

## Приложение № 12

к Положению о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2023»

### 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 – 2023».

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

*Группа приемки образцов:*

тел. 8(495) 676-95-11 д.275, 277,  
Козырев Иван Андреевич,  
225 комната

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемной 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 – 2023».

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.

**При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.**

### **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.

Дегустационная оценка мяса производится в соответствии с ГОСТ 9959-2015, рыбной продукции в соответствии с ГОСТ 7631-2008, мясо птицы в соответствии с ГОСТ 51944 - 2002.

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделе «Кондитерские изделия» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

### **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:

<b>Награды</b>	<b>5 балльная шкала</b>
Золотая медаль	4,8 до 5,00
Серебряная медаль	с 4,79 до 4,6
Диплом качества	с 4,59 до 4,3

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