

## 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 – 2022».

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: + 7 (495) 118-32-78

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемочной комиссией в соответствии с утвержденным графиком. График публикуется на сайте <https://garant-kachestva.ru> в разделе «Категории».

**Перечень сопроводительных документов** указан в п.3.4 Положения о конкурсе «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2022».

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 представляемых 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:

<b>Награды</b>	<b>5 балльная шкала</b>
<b>Золотая медаль</b>	<b>4,8 и выше</b>
<b>Серебряная медаль</b>	<b>С 4,6 до 4,7</b>
<b>Диплом качества</b>	<b>С 4,3 до 4,5</b>

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](http://www.council.gov.ru) [vnitp.ru](http://vnitp.ru) и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.*