



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ВНИИМС – филиала  
ФГБНУ «Федеральный научный  
центр пищевых систем  
им. В.М. Горбатова» РАН

Е.В. Топникова  
«7 » апреля 2022 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 22 июня 2022 г. во время проведения Международной молочной недели**

**Цели:**

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

### **Требования к участникам конкурса**

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

*Допускаются* на конкурсную дегустацию образцы продуктов, выработанные изготавителями 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;
- сыры творожные;
- сыры из козьего/овечьего молока;
- сывороточно-альбуминные сыры;
- сыры плавленые ломтевые;
- сыры плавленые пастообразные;
- соусы сырные.

#### *Продукты маслоделия:*

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

#### *Питьевое молоко*

*Сливки*

*Напитки из пахты и сыворотки*

*Кисломолочные продукты:*

- творог и творожные продукты;
- сметана;
- кисломолочные напитки.

*Сгущенные и сухие молочные консервы*

*Молокосодержащие продукты с заменителями молочного жира, произведенные по технологии сыра, плавленого сыра, творога и сметаны, спреды и топленые смеси.*

*Оригинальные продукты сырodelия, маслоделия и кисломолочные.*

### **Порядок представления образцов на конкурс**

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

Часы работы оргкомитета по приемке образцов продукции:

- 19-20 июня 2022 г. с 8.00 до 20.00;
- 21 июня 2022 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 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 нормативных или технических документов 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 продукты, изготовленные по технологии сыра – по одной или 1/2 головке продукта каждого наименования для продукта массой более 1 кг и по две упаковочные единицы одной партии – для продукта массой менее 1 кг. Допускается в случае изготовления сыра массой головки более 5 кг представление части головки в виде сектора массой не менее 2 кг с полной маркировкой целой головки.*

Для фасованных сыров в потребительской упаковке – по 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

*Плавленые сыры, соусы, продукты, изготовленные по технологии плавленых сыров – 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 упаковку (ящички, коробочки);

- при упаковке продукта в потребительскую упаковку (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.

*Молоко, сливки, творог и творожные продукты, сметана, кисломолочные напитки, напитки из сыворотки и пахты, молочные консервы и продукты, изготовленные по технологии молочных продуктов с заменителями молочного жира – 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 и специалистов, аттестованных по сенсорным способностям и имеющих опыт по оценке качества молочной продукции, и утверждается приказом директора ВНИИМС.

Конкурсная комиссия в период с 20 по 22 июня 2022 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 балльной системе в соответствии нормативными или техническими документами и Методическими положениями о порядке проведения органолептической экспертизы в рамках Международной молочной недели;

- при подозрении на фальсификацию определяет в условиях 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 участников конкурса 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 устранению;

- готовит материалы о результатах конкурса качества для отраслевых журналов;

- дает предложения о внесении победителей конкурса качества в каталог предприятий «Молочная гордость России».

### **Награждение победителей конкурса**

Победители конкурса награждаются дипломами и медалями в соответствии с номинациями конкурса (золотыми и серебряными).

Гран-при присуждается по наиболее широко представленным группам молочных продуктов.

Награждение победителей и участников конкурса качества молочной и молокосодержащей продукции состоится **23 июня 2022 г.** в конференц-зале ВНИИМС.

*Информация о победителях конкурса размещается на сайте ВНИИМС, публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса и размещается в каталоге предприятий «Молочная гордость России».*