

**Приложение №11**  
Положению о Международном конкурсе качества  
пищевой продукции «Гарантия качества – 2020»

**Об органолептической оценке продукции из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов**

**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 – 2020».

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.

На конкурс в номинациях «Продукты из рыбы, морепродукты» могут быть представлены:

- Вяленая пищевая рыбная продукция
- Зернистая икра, икорное рыбное изделие, паюсная икра
- Имитированная пищевая рыбная продукция
- Икра
- Маринованная пищевая рыбная продукция
- Натуральные рыбные консервы, натуральные рыбные консервы с добавлением масла
- Пастеризованная пищевая рыбная продукция
- Переработанная пищевая рыбная продукция
- Переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения
- Пищевая продукция прикорма на рыбной основе, пищевая продукция прикорма на рыбо-растительной основе
- Пищевая рыбная продукция горячего копчения
- Пищевая рыбная продукция для детского питания
- Пищевая рыбная продукция холодного копчения
- Подкопченнная пищевая рыбная продукция
- Подмороженная пищевая рыбная продукция
- Рыба сырец (свежая Рыба)
- Рыбное кулинарное изделие

Рыбный кулинарный полуфабрикат  
Соленая пищевая рыбная продукция  
Сушеная пищевая рыбная продукция  
Сушеновяленая пищевая рыбная продукция  
Фарш из пищевой рыбной продукции  
Морепродукты

## **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-2020».

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