

Приложение № 6
к Положению
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2022»

**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 – 2022».

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

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

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

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

2. Порядок представления и шифровки образцов

Адрес доставки образцов: 119021, Москва, Россолимо, 7

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

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

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 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.

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

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

3. Порядок проведения оценки винодельческой продукции

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

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

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

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

После заполнения дегустационные листы сдаются секретарю дегустационной комиссии.

Секретарь рассчитывает средний балл по формуле:

$$ОБ = \frac{\sum_{балл}}{С}$$

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

С — количество дегустаторов, оценивших образец.

В случае отклонения оценок от среднего значения более чем на 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 сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

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

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