttavat ja toimittavat arviointiin tarvittavat juustot järjestäjälle veloitusetta. Sama koskee näyttelyn juustoja ja jatkojalosteita, mutta niitä voi halutessaan noutaa näyttelypaikalta näyttelyn päätyttyä tai erikseen sovittavasta paikasta myöhemmin.

Järjestelykoordinaattori (SJY) laskuttaa koko kustannuskorvauksen sen jälkeen, kun kaikki maksajat ja kustannukset ovat tiedossa.

## Kilpailujärjestelyt

Järjestäjät päättävät kilpailusarjoista ilmoittautumisten saavuttua. Sarjajako voi perustua esim. juustolajiin, kypsytystapaan tms. Jos kilpailuun ilmoittautuu valmisteita, joiden valmistuksessa maitorasva tai –proteiini on kokonaan tai osittain korvattu muilla elintarvikkeilla, niille perustetaan oma ryhmä.

Juustoarvioinnin perustana on IDF:n menetelmä ja kunkin kilpailusarjan arviointiin kootaan vähintään 4 henkilön ryhmä. Arvioijiksi kutsutaan juustoista kiinnostuneita ja niihin perehtyneitä henkilöitä juustojen valvonnan, valmistuksen, tutkimuksen, kehityksen, markkinoinnin, myynnin ja tiedottamisen piiristä. Kutsun saaneiden halukkaiden arvioitsijaehdokkaiden ilmoittautumiset ovat tervetulleita (yhteystieto on sama kuin kilpailuilmottautumisella).

Järjestäjä voi päättää arviointitulosten painotuksesta juustoryhmän tärkeimpien ominaisuuksien korostamiseksi. Painotukset voivat noudattaa esim. seuraavaa periaatetta:

	<i>sisäinen ulkonäkö</i>	<i>haju ja maku</i>	<i>rakenne</i>	<i>yhteensä</i>
<i>kypsytettyjuustot</i>	4,0	9,0	7,0	20,0
<i>tuorejuustot</i>	5,0	9,0	6,0	20,0

## Palkinnot



Kilpailussa menestyjät palkitaan järjestäjien toimesta kunniakirjoilla ja mahdollisesti stipendeillä ja/tai kotimaisilla esinepalkinnoilla. Palkittujen määrä päätetään ilmoittautumisten määrän, sarjajaon jne. perusteella.

Kilpailun ja näyttelyn paras juusto tai parhaat juustot saavat oikeuden käyttää juustoyhteisöjen myöntämää "Suomen Paras Juusto 2014" tunnusta (mallit vieressä) seuraavaan kilpailuun (2016) saakka. Käyttäjä saa tunnuksen digitaalisessa muodossa ja päättää itse tunnuksen käyttötavoista e.m. ajanjakson aikana.

Juustoalaan liittyvät yritykset ja yksityiset henkilöt voivat palkita kilpailuun osallistuvia juustoja ja niiden valmistajia itse määrittelemien kriteerein.

12.5.2014

**Muut ohjeet ja  
lisätietoja**

Ilmoittautuneet saavat hyvissä ajoin ennen kilpailua/näyttelyä ohjeet juustojen toimittamisesta.

Tarvittaessa sähköiset ilmoittautumislomakkeet ja lisätietoja saa allekirjoittaneelta.

Puh. 050 384 0026.

S.posti: heikki.kykkänen@valio.fi

Järjestäjäyhteisöjen puolesta, kilpailuterveisin



Heikki Kykkänen  
SJY:n sihteeri