

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

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Заместитель-председателя
технического комитета по стандартизации
"Мясо и мясная продукция" ТК-226
"  О.А. Кузнецова
2019 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2019»**

Москва-2019

1. Цели и задачи конкурса

Международный конкурс качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2019» 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 20 мая по 14 ноября 2019 года:

Конкурс проводится по следующим номинациям:

- 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;
- Кондитерские изделия;
- 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/торговой сети, а также предприятия торговли (в т.ч. торговые сети), являющиеся изготовителями и/или фасовщиками пищевой продукции.

2.3. Календарь проведения конкурса:

- с 20 мая по 06 октября 2019 года - прием заявок на Конкурс.
- с 07 по 11 октября 2019 года с 9-00 до 17-15 – прием продукции на конкурс в г. Москва. Место, даты и детали приемки по каждой номинации указаны на сайте <http://garant-kachestva.ru>
- с 12 октября по 01 ноября 2019 года работа членов Жюри по оценке продукции представленной на Конкурс, проведение исследований;
- 02 ноября по 07 ноября 2019 года работа Президиума и Счетной комиссии Конкурса по подсчету средних баллов, распределению наград и печати дипломов победителей;
- Вручение наград состоится 14 ноября 2019 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 +7-495-676-63-51, e-mail: konkurs@fncps.ru, кабинет 222.

Консультанты проекта:

Пускин Артем Игоревич

Функции консультантов: прием заявок на участие в конкурсе, организация приема продукции, вопросы комплектности документации.

Телефон +7-495-676-63-51, e-mail: konkurs@fncps.ru, кабинет 222.

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 +7-495-676-68-51; +7-495-676-65-21, e-mail: zakaz@vniimp.ru, кабинет 308.

2.4.4. 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. Дегустационная оценка продукции, представленной на Конкурс, производится с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов в соответствии с Положением о профессиональной дегустационной конкурсной комиссии (жюри) по оценке качества пищевой продукции.

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

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

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

2.10. Кроме основного дегустационного Конкурса, в рамках Международного конкурса качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2019» могут проводиться и другие конкурсы по номинациям, отвечающим целям, задачам Конкурса и определенные соответствующими положениями.

3. Порядок представления образцов.

3.1. Для участия в конкурсе необходимо представить Организатору конкурса посредством почты, факса 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 подана 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 организационных взносов, приемки Организатором образцов и представления их на органолептическую оценку дегустационной комиссии.

3.2. После принятия заявки участникам конкурса направляются счета для оплаты организационных взносов, предназначенных для покрытия затрат (медали, дипломы, экспертиза и др.). Размер организационного взноса определяется Организатором конкурса в соответствии с планируемыми затратами.

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 органолептических исследований должен составлять не менее 60% общего срока годности. Поступающие образцы переходят в собственность Организатора и возврату не подлежат.

3.4. 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;
- 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;
- акт отбора образцов в соответствии с Приложением 2;
- дополнительные материалы по желанию заявителя (отзывы потребителей, рецензии экспертов и др.);
- 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);

3.5. Образцы всех видов пищевой продукции, должны представляться в порядке и количестве, указанном в Приложениях №№ 3-11, если иное не согласовано с Организатором конкурса.

4. Порядок проведения оценки и награждения продукции.

4.1. Экспертная оценка образцов пищевой продукции производится конкурсной дегустационной комиссией (жюри), формируемой Организатором, в соответствии с Положением о профессиональной дегустационной конкурсной комиссии (Жюри) по оценке качества пищевой продукции.

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

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

4.4. После заполнения дегустационные листы подписываются и сдаются в счетную комиссию.

4.5. Результаты подсчитываются счетной комиссией. Результаты оформляются специальным протоколом и подписываются членами счетной комиссии и членами Президиума, куда входят директор института, заместитель директора по экономическим связям и маркетингу и заместитель директора по научной работе.

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

4.7. По решению Организатора образцы продукции, номинированные на награды, могут быть направлены на проведение лабораторных исследований. По результатам лабораторных исследований, в случае выявления не соответствия ННТД, образцы могут быть сняты с конкурса.

4.8. 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.

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

4.10. Золотые, серебряные медали и Дипломы качества будут присвоены образцам, получившим количество баллов, указанное в Приложениях №№ 3-12 по каждой группе продукции.

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

5. Наблюдательный совет

5.1. Наблюдательный Совет конкурса «Гарантия качества 2019» (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 2020 г. включительно.

6.3. Обращения участников конкурса к Организатору после 01 февраля 2020г. 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 сети..5. Торжественная церемония награждения победителей Конкурса будет 14 ноября 2019г. Место проведения: Россия, Москва, ул. Большая Дмитровка, 26 здание Совета Федерации Федерального Собрания Российской Федерации.

Заместитель директора
по экономическим связям
и маркетингу

Руководитель
Отдела маркетинга

С.А. Горбатов

Потапова Р.Б.

**ПРИЛОЖЕНИЕ №1
К ПОЛОЖЕНИЮ О ПРОВЕДЕНИИ МЕЖДУНАРОДНОГО КОНКУРСА «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА-2019»**

ДОГОВОР-ЗАЯВКА

№ _____ МК- ____/19

НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

г. Москва

« ____ » _____ 2019 г.

ООО «НТТЦ 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 - 2019» утверждённым «15» января 2019 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 - 2019» (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
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

3. Стоимость участия в конкурсе

	Отметка об участии	Наименование раздела конкурса/услуги	Стоимость, руб., в т.ч. НДС
3.1	<input type="checkbox"/>	_____ (вид) продукты	Кол-во образцов × 12000 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 за 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 03 октября 2019 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 17 часов 15 минут 11 октября 2019г. 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 - 2019» от «15» января 2019 года.

6.2. Образцы предоставляются в порядке 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 Положении.

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. 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 окончания Конкурса. 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.

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

6.10. 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.

6.11. 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.

6.12. 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, без дополнительного согласия Участника. Оператор обязуется обрабатывать персональные данные, соблюдая их конфиденциальность и безопасность.

6.13. 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 2020 года.

6.14. 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-заявке. Переданные с использованием таких средств связи документы имеют юридическую силу до получения соответствующей Стороной оригинальных экземпляров.

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

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

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

7. Юридические адреса и подписи сторон

ОПЕРАТОР

ООО «НТТЦ 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:

_____ (ФИО)

**ПРИЛОЖЕНИЕ № 2
К ПОЛОЖЕНИЮ О ПРОВЕДЕНИИ МЕЖДУНАРОДНОГО КОНКУРСА «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА-2019»**

От «___» _____ 2019г.

АКТ
ОТБОРА ОБРАЗЦОВ (ПРОБ)
от «___» _____ 2019г.

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	Размер партии

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-2019».

Подписи осуществляющих отбор или присутствующих при отборе:

Должность	Ф.И.О.	Подпись

Приложение №3
к Положению
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2019»

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

Конкурс «Гарантия качества 2019» проводится
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

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 – 2019».

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

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

Номинация «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 сырные.

Продукты маслоделия:

- масло сливочное;

- масло сливочное с вкусовыми компонентами;

- масло сливочное для детского питания;

- масло топленое;

- 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 топленые смеси

Номинация «Масложировая 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.

На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату доставки в пункт приёмки образцов.

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.

Плавленые 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-2019».

Документы подаются в папке с наименованием юрлица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юрлица подаются образцы в разные номинации, количество таких папок - по каждой номинации.

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

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 в оргкомитет конкурса «Гарантия качества 2019»;

- готовит материалы о результатах конкурса качества для отраслевых журналов по поручению оргкомитет конкурса «Гарантия качества 2019».

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 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 молочной и масложировой продукции 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 – 2019»

**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 – 2019».

На конкурс в номинации «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, бутылки	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-2019».

Документы подаются в папке к наименованием юрлица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юрлица подаются образцы в разные номинации, количество таких папок - по каждой номинации.

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:

$$ОБ = \sum_{\text{балл}} / С$$

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

С — количество дегустаторов, оценивших образец.

В случае отклонения оценок от среднего значения более чем на 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 должна быть сопровождена 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, участники выставки и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса молочной и масложировой 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 № 5
к Положению
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2019»

**Об органолептической оценке
винодельческой продукции**

1. 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 – 2019».

На конкурс в номинации «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

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, бутылки	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.3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2019».

Документы подаются в папке к наименованием юрлица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юрлица подаются образцы в разные номинации, количество таких папок - по каждой номинации.

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:

$$ОБ = \sum_{\text{балл}} / С$$

где: $\sum_{\text{балл}}$ – 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 пшаре, винные напитки

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

- Диплом качества – не менее 77 баллов;

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 молочной и масложировой 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 – 2019»

**Об органолептической оценке
консервной плодоовощной, грибной продукции, соковой продукции,
свежих овощей и фруктов**

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 – 2019».

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

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

На конкурс в рамках номинации могут быть представлены:

- Консервы плодоовощные, грибные;
- Консервы молочные;
- Соковая продукция;
- Порошкообразные смеси для напитков, сухие соки, экстракты и т.д.
- Свежие овощи и фрукты;
- Сухофрукты;
- Сиропы, концентраты и другие концентрированные формы;
- Пряности

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:

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

Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования-филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова

Тел: (495)541-08-92

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

Образцы продукции представляются в следующем количестве:

Консервная продукция - не менее 6 единиц общей массой Нетто не менее 1,5 кг

Образцы весовой продукции – 3,0 кг.

Образцы пищевого концентрата – 1,5 кг.

Образцы пряностей – 0,5 кг.

Образцы фасованной продукции:

- до 100 г – 6 ед.;

- свыше 100 г – 3 ед.

Образцы продукции, расфасованной в бутылки:

- до 0,5 л – 5 ед.;

- свыше 0,5 л – 4 ед.;

- 0,7 л – 3 ед.

№ п\п	Вид упаковки	Вместимость упаковки, л	Количество упаковок (бутылок, банок)
1	Бутылки (стеклянные и ПЭТФ), банки	0,33	7
		0,5	5
		1,0; 1,5; 2,0	3
2	Бочонки (кеги)	5, 10, 30, 50	1

Бочонки (кеги) сдаются на Конкурс с разливным устройством. По завершению дегустации они подлежат возврату.

Образцы напитков:

№ 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 конкурсе 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-2019».

Документы подаются в папке к наименованию юрлица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юрлица подаются образцы в разные номинации, количество таких папок - по каждой номинации.

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

образцов консервной плодоовощной, грибной продукции, соковой продукции, овощей и фруктов

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.

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 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.

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.

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

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	4,87 и выше
Серебряная медаль	С 4,71 до 4,86
Диплом качества	С 4,30 до 4,70

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 молочной и масложировой 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 № 7
к Положению
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2019»

**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 – 2019».

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-2019».

Документы подаются в папке к наименованием юрлица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юрлица подаются образцы в разные номинации, количество таких папок - по каждой номинации.

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

3Шкала 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 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, участники выставки и представители средств массовой информации.

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

УТВЕРЖДАЮ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ФГАНУ
«Научно-исследовательский институт
хлебопекарной промышленности»

_____ М.Н. Костюченко

«___» _____ 2019 г.

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

_____ О.А. Кузнецова

«___» _____ 2019г.

ПРИЛОЖЕНИЕ №8 К ПОЛОЖЕНИЮ о конкурсе качества хлебобулочных и макаронных изделий

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 – 2019».

На конкурс в номинации «Хлебобулочные и макаронные изделия» могут быть представлены:

Хлеб из пшеничной муки:

- *высшего сорта:*

- формовой
- подовый

- *первого сорта:*

- формовой
- подовый

Хлеб из ржаной муки:

- *простой:*

- формовой
- подовый

- *заварной:*

- формовой

Хлеб ржано-пшеничный:

- *простой:*

- формовой
- подовый

- *заварной:*

- формовой
- подовый

Хлебобулочные изделия из цельного зерна или смеси зерен

Национальные хлебобулочные изделия

Сдобные хлебобулочные изделия

Хлебобулочные изделия пониженной влажности

Пироги

Макаронные изделия группы А

Макаронные изделия группы Б

Макаронные изделия группы В

Макаронные изделия с обогащающими добавками
Макаронные изделия быстрого приготовления

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.

Количество предоставляемых образцов:

Хлеб из пшеничной муки (высшего и первого сортов), хлеб ржаной (простой и заварной, формовой и подовый), хлеб ржано-пшеничный (простой и заварной, формовой и подовый), хлебобулочные изделия из цельного зерна или смеси зерен, национальные хлебобулочные изделия, 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;

Макаронные изделия группы А, Б, В, макаронные изделия с обогащающими добавками, макаронные изделия быстрого приготовления:

- в потребительской упаковке, не менее 3 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 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-2019».

Документы подаются в папке к наименованием юрлица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юрлица подаются образцы в разные номинации, количество таких папок - по каждой номинации.

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 хлебобулочных и макаронных изделий.

Конкурсная дегустационная комиссия формируется из учёных и специалистов, имеющих опыт по оценке качества хлебобулочных и макаронных изделий, и утверждается

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

Конкурсная дегустационная 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 следующим показателям:

- для хлебобулочных изделий: форма, поверхность, цвет, состояние мякиша, вкус, запах, пористость, кислотность, содержание белка, массовая доля жира, правильность нанесения маркировки

- для хлебобулочных изделий пониженной влажности: форма, поверхность, цвет, внутреннее состояние, хрупкость, вкус, запах, кислотность, содержание белка, массовая доля жира, правильность нанесения маркировки

- для макаронных изделий: внешний вид (состояние поверхности, форма), состояние излома, вкус, запах, состояние изделий после варки, правильность нанесения маркировки

Оценка проводится по балловой системе на соответствие нормативным и техническим документам, указанным в табл.1 и табл. 2. Общее количество баллов 40 (сорок): органолептическая оценка - 35 (тридцать пять) баллов, правильность нанесения маркировки - 5 (пять) баллов.

4. НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

В соответствии с условиями награждения производители хлебобулочных и макаронных изделий получают следующие награды:

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

Продукция, набравшая не менее 37 баллов, может претендовать на получение *Золотой медали* при условии, что физико-химические показатели содержания белка и массовая доля жира соответствуют нормативной и технической документации, а также информации о пищевой ценности указанной на маркировке. В случае несоответствия по показателям содержания белка и массовой доли жира продукция получает *Диплом качества*.

Серебряные медали присваиваются образцам, набравшим наибольшее количество баллов внутри однородной группы после распределения золотых медалей и получившим не менее 35 баллов.

Дипломы качества получают все образцы хлебобулочных и макаронных изделий, не получившие медали, но набравшие не менее 33 баллов.

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

Награды вручает Совет Федераций РФ.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

Информация о лучших хлебобулочных и макаронных изделиях 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 сети, средства массовой информации.

Информация о победителях конкурса качества хлебобулочных и макаронных изделий размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, www.council.gov.ru, www.vniimp.ru, www.gosnihp.ru, и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов.

Перечень документации по оценке качества хлебобулочных изделий, дескрипторы оценки и масса пробы, представляемой одному дегустатору

Таблица №1

№ п/п	Наименование продукта	Документ, регламентирующий оценку качества	Дескрипторы	Масса продукта для органолептической оценки на 1 дегустатора
1	Хлеб из пшеничной муки (высшего и первого сортов)	ГОСТ 31805-2012. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия ГОСТ 27842-88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Форма Поверхность Состояние мякиша Вкус Запах Пористость Кислотность Жир Белок Правильность нанесения маркировки	50 гр
2	Хлеб из ржаной муки (простой и заварной, формовой и подовый)	ГОСТ 31807-2012 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Форма Поверхность Состояние мякиша Вкус Запах Пористость Кислотность Жир Белок Правильность нанесения маркировки	50 гр

3	Хлеб ржано-пшеничный заварной (простой и заварной, формовой и подовый)	ГОСТ 31807-2012 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия ГОСТ 26982-86 Хлеб любительский. Технические условия ГОСТ 26983-86 Хлеб Дарницкий. Технические условия ГОСТ 26984-86 Хлеб столичный. Технические условия ГОСТ 26985-86 Хлеб российский. Технические условия ГОСТ 26986-86 Хлеб деликатесный. Технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Форма Поверхность Состояние мякиша Вкус Запах Пористость Кислотность Жир Белок Правильность нанесения маркировки	50 гр
4	Хлебобулочные изделия из цельного зерна или смеси зерен	ГОСТ 31805-2012. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 31807-2012 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Форма Поверхность Состояние мякиша Вкус Запах Пористость Кислотность Жир Белок Упаковка и маркировки	50 гр
5	Национальное хлебобулочное изделие	ГОСТ 27842-88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия ГОСТ 31805-2012. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 31807-2012 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Форма Поверхность Состояние мякиша Вкус Запах Пористость Кислотность Жир Белок Правильность нанесения маркировки	50 гр

6	Сдобное хлебобулочное изделие	ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия ГОСТ Р 57935-2017 Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. «Булочка повышенной калорийности». Технические условия ГОСТ Р 57607-2017 Изделие хлебобулочное из пшеничной муки. Хлеб сдобный в упаковке. Технические условия ГОСТ Р 57609-2017 Изделие булочное ржано-пшеничное сдобное. Лепешка «Ржаная». Технические условия ГОСТ Р 57937-2017 Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. Батончик к чаю. Технические условия ГОСТ Р 57936-2017 Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. Хлеб «Ленинградский». Технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Форма Поверхность Состояние мякиша Вкус Запах Кислотность Жир Белок Правильность нанесения маркировка	50 гр
7	Хлебобулочное изделие пониженной влажности	ГОСТ 11270-88 Изделия хлебобулочные. Соломка. Общие технические условия ГОСТ 28881-90 Палочки хлебные. Общие технические условия ГОСТ 7128-91 Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия ГОСТ 8494-96 Сухари сдобные пшеничные. Технические условия ГОСТ 32124-2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ГОСТ Р 54645-2011 Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия ГОСТ Р 56632-2015 Изделия хлебобулочные пониженной влажности. Соломка. Общие технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Форма Поверхность Внутреннее состояние Хрупкость Вкус Запах Кислотность Жир Белок Правильность нанесения маркировка	50 гр

Продолжение табл. 1

8	Пироги	ГОСТ 31805-2012. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Форма Поверхность Состояние мякиша Вкус Запах Жир Белок Правильность нанесения маркировка	50 гр
---	--------	--	--	-------

Перечень документации по оценке качества макаронных изделий, дескрипторы оценки и масса пробы, представляемой одному дегустатору

Таблица №2

№ п/п	Наименование продукта	Документ, регламентирующий оценку качества	Дескрипторы	Масса продукта для органолептической оценки на 1 дегустатора
1	Макаронные изделия группы А	ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества ГОСТ 31750-2012 Изделия макаронные. Методы идентификации ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Внешний вид (состояние поверхности, форма) Состояние излома Вкус Запах Состояние изделий после варки Правильность нанесения маркировка	50 гр

№ п/п	Наименование продукта	Документ, регламентирующий оценку качества	Дескрипторы	Масса продукта для органолептической оценки на 1 дегустатора
2	Макаронные изделия группы Б	ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества ГОСТ 31750-2012 Изделия макаронные. Методы идентификации ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Внешний вид (состояние поверхности, форма) Состояние излома Вкус Запах Состояние изделий после варки Правильность нанесения маркировка	50 гр
3	Макаронные изделия группы В	ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества ГОСТ 31750-2012 Изделия макаронные. Методы идентификации ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Внешний вид (состояние поверхности, форма) Состояние излома Вкус Запах Состояние изделий после варки Правильность нанесения маркировка	50 гр
4	Макаронные изделия с обогащающими добавками	ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества ГОСТ 31750-2012 Изделия макаронные. Методы идентификации ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Внешний вид (состояние поверхности, форма) Состояние излома Вкус Запах Состояние изделий после варки Правильность нанесения маркировка	50 гр

№ п/ п	Наименование продукта	Документ, регламентирующий оценку качества	Дескрипторы	Масса продукта для органолептической оценки на 1 дегустатора
5	Макаронные изделия быстрого приготовления	ГОСТ 31749-2012 Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия. ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества ГОСТ 31750-2012 Изделия макаронные. Методы идентификации ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Внешний вид (состояние поверхности, форма) Вкус Запах Состояние изделий после варки Правильность нанесения маркировка	50 гр

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ХЛЕБА ПОДОВОГО И ФОРМОВОГО, БАТОНОВ

Группа изделий _____

Фамилия И.О. дегустатора _____

Категория изделий (хлеб из пшеничной муки, хлеб ржано-пшеничный др.) _____

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							ИТОГО макс. 35
	Форма 0-5	Цвет 0-5	Состояние поверхности 0-5	Внутреннее состояние 0-5	Хрупкость 0-5	Вкус 0-5	Запах 0-5	

Дата _____
Подпись _____

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
 ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Группа изделий _____ Фамилия И.О. дегустатора _____
 Категория изделий (макаронные изделия группы А, макаронные Организация _____
 изделия группы Б и др. _____ Должность _____

№ образца	Оцениваемый показатель, баллы						ИТОГО макс. 35
	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	

Дата _____
 Подпись _____

Приложение № 9 к Положению о
Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2019»
об органолептической оценке муки, крупы, хлопьев их крупы.

2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие **муку, крупу, хлеб и макаронные изделия**, их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2019».

На конкурс 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 необходимыми условиями 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.3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2019».

Документы подаются в папке к наименованием юрлица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юрлица подаются образцы в разные номинации, количество таких папок - по каждой номинации.

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

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 обобщенную 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 обобщенной балльной оценкой данного образца по каждому оцениваемому показателю.

В связи с различной значимостью единичных показателей в общем восприятии качества (мука, крупа, хлеб, макаронные изделия) 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;

$C_{в,ср}$ - 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 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 молочной и масложировой продукции размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, www.council.gov.ru, vniimp.ru, vniikp.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							

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 _____

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							

Дата _____
 Подпись _____

Приложение №10
к Положению
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2019»

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 – 2019».

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:

107076, Москва, Электrozаводская ул., 20,

Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности – филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова

Тел: (495) 962-17-40

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 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:

$$ОБ = \sum_{\text{балл}} / С$$

где: $\sum_{\text{балл}}$ – 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 физико-химических испытаний, 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 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 молочной и масложировой продукции размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, www.council.gov.ru, vniimp.ru, vniikp.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 – 2019»

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 – 2019».

На конкурс в номинациях «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-2019».

Документы подаются в папке к наименованием юрлица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юрлица подаются образцы в разные номинации, количество таких папок - по каждой номинации.

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 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 молочной и масложировой продукции размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, www.council.gov.ru vniimpr.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.