



УТВЕРЖДАЮ

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

Г.Н. Рогов

« 5 » апреля 2024 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 17 по 20 июня 2024 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 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;
- 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;
- топленое масло;
- масляные пасты.

Питьевое молоко

Сливки

Напитки 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.

Оригинальные продукты сыроделия, 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:

- 16 июня 2024 г. с 14.00 до 20.00;
- 17 июня 2024 г. с 8.00 до 20.00;
- 18 июня 2024 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, 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 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 4- 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 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. Продукты с заменителем молочного жира, изготовленные по технологии сыра – в соответствии требованиям по массе, указанным для сыров.

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 18 по 19 июня 2024 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 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 **20 июня 2024 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.