

РАЗРАБОТАНО  
ФГБНУ ВНИИМС  
Директор ФГБНУ ВНИИМС  
д.б.н., академик РАН  
  
Ю.Я. Свириденко  
  
105  
«25 марта» 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Департамента регулирования  
агропродовольственного рынка, пищевой  
и перерабатывающей промышленности МСХ  
  
А.В. Сироткин  
«7 апреля» 2016 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ о конкурсе качества молочной и молокосодержащей продукции

Конкурс качества состоится во Всероссийском научно-исследовательском институте сыроделия и маслоделия в г. Углич Ярославской обл. с 20 по 24 июня 2016 г. во время проведения Международной молочной недели

### Цели:

- мониторинг качества продукции сыроделия и маслоделия, кисломолочных продуктов и выявление лучших образцов;
- совершенствование технологий и расширение ассортимента продукции;
- стимулирование переработчиков молока к повышению качества и освоению прогрессивных технологий, современного оборудования и упаковочных материалов;
- обобщение и широкое распространение научного и практического опыта переработчиков молока в области производства высококачественной продукции сыроделия, маслоделия и кисломолочных продуктов.

### Требования к участникам конкурса

На конкурс может быть представлена продукция предприятий РФ и стран СНГ различных форм собственности, а также индивидуальных предпринимателей и фермерских хозяйств.

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

Не допускаются на конкурс продукты, выработанные путем фасования готовой продукции, изготовленной другими предприятиями.

### Номинации конкурса

#### Продукты сыроделия:

- сыры твёрдые;
- сыры полутвёрдые;
- сыры мягкие;
- сыры рассольные;
- сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы;
- альбуминные (сыроточные) сыры;
- сыры плавленые ломтевые;
- сыры плавленые пастообразные;
- соусы сырные.

#### Продукты маслоделия:

- сливочное масло;
- сливочное масло с вкусовыми компонентами;
- топлёное масло;
- масляные пасты.

*Кисломолочные продукты:*

- творог;
- сметана.

*Молокосодержащие продукты:*

- продукты сырные;
- продукты сырные плавленые;
- спреды;
- топлёные смеси;
- творожные продукты;
- сметанные продукты.

*Продукция фермерского производства.*

*Оригинальные продукты сырodelия и маслоделия.*

*Образцы конкурсной продукции в оригинальной упаковке.*

**Порядок представления образцов на конкурс**

Образцы продукции представляются участниками в оргкомитет конкурсной комиссии ФГБНУ ВНИИМС по адресу: Ярославская обл., г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19, ком. № 5.

Часы работы оргкомитета по приемке образцов продукции:

- 19-20 июня 2016 г. с 8.00 до 20.00;
- 21 июня 2016 г. с 8.00 до 13.00.

**Каждый образец должен сопровождаться:**

- заявкой на участие в конкурсе с указанием наименования предприятия-изготовителя;
- копией платежного поручения за участие в конкурсе (в случае оплаты за участие менее чем за 3 дня до начала конкурса);
- сопроводительным документом, удостоверяющим качество и безопасность представляемой на конкурс продукции (декларация о соответствии, товаросопроводительный документ, содержащий сведения о конкретном продукте, представляемом на конкурс).

Для продукции, вырабатываемой по документам изготовителя вида СТО или ТУ, дополнительно представляются копии титульных листов нормативной или технической документации и листов с требованиями к физико-химическим и органолептическим показателям продукта.

Образцы продукции на конкурс должны быть упакованы, промаркованы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

**Образцы продукции представляются в следующем количестве.**

*Сыры и сырные продукты* – по одной головке продукта каждого наименования для сыров массой более 1 кг и по 2 упаковочные единицы одной партии – для мелких сыров.

*Плавленые сыры, плавленые сырные продукты и соусы* – не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1,0 кг – для ломтевых и пастообразных продуктов и не менее 3 упаковочных единиц одной партии любой массы – для колбасных продуктов.

*Продукция маслоделия:*

- при упаковке продукта монолитом – по два образца одной партии в количестве 1,0 кг каждый, упакованного в отдельную тару (ящички, коробочки);
- при упаковке продукта в потребительскую тару (брикеты, стаканчики, коробочки или др. упаковка) – по 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1,0 кг.

Порционная продукция сырodelия и маслоделия представляется в виде групповой упаковки общей массой нетто не менее 1,0 кг.

*Творог, сметана, творожные и сметанные продукты* – не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1,0 кг.

На конкурс принимаются образцы продуктов в пределах сроков их годности, включая период проведения дегустации.

Оргкомитет обеспечивает регистрацию и хранение принятых на конкурс образцов при условиях, предусмотренных в нормативных и технических документах на продукцию, осуществляет их шифровку и подготовку к дегустации, представление в конкурсную комиссию.

### **Порядок работы конкурсной комиссии**

Конкурсная комиссия формируется из учёных ФГБНУ ВНИИМС, ФГБНУ ВНИМИ и специалистов отрасли, аттестованных по сенсорным способностям и имеющих опыт по оценке качества молочной продукции, и утверждается приказом директора ФГБНУ ВНИИМС.

Конкурсная комиссия в период с 20 по 23 июня 2016 г.:

- 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 и запах, консистенция, рисунок, цвет, внешний вид, упаковка и маркировка. Оценка проводится по балловой системе, если она предусмотрена нормативной или технической документацией. При отсутствии в документации балловой оценки применяется шкала оценки для аналогичных групп продуктов;

- при подозрении на фальсификацию определяет в условиях ФГБНУ ВНИИМС состав продукции с использованием стандартизованных методов контроля и при подтверждении фальсификации снимает этот образец с участия в конкурсе;

- проводит обработку результатов оценки качества продукции, зарегистрированных каждым членом комиссии в дегустационных листах;

- определяет рейтинг образцов по номинациям с помощью компьютерной программы;

- подводит итоги конкурса в соответствии с заявленными номинациями с оформлением протокола, подписываемого председателем, секретарем и всеми членами комиссии;

- принимает решения о награждении его участников за лучшие образцы продукции по заявленным номинациям. Решение конкурсной комиссии принимается открытым голосованием большинством голосов. При равенстве голосов решающим является голос председателя конкурсной комиссии;

- анализирует уровень качества и выявленные недостатки представленных на конкурс образцов продукции, даёт рекомендации по их устраниению;

- готовит материалы о результатах конкурса качества для отраслевых журналов.

### **Награждение победителей конкурса**

Победители конкурса награждаются дипломами, Гран-при по основным группам продукции (сыр, плавленый сыр, масло из коровьего молока, творог, сметана) и медалями в соответствии с номинациями конкурса (золотыми и серебряными).

Награждение победителей и участников конкурса качества молочной и молокосодержащей продукции состоится **23 июня 2016 г.** в конференц-зале ФГБНУ ВНИИМС.

Информация о победителях конкурса размещается на сайте ФГБНУ ВНИИМС и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.