

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН

УТВЕРЖДАЮ

Директор ФГБНУ
«Федеральный научный центр
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Кузнецова О.А.

ПОЛОЖЕНИЕ

о Международном конкурсе качества пищевой продукции

«ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2021»

Москва-2021

1. Цели и задачи конкурса

Международный конкурс качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2021» (далее именуется «Конкурс») проводится с целью:

- показа широкой общественности достижений в области производства пищевых продуктов;
- выявления лучших производителей и лучших образцов пищевой продукции;
- популяризации традиционных пищевых продуктов, продукции для детского и школьного питания, функциональных продуктов и др.;
- выявления продуктов-претендентов для закрепления за производителями региона Наименования места происхождения товара;
- получения объективной оценки качества и безопасности пищевых продуктов;
- мониторинга товаропроизводителей, осуществляющих производство и поставку пищевой продукции;
- содействия улучшению качества пищевых продуктов и повышению культуры потребления;
- расширения связей и обмена информацией производителей данной продукции;
- повышения квалификации экспертов пищевой продукции;
- укрепления экспортного потенциала РФ.

2. Общие положения

2.1. Конкурс проводится в ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН при поддержке Комитета Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию с 03 июня 2021 года по 11 ноября 2021 года:

Конкурс проводится по следующим категориям:

- Хлеб и хлебобулочные изделия;
- Мясная продукция;
- Продукция из мяса птицы;
- Рыбная продукция (переработанная);
- Консервная продукция из мяса, мяса птицы, рыбы;
- Консервная продукция плодоовощная и грибная;
- Консервная продукция молочная;
- Безалкогольные напитки, минеральные воды, квас;
- Продукция винодельческая;
- Соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки;
- Спиртные напитки;
- Кондитерские изделия;
- Мед и продукты пчеловодства
- Молочная продукция;
- Мороженое;
- Масложировая продукция;
- Макароны изделия, крупы, мука пшеничная хлебопекарная, ржаная хлебопекарная;
- Овощи, грибы и фрукты;
- Сухофрукты, орехи, семена подсолнуха и тыквы;
- Яйца куриные пищевые, яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные);
- Продукты для функционального и специализированного питания, в т.ч. детского, дошкольного и школьного питания, диетического питания, для спортсменов и др.;
- Готовые блюда;
- Кулинарная продукция;
- Продукты здорового питания.

2.2. К участию в Конкурсе допускаются следующие группы участников (далее Участник):

- предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, сельскохозяйственные организации, крестьянские (фермерские) хозяйства, предприятия малого бизнеса, индивидуальные предприниматели, осуществляющие производство пищевой продукции;

- предприятия общественного питания, в т.ч. комбинаты питания, школьные столовые, пищеблоки организаций здравоохранения и социальной защиты, осуществляющие производство и поставку продуктов питания и др.;

- предприятия торговли (в т.ч. торговые сети), по заказу которых производятся товары под собственной торговой маркой (СТМ), т.е. товары с нанесенным товарным знаком;

- предприятия торговли (в т.ч. торговые сети), являющиеся изготовителями и фасовщиками пищевой продукции.

2.3. Календарь проведения конкурса:

- с 01 апреля по 10 сентября 2021 года - прием заявок на Конкурс.

- с 13 по 17 сентября 2021 года – прием продукции на конкурс в г. Москва. Место, даты и детали приемки по каждой категории указаны на сайте <http://garant-kachestva.ru>

- с 20 сентября по 15 октября 2021 года работа членов Жюри по оценке продукции, представленной на Конкурс, проведение исследований;

- с 18 октября по 10 ноября 2021 года работа Президиума и Счетной комиссии Конкурса по подсчету средних баллов, распределению наград и печати дипломов победителей;

- Вручение наград состоится 11 ноября 2021 года. Точное время и место вручения наград будут опубликованы на сайте <http://garant-kachestva.ru>.

2.4. Организационная работа по подготовке и проведению конкурса осуществляется ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН (далее – Организатор) по адресу: 109316, Москва, Талалихина, 26, (сайт: www.vniimp.ru).

2.4.1. Консультации по вопросам участия в конкурсе:

Руководитель проекта,

Зав. отделом «Маркетинг» Потапова Римма Борисовна.

Телефон: +7-495-118-32-78,

e-mail: konkurs@fncps.ru, кабинет 206.

2.4.2. Оформлением Договоров на участие в конкурсе (Приложение №1), выписыванием счетов, хранением и отправкой наград по почте (по заявке Участника) занимается договорной сектор отдела «Маркетинг»:

Телефон: +7-495-676-95-11 доб. 308, 311, 321

e-mail: zakaz@vniimp.ru, кабинет 308.

2.4.3. Оформлением командировочных удостоверений занимается Большова Лидия Борисовна, телефон: +7-495-676-95-11, кабинет 301.

2.5. На Конкурс представляются образцы пищевой продукции, реализуемые в соответствии с требованиями действующих Правил торговли на территории Российской Федерации.

2.6. Вся продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативной или технической документации на эту продукцию.

2.7. Размер оплаты за участие в Конкурсе определяется Организатором конкурса в соответствии с планируемыми затратами, публикуется на сайте www.garant-kachestva.ru. Для предприятий, в Едином реестре субъектов малого и среднего предпринимательства отнесенных к категориям «микро-» и «малые предприятия», утверждается скидка в размере 30%.

2.8. Дегустационная оценка продукции, представленной на Конкурс, производится с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов, в соответствии с Приложениями №№ 3-13 настоящего Положения.

2.9. В соответствии с условиями награждения производители пищевой продукции получают следующие награды:

- Золотая медаль;
- Серебряная медаль;
- Диплом качества.

Порядок присвоения наград указан в Приложениях №№ 3-13 по каждой группе продукции.

2.10. Организатор конкурса вправе привлекать к исполнению своих обязательств и других лиц (субподрядчиков).

2.11. Кроме основного Конкурса, в рамках Международного конкурса качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2021» могут проводиться и другие конкурсы по номинациям, отвечающим целям, задачам Конкурса и определенные соответствующими Приложениями.

2.12. Официальным сайтом Конкурса является сайт www.garant-kachestva.ru. По всем вопросам, не нашедшим своего отражения в настоящем Положении, участники Конкурса и иные лица руководствуются документами и информацией, размещенными на официальном сайте. Предприятия (организации), с момента регистрации их в качестве участника Конкурса, самостоятельно предпринимают меры по получению на официальном сайте информации о нем, отслеживают прохождение ими этапов и свои результаты. Участники несут риск наступления неблагоприятных последствий в случае непринятия мер по получению ими на официальном сайте информации о Конкурсе, его этапах и результатах.

3. Порядок представления образцов

3.1. Для участия необходимо представить Организатору конкурса посредством почты или электронной почты Договор-заявку (Приложение №1). Результаты рассмотрения Договора-заявки сообщаются Заявителю в течении 3-х рабочих дней со дня ее получения.

По согласованию с Организатором, Договор-заявка может быть подан не позднее дня приемки образцов при наличии гарантийного письма об оплате. В этом случае Организатор принимает решение о допуске образцов к участию в конкурсе, исходя из реальных сроков оплаты Заявителем участия в Конкурсе, приемки Организатором образцов и представления их на органолептическую оценку дегустационной комиссии.

В течение 7 рабочих дней с момента предоставления Договора-заявки на каждый конкурсный образец Конкурсант подает следующие документы в электронном виде:

- декларация о соответствии или иной документ;
- образец этикетки с информацией для потребителя на бумажном или электронном носителе;
- копии технической документации на конкретный вид продукции: ТУ, СТО, ТИ. ГОСТ или ГОСТ Р не предоставляются. Если продукция задекларирована по ГОСТ ОТУ, необходимо приложить копию ТИ;
- копии документов, подтверждающих обоснованность вынесения на упаковку информации об отличительных признаках пищевой продукции, в т.ч. маркетинговых «клеймов».

3.2. После принятия заявки участникам направляются счета для оплаты участия в Конкурсе, предназначенных для покрытия затрат (медали, дипломы, экспертиза и др.).

- 3.3. Образцы продукции каждого наименования, надлежаще оформленные и упакованные, доставляются Организатору не позднее срока, указанного в пункте 2.3. При этом остаточный срок годности образцов на момент подачи должен составлять не менее 60% общего срока годности. Поступающие образцы переходят в собственность Организатора и возврату не подлежат.
- 3.4. Образцы всех видов пищевой продукции, должны предоставляться в порядке и количестве, указанном в Приложениях №№ 3-12, если иное не согласовано с Организатором конкурса.
- 3.5. К участию в конкурсе не допускаются два и более вида продукции, выпущенных по разной нормативно-технической документации, в одной упаковке.

3.6. Образцы продукции при сдаче Организатору должны сопровождаться заверенными печатью предприятия изготовителя копиями следующих документов, которые подаются в папке с наименованием конкурсанта:

- декларация о соответствии или иной документ;
- образец этикетки с информацией для потребителя на бумажном или электронном носителе. В случае, если этикетка отличается от макета, предоставленного в электронном виде согласно п. 3.1, по решению комиссии, образец может быть снят с конкурса;
- копии технической документации на конкретный вид продукции: ТУ, СТО, ТИ, ГОСТ или ГОСТ Р не предоставляются. Если продукция задекларирована по ГОСТ ОТУ, необходимо приложить копию ТИ;
- копии документов, подтверждающих обоснованность вынесения на упаковку информации об отличительных признаках пищевой продукции, в т.ч. маркетинговых «клеймов».
- документ, подтверждающий оплату за участие в конкурсе;
- доверенность, выданная предприятием-участником конкурса физическому лицу на право предоставления образцов, получения результатов и наград конкурса (если не заявлено в Договоре-заявке);
- акт отбора образцов в соответствии с Дополнением к Приложению 1;
- Организатор вправе запросить у участника Конкурса прочие документы на продукт, подтверждающие его качество и безопасность. В случае отказа в предоставлении таких документов образец может быть снят с Конкурса по решению экспертной комиссии.

4. Порядок проведения оценки и награждения продукции

4.1. Экспертная оценка образцов пищевой продукции включает в себя оценку этикетки, дегустационную оценку, лабораторные исследования. Экспертная оценка производится конкурсной экспертной комиссией (жюри), формируемой Организатором.

4.1.1. Оценка этикетки производится специально выделенными экспертами на предмет соответствия законодательству. Эксперты формулируют замечания по каждому образцу в Протоколе. При несоответствии этикетки законодательству, по решению экспертов, образец может быть снят с конкурса. Причины снятия с конкурса фиксируются в Протоколе.

4.1.2. Дегустационная оценка пищевой продукции производится анонимно (образцы кодируются цифрами и буквами). Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Члены жюри проводят оценку качества представленных образцов на соответствие критериям оценки по каждому виду продукции. Члены жюри оценивают каждый образец индивидуально, без обсуждения, результаты заносят в дегустационные листы. Исправления в дегустационном листе должны быть заверены подписью члена жюри.

После заполнения дегустационные листы подписываются членом жюри и сдаются в счетную комиссию.

4.1.3. По решению Организатора, дегустационная комиссия направляет образцы продукции, прошедшие этап органолептической оценки, для подтверждения заявленных производителем показателей на продукт. Вид лабораторных исследований рекомендует дегустационная комиссия в зависимости от результатов органолептической оценки. По результатам лабораторных исследований, в случае выявления не соответствия НитД, образцы могут быть сняты с конкурса, что фиксируется в Протоколе.

4.2. Результаты комплексной оценки образцов подсчитываются счетной комиссией. Результаты оформляются специальным Протоколом и подписываются членами счетной комиссии и членами Президиума, куда входят директор ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова, заместитель директора по экономическим связям и маркетингу и заместитель директора по научной работе.

4.3. Для распределения наград все фактически представленные образцы пищевой продукции разделяются на однородные группы.

4.4. В период проведения конкурса, а также в течение календарного года продукты – номинанты на победу, а по окончании Конкурса продукты - победители могут быть отобраны Организатором конкурса в розничных торговых точках и исследованы повторно в целях подтверждения высокого качества продукта.

4.5. Информация о причинах снятия продукции с конкурса является конфиденциальной, доводится до сведения только официального представителя предприятия-участника конкурса, предоставившего данный продукт.

4.6. Золотые, серебряные медали и Дипломы качества будут присвоены образцам, получившим количество баллов, указанное в Приложениях №№ 3-13 по каждой группе продукции. Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя.

4.7. Победитель конкурса «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА-2021» вправе при реализации продукции использовать обозначение золотой или серебряной медали на этикетке образца-победителя. Порядок использования обозначений указан в Приложении № 2 к настоящему Положению.

4.8. Награждение проводится в торжественной обстановке с участием СМИ, других организаций, иностранных представителей.

5. Наблюдательный совет

5.1. Наблюдательный Совет конкурса «Гарантия качества 2021» (далее - НС) - независимый орган, сформированный из представителей Федеральных органов государственной власти, экспертного сообщества: отраслевых научно-исследовательских институтов, союзов и ассоциаций, обладающих опытом, авторитетом и высокой репутацией в пищевой промышленности РФ.

5.2. Членство в НС является добровольным и бескорыстным.

5.3. Вхождение в НС предполагает ознакомление и согласие с настоящим Положением и Правилами проведения Конкурса.

5.4. Наблюдательный совет создается с целью осуществления общего контроля за соблюдением правил и порядка проведения Конкурса, а также для разрешения возникающих при этом споров. Наблюдательный совет утверждает итоги по выбору победителей Конкурса.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение и итоги конкурса подлежат размещению на сайте garant-kachestva.ru, www.council.gov.ru, www.vniimp.ru и у информационных партнеров Конкурса.

6.2. Рабочие материалы (документация, представленная на конкурс, протоколы, дегустационные листы и др.), а также награды, не полученные участниками конкурса на официальной церемонии вручения наград, подлежат хранению до 01 февраля 2022 г. включительно.

6.3. Обращения участников конкурса к Организатору после 01 февраля 2022г. не принимаются.

6.4. Информация о лучших продуктах будет направлена в Минздрав России, Минобрнауки России, Минпромторг России, Минсельхоз России, Роспотребнадзор, Комитет Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию, Комитет Государственной Думы по аграрным вопросам, союзы (ассоциации) в сфере АПК и торговли, крупные розничные торговые сети.

6.5. Торжественная церемония награждения победителей Конкурса будет 11 ноября 2021г. Информация о месте и времени церемонии будет опубликована на сайте www.garant-kachestva.ru в срок до 30 октября 2021г.

Разработано ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН

Руководитель отдела маркетинга

Р.Б. Потапова

к Положению о проведении международного конкурса «Гарантия качества-2021»

ДОГОВОР-ЗАЯВКА

№ МК- /21

НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

г. Москва

«_____» _____ 2021 г.

ООО «НТЦ Мясопром», именуемый в дальнейшем «Оператор» в лице исполнительного директора С.А. Горбатова, действующего на основании Устава, с одной стороны и _____, именуемый в дальнейшем «Участник» в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», принимая во внимание, что Стороны в своих действиях по настоящему Договору-заявке руководствуются Положением о Международном конкурсе качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА - 2021» утвержденным «_» _____ 2021 года и размещенным на сайте www.vniimp.ru (далее – Положение), заключили настоящий Договор-заявку о нижеследующем:

1. Предмет договора-заявки

1.1. Участник представляет на Международный конкурс качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА - 2021» (далее Конкурс) образцы продукции, а Оператор производит оценку представленной продукции в соответствии с Положением.

1.2. Положение является неотъемлемой частью Договора-заявки.

2. Перечень продукции представляемой Участником на Конкурс

№ п/п	Вид и наименование продукта	Наименование НИТД, в соответствии с которым выпускается продукт	Торговый знак (при наличии)	Вес (для фасованного товара)	EAN (для фасованного товара)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					

3. Стоимость участия в конкурсе

	Отметка об участии	Наименование раздела конкурса/услуги	Стоимость, руб., в т.ч. НДС 20%
3.1	<input type="checkbox"/>	_____ (вид) продукты	Кол-во образцов × 12 000 р.00 коп. = р.00 коп.
3.2	<input type="checkbox"/>	Почтовая пересылка наград ¹	2 400 р.
Общая стоимость участия:			_____ р.00 коп.

4. Порядок оплаты

4.1. Стоимость участия указанная в разделе 3. настоящего Договора-заявки включает НДС 20%. Другие платежи участие в Конкурсе не предусматривает.

4.2. Оплата участия в конкурсе производится Участником единовременным платежом, в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента выставления Оператором счета, но не позднее 10 сентября 2021 года.

4.3. В случае, если Участник произвел оплату за участие в Конкурсе в предусмотренные сроки, но в силу различных обстоятельств средства по этому платежу не поступили на расчетный счет Оператора в день приемки образцов, то образцы допускаются к Конкурсу, но право нанесения на продукцию логотипов и надписей, предусмотренных Положением, наступает только с момента фактического зачисления соответствующих средств на расчетный счет Оператора.

4.4. В случае, если Участник произвел своевременно оплату за участие в Конкурсе, но до 16 часов 15 минут 17 сентября 2021г. не представил на Конкурс продукцию, то обязательства Оператора по настоящему Договору-заявке считаются выполненными полностью, а произведенная оплата не подлежит возврату.

5. Перечень лиц, которым Участник доверяет представление образцов на конкурс и получение наград Участника

№ п/п	Фамилия, имя, Отчество доверенного лица или наименование транспортной компании доставляющей образцы на конкурс	Вид документа, серия и номер
1		
2		
3		

6. Дополнительные условия

6.1. Условия/Положения, не оговоренные в настоящем Договоре-заявке, отражены в Положении о Международном конкурсе качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА - 2021» от « » _____ 2021 года.

6.2. Образцы отбираются на основании Акта отбора проб (Лополнение к настоящему Договору) и прелоставляются в посылке согласно п. 3 Положения. Ответственность за условия хранения и качество транспортировки в пригодном для экспертизы виде до момента приема образцов Оператором лежит на Участнике.

6.3. Подписанием настоящего Договора-заявки Участник подтверждает свое участие в Конкурсе на условиях, оговоренных в настоящем Договоре-Заявке и Положением.

6.4. Оплата Участником счета, выставленного ему Оператором в соответствии с настоящим Договором-заявкой, также является подтверждением заключения настоящего Договора-Заявки Сторонами и согласием Участника со стоимостью оказываемых ему услуг.

6.5. Участник не вправе в одностороннем порядке изменять установленный настоящим Договором объем оказываемых услуг без письменного согласия Оператора.

6.6. Участник имеет право в одностороннем порядке расторгнуть настоящий Договор-заявку, при этом средства, перечисленные Оператору, не возвращаются.

6.7. Участник гарантирует Оператору, что все права на используемые им объекты интеллектуальной собственности принадлежат Участнику и что представленные им продукты не будут нарушать как интеллектуальные, так и любые другие права третьих лиц.

¹ Почтовая пересылка наград включает отправку Заявителю всех полученных им наград. В случае если Заявитель не получил ни одной награды Конкурса, или его представитель получил их другим способом, то эта услуга не оказывается, а средства Перечисленные Заявителем за эту услугу не возвращаются.

6.8. В случае получения Участником наград на конкурсе и оплаты пересылки по Договору, Оператор производит отправку полученных наград бандеролью Почтой России в период с 12 ноября по 30 ноября 2021г. Номер почтового отправления Оператор сообщает Участнику на его электронный адрес.

6.9. Обязательства Оператора по настоящему Договору-заявке считаются исполненными с момента подписания Сторонами Акта сдачи-приемки, предоставляемого Участнику в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента окончания Конкурса. Претензии в отношении исполнения Договора-заявки могут быть предъявлены Оператору в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента подписания Акта сдачи-приемки. В случае отсутствия претензий в установленный настоящим пунктом срок, Договор считается исполненным надлежащим образом в полном объеме, а соответствующий Акт сдачи-приемки – подписанным Участником.

Оператор в течение 5 (пяти) календарных дней после окончания Конкурса и получения от Участника подписанного акта передает Участнику счет-фактуру.

6.10. Общий размер ответственности Оператора за нарушение настоящего Договора-заявки не может превышать суммы, указанной в разделе 3. Настоящего Договора-заявки.

6.11. Оператор не несет ответственности за убытки и любые иные потери и/или расходы Участника в случае, если перенос или отмена Конкурса произошли по обстоятельствам, за которые Оператор не отвечает. В случае наступления во время исполнения Договора обстоятельств непреодолимой силы, Стороны освобождаются от ответственности, если его надлежащее исполнение оказалось невозможным, и обязаны согласовать необходимость его дальнейшего исполнения.

6.12. Стороны обязаны незамедлительно в письменной форме извещать друг друга о любых изменениях своего юридического адреса, своих банковских реквизитов, номеров телефонов, факса и иных сведений, имеющих существенное в данных обстоятельствах значение. Каждая из Сторон самостоятельно несет риск последствий несвоевременного уведомления другой Стороны об изменении соответствующих сведений.

6.13. В связи с исполнением Договора-заявки Участник может передавать Оператору персональные данные, относящиеся к определенным лицам Участника. Оператор вправе обрабатывать персональные данные исключительно в целях заключения Договора-заявки, его исполнения, а также в целях и случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Участник соглашается с тем, что в указанных в настоящем пункте целях Оператор также может раскрывать персональные данные лицам, входящим в структуру Оператора и ФНЦ пищевых систем им.В.М.Горбатова, без дополнительного согласия Участника. Оператор обязуется обрабатывать персональные данные, соблюдая их конфиденциальность и безопасность.

6.14. Настоящий Договор-заявка вступает в силу с момента его подписания, либо с момента его оплаты, в зависимости от того, какой момент наступит ранее, и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств, но не дольше 01 февраля 2022 года.

6.15. Настоящий Договор-заявка, дополнительные соглашения и/или приложения к нему, акты, счета, письма и любые другие относящиеся к нему документы могут быть подписаны при использовании средств факсимильной, электронной или иной связи, позволяющей достоверно установить, что документ исходит от Стороны по Договору-заявки. Переданные с использованием таких средств связи документы имеют юридическую силу до получения соответствующей Стороной оригинальных экземпляров.

6.16. Споры, возникающие между Сторонами, разрешаются путем переговоров между Оператором и Участником, а при отсутствии согласия в установленном законом порядке в Арбитражном суде г. Москвы.

6.17. Настоящий Договор-заявка составлен в двух подлинных экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу – один для Оператора, второй для Участника.

6.18. Во всем ином, что не предусмотрено настоящим Договором-заявкой, отношения Сторон регулируются действующим законодательством Российской Федерации.

ОПЕРАТОР

ООО «НТЦ Мясопром»

Адрес места нахождения (юридический):

109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26, стр. 1

Адрес для переписки: тот же

ИНН 7709382200,

КПП 770901001

Банковские реквизиты: р/с 40702810138360104191

в ПАО «Сбербанк» к/с 30101810400000000225

БИК 044525225

zakaz@vniimp.ru

Исполнительный директор

С.А.Горбатов

УЧАСТНИК

«_____»

Юридический адрес:

Почтовый адрес (фактический адрес) ^

ИНН

КПП

Банковские реквизиты:

БИК:

К/счет:

Расчетный счет:

Должность

ФИО

Дополнение
к Приложению 1
К ДОГОВОРУ-ЗАЯВКЕ

№ МК- /2021

НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

АКТ

ОТБОРА ОБРАЗЦОВ (ПРОБ)

от «__»_____2021г.

Время отбора _____

Наименование и адрес заявителя: _____

Наименование и адрес изготовителя: _____

№ п/п	Наименование продукции	Номер и наименование НитД по которому была выпущена продукция	Единица измерения	Количество	Дата выработки	Срок годности до (дата)

Место отбора проб: _____

Пробы (образцы) отобраны в соответствии с _____

Общее количество отобранных образцов для испытаний: _____

(масса, упаковочные единицы)

Цель отбора: испытание продукции в рамках проведения Конкурса «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2021».

Подписи осуществляющих отбор или присутствующих при отборе:

Должность	Ф.И.О.	Подпись

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2**К ПОЛОЖЕНИЮ О ПРОВЕДЕНИИ МЕЖДУНАРОДНОГО КОНКУРСА «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА-2021»**

Победитель конкурса «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА-2021» вправе при реализации продукции, получившей в Конкурсе соответствующие награды, использовать обозначение Золотой медали (рис.1), Серебряной медали (рис.2) и надпись «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА-2021» до 31 декабря 2022 года. Если на 31 декабря 2022 года такая этикетка есть в остатке, победитель имеет право выработать этикетку с изображением награды.

В случае многократных побед в конкурсе «Гарантия качества», победитель имеет право использовать изображение всех полученных медалей по отношению к продукту – победителю при условии его производства под тем же названием и по тем же нормативно – техническим документам.

При размещении изображения золотых и серебряных медалей на упаковке или ином носителе Победитель обязан согласовать макет упаковки или иного носителя с организатором конкурса. При изменениях маркировки вместе с макетом на согласование Производитель обязан выслать информационное письмо с пояснениями и ссылкой на НиТД о допустимости таких изменений.

Рис. 1



Рис. 2



Приложение №3
к Положению
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2021»

**Об органолептической оценке
молочной продукции, масложировой продукции**

Конкурс «Гарантия качества- 2021» проводится
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

1. Условия участия в конкурсе

На конкурс может быть представлена продукция предприятий РФ и стран Евразийского экономического сообщества различных форм собственности, а также индивидуальных предпринимателей и крестьянских фермерских хозяйств, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2021».

Допускаются на конкурсную дегустацию образцы продуктов, выработанные изготовителями по полному технологическому циклу: от сырья до готового продукта.

Не допускаются на конкурс продукты, выработанные путем фасовки готовой продукции, изготовленной другими предприятиями.

Категория «Молочная продукция», перечень продуктов для участия в конкурсе

Молоко питьевое

Сливки питьевые

Молочные напитки

Кисломолочные напитки

Творог и продукты из творога

Сметана

Продукты сыроделия:

- сыры твёрдые;
- сыры полутвёрдые;
- сыры мягкие;
- сыры рассольные;
- сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы;
- сыры творожные;
- сывороточно-альбуминные сыры;
- сыры для детского питания;
- сыры плавленые ломтевые;
- сыры плавленые пастообразные;
- соусы сырны.

Продукты маслоделия:

- масло сливочное;
- масло сливочное с вкусовыми компонентами;
- масло сливочное для детского питания;
- масло топлёное;
- пасты масляные.

Напитки из пахты и сыворотки

Продукция фермерского производства.

Молокосодержащие продукты с заменителями молочного жира, произведенные по технологии сыра, плавленого сыра, творога и сметаны, спреды и топлёные смеси.

Категория «Масложировая продукция продукция», перечень продуктов для участия в конкурсе

Масла растительные

Маргарин

Майонез и соусы майонезные

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов:

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова

Тел: (495) 676-63-51

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Даты приемки образцов по данной группе продукции будут опубликованы на сайте <http://www.garant-kachestva.ru/> до 31 августа 2021 г.

Образцы продукции представляются в следующем количестве:

Молоко питьевое, сливки питьевые, молочные напитки, кисломолочные напитки, сметана и творог:

- в потребительской упаковке (баночки, коробочки, картонные коробки): весом до 200 г □ не менее 5 единиц, весом свыше 200 г □ 3 единицы. Общая масса нетто продукта – не менее 1 кг;

- в мягких пакетах: до 0,5 л. □ 4 единицы, свыше 0,5 л. □ 2 единицы;

- в бутылках: до 0,5 л. □ 4 единицы, свыше 0,5 л. □ 2 единицы.

Сыры:

- по 1 головке продукта каждого наименования массой более 1 кг;

- по 2 упаковочные единицы одной партии для продукта массой менее 1 кг.

Плавленные сыры:

- для ломтевых и пастообразных □ не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг;

- для колбасных – не менее 2 упаковочных единиц одной партии общей массой не менее 1 кг.

Продукция маслоделия:

- при упаковке монолитом □ по 2 образца одной партии в количестве 1 кг каждый, упакованного в отдельную упаковку (ящички, коробочки);

- в потребительской упаковке – по 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

Молокосодержащие продукты с заменителями молочного жира, произведенные по технологии сыра, плавленого сыра, творога и сметаны – не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1,0 кг.

Масло растительное в потребительской упаковке- не менее 2 образцов одной партии, массой нетто не менее 1,6 кг.

Маргарин в потребительской упаковке – по 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

Майонез и соусы майонезные в потребительской упаковке до 0,5 кг – по 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4 Положения о конкурсе «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2021».

Документы подаются в папке с наименованием юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории продукции, количество таких папок соответствует количеству категорий.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

2. Порядок проведения оценки

Экспертная оценка образцов продукции производится конкурсной дегустационной комиссией, формируемой Оргкомитетом.

Конкурсная комиссия:

- проводит оценку качества представленных образцов продукции путем закрытой дегустации на соответствие требованиям Технических регламентов, межгосударственных и национальных стандартов, нормативных или технических документов, представленных участниками конкурса по показателям: вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет, внешний вид, упаковка и маркировка.

- выносит предложения о награждении участников конкурса за лучшие образцы продукции. Решение конкурсной комиссии принимается открытым голосованием большинством голосов. При равенстве голосов решающим является голос председателя конкурсной комиссии;

- анализирует уровень качества и выявленные недостатки представленных на конкурс образцов продукции и представляет выводы в оргкомитет конкурса «Гарантия качества 2021»;

- готовит материалы о результатах конкурса качества для отраслевых журналов по поручению Оргкомитета конкурса «Гарантия качества 2021».

Оценка проводится по балловой системе, указанной в Таблице №1 в соответствии с нормативными или техническими документами и Методическими положениями о порядке проведения органолептической экспертизы, разработанными ВНИИМС;

4. Награждение победителей конкурса

Для награждения победителей дегустационного конкурса по категориям молочной продукции учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Диплом качества.

Таблица № 1

Награды	100 балльная шкала	50 балльная шкала	20 балльная шкала	10 балльная шкала
	Сыры полутвердые и твердые	Сыры мягкие	Сливочное масло Растительное масло	Молоко, молочные напитки, сметана, творог, кисломолочные напитки, сгущенное молоко
Золотая медаль	Не менее 97,40	Не менее 48,70	Не менее 19,48	Не менее 9,74
Серебряная медаль	Не менее 94,20	Не менее 47,10	Не менее 18,84	Не менее 9,42
Диплом качества	Не менее 86,00	Не менее 43,00	Не менее 17,20	Не менее 8,60

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, участники конкурса и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах <http://garant-kachestva.ru> , www.council.gov.ru , vniimp.ru , vniims.info и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение №4
к Положению
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2021»

**Об органолептической оценке
безалкогольной продукции**

1. Условия участия в конкурсе

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие безалкогольные напитки, минеральные и питьевые воды, их представительства, торговые организации и оптовые базы, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2021».

На конкурс в категории «Безалкогольные напитки» могут быть представлены:

- напитки безалкогольные;
- напитки слабоалкогольные;
- квасы;
- воды столовые;
- воды питьевые;
- воды минеральные;
- ароматизированные минеральные воды;
- сырье для производства напитков безалкогольных и слабоалкогольных (сиропы,

порошки, концентрированные основы, пищевые добавки и т.д.).

Вся продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию стран-производителей, в которых она выработана. Целью изготовления этой продукции должна быть ее дальнейшая продажа.

Дегустационная оценка продукции, представленной на Конкурс, производится с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов данной продукции.

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов: 119021, Москва, Россолимо, 7
Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности - Филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Тел: (499) 246-67-69; (499) 246-10-81

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Образцы для дегустации принимаются в количестве:

№ п/п	Вид упаковки	Вместимость упаковки, л	Количество упаковок (бутылок, банок)
1	Бутылки (стеклянные и ПЭТФ), банки, бутыли	0,33	7
		0,5	5
		1,0; 1,5; 2,0	3
		5,0; 10,0; 19,0	1
Сиропы, концентраты и другие концентрированные формы			
2	Бутылки (стеклянные и ПЭТФ)	0,25; 0,33	5
Порошкообразные смеси для напитков, сухие соки, экстракты и т.д.			
3	Стеклобанки, пакеты из 3х слойной фольги	20,0 г.	20
		50,0 г.	5

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2021».

Документы подаются в папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок предоставляется по каждой категории.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Экспертная оценка образцов продукции производится конкурсной дегустационной комиссией, формируемой Оргкомитетом.

Дегустационная оценка продукции производится анонимно (образцы кодируются цифрами), на дегустацию подаются в специальных мешочках, не позволяющих идентифицировать образец. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Перед началом дегустации секретарь сообщает членам комиссии основные характеристики образца без указания производителя и наименования продукции.

Органолептическая оценка качества безалкогольных напитков осуществляется:

- по 25-балльной системе для газированных напитков.

- по 19-балльной системе для негазированных напитков.

- по 15-балльной системе для оценки качества кваса.

Органолептическая оценка качества минеральных, питьевых, столовых вод, ароматизированных минеральных вод и напитков на основе минеральных вод осуществляется по 25-балльной системе для газированной и по 19-балльной системе для негазированной продукции.

Члены комиссии оценивают каждый образец в условиях, исключающих обсуждение. Результаты заносят в дегустационные листы.

После заполнения дегустационные листы сдаются секретарю дегустационной комиссии.

Секретарь рассчитывает средний балл по формуле:

$$ОБ = \frac{\sum_{балл}}{С}$$

где: $\sum_{балл}$ – общая сумма баллов, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу;

С — количество дегустаторов, оценивших образец.

В случае отклонения оценок от среднего значения более чем на 2 балла, последние исключаются из общей суммы, а средний балл пересчитывается повторно.

Члены комиссии имеют право предложить Председателю провести повторную дегустацию образца.

Результаты повторной оценки признаются окончательными.

Результаты оформляются специальным протоколом, подписываемым заместителем председателя и секретарем дегустационной комиссии. В протоколе даются рекомендации по награждению лучших образцов продукции медалями и дипломами на основании средней оценки экспертов.

4 Награждение победителей конкурса

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов, получают следующие награды:

Безалкогольные напитки

Вид награды	Общая балльная оценка, не менее	
	негазированная	газированная
Золотая медаль	17,0	23,0
Серебряная медаль	15,0	20,0
Диплом качества	14,0	17,0

Квас

Вид награды	Общая балльная оценка, не менее
Золотая медаль	13,0
Серебряная медаль	12,0
Диплом качества	11,5

Минеральная, питьевая, столовая вода

Вид награды	Общая балльная оценка, не менее	
	негазированная	газированная
Золотая медаль	17,0	23,0
Серебряная медаль	15,0	20,0
Диплом качества	14,0	17,0

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Для награждения победителей дегустационного конкурса по категориям безалкогольной продукции учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Диплом качества.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса безалкогольной продукции размещается на сайтах <http://garant-kachestva.ru>, www.council.gov.ru, vniimp.ru, vniirbivp.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение № 5
к Положению
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2021»

**Об органолептической оценке
винодельческой продукции**

3. Условия участия в конкурсе

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие винодельческую продукцию, их представительства, торговые организации и оптовые базы, осуществляющие поставки винодельческой продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2 Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2021».

На конкурс в категории «Винодельческая продукция» могут быть представлены:

- вина, в том числе столовые, географического наименования, контролируемого наименования по происхождению, ликерные;
- вина игристые, в том числе шампанские и жемчужные;
- вина фруктовые;
- сидры, пуаре, винные напитки;

Вся винодельческая продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию стран-производителей, в которых она выработана. Целью изготовления этой продукции должна быть ее дальнейшая продажа.

Дегустационная оценка винодельческой продукции, представленной на Конкурс, производится в соответствии с ГОСТ 32051-2013 с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения Международных конкурсов винодельческой продукции.

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов: 119021, Москва, Россолимо, 7

Даты доставки образцов: 13 - 17 сентября 2021 г

Время доставки- с 9-30 до 16-15.

Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности - Филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Тел: (499) 246-67-69; (499) 246-10-81

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Образцы для дегустации принимаются в количестве:

№ п\п	Вид упаковки	Вместимость упаковки, л	Количество упаковок (бутылок, банок)
1	Бутылки (стеклянные и ПЭТФ), банки, бутыли	0,33	7
		0,5	5
		1,0; 1,5; 2,0	3
		5,0; 10,0; 19,0	1
Сиропы, концентраты и другие концентрированные формы			
3	Бутылки (стеклянные и ПЭТФ)	0,25; 0,33	5
Порошкообразные смеси для напитков, сухие соки, экстракты и т.д.			
4	Стеклобанки, пакеты из 3х слойной фольги	20,0 г.	20
		50,0 г.	5

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3 Положения о конкурсе «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2021».

Документы подаются в папке папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок предоставляется по каждой категории.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и помещаются в винные шкафы для достижения температуры, необходимой для их дегустации.

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

Экспертная оценка образцов винодельческой продукции производится конкурсной дегустационной комиссией, формируемой Оргкомитетом.

Дегустационная оценка винодельческой продукции производится анонимно (образцы кодируются цифрами), на дегустацию подаются в специальных мешочках, не позволяющих идентифицировать образец. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Перед началом дегустации секретарь сообщает членам комиссии основные характеристики образца без указания производителя и наименования продукции.

Члены комиссии оценивают каждый образец в условиях, исключающих обсуждение. Результаты заносят в дегустационные листы.

После заполнения дегустационные листы сдаются секретарю дегустационной комиссии.

Секретарь рассчитывает средний балл по формуле:

$$ОБ = \frac{\square_{\text{балл}}}{С}$$

где: $\square_{\text{балл}}$ – общая сумма баллов, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу;

С — количество дегустаторов, оценивших образец.

В случае отклонения оценок от среднего значения более чем на 10 баллов, последние исключаются из общей суммы, а средний балл пересчитывается повторно.

Члены комиссии имеют право предложить Председателю провести повторную дегустацию образца.

Результаты повторной оценки признаются окончательными.

Результаты оформляются специальным протоколом, подписываемым заместителем председателя и секретарем дегустационной комиссии. В протоколе даются рекомендации по награждению лучших образцов винодельческой продукции медалями и дипломами на основании средней оценки экспертов.

4. Награждение победителей конкурса

Для награждения победителей дегустационного конкурса по категориям безалкогольной продукции учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Диплом качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов (по 100-бальной системе) получают следующие награды:

Вина, игристые вина и ликерные вина

- золотая медаль – не менее 92 баллов;
- серебряная медаль – не менее 85 баллов;
- Диплом качества – не менее 82 баллов;

Фруктовые вина, сидры и цуаре, винные напитки

- золотая медаль – не менее 89 баллов;
- серебряная медаль – не менее 81 баллов;

- Диплом качества – не менее 77 баллов.

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, участники выставки и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса винодельческой продукции размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, www.council.gov.ru, vniimp.ru, vniipbivp.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение № 6
к Положению
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2021»

Об органолептической оценке
консервной продукции из фруктов, овощей, грибов и картофеля, молочных
консервов, свежих овощей и фруктов, сухофруктов и пряностей

УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

На конкурс может быть представлена продукция предприятий РФ и стран Евразийского экономического сообщества различных форм собственности, а также индивидуальных предпринимателей и крестьянских фермерских хозяйств, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2021».

Допускаются на конкурсную дегустацию образцы продуктов, выработанные изготовителями по полному технологическому циклу: от сырья до готового продукта.

Не допускаются на конкурс продукты, выработанные путем фасовки продукции, изготовленной другими предприятиями на территории РФ.

На конкурс в рамках категории могут быть представлены:

- Консервы из фруктов, овощей, грибов и картофеля, в том числе соковая продукция (соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки);
- Продукция фруктовая, овощная, грибная и картофельная замороженная;
- Консервы молочные;
- Порошкообразные смеси для напитков, сухие соки, экстракты и т.д.
- Свежие овощи и фрукты;
- Сухофрукты, орехи, семечки;
- Пряности;
- Концентраты пищевые сладких блюд (кисели, муссы, желе);
- Концентраты пищевые первых и вторых обеденных блюд (супы, блюда овощные, овощекрупяные и картофельные);
- Завтраки сухие зерновые, мюсли, сэнки зерновые;
- Чипсы картофельные.

Вся продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию стран-производителей, в которых она выработана (для стран, входящих в ЕАЭС – нормативным документам ЕАЭС²). Целью изготовления этой продукции должна быть ее дальнейшая продажа.

Дегустационная оценка продукции, представленной на Конкурс, производится с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов данной продукции.

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов:

142703, Московская обл., г. Видное, ул. Школьная, д.78

Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования – филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИТеК)

Тел: (495)-668-70-31 (доб. 301)

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемочной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Образцы продукции представляются в следующем количестве:

п\п	Виды продукции	Вместимость в упаковки, кг (л)	Количество упаковок
	Продукция в потребительской упаковке	0,01 - 0,49	7
		0,5 – 0,99	5
		1,0 – 2,0	3
		Свыше 2,0	2
	Весовая продукция	3,0	
	Пряности весовые	0,3	

² Евразийский экономический союз

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2021».

Документы подаются в папке с наименованием юридического лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юридического лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок представляется по каждой категории.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются приемочной комиссией и при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

При приемке продукции оценивается маркировка, нанесенная на упаковку. В случае несоответствия нанесенной на упаковку информации требованиям действующих технических регламентов, документов на продукцию (ГОСТ, ТУ, СТО) и сопроводительных документов, продукция не принимается к участию в конкурсе.

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ ОБРАЗЦОВ

Экспертная оценка образцов продукции производится конкурсной дегустационной комиссией, формируемой Оргкомитетом.

Конкурсная комиссия проводит оценку качества представленных образцов продукции путем закрытой дегустации на соответствие требованиям Технических регламентов, межгосударственных и национальных стандартов, нормативных или технических документов, представленных участниками конкурса по показателям: вкус, запах, консистенция, цвет, качество заливочной жидкости, внешний вид, упаковка.

Форма дегустационного листа – в приложении.

3.1 Система балльной оценки органолептических характеристик продукции

Дегустационная оценка продукции производится анонимно (образцы кодируются цифрами), на дегустацию подаются в виде, не позволяющем идентифицировать образец. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Оценка органолептических характеристик продукции производится по исследуемым показателям по 5-балльной оценке.

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывает экспертом и передает секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

При подозрении на фальсификацию продуктов, дегустатор делает в дегустационном листе только соответствующую пометку и снижает баллы.

Взаимодействие и обмен мнениями членов дегустационной комиссии, а также представителей приглашенных организаций, в процессе проведения оценки органолептических характеристик образцов не допускается до передачи дегустационных листов секретарю.

3.2 Расчет средней балльной оценки

Средний балл продегустированных образцов определяется как среднее арифметическое всех оценок членов комиссии, участвовавших в заседании дегустационной комиссии, по формуле:

$$X = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n},$$

где X - средний балл образца присутствующими членами дегустационной комиссии;

X_i - оценка i-го дегустатора, (i = 1,2,.....n);

n - количество членов дегустационной комиссии.

Значение среднеарифметического балла вычисляют с точностью до первого десятичного знака.

3.3 Порядок принятия решений по итогам дегустации

Решения дегустационной конкурсной комиссии считаются правомочными при участии в заседании не менее 50% от общей численности.

Если 30% членов дегустационной комиссии выставляют неудовлетворительную оценку (2 балла) представленному на дегустацию образцу, то образец отклоняется.

В случае необходимости может применяться «метод комиссии», при котором решение принимается голосованием членов дегустационной комиссии. Решение принимается, если за него подано не менее 2/3 голосов.

4. НАГРАДЫ КОНКУРСА. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

4.1 Для награждения победителей дегустационного конкурса по основным продовольственным отраслям учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Дипломы качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов (по 5-балльной системе), получают следующие награды:

Награды	5 балльная шкала
Золотая медаль	4,75 и выше
Серебряная медаль	4,51-4,74
Диплом качества	С 4,30 до 4,5

4.2 Дополнительно, производителям консервированной продукции, получившим по итогам конкурса золотые медали, решением Конкурсной комиссии присуждается награда (знак) «Золотая банка» по следующим номинациям.

1. «Национальный продукт», присуждается для следующих продуктов:

- традиционный продукт регионов РФ, произведенный на территории региона;
- продукт на основе национальных оригинальных или старинных рецептов;
- продукт на основе отечественного сырья при наличии подтверждающих документов).

2. «Дебют» присуждается для следующих продуктов:

- продукт, впервые разработанный с использованием новых или нетрадиционных видов сырья.

3. «Оригинальная упаковка» присуждается для следующих продуктов:

- новый вид упаковки,
- оригинальный дизайн упаковки.

Все победители конкурса имеют право использовать изображение полученных наград и знака «Золотая банка», при маркировке своей продукции в 2021-2022 году.

Каждая награда должна быть сопровождена дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, участники выставки и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах: <http://garant-kachestva.ru>,
www.vniitek.ru, www.council.gov.ru, www.vniimp.ru, www.vniipbivp.ru,
www.apkпроизводители.рф и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение № 7
к Положению
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2021»

**об органолептической оценке
мороженого, замороженных взбитых десертов и пищевых льдов**

1. Условия участия в конкурсе

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие мороженое, замороженные взбитые десерты и пищевые льды их представительства, торговые организации и оптовые базы, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2021».

На конкурс могут быть представлены:

- мороженое пломбир;
- мороженое сливочное;
- мороженое молочное;
- мороженое с ЗМЖ;
- мороженое шербет;
- взбитые замороженные десерты (фруктовые, фруктово-овощные, овощные);
- десерты шербет:
- сладкий пищевой лед (фруктовый, ароматизированный и т.д.);
- торты из мороженого.

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам специальным транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы (не выше минус 18°С).

Адрес доставки образцов:

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова

Тел: (495)676-63-51

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Количество предоставляемых образцов:

Не менее двух упаковочных единиц общей массой не менее 2 кг.

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2021».

Документы подаются в папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок – предоставляется по каждой категории.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и помещаются в морозильные камеры для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Дегустационная комиссия должна состоять из опытных дегустаторов с острыми, физически не нарушенными ощущениями.

Конкурсная комиссия проводит оценку качества представленных образцов продукции путем закрытой дегустации на соответствие требованиям Технических регламентов, межгосударственных и национальных стандартов, нормативных или технических документов, представленных участниками конкурса по показателям: вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет, внешний вид, упаковка и маркировка.

Органолептическая оценка продукции проводится по балловой системе, указанной в п.3.3 в соответствии с нормативными или техническими документами и Методическими положениями о порядке проведения органолептической экспертизы, разработанными Всероссийского научно-исследовательского института холодильной промышленности

3 Шкала дегустационной оценки мороженого и замороженных аэрированных продуктов

Максимальная суммарная оценка 10 баллов, в том числе:

Вкус и аромат – 6 баллов

Структура и консистенция – 3 балла

Цвет и внешний вид - 1 балл

Пример бланка дегустационного листа, применяемого при оценке мороженого и замороженных аэрированных продуктов

№ образца	Вид мороженого	Балловая оценка			Примечание
		вкус и аромат (6 баллов)	структура и консистенция (3 балла)	цвет и внешний вид (1 балл)	

По решению Дегустационной комиссии образцы продукции, номинированные на награды, могут быть направлены на проведение лабораторных исследований. По результатам лабораторных исследований образцы могут быть сняты с конкурса

4. Награды конкурса. Церемония награждения

Для награждения победителей дегустационного конкурса по основным продовольственным отраслям учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Дипломы качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов (по 10-бальной системе) получают следующие награды:

Награды	10- балльная шкала
Золотая медаль	9,5 и выше
Серебряная медаль	С 9,20 до 9,49
Диплом качества	С 9,0 до 9,49

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, участники выставки и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, www.council.gov.ru, vniimp.ru, vnihi.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение №8 к Положению
О Международном конкурсе качества
пищевой продукции «Гарантия качества - 2021»
Разработано ФГАНУ НИИХП
Директор М.Н.Костюченко

О конкурсе качества хлебобулочных и макаронных изделий

1.Условия участия в конкурсе

Конкурс качества хлебобулочных и макаронных изделий проводится по следующим номинациям: «Хлебобулочные изделия», «Хлеб моей губернии» и «Макаронные изделия».

В конкурсе могут принять участие предприятия РФ и стран ЕврАзЭС различных форм собственности, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2021».

2.Порядок представления и шифровки образцов продукции по номинациям

Прием образцов осуществляет приемочная комиссия из специалистов хлебопекарной и макаронной отраслей. Комиссия шифрует представленные образцы и заносит информацию о них в журнал регистрации. Образцы принимаются в соответствии с утвержденным графиком (размещенным на сайтах организаторов). Во избежание спорных моментов контрольные образцы хлебобулочных изделий хранятся в замороженном виде.

Образцы продукции принимаются по адресу: 107553, Россия, Москва, ул. Б.Черкизовская, д.26А, ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности с 9:00 до 16:00. Телефон для справок: +7 495 025-41-44 (доб.119).

Даты приемки образцов по данной группе продукции будут опубликованы на сайте <http://www.garant-kachestva.ru/> до 31 августа 2021 г.

3.Требования к предоставленным образцам продукции

Образцы в зависимости от номинаций необходимо предоставлять следующим образом:

1. «Хлебобулочные изделия»:

– хлеб из пшеничной муки (высшего, первого и второго сортов), хлеб ржаной, хлеб ржано-пшеничный, хлебобулочные изделия с добавлением зерна и продуктов его переработки, сдобные хлебобулочные изделия, хлебобулочные изделия пониженной влажности (баранки,

сушки, сухари, соломка, хлебные палочки) – в потребительской упаковке не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг;

– пироги – в потребительской упаковке, не менее 3 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не более 3 кг.

2. «Хлеб моей губернии»:

– хлеб из пшеничной муки (высшего, первого и второго сортов), хлеб ржаной, хлеб ржано-пшеничный, хлебобулочные изделия с добавлением зерна и продуктов его переработки, сдобные хлебобулочные изделия, хлебобулочные изделия пониженной влажности (баранки, сушки, сухари, соломка, хлебные палочки) – в потребительской упаковке не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг;

– пироги – в потребительской упаковке, не менее 3 упаковочных единиц продукции одной партии, общей массой нетто не более 3 кг.

Кроме того, для образцов в номинации «Хлеб моей губернии» необходимо предоставить материалы, подтверждающие принадлежность к региону, его историческим традициям, использование старинных рецептов, местных видов сырья и особенности технологий изготовления (при наличии одной из характеристик).

3. «Макаронные изделия»:

– макаронные изделия группы А, Б, В, с обогащающими добавками и быстрого приготовления – в потребительской упаковке, не менее 3 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

На конкурс принимаются образцы продукции с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи. Поступившие образцы возврату не подлежат.

4.Дополнительная информация

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии, упакованы и промаркированы в соответствии с действующими нормативно-техническими документами. Условия транспортировки должны обеспечить сохранность качества и безопасность продукции.

Все образцы продукции должны сопровождаться документацией, перечень которой указан в п.3.4 Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2021». Документы подаются в отдельной папке на каждый вид продукции с указанием номинации.

5. Порядок проведения оценки качества продукции

Конкурсная комиссия формируется из учёных и специалистов, имеющих опыт по оценке качества хлебобулочных и макаронных изделий, утверждается приказом директора ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Конкурсная комиссия делится на приёмочную, дегустационную и комиссию по оценке маркировки продукции.

Каждая из комиссий участвует в смотре – конкурсе независимо друг от друга.

При оценке качества продукции учитывается: правильность нанесения маркировки, органолептические показатели, физико-химические показатели.

Правильность нанесения маркировки оценивается комиссией по оценке маркировки продукции на соответствие требованиям *ТР ТС 022/2011* «Пищевая продукция в части ее маркировки». Максимальное количество баллов присуждают за полноту информации, представленной в маркировке -5 баллов.

Органолептическая оценка проводится дегустационной комиссией в отдельном помещении, в специально оборудованном кабинками в соответствии с требованиями международных стандартов, с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов по оценке качества пищевой продукции, по показателям представленным в дегустационных листах в зависимости от номинации. Максимальное количество баллов за органолептическую оценку - 35 баллов.

Физико-химические показатели (кислотность, влажность, пористость, пищевую ценность - массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля сахара) определяются в лаборатории у образцов продукции, набравшей 38 и более баллов по результатам оценки органолептических показателей и правильности нанесения маркировки.

Изделия недлительного хранения в номинациях «Хлебобулочные изделия» и «Хлеб моей губернии» оцениваются по показателям: форма, поверхность, цвет, состояние мякиша, вкус, запах, пористость, кислотность, массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля сахара, влажность.

Изделия пониженной влажности в номинациях «Хлебобулочные изделия» и «Хлеб моей губернии» оцениваются по показателям: форма, поверхность, цвет, внутреннее состояние, хрупкость, вкус, запах, кислотность, массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля сахара, влажность.

Макаронные изделия группы А, Б, В, с обогащающими добавками и быстрого приготовления в номинации «Макаронные изделия» оцениваются:

– органолептические показатели: внешний вид (состояние поверхности, форма), состояние излома, вкус, запах, цвет и состояние изделий после варки;

- физико-химические показатели;
- макаронные изделия группы А, Б, В, с обогащающими добавками (влажность; кислотность; массовая доля белка в пересчете на сухое вещество; сохранность формы сваренных изделий; сухое вещество, перешедшее в варочную воду);
- макаронные изделия быстрого приготовления (влажность, кислотность, содержание жира, время приготовления до готовности и кислотное число жира).

На дегустацию предоставляется продукция в виде не позволяющем идентифицировать её производителя. Анонимность образцов сохраняется для членов дегустационной комиссии до подведения итогов конкурса.

6. Подведение итогов конкурса

Итоги конкурса подводят председатель и секретарь конкурсной комиссии. По результатам конкурса присуждаются следующие награды:

- **золотая медаль** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и правильности нанесения маркировки 38 и более баллов, при условии соответствия ее физико-химических показателей нормативной или технической документации;
- **серебряная медаль** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и правильности нанесения маркировки 36 и более баллов;
- **диплом качества** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и правильности нанесения маркировки 30 и более баллов.

Продукция, имеющая отклонения от норм по физико-химическим показателям нормативной и технической документации снимаются с конкурса.

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается наименование продукции, номинация, а также наименование организации заявителя и/или производителя.

Награждение победителей в номинациях «Хлебобулочные изделия», «Хлеб моей губернии» и «Макаронные изделия» осуществляется в торжественной обстановке организаторами конкурса, представителями НИИ хлебопекарной промышленности или другими членами наблюдательного совета конкурса.

Информация о лучших хлебобулочных и макаронных изделиях будет направлена в Роспотребнадзор, Минсельхоз, Минпромторг, Комитет Государственной думы по аграрным вопросам, Союзы и Ассоциации АПК и торговли, СМИ.

Информация о победителях конкурса будет размещена на сайтах <http://garant-kachestva.ru>, www.council.gov.ru, www.vniimp.ru, www.gosniihp.ru, в социальных сетях [@institut_hleba](https://www.instagram.com/institut_hleba), [@niihleba_spb](https://www.instagram.com/niihleba_spb), а также в отраслевых журналах.

Обращения за разъяснениями по результатам конкурса принимаются в течении 30 календарных дней с момента оглашения результатов.

**ЛИСТ ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ МАРКИРОВКИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**Группа
изделий _____

Фамилия И.О. дегустатора _____

Организация _____

Категория
изделий _____

Должность _____

№ образ ца	Оцениваемый показатель, баллы	
	Маркировка 0-5	ИТОГО макс. 5
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ХЛЕБА ПОДОВОГО И ФОРМОВОГО, БАТОНОВ, БАГЕТОВ

Группа изделий _____

Фамилия И.О. дегустатора

Категория изделий (хлеб из пшеничной
муки) _____

Организация

Должность

№ образца	Оцениваемый показатель, баллы						
	Форма 0-5	Цвет 0-5	Состояние поверхности 0-5	Состояние мякиша 0-10	Вкус 0-5	Запах 0-5	ИТОГО макс. 35

Дата _____

Подпись _____

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Группа изделий _____ Фамилия И.О. дегустатора _____

Категория изделий (изделия сдобные) _____ Организация _____

Должность _____

№ образца	Оцениваемый показатель, баллы						
	Форма 0-5	Цвет 0-5	Состояние поверхности 0-5	Состояние мякиша 0-10	Вкус 0-5	Запах 0-5	ИТОГО макс. 35

Дата _____

Подпись _____

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БАРАНОК, СУШЕК, СУХАРЕЙ, СОЛОМКИ, ХЛЕБНЫХ ПАЛОЧЕК

Группа изделий _____ Фамилия И.О. дегустатора _____

Категория изделий _____ Организация _____

Должность _____

№ образца	Оцениваемый показатель, баллы							
	Форма 0-5	Цвет 0-5	Состояние поверхности 0-5	Внутреннее состояние 0-5	Хрупкость 0-5	Вкус 0-5	Запах 0-5	ИТОГО макс. 35

Дата _____

Подпись _____

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Группа изделий _____ Фамилия И.О. дегустатора _____

Категория изделий (макаронные изделия группы А, макаронные изделия группы Б и др.) _____ Организация _____

Должность _____

№ образца	Оцениваемый показатель, баллы						
	Внешний вид (состояние, поверхности, форма) 0-5	Состояние излома 0-5	Цвет 0-5	Вкус 0-5	Запах 0-5	Состояние изделий после варки 0-10	ИТОГО макс. 35

Дата _____

Подпись _____

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛИНОВ, ОЛАДЬЕВ

Группа изделий _____ Фамилия И.О. дегустатора _____

Категория изделий _____ Организация _____

Должность _____

№ образца	Оцениваемый показатель, баллы					
	Внешний вид 0-5	Консистенция 0-5	Цвет 0-5	Вкус 0-5	Запах 0-5	ИТОГО макс. 25
1						
2						
3						
4						
5						

Дата _____

Подпись _____

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА МАФФИНОВ, КЕКСОВ

Группа изделий _____ Фамилия И.О. дегустатора _____

Категория изделий _____ Организация _____

Должность _____

№ образца	Оцениваемый показатель, баллы						
	Форма 0-5	Структура 0-5	Состояние поверхности 0-5	Вид в изломе 0-5	Вкус 0-10	Запах 0-5	ИТОГО макс. 35
1							
2							
3							
4							
5							

Дата _____

Подпись _____

Приложение № 9

к Положению о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2021»

об органолептической оценке муки, крупы, хлопьев из крупы.

4. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие **муку, крупу**, их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2021».

На конкурсе могут быть представлены:

- мука пшеничная хлебопекарная (Экстра, высший, 1-й сорт);
- мука ржаная хлебопекарная (сеяная, обдирная);
- крупы: рисовая шлифованная (Экстра, высший сорт), овсяная (высший сорт), гречневая (высший, 1-й сорт), пшено шлифованное (высший, 1-й сорт);
- хлопья из круп;

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам, обеспечив необходимые условия хранения и транспортировки.

Адрес доставки образцов:

- 109316, Москва, ул. Талалихина, 26
- ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова
- Тел: (495)676-63-51

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Количество предоставляемых образцов:

Не менее двух упаковочных единиц общей массой не менее 2 кг.

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.6 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2021».

Документы подаются в папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок - по каждой категории.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и помещаются в условия, необходимые для их хранения и дегустации.

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Подготовка образцов шифрованной продукции для дегустации проводится в соответствии с принятыми правилами дегустации данного вида продукции.

Экспертная оценка образцов продукции производится конкурсной дегустационной комиссией, формируемой Оргкомитетом.

Перед началом дегустации член приемочной комиссии сообщает членам дегустационной комиссии основные характеристики образца без указания производителя и наименования продукции.

Органолептическая оценка качества **муки, крупы** осуществляется по 5-балльной системе.

Члены комиссии оценивают каждый образец в условиях, исключающих обсуждение. Результаты заносят в дегустационные листы. Форма дегустационного листа для **муки, крупы, приведена в табл. 1-5.**

После оценки дегустаторами органолептических показателей продукта (мука, крупа, хлеб, макаронные изделия), дегустационные листы сдаются председателю дегустационной комиссии, который обрабатывает полученную информацию и формирует обобщённую балльную оценку для каждого оцениваемого показателя с расчетом согласованности мнений дегустаторов. Согласованность мнений дегустаторов должна составлять не менее 70%.

Обработку результатов дегустационной оценки образцов проводят по принципу среднего арифметического следующим образом:

- вычисляют медиану и среднее арифметическое значение представленных дегустаторами балльных оценок по каждому образцу и каждому показателю вкус, запах, цвет, хлебопекарные и кулинарные достоинства с округлением до первого знака после запятой ($V_{к\text{cp}}$, $Z_{п\text{cp}}$, $C_{в\text{cp}}$, ...);
- оценки дегустаторов, отличающиеся от расчётного значения медианы на величину более 1-го балла (при применении пятибалльной системы оценок) отбраковывают;
- из оставшегося после этого количества оценок повторно рассчитывают среднее арифметическое значение оценок, которое и является окончательной обобщённой балльной оценкой данного образца по каждому оцениваемому показателю.

В связи с различной значимостью единичных показателей в общем восприятии качества (мука, крупа) рассчитывают комплексную органолептическую оценку, представляющую собой сумму произведений среднеарифметических оценок по единичным показателям на соответствующие коэффициенты весомости.

Коэффициенты весомости единичных показателей качества оцениваемой продукции установлены ВНИИЗ экспертным путем с использованием метода ранжирования.

Сумма коэффициентов весомости должна быть равна 20, чтобы пятибалльные оценки при любом количестве единичных показателей трансформировались в 100-балльные.

Комплексную органолептическую оценку (КОО) качества исследуемого образца продукта рассчитывают с учётом коэффициентов весомости для каждого признака по формуле:

$$КОО = K_{вк} \cdot V_{к\text{cp}} + K_{зп} \cdot Z_{п\text{cp}} + K_{цв} \cdot C_{в\text{cp}}, \text{ где:}$$

$K_{вк}$ - коэффициент весомости по вкусу;

$V_{к\text{cp}}$ - среднее значение балльной оценки по вкусу;

$K_{зп}$ - коэффициент весомости по запаху;

$Z_{п\text{cp}}$ - среднее значение балльной оценки по запаху;

$K_{цв}$ - коэффициент весомости по цвету;

$C_{в\text{cp}}$ - среднее значение балльной оценки по цвету;

Комплексную органолептическую оценку качества хлеба и каши, рассчитывают с учётом хлебопекарной и кулинарной оценки.

По решению Организатора образцы продукции, номинированные на награды, могут быть направлены на проведение лабораторных исследований. По результатам лабораторных исследований образцы могут быть сняты с конкурса

Результаты оформляются специальным протоколом, подписываемым заместителем председателя и секретарем дегустационной комиссии. В протоколе даются рекомендации по награждению лучших образцов продукции медалями и дипломами на основании средней оценки экспертов.

4. Награды конкурса. Церемония награждения

Образцы муки, круп, хлопьев из круп, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов, имеющие высокие показатели качества по результатам физико-химических испытаний, получают следующие награды:

Вид награды	Комплексная органолептическая оценка, баллы, свыше чем
Золотая медаль	90
Серебряная медаль	80
Диплом качества	70

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, участники выставки и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, www.council.gov.ru, vniimp.ru, vniiz.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по органолептической оценке муки

Группа изделий _____

Фамилия И.О. дегустатора _____
 Организация _____
 Должность _____

№ образца	Органолептическая оценка			Органолептическая оценка с учетом коэффициентов весомости			Комплексная органолептическая оценка (КОО)
	Цвет	Запах	Вкус	Цвет	Запах	Вкус	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

Дата _____
 Подпись _____

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по органолептической оценке крупы

Группа изделий _____

Фамилия И.О. дегустатора _____

Организация _____

Должность _____

№ образца	Органолептическая оценка			Органолептическая оценка с учетом коэффициентов весомости			Комплексная органолептическая оценка (КОО)
	Цвет	Запах	Вкус	Цвет	Запах	Вкус	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

Дата _____

Подпись _____

Таблица 3

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по органолептической оценке хлопьев из круп

Группа _____
 изделий _____

Фамилия И.О. дегустатора _____
 Организация _____
 Должность _____

№ образца	Органолептическая оценка			Органолептическая оценка с учетом коэффициентов весомости			Комплексная органолептическая оценка (КОО)
	Цвет	Запах	Вкус	Цвет	Запах	Вкус	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

Дата _____
 Подпись _____

Приложение №10
к Положению
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2021»

об органолептической оценке кондитерской продукции

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие **кондитерскую продукцию**, их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2021».

На конкурс могут быть представлены:

САХАРИСТЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Шоколад:

- молочный шоколад;
- несладкий шоколад;
- горький шоколад;
- темный шоколад;
- белый шоколад;
- пористый шоколад;
- с тонкоизмельченными добавлениями;
- с крупными добавлениями;
- с начинкой.

Шоколадное изделие.

Шоколадные конфеты.

Шоколадные конфеты «Ассорти».

Конфеты, глазированные глазурью и не глазированные:

- помадные;
- помадные молочные, (в том числе помадные молочные крем-брюле)
- помадные сливочные (в том числе помадные сливочные крем-брюле)
- помадные фруктовые (овощные, фруктово-овощные)
- молочные (в том числе мягкая карамель)
- сбивные
- грильяжные твердые
- грильяжные мягкие
- фруктово - (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжные
- халвичные
- фруктовые (овощные, фруктово-овощные)
- желейные
- фруктово - (овоще-, фруктово-овоще-) желейные
- марципановые
- пралине
- типа пралине
- кремовые
- из взорванных круп

- из сухофруктов, цукатов и орехов (в том числе целых)
- на основе жиров
- ликерную
- из заспиртованных фруктов (овощей)

Ирис:

- литой
- тираженный;

Карамель:

- леденцовая;
- с начинками, в том числе глазированная глазурью:
- фруктово-ягодной;
- ликерной;
- медовой;
- помадной;
- молочной;
- марципановой;
- масляно-сахарной (прохладительной);
- сбивной;
- кремово-сбивной;
- ореховой;
- шоколадно-ореховой;
- желейной;
- из злаковых, бобовых и масличных культур.

Мармелад (в том числе глазированный):

- фруктовый (овощной)
- желейно-фруктовый (желейно-овощной);
- желейный, жевательный.

Пастила.

Зефир:

- неглазированный;
- глазированный глазурью
- с начинками.

Драже:

- ликерное
- желейное
- желейно-фруктовое
- помадное
- сахарное (без отделяемого от накатки корпуса)
- карамельное
- карамельное мягкое
- ядровое
- марципановое
- зерновое (взорванные зерна кукурузы и др.)
- пралиновое
- сбивное

- цукаты
- бланшированные, заспиртованные плоды и ягоды
- сушеные плоды и ягоды
- с фруктовыми порошками.

Халва (в том числе глазированная, с добавлениями):

- кунжутная (тахинная);
- арахисовая;
- ореховая;
- подсолнечная;
- комбинированная (при одновременном использовании двух или более видов масличных семян или орехов);
- глазированная шоколадной глазурью.

Жевательная резинка:

- дражированная;
- недражированная;
- надувная;
- с начинкой.

Восточные сладости:

- типа карамели, ядра орехов и арахиса;
- типа мягких конфет.

МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Вафли (в том числе глазированные):

- без начинки;
- с жировой начинкой;
- с начинкой пралине;
- с начинкой типа пралине;
- с помадной начинкой;
- с фруктовой начинкой.

Печенье (в том числе глазированное; с добавлениями; с начинкой):

- сахарное;
- затяжное;
- сдобное;
- овсяное.

Крекер:

- на дрожжах;
- на дрожжах и химических разрыхлителях;
- на химических разрыхлителях.

Галеты.

Торты и пирожные:

- вафельные;
- бисквитные;
- песочные;
- воздушные и воздушно-ореховые;
- миндальные;
- слоеные;

- крошковые;
- заварные;
- комбинированные.

Пряники:

- заварные неглазированные;
- заварные глазированные;
- сырцовые неглазированные;
- сырцовые глазированные;
- с начинкой.

Коврижки.

Рулеты.

Кексы:

- на дрожжах;
- на химических разрыхлителях;
- без химических разрыхлителей и дрожжей.

Восточные сладости мучные.

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам, обеспечив необходимые условия хранения и транспортировки.

Адрес доставки образцов:

107023, Москва, Электrozаводская ул., 20,
 Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской
 промышленности – филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова
 Тел: +7 (495) 963-64-09

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Образцы кондитерских изделий, представляемых на дегустацию для оценки качества, должны быть отобраны от 3 партий в соответствии с действующей нормативно документацией на правила приемки и методы отбора проб (ГОСТ 5904-82, ГОСТ 5897- 90, ГОСТ 18321-73):

Количество предоставляемых образцов:

- не менее 6 коробок (пачек) упакованной продукции
- не менее 2 кг – весовой продукции
- не менее 3 тортов
- не менее 10 единиц – пирожных

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Оценка органолептических характеристик продукции производится дегустационной комиссией по исследуемому показателю по 40-балльной системе.

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывается экспертом и передается секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

После заполнения дегустационные листы сдаются секретарю дегустационной комиссии.

Секретарь рассчитывает средний балл по формуле:

$$ОБ = \frac{\sum_{балл}}{С}$$

где: $\sum_{балл}$ – общая сумма баллов, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу;

С — количество дегустаторов, оценивших образец.

4 НАГРАДЫ КОНКУРСА. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов, имеющие высокие показатели качества по результатам проведенной оценки, получают следующие награды:

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов, получают следующие награды:

Золотая медаль – от 40 до 35 баллов

Серебряная медаль – от 34 до 30 баллов

Диплом качества – от 29 до 25 баллов

Каждая награда должна быть сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, www.council.gov.ru, vniimp.ru, vniikr.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение №11
Положению о Международном конкурсе качества
пищевой продукции «Гарантия качества – 2021»

Об органолептической оценке продукции из мяса, рыбы, птицы

1. Условия участия в конкурсе

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие **продукцию из мяса, рыбы, птицы**, их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2021».

На конкурс в категориях «Продукты из мяса, птицы и рыбы» могут быть представлены:

- Колбасные изделия и продукты из мяса
- Полуфабрикаты кусковые
- Полуфабрикаты в тесте
- Полуфабрикаты рубленые
- Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие
- Консервы мясные и мясорастительные
- Мясные и мясосодержащие продукты для детского, диетического, дошкольного и школьного питания
- Продукты из шпика
- Изделия ветчинные в оболочке или форме и проч.

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам, обеспечив необходимые условия хранения и транспортировки.

Адрес доставки образцов:

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова

Тел: (495)676-63-51

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4 Положения о конкурсе «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2021».

Документы подаются в папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок предоставляется по каждой категории.

Количество предоставляемых образцов:

Не менее двух упаковочных единиц общей массой не менее 2 кг.

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Дегустационная оценка продукции производится анонимно (образцы кодируются цифрами), на дегустацию подаются в виде, не позволяющем идентифицировать образец. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Оценка органолептических характеристик продукции производится по исследуемым показателям по 5-балльной оценке.

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывает экспертом и передает секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

При подозрении о фальсификации продуктов дегустатор только делает в дегустационном листе соответствующую пометку и снижает баллы.

Взаимодействие и обмен мнениями членов дегустационной комиссии, а также представителей приглашенных организаций, в процессе проведения оценки органолептических характеристик образцов не допускается до передачи дегустационных листов секретарю.

4. Награды конкурса. Церемония награждения

Для награждения победителей дегустационного конкурса по основным продовольственным отраслям учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Дипломы качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов (по 5-балльной системе) получают следующие награды:

Награды	5 балльная шкала
Золотая медаль	4,87 и выше
Серебряная медаль	С 4,71 до 4,86
Диплом качества	С 4,30 до 4,70

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, www.council.gov.ru vniimp.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение № 12
Положению о Международном конкурсе качества
пищевой продукции «Гарантия качества – 2021»

Об органолептической оценке яиц куриных пищевых, яиц пищевых индюшиных, цесариных, перепелиных, яиц пищевых страусиных

1. Условия участия в конкурсе:

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие яйца пищевые, их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2021».

На конкурс в категориях «Яйца куриные пищевые, яйца пищевые индюшиные, цесариные, перепелиные; Яйца пищевые страусиные» могут быть представлены:

- Яйца куриные пищевые диетические
- Яйца куриные пищевые столовые
- Яйца пищевые индюшиные диетические
- Яйца пищевые индюшиные столовые
- Яйца пищевые цесариные диетические
- Яйца пищевые цесариные столовые
- Яйца пищевые перепелиные диетические
- Яйца пищевые перепелиные столовые
- Яйца пищевые страусиные диетические
- Яйца пищевые страусиные столовые

Органолептическая оценка яиц пищевых, представленных на Конкурс, производится в соответствии с ГОСТ 31654-2012, ГОСТ 31655-2012.

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам, обеспечив необходимые условия хранения и транспортировки.

Адрес доставки образцов:

109316, Москва, ул. Талалихина, 26
ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова
Тел: (495)676-63-51

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2021».

Документы подаются в папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок предоставляется по каждой категории.

Количество предоставляемых образцов:

Яйца куриные пищевые, яйца пищевые индюшиные, цесариные, перепелиные: не менее трех упаковок общим количеством не менее 3 десятков.

Яйца пищевые страусиные: не менее 3 штук.

Остаточный срок годности образцов должен составлять не менее 70 (Семидесяти) процентов на дату приёмки образцов.

Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Дегустационная оценка продукции производится анонимно (образцы кодируются), на дегустацию подаются в виде, не позволяющем идентифицировать образец. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Перед проведением органолептической оценки проводится определение яиц по массе, в зависимости от вида и категории. При возникновении спорных моментов при подтверждении категории куриных яиц размер партии увеличивается до 30 шт., проводится дополнительное взвешивание.

Оценка органолептических характеристик сырых и вареных яиц производится по 5-балльной шкале по показателям:

- состояние воздушной камеры и ее высота;
- состояние и положение желтка;
- плотность и цвет белка;
- целостность и прочность скорлупы;
- наличие загрязнений на скорлупе;
- цвет скорлупы;
- запах содержимого яйца;
- вкус, аромат и цвет желтка и белка вареного яйца.

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывает и передает секретарю дегустационной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

Взаимодействие и обмен мнениями членов дегустационной комиссии, а также представителей приглашенных организаций, в процессе проведения оценки органолептических характеристик образцов не допускается до передачи дегустационных листов секретарю.

Оценивается каждое яйцо из партии, прошедшей процедуру взвешивания. За каждое яйцо выставляется отдельный показатель. Средний балл показателя определяется как среднее арифметическое всех оценок за определяемую партию, по формуле:

$$X = (X_1 + X_2 + \dots + X_i) / n$$

где X - средний балл показателя одним дегустатором;

X_i - оценка i-го яйца, (i = 1, 2, n);

n - количество яиц.

Средний балл образца определяется как среднее арифметическое всех оценок членов комиссии, участвовавших в заседании дегустационной комиссии, по формуле:

$$X = (X_1 + X_2 + \dots + X_i) / n$$

где X - средний балл образца присутствующими членами дегустационной комиссии;

X_i - оценка i -го дегустатора, ($i = 1, 2, \dots, n$);

n - количество членов дегустационной комиссии.

4. Награды конкурса. Церемония награждения

Для награждения победителей дегустационного конкурса по основным продовольственным отраслям учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Дипломы качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов (по 5-бальной системе) получают следующие награды:

Награды	5 балльная шкала
Золотая медаль	4,85 и выше
Серебряная медаль	С 4,70 до 4,86
Диплом качества	С 4,40 до 4,69

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, www.council.gov.ru, vniimp.ru, vniipp.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Оценка, балл	Состояние скорлупы			Свежесть			Запах
	Целостность и прочность	Загрязненность	Цвет	Состояние воздушной камеры и ее высота	Плотность и цвет белка	Состояние и положение желтка	
5 (отлично)	Неповрежденная, крепкая	Поверхность чистая, допускается наличие единичных точек или полосок	Белый или коричневатый различных оттенков	Неподвижная. Высота: не более 4 мм (для куриных); не более 5 мм (цесариных); не более 2 мм (перепелиных); не более 9 мм (страусиных)	Плотный, светлый, прозрачный	Прочный, контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается, цвет от светло-желтого до ярко-оранжевого	Без постороннего запаха
4 (хорошо)	Неповрежденная крепкая	Допускается наличие пятен, точек и полосок, занимающих не более 1/8 ее поверхности	Белый или коричневатый различных оттенков	Неподвижная или допускается незначительная подвижность. Высота: не более 4 мм (для куриных); не более 5 мм (цесариных); не более 2 мм (перепелиных); не более 9 мм (страусиных)	Плотный, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	Без постороннего запаха
3 (удовлетворительно)	Неповрежденная, наличие шероховатой морщинистой поверхности	Загрязненность в виде отдельных точек и полосок, занимающих не более 1/4 поверхности	Белый или коричневатый различных оттенков	Неподвижная (допускается некоторая подвижность). Высота: не более 4 мм (для куриных); не более 5 мм (цесариных); не более 2 мм (перепелиных); не более 9 мм (страусиных)	Плотный (допускается недостаточный), светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения	Без постороннего запаха

2 (неудовлетворительно)	Неповрежденная, тонкая	Загрязненность в виде отдельных пятен крови, перьев или помета	Белый с серым в отдельных областях или коричневатый различных оттенков	Незначительная подвижность. Высота: не более 4 мм (для куриных); не более 5 мм (цесариных); не более 2 мм (перепелиных); не более 9 мм (страусиных)	Плотный, допускается недостаток но плотный, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	Слабо выраженный посторонний запах (гнилости, тухлости, затхлости и др.)
1 (неудовлетворительно)	С насечкой (надтреснутая скорлупа)	Загрязненность в виде отдельных пятен вытекающего содержимого	Белый с серым в отдельных областях или коричневатый различных оттенков	Незначительная подвижность. Высота: не более 4 мм (для куриных); не более 5 мм (цесариных); не более 2 мм (перепелиных); не более 9 мм (страусиных)	Плотный, допускается недостаток но плотный, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	Посторонние запахи (гнилости, тухлости, затхлости и др.)

Шкала оценки качества пищевых столовых яиц по 5-ти бальной системе оценки

Оценка, балл	Состояние скорлупы			Свежесть			Запах
	Целостность и прочность	Загрязненность	Цвет	Состояние воздушной камеры и ее высота	Плотность и цвет белка	Состояние и положение желтка	
5 (отлично)	Неповрежденная прочная	Поверхность чистая, допускается наличие единичных точек или полосок	Белый или коричневатый различных оттенков	Неподвижная. Высота: не более 7 мм (куриных); не более 8 мм (индюшиных); не более 12 мм (цесариных); не более 3 мм (перепелиных); не более 20 мм (страусиных)	Плотный, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	Без постороннего запаха
4 (хорошо)	Неповрежденная крепкая	Допускается наличие пятен, точек и полосок, занимающих не более 1/8 поверхности	Белый или коричневатый различных оттенков	Допускается некоторая подвижность. Высота: не более 7 мм (куриных); не более 8 мм (индюшиных); не более 12 мм (цесариных); не более 3 мм (перепелиных); не более 20 мм (страусиных)	Допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный, слегка перемещающийся от центрального положения	Без постороннего запаха
3 (удовлетворительно)	С мятым боком (помятая скорлупа без сквозных отверстий, подскорлупна	Загрязненность в виде отдельных точек и полосок, занимающих не более 1/4 поверхности	Белый или коричневатый различных оттенков	Незначительная подвижность. Высота: не более 7 мм (куриных); не более 8 мм (индюшиных); не более 12 мм (цесариных);	Недостаточно плотный, светлый, мутноватый	Прочный, мало заметный с небольшим отклонением от центрального положения	Без постороннего запаха

	я оболочка целая)			не более 3 мм (перепелиных); не более 20 мм (страусиных)			
2 (неудовл етворите льно)	Тонкая, наличие неглубоких трещин	Загрязненность в виде отдельных пятен крови, перьев или помета	Белый с серым в отдельных областях или коричневат ый различных оттенков	Подвижная. Высота: не более 7 мм (куриных); не более 8 мм (индюшиных); не более 12 мм (цесариных); не более 3 мм (перепелиных); не более 20 мм (страусиных)	Неплотный, светлый, мутный	Прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения	Посторонн ие запахи (гнилости, тухлости, затхлости и др.)
1 (неудовл етворите льно)	С тёмком содержимого вследствие повреждения скорлупы, подскорлупно й и белковой оболочек	Загрязненность в виде отдельных пятен вытекающего содержимого	Белый с серым в отдельных областях или коричневат ый различных оттенков	Подвижная. Высота: не более 7 мм (куриных); не более 8 мм (индюшиных); не более 12 мм (цесариных); не более 3 мм (перепелиных); не более 20 мм (страусиных)	Слабый, водянистый, мутный	Перемещающийся, с отклонением от центрального положения	Посторонн ие запахи (гнилости, тухлости, затхлости и др.)

Шкала оценки качества пищевых вареных яиц по 5-ти бальной системе оценки

Оценка, балл	Белок			Желток		
	Аромат	Цвет	Вкус	Аромат	Цвет	Вкус
5 (отлично)	Приятный, характерный для белка	Белый	Приятный, характерный для белка	Приятный, характерный для желтка	Желтый с оранжевым оттенком	Приятный, характерный для желтка
4 (хорошо)	Слабо выраженный	Голубоватый	Слабо ощущаемый	Слабо выраженный	Желтый	Слабо ощущаемый
3 (удовлетв орительн о)	Отсутствует	Со стороны желтка имеются потемнения (указать цвет)	Отсутствует	Отсутствует	Светло- желтый, при разрезании имеются четко выраженные светлые и темные пятна	Отсутствует
2 (неудовле творитель но)	Улавливается слабый посторонний запах (указать какой)	Имеются темные пятна со стороны скорлупы и желтка (указать цвет)	Слабовыраже нный сторонний привкус (указать какой)	Улавливается слабый посторонний запах (указать какой)	Бледновато- желтый	Слабовыраженный сторонний привкус (указать какой)
1 (неудовле творитель но)	Посторонний запах хорошо выражен (указать какой)	Имеются темные пятна, пронизывающие всю толщу белка (указать цвет)	Посторонний привкус хорошо выражен (указать какой)	Посторонний запах хорошо выражен (указать какой)	Бледно-желтый	Посторонний привкус хорошо выражен (указать какой)

**Об органолептической оценке
мёда натурального**

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

На конкурс может быть представлена продукция предприятий РФ и стран Евразийского экономического сообщества различных форм собственности, а также индивидуальных предпринимателей и крестьянских фермерских хозяйств, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2021».

Допускаются на конкурсную дегустацию образцы полифлорного и монофлорного мёда, выработанного путем фасовки продукции.

На конкурс в рамках категории могут быть представлены:

- мед натуральный полифлорный;
- мед натуральный монофлорный.

Вся продукция, представленная на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию. Дегустационная оценка продукции, представленной на Конкурс, проводится с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов данной продукции.

2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов:

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова

Тел: (495)118-32-78

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемочной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Образцы продукции представляются в следующем количестве:

№ п\п	Виды продукции	Вместимость упаковки, кг	Количество упаковок
1	Продукция в потребительской упаковке	1,0	2
		0,5	4
		0,1	20
		0,2	10

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2021».

Документы подаются в папке с указанием наименования юридического лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юридического лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок представляется по каждой категории.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно от одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасность.

Полученные образцы шифруются приемочной комиссией и направляются в помещения с микроклиматом, необходимым для их хранения и дегустации.

При приемке продукции оценивается маркировка, нанесенная на упаковку. В случае несоответствия нанесенной на упаковку информации требованиям действующих технических регламентов, документов на продукцию (ГОСТ) и сопроводительных документов, продукция не принимается к участию в конкурсе.

3 ПОРЯДОК ОЦЕНКИ ОБРАЗЦОВ

Экспертная оценка образцов продукции производится конкурсной дегустационной комиссией, формируемой Оргкомитетом.

Конкурсная комиссия проводит оценку качества представленных образцов продукции путем закрытой дегустации на соответствие требованиям Технических регламентов, межгосударственных и национальных стандартов, нормативных или технических документов, представленных участниками конкурса по показателям: вкус, аромат, внешний вид (консистенция), цвет, упаковка.

3.1 Система балльной оценки органолептических характеристик продукции

Дегустационная оценка продукции производится анонимно (образцы кодируются цифрами), на дегустацию подаются в виде, не позволяющем идентифицировать образец. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Оценка органолептических характеристик продукции производится по исследуемым показателям по 20-балльной оценке. Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывает эксперт и передает секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

При подозрении на фальсификацию образец отправляется на дополнительную экспертизу, где будет проведена оценка качества образца по физико-химическим показателям. После чего дегустатор делает в дегустационном листе соответствующую пометку и снижает баллы.

Взаимодействие и обмен мнениями членов дегустационной комиссии, а также представителей приглашенных организаций в процессе проведения оценки органолептических характеристик образцов не допускается до передачи дегустационных листов секретарю.

3.2 Расчет средней балльной оценки

Средний балл продегустированных образцов определяется как среднее арифметическое всех оценок членов комиссии, участвовавших в заседании дегустационной комиссии, по формуле:

$$X = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n},$$

где X - средний балл образца присутствующими членами дегустационной комиссии;

X_i - оценка i -го дегустатора, ($i = 1, 2, \dots, n$);

n - количество членов дегустационной комиссии.

Значение среднеарифметического балла вычисляют с точностью до первого десятичного знака.

3.3 Порядок принятия решений по итогам дегустации

Решения дегустационной конкурсной комиссии считаются правомочными при участии в заседании не менее 50% членов комиссии от общей численности.

Если 30% членов дегустационной комиссии выставляют неудовлетворительную оценку (0 балла) представленному на дегустацию образцу, то образец отклоняется.

В случае необходимости может применяться «метод комиссии», при котором решение принимается голосованием членов дегустационной комиссии. Решение принимается, если за него подано не менее 2/3 голосов.

3.4 Экспертиза этикетки на предмет соответствия ТР/ТС 022/2011

Этикетка должна содержать следующие сведения о продукте:

- наименование продукта;
- вид продукта (ботаническое происхождение);
- год сбора;
- наименование, местонахождение (юридический адрес) изготовителя и место происхождения (по усмотрению изготовителя);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- энергетическую ценность;
- срок хранения;
- условия хранения;
- дату фасовки;
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен продукт;
- подтверждение соответствия.

4. НАГРАДЫ КОНКУРСА. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

4.1 Для награждения победителей дегустационного конкурса по основным продовольственным отраслям учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Дипломы качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов (по 20-бальной системе), получают следующие награды:

Награды	20 бальная шкала
Золотая медаль	18-20
Серебряная медаль	14-18
Диплом качества	12-14

Каждая награда должна быть сопровождена дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах: <http://garant-kachestva.ru>, www.vniitek.ru, www.council.gov.ru, www.vniimp.ru, www.апкпроизводители.рф и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса

КАРТОЧКА ДЛЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ № 1

Жюри п.:	Судья:
----------	--------

Мед:	№ образца:
------	------------

			Качество		Дефекты	Балл
I	ВИЗУАЛЬНЫЙ АНАЛИЗ	Вид	+	=	-	от 0 до 5
		Цвет	+	=	-	
		Чистота	+	=	-	
II	ОБОНЯТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ	Интенсивность - Типичность	+	=	-	от 0 до 4
III	ВКУСОВОЙ АНАЛИЗ	Аромат (интенсивность - типичность), вкус и различные химические привкусы	+	=	-	от 0 до 8
IV	ОСЯЗАТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ	Консистенция, кристаллизация	+	=	-	от 0 до 3

Качество – отмеченные дефекты и общее суждение	Общий балл от 0 до 20
--	--------------------------

*обвести в соответствии с отмеченным уровнем качества:

(+) без дефектов, качество соответствует качеству образца

(=) вероятные легкие дефекты, в среднем, качество соответствует качеству образца

(-) более или менее выраженные дефекты, в небольшой степени соответствует или не соответствует качеству образца

Особые показания:

ВНЕШНИЙ ВИД: с наличием механических примесей; жидкий и закристаллизованный мёд, чрезмерно текучий; неоднородный, мраморный, пена на поверхности, другое _____

ЗАПАХ: неприятный, кислый, другое _____

ВКУС: неприятный, кислый, карамельный, другое _____

ТАКТИЛЬНЫЕ ОЩУЩЕНИЯ: _____

Подчеркните качества, которые вы наблюдали или добавьте те, которые не были перечислены выше.

ДЕГУСТАТОР _____ ДАТА _____ ПОДПИСЬ _____

Карточка для органолептической оценки № 2

Номер образца								
Цель дегустации								
Место дегустации								
Произведен в (указать регион)								
Зрительный анализ кристаллизации Бал от 0 до 5	Мелкие кристаллы							заметки
	Средние кристаллы							
	Крупные кристаллы							
	Кремообразный							
	Гранулированный							
	Спрессованный							
Зрительный анализ Бал от 0 до 3	Однородность							заметки
	Прозрачность							
	Цвет							
	Тональность							
	Текучесть							
	Непосредственность							заметки
Обонятельный анализ Бал от 0 до 4	Интенсивность							
	Стойкость							
	Качество							
	Непосредственность							
Вкусовой анализ Бал от 0 до 8	Гармоничность							заметки
	Стойкость							
	Вкусовые и обонятельные							

	ощущения								
	Качество								
	Состояние развития								
Дата _____	Общий балл (от 0 до 20)								Дегустатор _____ Ф.И.О _____ подпись

Примечание: монофлорность меда подтверждается дополнительным исследованием - пыльцевым анализом, в результате которого устанавливают процентное содержание доминирующего вида растения (исследование будет проводиться согласно ГОСТ 31766-2012 Меды монофлорные. Технические условия, ГОСТ 31769-2012 Мед. Метод определения частоты встречаемости пыльцевых зерен).