

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

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 – 2022».

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

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

На конкурс в рамках категории могут быть представлены:

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

Вся продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию стран-производителей, в которых она выработана (для стран, входящих в ЕАЭС – нормативным документам ЕАЭС¹). 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.

¹ Евразийский экономический союз

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов:

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

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

Тел: (495)-668-70-31 (доб. 301)

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

Образцы продукции представляются в следующем количестве:

Виды продукции	Вместимость упаковки	Количество упаковок, не менее
Продукция в потребительской упаковке	до 0,99 кг (л)	менее 6 единиц в групповой упаковке – не менее 3 групповых упаковок
		6 и более единиц в групповой упаковке – не менее 2 групповых упаковок
	1,0 – 2,0 кг (л)	3
	Свыше 2,0 кг (л)	2
Продукция соковая	до 0,99 л	менее 6 единиц в групповой упаковке – не менее 3 групповых упаковок
		6 и более единиц в групповой упаковке – не менее 2 групповых упаковок
	1,0 л и выше	не менее 1 групповой упаковки
Изделия мелкоштучные в групповой упаковке (батончики мюсли и т.п.)	До 20 шт.	6
	Свыше 20 шт.	3
Весовая продукция (кроме пряностей)		не менее 3,0 кг
Пряности весовые		не менее 0,3 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-2022».

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

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

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

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

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ ОБРАЗЦОВ

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

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

В случае несоответствия указанного в маркировке и сопроводительной документации наименования продукции терминам, установленным в ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей", ТР ТС 033/2011 "Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции", ГОСТ 28322-2014 "Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения", а также в стандартах на конкретные виды продукции, снимается с дегустации. Решение о снятии продукции с дегустации принимается дегустационной комиссией путём совещания. Соответствующая запись вносится в дегустационные листы и протокол заседания дегустационной комиссии.

Форма дегустационного листа – в приложении.

3.1 Система балльной оценки органолептических характеристик продукции

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

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

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

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

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

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

3.2. Расчет средней балльной оценки

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

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

где X - средний балл образца присутствующими членами дегустационной комиссии;

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

n - количество членов дегустационной комиссии.

Значение среднеарифметического балла вычисляют с точностью до первого десятичного знака.

3.3. Порядок принятия решений по итогам дегустации

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

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

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

4. НАГРАДЫ КОНКУРСА ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

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

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

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

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

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

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

2. «Дебют» присуждается для следующих продуктов:

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

3. «Оригинальная упаковка» присуждается для следующих продуктов:

- новый вид упаковки,
- оригинальный дизайн упаковки.

Номинантом на награду "Золотая банка" может быть только продукция, поданная на Конкурс заявителями, которые являются изготовителями данной продукции.

Все победители конкурса имеют право использовать изображение полученных наград и знака «Золотая банка», при маркировке своей продукции в 2022-2023 году.

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

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

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

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