



УТВЕРЖДАЮ

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

Г.Н. Рогов

2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о конкурсе качества молочной и молочносодержащей продукции

Конкурс качества состоится во Всероссийском научно-исследовательском институте сыроделия и маслоделия в г. Углич Ярославской обл. с 22 по 25 июня 2026 г. во время проведения Международной молочной недели

Цели и задачи:

- мониторинг качества и определение лучших образцов продукции;
- 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 различных форм собственности, а также индивидуальных предпринимателей и крестьянских фермерских хозяйств Российской Федерации и стран Евразийского экономического союза (ЕАЭС).

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

Не допускается на конкурс продукция, полученная путём фасования готовой продукции других производителей

Номинации конкурса

Продукты сыроделия:

- сыры твёрдые и сверхтвёрдые;
- 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 сухие;
- сыры плавленые ломтевые;
- сыры плавленые пастообразные;
- соусы сырны.

Продукты маслоделия:

- сливочное масло, в т.ч. безлактозное;
- сливочное масло с вкусовыми компонентами;
- топлёное масло, в т.ч. с вкусовыми компонентами;
- масляные пасты.

Питьевое молоко

Сливки

Напитки из молока, пахты и сыворотки

Пасты, муссы, кремы, десерты из молока, 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, спреда и топленые смеси.

Дополнительная номинация - оригинальные молочные продукты, выбираемые дегустационной комиссией из общих номинаций с учетом следующих отличительных характеристик:

- рецептурная новизна (нетрадиционные ингредиенты, необычные вкусовые сочетания);
- технологическая новизна (новые прогрессивные технологии производства);
- наличие особых свойств (обогащение, наличие про- и пребиотиков, повышенная пищевая ценность);
- нестандартный формат продукта или способ потребления;
- инновационная или функциональная упаковка.

Порядок представления образцов на конкурс

1. Для участия в конкурсе необходимо заполнить онлайн-заявку по ссылке <https://vniims.info/events/factory.htm> или её электронную форму (Приложение № 1 к данному Положению) и направить на почту mail@vniims.info. Заявка может быть подана не позднее 18 июня 2026 г.

2. В течение 7 рабочих дней с момента подачи заявки на каждый конкурсный образец участник конкурса предоставляет на почту s.medvedev@fncps.ru следующие документы в электронном виде:

- документы, удостоверяющие качество и безопасность (декларация о соответствии или иной товаросопроводительный документ, содержащий сведения о конкретном продукте, представляемом на конкурс);

- образец этикетки с информацией для потребителя в электронном виде с отражением оригинальных цветов этикетки и размера шрифтов;

- для продукции, вырабатываемой по документам изготовителя – копии титульных листов СТО или ТУ и листов с требованиями к физико-химическим и органолептическим показателям продукта;

- для продукции, вырабатываемой по ГОСТ Р – копии титульных листов нормативного документа не прикладываются, приводятся копии титульного листа ТИ и листов с требованиями к физико-химическим и органолептическим показателям продукта;

- для продукции, вырабатываемой по ГОСТ – копии титульных листов нормативного документа и ТИ не прикладываются.

3. Не позднее 18 июня 2026 г. организация-конкурсант заполняет и направляет в электронном виде на почту s.medvedev@fncps.ru форму сведений о представляемых образцах (<https://vniims.info/files/samples.xlsx>).

4. 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:

- 21 июня 2026 г. с 14.00 до 20.00;

- 22 июня 2026 г. с 08.00 до 20.00;

- 23 июня 2026 г. с 08.00 до 13.00.

5. В случае оплаты менее чем за 3 дня до начала конкурса, образцы должны сопровождаться копией платежного поручения по оплате регистрационного взноса за участие в конкурсе.

6. Образцы продукции на конкурс должны быть упакованы, промаркированы 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 при массе головки более 1,0 кг и по две упаковочные единицы одной партии – для продукта массой менее 1,0 кг. Допускается в случае изготовления сыра массой головки более 4-5 кг представление части головки в виде сектора или бруска массой не менее 2 кг с полной маркировкой, помещаемой на целую головку.

Для фасованных сыров в потребительской упаковке – по 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1,0 кг.

Плавленные 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 сыроделия 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 молока, сыворотки и пахты, молочные консервы и продукты, продукты с заменителями молочного жира, изготовленные по их технологии, – не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1,0 кг.

Общее количество продукции в порционной упаковке весом менее 100 г не должно быть менее 1 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, имеющих многолетний опыт по оценке качества молочной продукции, ежегодно проходящих подтверждение сенсорных способностей и регулярно повышающих свою квалификацию.

Состав дегустационной комиссии конкурса качества утверждается приказом директора ВНИИМС (Приложение № 2).

Конкурсная комиссия в период с 22 по 24 июня 2026 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 в соответствии с нормативными или техническими документами и Методическими положениями о порядке проведения органолептической экспертизы в рамках Международной молочной недели;

- для подтверждения заявленных производителем показателей качества при подозрении на фальсификацию или несоответствие состава образцы продукции направляются на лабораторные исследования в условиях ВНИИМС с использованием стандартизованных методов контроля. При несоответствии образца заявленным требованиям комиссия снимает их с участия в конкурсе, что фиксируется в Протоколе;

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

- определяет рейтинг образцов по номинациям с помощью специально разработанной компьютерной программы на базе интегрирования результатов оценки каждого дегустатора и определения среднего значения показателя для продукции разных номинаций;

- 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. Определяет победителей дополнительной номинации с учетом критериев оригинальности. 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».

После подведения итогов комплексной оценки образцов, директор ВНИИМС – филиала ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН утверждает Протокол конкурсной комиссии.

Информация о замечаниях, причинах снятия образца с конкурса является конфиденциальной и доводится до сведения только официального представителя предприятия-участника конкурса.

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 проводится **25 июня** 2026 г. в конференц-зале ВНИИМС.

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

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В МЕЖДУНАРОДНОЙ МОЛОЧНОЙ НЕДЕЛЕ 22-26 июня 2026 года

Наименование предприятия: _____

Должность и Ф.И.О. руководителя: _____

действующий на основании _____

Юридический адрес: _____

Фактический адрес: _____

Почтовый адрес: _____

(при отличии от фактического) _____

Код, телефон, факс: _____ E-mail: _____

ОГРН _____ ОКПО _____ ИНН _____ КПП _____

Р/с _____ В _____

БИК _____ К/с _____

Регистрационный взнос одного участника – 39 000 руб., включая НДС

*Включает в себя: пакет участника и участие во всех мероприятиях Молочной недели
(конференция, тематические секции, мастер-классы, дегустации, техническая экскурсия, культурная программа)*

Заявка на участие в конкурсе качества молочной и молкосодержащей продукции

	Наименование номинации	Количество образцов		Наименование номинации	Количество образцов
<input type="checkbox"/>	Молоко питьевое и сливки питьевые		<input type="checkbox"/>	Масло из коровьего молока	
<input type="checkbox"/>	Кисломолочная продукция		<input type="checkbox"/>	Сыры	
<input type="checkbox"/>	Творог и творожные продукты		<input type="checkbox"/>	Плавленые сыры	
<input type="checkbox"/>	Сметана		<input type="checkbox"/>	Сгущенные и сухие молочные консервы	
<input type="checkbox"/>	Фермерская продукция		<input type="checkbox"/>	Молкосодержащие продукты с заменителем молочного жира	

Регистрационный сбор – 9000 руб. за один образец, включая НДС

Масса образца продукции каждого наименования – в соответствии с Положением о конкурсе.

**Профессиональная оценка внеконкурсных образцов молочной продукции
с получением рекомендаций экспертов по улучшению их качества.
Стоимость оценки одного образца – 18000 руб., включая НДС**

Наименование продукции	Кол-во образцов	Наименование продукции	Кол-во образцов

Сведения об участниках Международной молочной недели

№	Фамилия, имя, отчество (<u>полностью</u>)	Должность	Даты	
			приезда	отъезда
1.				
2.				
3.				

Полная версия заявки: https://vniims.info/files/zayavka_factory.doc

Заявка онлайн: <https://vniims.info/events/factory.htm>

Заявки принимаются до 18 июня 2026 г.

СОСТАВ ДЕГУСТАЦИОННОЙ КОМИССИИ

№ п/п	Фамилия, имя, отчество члена комиссии	Должность
1.	Рогов Григорий Новомирович – председатель дегустационной комиссии	Директор ВНИИМС – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, канд. техн. наук
2.	Пирогова Екатерина Николаевна – секретарь дегустационной комиссии	Руководитель отдела научно-технологических исследований
Члены дегустационной комиссии:		
3.	Остроухова Ирина Леонидовна	Старший научный сотрудник отдела научно-технологических исследований, канд. техн. наук
4.	Смирнова Татьяна Сергеевна	Младший научный сотрудник отдела научно-технологических исследований, канд. техн. наук
5.	Мошкина Наталья Анатольевна	Начальник экспериментального цеха по производству сыров
6.	Логинова Ирина Вячеславовна	Руководитель отдела физико-химических и биохимических исследований, канд. техн. наук
7.	Шухалова Ольга Михайловна	Руководитель отдела микробиологических исследований, канд. техн. наук
8.	Калабушкин Василий Валерьевич	Научный сотрудник отдела научно-технологических исследований, канд. техн. наук
9.	Топникова Елена Васильевна	Заместитель директора по научной работе, докт. техн. наук
10.	Пирогова Екатерина Николаевна	Руководитель отдела научно-технологических исследований
11.	Данилова Екатерина Сергеевна	Научный сотрудник отдела научно-технологических исследований
12.	Никитина Юлия Владимировна	Младший научный сотрудник сектора стандартизации и метрологии
13.	Захарова Марина Борисовна	Научный сотрудник отдела микробиологических исследований, канд. техн. наук
14.	Орлова Елена Анатольевна – отв. за анализ маркировки	Научный сотрудник отдела научно-технологических исследований, канд. техн. наук