

**Об органолептической оценке
мёда 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 номинации 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 номинации, количество таких папок представляется по каждой номинации.

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 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 20-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, ($i = 1, 2, \dots, n$);

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% 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 20-бальной системе), получают следующие награды:

Награды	20 бальная шкала
Золотая медаль	18-20
Серебряная медаль	14-18
Диплом качества	12-14

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, www.council.gov.ru, www.vniimp.ru, www.apkпроизводители.рф и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса

КАРТОЧКА ДЛЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ № 1

Жюри п.:	Судья:
----------	--------

Мед:	№ образца:
------	------------

			Качество		Дефекты	Балл
I	ВИЗУАЛЬНЫЙ АНАЛИЗ	Вид	+	=	-	от 0 до 5
		Цвет	+	=	-	
		Чистота	+	=	-	
II	ОБОНЯТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ	Интенсивность - Типичность	+	=	-	от 0 до 4
III	ВКУСОВОЙ АНАЛИЗ	Аромат (интенсивность - типичность), вкус и различные химические привкусы	+	=	-	от 0 до 8
IV	ОСЯЗАТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ	Консистенция, кристаллизация	+	=	-	от 0 до 3

Качество – отмеченные дефекты и общее суждение	Общий балл от 0 до 20
--	--------------------------

*обвести в соответствии с отмеченным уровнем качества:

(+) без дефектов, качество соответствует качеству образца

(=) вероятные легкие дефекты, в среднем, качество соответствует качеству образца

(-) более или менее выраженные дефекты, в небольшой степени соответствует или не соответствует качеству образца

Особые показания:

ВНЕШНИЙ ВИД: с наличием механических примесей; жидкий и закристаллизованный мёд, чрезмерно текучий; неоднородный, мраморный, пена на поверхности, другое _____

ЗАПАХ: неприятный, кислый, другое _____

ВКУС: неприятный, кислый, карамельный, другое _____

ТАКТИЛЬНЫЕ ОЩУЩЕНИЯ: _____

Подчеркните качества, которые вы наблюдали или добавьте те, которые не были перечислены выше.

ДЕГУСТАТОР _____ ДАТА _____ ПОДПИСЬ _____

Карточка для органолептической оценки № 2

Номер образца								
Цель дегустации								
Место дегустации								
Произведен в (указать регион)								
Зрительный анализ кристаллизации Бал от 0 до 5	Мелкие кристаллы							заметки
	Средние кристаллы							
	Крупные кристаллы							
	Кремообразный							
	Гранулированный							
	Спрессованный							
Зрительный анализ Бал от 0 до 3	Однородность							заметки
	Прозрачность							
	Цвет							
	Тональность							
	Текучесть							
	Непосредственность							заметки
Обонятельный анализ Бал от 0 до 4	Интенсивность							
	Стойкость							
	Качество							
	Непосредственность							
Вкусовой анализ Бал от 0 до 8	Гармоничность							заметки
	Стойкость							
	Вкусовые и обонятельные							

	ощущения								
	Качество								
	Состояние развития								
Дата _____	Общий балл (от 0 до 20)								Дегустатор _____ Ф.И.О _____ подпись

Примечание: монофлорность меда подтверждается дополнительным исследованием - пыльцевым анализом, в результате которого устанавливают процентное содержание доминирующего вида растения (исследование будет проводиться согласно ГОСТ 31766-2012 Меды монофлорные. Технические условия, ГОСТ 31769-2012 Мед. Метод определения частоты встречаемости пыльцевых зерен).