

## Приложение № 14

к Положению  
о Международном конкурсе качества пищевой продукции  
«Гарантия качества – 2021»

### Об органолептической оценке меда натурального

#### 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 – 2021».

Допускаются на конкурсную дегустацию образцы полифлорного и монофлорного мёда, выработанного путем фасовки продукции.

**На конкурс в рамках категории могут быть представлены:**

- мед натуральный полифлорный;
- мед натуральный монофлорный.

Вся продукция, представленная на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию. Дегустационная оценка продукции, представленной на Конкурс, проводится с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов данной продукции.

#### 2. Порядок представления и шифровки образцов

**Адрес доставки образцов:**

109316, Москва, ул. Талалихина, 26  
ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова  
Тел: (495)118-32-78

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемочной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

**Образцы продукции представляются в следующем количестве:**

№ п\п	Виды продукции	Вместимость упаковки, кг	Количество упаковок
1	Продукция в потребительской упаковке	1,0	2
		0,5	4
		0,1	20
		0,2	10

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-2021».

Документы подаются в папке с указанием наименования 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 от одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасность.

Полученные образцы шифруются приемочной комиссией и направляются в помещения с микроклиматом, необходимым 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) 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, аромат, внешний вид (консистенция), цвет, упаковка.

#### **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 30-балльной оценке. Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывает эксперт 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 образец отправляется на дополнительную экспертизу, где будет проведена оценка качества образца по физико-химическим показателям.** После чего дегустатор 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.

#### **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 вычисляются 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% членов комиссии от общей численности.

Если 30% членов дегустационной комиссии выставляют неудовлетворительную оценку (0 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.

### 3.4 Экспертиза этикетки на предмет соответствия ТР/ТС 022/2011

Этикетка должна содержать следующие сведения о продукте:

- наименование продукта;
- вид продукта (ботаническое происхождение);
- год сбора;
- наименование, местонахождение (юридический адрес) изготовителя и место происхождения (по усмотрению изготовителя);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- энергетическую ценность;
- срок хранения;
- условия хранения;
- дату фасовки;
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен продукт;
- подтверждение соответствия.

## 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 30-балльной системе), получают следующие награды:

Оценочная шкала, балл	Категория соответствия	Отметка о соответствии	Награда
--------------------------	---------------------------	---------------------------	---------

18-20	Низкая	Не соответствует	–
20-23	Средняя	Соответствует	Диплом качества
23-28	Высокая	Соответствует	Серебряная медаль
28 и более	Высшая	Соответствует	Золотая медаль

В соответствии с разработанной 30-балльной оценкой конкурсные образцы оцениваются на предмет соответствия меда наименованию ботанического происхождения по органолептическим и сенсорным свойствам (внешний вид, консистенция, запах, аромат, вкус, послевкусие), на основании чего присваивают категорию соответствия. Оценка отдельного органолептического свойства осуществляется по 5-ти балльной системе. Оценочная шкала категории соответствия по всем органолептическим показателям составляет 30-балльную систему, состоящая из суммы баллов оценки отдельных органолептических показателей. Для оценки конкурсных образцов используются дегустационные карты с указанием всех необходимых дегустационных и органолептических характеристик (рисунок).

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, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах: <http://garant-kachestva.ru>, [www.vniitek.ru](http://www.vniitek.ru), [www.council.gov.ru](http://www.council.gov.ru), [www.vniimp.ru](http://www.vniimp.ru), [www.apkпроизводители.рф](http://www.apkпроизводители.рф) и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса