



УТВЕРЖДАЮ:
Председатель дегустационной комиссии,
д.б.н., профессор, академик РАН
Ю.Я. Свириденко
23 июня 2021 г.

ПРОТОКОЛ

заседания дегустационной комиссии конкурса качества молочной и молочно-кисломолочной продукции, проводимого в рамках Международной молочной недели 21-25 июня 2021 г.

г. Углич

23 июня 2021 г.

Состав дегустационной комиссии:

Председатель	Свириденко Ю.Я.,	главный научный сотрудник ВНИИМС, руководитель Центра прикладных исследований в области маслоделия и сыроделия, д.б.н., профессор, академик РАН
Члены комиссии:	Мордвинова В.А.,	руководитель направления исследований по технологии сыроделия и переработке сыворо-ротки, к.т.н.
	Топникова Е.В.,	директор ВНИИМС, д.т.н.
	Свириденко Г.М.,	руководитель направления исследований по микробиологии молока и молочной про-дукции ВНИИМС, д.т.н.
	Дунаев А.В.,	заместитель директора ВНИИМС по науч-ной работе, к.т.н.
	Иванова Н.В.,	руководитель направления исследований по технологии маслоделия ВНИИМС, к.т.н.
	Пирогова Е.Н.,	научный сотрудник отдела маслоделия ВНИИМС
	Данилова Е.С.,	младший научный сотрудник отдела масло-делия ВНИИМС
	Делицкая И.Н.,	вед. научный сотрудник отдела сыроделия ВНИИМС, к.т.н.
	Остроухова И.Л.,	вед. научный сотрудник отдела сыроделия ВНИИМС, к.т.н.
	Калабушкин В.В.,	руководитель направления исследований по технологии плавленых сыров ВНИИМС, к.т.н.
Секретарь:	Мордвинова В.А.,	руководитель направления исследований по технологии сыроделия и переработке сыво-ротки, к.т.н.

На дегустацию было представлено 126 образцов продуктов из различных регионов России, включая ...

- Республика Башкортостан
- Республика Татарстан
- Удмуртская Республика
- Чувашская Республика
- Брянская область
- Волгоградская область
- Вологодская область
- Иркутская область
- Кировская область
- Костромская область
- Ленинградская область
- Московская область
- Нижегородская область
- Пермский край
- Свердловская область
- Тульская область
- Ярославская область
- Республика Беларусь

Количество предприятий, представивших образцы продукции – 38.

Ассортимент представленных образцов:

- **Продукты сыроделия – 32 образца:**
 - сыры твердые – 8;
 - сыры полутвердые – 14;
 - сыры мягкие – 1;
 - сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы - 1
 - сывороточно-альбуминные сыры – 1;
 - сыры плавленые – 7;
- **Продукты маслоделия - 20 образцов:**
 - сливочное масло – 18, в том числе:
 - масло Вологодское, м.д.ж. 82,5 % – 2;
 - масло Традиционное, м.д.ж. 82,5 % – 4;
 - масло Крестьянское, м.д.ж. 72,5 % – 5;
 - масло сливочное м.д.ж. 69,9 % - 85,0 % других видов – 7;
 - сливочное масло с вкусовыми компонентами – 2.
- **Питьевое молоко – 7 образцов:**
 - питьевое молоко – 7.
- **Сливки – 4 образца:**
 - сливки – 4.
- **Кисломолочные продукты – 37 образцов:**

- творог – 13;
- сметана – 12;
- кисломолочные напитки – 12.
- **Сгущенные и сухие молочные консервы – 4 образца:**
 - сухие молочные консервы – 4;
 - **Молокосодержащие продукты с ЗМЖ, произведенные по технологии сыра, плавленого сыра, творога и сметаны, спреды – 2:**
 - молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра – 1;
 - спред сливочно-растительный – 1.
 - **Продукция фермерского производства – 20 образцов, в том числе:**
 - сыры – 18 образцов;
 - сыр плавленый – 1 образец;
 - масло сливочное – 1 образец.

Органолептическую оценку молочной и молокосодержащей продукции проводили на соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», а также нормативных и технических документов на данные группы продуктов.

Органолептическая оценка проведена путем закрытой дегустации в соответствии с правилами проведения органолептической экспертизы, гармонизированными относительно стандартов ИСО.

По результатам оценки качества победителями признаны следующие образцы продуктов.

КАТЕГОРИЯ «ПРОДУКТЫ СЫРОДЕЛИЯ»

НОМИНАЦИЯ «СЫРЫ ТВЕРДЫЕ»

Гран-При награждается **АО «Тульский молочный комбинат»** (г. Тула) за **- сыр твердый «Тульер» ENDORF фасованный**, м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %;

- сыр твердый «Тульер doux» ENDORF фасованный, м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %.

Золотой медалью награждается **ОАО «Молочный Мир»** (Республика Беларусь, г.п. Б. Берестовица, Гродненская обл.) за **сыр «Рочестер» выдержанный**, м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %

золотой медалью награждается **ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»** (Республика Беларусь, г. Солигорск) за

- сыр «Старый Амстердам» выдержанный, м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %;

- сыр «PARMEZAN», м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %;

золотой медалью награждается **ОАО «Глубокский молочноконсервный комбинат»** (Республика Беларусь, г. Браслав) за **сыр «Пармезан де Люкс»**, м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %;

золотой медалью награждается Товарищество на вере «Сыр Стародубский» (пос. Кудрявцев Стародубского р-на Брянской обл.) за сыр фасованный «Хард Экстра», м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %.

Серебряной медалью награждается ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» (Республика Беларусь, г. Солигорск) за сыр сверхтвердый сушеный с тмином, м.д.ж. в сухом веществе 27,0 %.

НОМИНАЦИЯ «СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ»

Гран-При награждается ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» (Республика Беларусь, г. Солигорск) за сыр «Гройцер молодой» ЯСЬ БЕЛОУС, м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %.

Золотой медалью награждается ОАО «Молочный Мир» (Республика Беларусь, г.п. Б. Берестовица, Гродненская обл.) за сыр «Кронес» с грибами, м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %;

золотой медалью награждается ООО «Макарьевская сырная артель» (г. Макарьев Костромской обл.) за сыр полутвердый «Макарьевский», м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %;

золотой медалью награждается ЗАО «Кировский молочный комбинат» (г. Орлов Кировской обл.) за сыр «Обской Премиум», м.д.ж. в сухом веществе 30,0 %;

золотой медалью награждается ООО «Угличский сыродельно-молочный завод» (г. Углич Ярославской обл.) за сыр полутвердый Российский, м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %.

Серебряной медалью награждается ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» (Республика Беларусь, г. Солигорск) за

- сыр «PESTO», м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %;
- сыр «PESTO ROSSO», м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %;
- сыр «PESTO» gold, м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %

серебряной медалью награждается ООО «Макарьевская сырная артель» (г. Макарьев Костромской обл.) за

- сыр полутвердый «Макарьевский с трюфелем», м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %;
- сыр полутвердый «Макарьевский Primo Blu», м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %;

серебряной медалью награждается ЗАО «Кировский молочный комбинат» (г. Орлов Кировской обл.) за сыр «Фаворит», м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %;

серебряной медалью награждается ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» (Республика Беларусь, г. Солигорск) за сыр «Беловежский» горя-

чего копчения с перцем и чесноком, м.д.ж. в сухом веществе 42,0 %;

серебряной медалью награждается ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» (Республика Беларусь, г. Солигорск) за

- сыр «Голландский брусковый», м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %;
- сыр «Российский молодой», м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %.

НОМИНАЦИЯ «СЫРЫ МЯГКИЕ»

Золотой медалью награждается СППК «Родник» (с. им. Бабушкина Вологодской обл.) за сыр мягкий Леденгский, м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %.

НОМИНАЦИЯ «СЫРЫ С ЧЕДДЕРИЗАЦИЕЙ И ТЕРМОМЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКОЙ СЫРНОЙ МАССЫ» И «СЫВОРОТОЧНО-АЛЬБУМИННЫЕ СЫРЫ»

Золотой медалью награждается ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» (Республика Беларусь, г. Солигорск) за

- сыр мягкий «Буратта CAMPANIOLLA», м.д.ж. в сухом веществе 60,0 %;
- сыр мягкий «Рикотта CAMPANIOLLA», м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %.

НОМИНАЦИЯ «СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ»

Золотой медалью награждается АО «Тульский молочный комбинат» (г. Тула) за

- сыр плавленый с наполнителем «грибы», м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %;
- сыр плавленый, м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %;

золотой медалью награждается ООО «Торгово-закупочная компания «Иркутская маслосырбаза» (г. Иркутск) за

- сыр плавленый пастообразный с грибами, м.д.ж. в сухом веществе 60,0 %;
- сыр плавленый пастообразный с карбонадом, м.д.ж. в сухом веществе 60,0 %.

Серебряной медалью награждается ООО «Торгово-закупочная компания «Иркутская маслосырбаза» (г. Иркутск) за

- сыр плавленый пастообразный Сливочный, м.д.ж. в сухом веществе 60,0 %;
- сыр «Колбасный» плавленый, копченый, м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %;

серебряной медалью награждается ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» (Республика Беларусь, г. Солигорск) за сыр плавленый копченый «Классический» ЯСЬ БЕЛОУС, м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %;

серебряной медалью награждается ООО «Первая Линия» (г. Верхняя Пышма Свердловской обл.) за сыр плавленый «Сливочный», м.д.ж. 50,0 %.

КАТЕГОРИЯ «ПРОДУКТЫ МАСЛОДЕЛИЯ»

НОМИНАЦИЯ «СЛИВОЧНОЕ МАСЛО»

Гран-При награждается АО «Учебно-опытный молочный завод» ВГМХА им. Н.В. Верещагина (п. Молочное Вологодской обл.) за:

- масло сливочное Вологодское «Из Вологды», м.д.ж. 82,5 %;
- сметану «Вологодская» из Вологды, м.д.ж. 25,0 %.

Золотой медалью награждается ЗАО «Кировский молочный комбинат» (г. Киров Кировской обл.) за масло сливочное Вятское, м.д.ж. 76,0 %;

золотой медалью награждается АО «Городецкий молочный завод» (г. Городец Нижегородской обл.) за масло сладко-сливочное Традиционное несоленое, м.д.ж. 82,5 %;

золотой медалью награждается ООО Молочный завод «Устюглоко» (г. Великий Устюг Вологодской обл.) за масло сливочное Традиционное, м.д.ж. 82,5 %;

золотой медалью награждается ОАО Слуцкий сыродельный комбинат (Республика Беларусь, г. Солигорск) за масло сладко-сливочное несоленое «ЯСЬ БЕЛОУС», м.д.ж. 82,5 %;

золотой медалью награждается ООО «Вемол» (Пермский край, г. Верещагино) за масло сладко-сливочное Крестьянское несоленое, м.д.ж. 72,5 %.

Серебряной медалью награждается ООО «Череповецкий молочный комбинат» (г. Череповец Вологодской обл.) за масло сливочное Вологодское, м.д.ж. 82,5 %.

серебряной медалью награждается ОАО «Молочный Мир» (Республика Беларусь, г.п. Б. Берестовица, Гродненская обл.) за масло сладко-сливочное несоленое «ГОРОДЕНЬ», м.д.ж. 82,5 %;

серебряной медалью награждается ОАО «Глубокский молочноконсервный комбинат» (Республика Беларусь, г. Браслав) за масло сладко-сливочное несоленое, м.д.ж. 82,5 %;

серебряной медалью награждается ООО «Ярмолпрод» (г. Ярославль) за масло сливочное Традиционное, м.д.ж. 82,5 %;

серебряной медалью награждается ОАО «Тарногский маслозавод» (с. Тарногский Городок Вологодской обл.) за масло сливочное Крестьянское, м.д.ж. 72,5 %;

серебряной медалью награждается ООО Молочный завод «Устюглоко» (г. Великий Устюг Вологодской обл.) за масло сливочное Крестьянское, м.д.ж. 72,5 %;

серебряной медалью награждается ООО «Маслозавод Нытвенский» (Пермский край, г. Нытва) за

- масло сладко-сливочное «Крестьянское несоленое», м.д.ж. 72,5 %;
- спред сливочно-растительный «Премиум», м.д.ж. 72,5 %;

серебряной медалью награждается ООО «Нюксенский маслозавод» (с. Нюксеница Вологодской обл.) за

- масло сладко-сливочное «Крестьянское несоленое» «Из Нюксеницы», м.д.ж. 72,5 %.

НОМИНАЦИЯ «СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ»

Золотой медалью награждается ООО «Угличский сыродельно-молочный завод» (г. Углич Ярославской обл.) за масло сливочное Шоколадное, м.д.ж. 62,0 %.

Золотой медалью награждается АО «Учебно-опытный молочный завод» ВГМХА им. Н.В. Верещагина (п. Молочное Вологодской обл.) за:

- масло сливочное Шоколадное «Из Вологды», м.д.ж. 62,0 %.

НОМИНАЦИЯ «ПИТЬЕВОЕ МОЛОКО»

Гран-При награждается ООО «АгриВолга» (г. Углич Ярославской обл.) за органические продукты

- молоко питьевое пастеризованное отборное цельное «Углече Поле», м.д.ж. 3,5-5,2 %;

- Ряженку. Органический продукт «Углече Поле», м.д.ж. 3,6-4,2 %.

Золотой медалью награждается ОАО «Ядринмолоко» (Чувашская Республика, г. Ядрин) за молоко цельное отборное питьевое пастеризованное «Хуторок», м.д.ж. 3,4-6,0 %;

золотой медалью награждается ОАО «МИЛКОМ» – ПП «Ижмолоко» (Удмуртская Республика, г. Ижевск) за молоко питьевое пастеризованное «Хуторок», м.д.ж. 3,2 %;

золотой медалью награждается ООО «Нюксенский маслозавод» (с. Нюксеница Вологодской обл.) за молоко питьевое пастеризованное, м.д.ж. 3,2 %;

золотой медалью награждается ООО «Рыбинский молочный завод» (г. Рыбинск Ярославской обл.) за молоко питьевое пастеризованное, м.д.ж. 3,2 %.

Серебряной медалью награждается АО «Павловский молочный завод» (г. Павлово Нижегородской обл.) за

- молоко питьевое пастеризованное «Романов луг», м.д.ж. 3,2 %.

НОМИНАЦИЯ «СЛИВКИ»

Золотой медалью награждается ООО «Братья Чебурашкины» (д. Ольявидово Московской обл.) за сливки питьевые пастеризованные безлактозные, м.д.ж. 10,0 %

золотой медалью награждается ОАО «МИЛКОМ» – ПП «Сарапул-молоко» (Удмуртская Республика, г. Сарапул) за сливки питьевые стерили-

зованные «Хуторок», м.д.ж. 20,0 %

золотой медалью награждается ООО Молочный завод «Устюгмолоко» (г. Великий Устюг Вологодской обл.) за

- сливки питьевые пастеризованные, м.д.ж.10,0 %;
- сметану «С Родины Деда Мороза», м.д.ж. 15,0 %.

Серебряной медалью награждается АО «Павловский молочный завод» (г. Павлово Нижегородской обл.) за

- сливки ультрапастеризованные питьевые «Романов луг», м.д.ж. 10,0 %.

КАТЕГОРИЯ «КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ»

НОМИНАЦИЯ «ТВОРОГ»

Золотой медалью награждается АО «Тульский молочный комбинат» (г. Тула) за сыр творожный Сливочный «Бежин луг», м.д.ж. 70,0 % и за сыр творожный Сливочный с наполнителем «чеснок-укроп-петрушка» «Бежин луг», м.д.ж.66,0 %

золотой медалью награждается ООО Молочный завод «Устюгмолоко» (г. Великий Устюг Вологодской обл.) за творог из Великого Устюга «С Родины Деда Мороза» с фруктово-ягодным наполнителем «Персик», м.д.ж. 5,0 %;

золотой медалью награждается ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» (Республика Беларусь, г. Солигорск) за группу творожных продуктов:

- паста творожная пастеризованная с курагой «Покровская», м.д.ж. 5,0 %;
- сырок творожный глазированный с какао «КЛЕЦКАЯ КРЫНАЧКА», м.д.ж. 12,0 %;
- сырок творожный глазированный с начинкой «молоко сгущенное вареное» «КЛЕЦКАЯ КРЫНАЧКА», м.д.ж. 23,0 %;
- сырок творожный глазированный с ароматом ванили «КЛЕЦКАЯ КРЫНАЧКА», м.д.ж. 26,0 %.

Серебряной медалью награждается АО «Тульский молочный комбинат» (г. Тула) за творог «Хуторок», м.д.ж. 5,0 %;

серебряной медалью награждается ООО «Нюксенский маслозавод» (с. Нюксеница Вологодской обл.) за творог, м.д.ж. 5,0 %;

серебряной медалью награждается ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» (Республика Беларусь, г. Солигорск) за

- творог, м.д.ж. 11,0 %;
- творог «Классический» обезжиренный «КЛЕЦКАЯ КРЫНАЧКА»;
- творог «Классический» ЯСЬ БЕЛОУС, м.д.ж. 9,0 %.

НОМИНАЦИЯ «СМЕТАНА»

Гран-При награждается ООО «Маслозавод Нытвенский» (Пермский край, г. Нытва) за НЫТВЕНСКАЯ СМЕТАНА, м.д.ж. 30,0 %.

Золотой медалью награждается ОАО «Северное молоко» (г. Грязовец Вологодской обл.) за сметану «Вологодская», м.д.ж. 15,0 %;

золотой медалью награждается ООО «Рыбинский молочный завод» (г. Рыбинск Ярославской обл.) за

- сметану, м.д.ж. 20,0 %;

- сметану, м.д.ж. 15,0 %.

Серебряной медалью награждается АО «Озерецкий молочный комбинат» (с. Озерецкое Московской обл.) за сметану «Хуторок», м.д.ж. 15,0 %

серебряной медалью награждается ООО «Нюксенский маслозавод» (с. Нюксеница Вологодской обл.) за сметану, м.д.ж. 20,0 %

серебряной медалью награждается ОАО «Тарногский маслозавод» (с. Тарногский Городок Вологодской обл.) за сметану, м.д.ж. 20,0 %;

серебряной медалью награждается ООО «Маслозавод Нытвенский» (Пермский край, г. Нытва) за

- НЫТВЕНСКУЮ СМЕТАНУ, м.д.ж. 15,0 %;

- НЫТВЕНСКУЮ СМЕТАНУ, м.д.ж. 20,0 %.

НОМИНАЦИЯ «КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ»

Гран-При награждается ОАО «МИЛКОМ» – ООО «Казанский молочный комбинат» (Республика Татарстан, г. Казань) за кефир «Хуторок», м.д.ж. 1,0 %.

Золотой медалью награждается АО «Городецкий молочный завод» (г. Городец Нижегородской обл.) за

- простоквашу, м.д.ж. 8,5 %;

- кефир обогащенный пробиотическими микроорганизмами-бифидобактериями «Биокефир», м.д.ж. 3,2 %

- биойогурт фруктовый «Малина» с пребиотиком, обогащенный бифидобактериями, м.д.ж. 3,2 %;

золотой медалью награждается АО «Учебно-опытный молочный завод» ВГМХА им. Н.В. Верещагина (п. Молочное Вологодской обл.) за кефир «Из Вологды», м.д.ж. 2,5 %;

золотой медалью награждается ОАО «Северное молоко» (г. Грязовец Вологодской обл.) за кефир «Вологодский», м.д.ж. 2,5 %;

золотой медалью награждается ООО «Рыбинский молочный завод» (г. Рыбинск Ярославской обл.) за

- напиток кисломолочный йогуртный с сахаром «Снежок», м.д.ж. 2,5 %;

- кефир, м.д.ж. 2,5 %.

Серебряной медалью награждается ООО «Братья Чебурашкины» (д. Оль-
явидово Московской обл.) за ряженку из цельного молока, м.д.ж. 3,2-4,2 %.

НОМИНАЦИЯ «СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ»

Золотой медалью награждается ООО «Мелеузовский молочно-
консервный комбинат» (Республика Башкортостан, г. Мелеуз) за

- молоко сухое цельное, м.д.ж. 26,0 %;

- сливки сухие, м.д.ж. 42,0 %;

золотой медалью награждается ОАО «Северное молоко» (г. Грязовец
Вологодской обл.) за молоко сухое обезжиренное, м.д.ж. 1,5 %.

Серебряной медалью награждается ОАО «Слуцкий сыродельный
комбинат» (Республика Беларусь, г. Солигорск) за молоко сухое обезжирен-
ное сорт «стандарт» «КЛЕЦКАЯ КРЫНАЧКА».

НОМИНАЦИЯ «МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗМЖ, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА, ПЛАВЛЕНОГО СЫРА, ТВОРОГА И СМЕТАНЫ, СПРЕДЫ И ТОПЛЕННЫЕ СМЕСИ»

Серебряной медалью награждается ОАО «Слуцкий сыродельный
комбинат» (Республика Беларусь, г. Солигорск) за молокосодержащий про-
дукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плав-
леного сыра, копченый «СЛУЦКИЙ ПАЧАСТУНАК», м.д.ж. 40,0 %.

НОМИНАЦИЯ «ПРОДУКЦИЯ ФЕРМЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА»

Гран-При награждается ИП Ковтун Э.Н. Сыроварня «Сыр & Beer»
(г. Королев Московской обл.) за

- твердый сыр «Золотая осень» непрессованный с «мытой» коркой

- сыр твердый Калязинский, созревающий в сырном погребе с есте-
ственной коркой, м.д.ж. 45,0 %;

- полутвердый Сыр с Трюфелем с «мытой» коркой, м.д.ж. 50,0 %.

Золотой медалью награждается ИП Ковтун Э.Н. Сыроварня «Сыр &
Beer» (г. Королев Московской обл.) за

- мягкий свежий сыр «СТРАЧАТЕЛЛА», м.д.ж. 60,0 %;

золотой медалью награждается ИП Глава КФХ Шибанов В.В. Сыро-
варня «Липин Бор» (д. Андреевская Вологодской обл.) за

- сыр «Старовологодский» (Грюйер), м.д.ж. 50,0 %;

- сыр «Липин Бор» (Манчего дель руссо), м.д.ж. 50,0 %;

золотой медалью награждается ИП Ковтун Э.Н. Сыроварня «Сыр &
Beer» (г. Королев Московской обл.) за

- мягкий сыр из коровьего молока с белой благородной плесенью «Камамбер», м.д.ж. 50,0 %;

- мягкий сыр из коровьего молока с красной и белой благородной плесенью «Рыжик», м.д.ж. 55,0 %;

- за мягкий сыр из коровьего молока с белой благородной плесенью «Бри», м.д.ж. 55,0 %;

золотой медалью награждается СППК «Вкус Севера» (г. Вологда) за

- сыр мягкий рассольный «Буратта» с трюфелем, м.д.ж. 53,9 %;

- сыр мягкий «ВкусноСыр», м.д.ж. 47,3 %.

Серебряной медалью награждается КФХ Яковлев А.В. (д. Тушков Городок Московской обл.) за сыр «Бородинский» из козьего молока полутвердый, м.д.ж. 45,0 %;

серебряной медалью награждается СППК «Вкус Севера» (г. Вологда)

- за сыр «БутерСыр», м.д.ж. 51,5 %;

серебряной медалью награждается ИП Вяткин Е.Е. (С/П Климово Ленинградской обл.) за сыры

- «Халлуми»;

- Российский молодой;



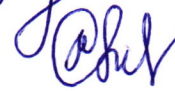





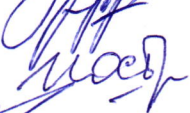
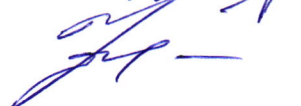
- Имеретинский;

- сыр плавленый с лисичками;

серебряной медалью награждается ИП Ковтун Э.Н. Сыроварня «Сыр & Веер» (г. Королев Московской обл.) за

- масло сливочное фермерское, м.д.ж. 82,5 %.

Члены комиссии:

 Мордвинова В.А.
 Топникова Е.В.
 Свириденко Г.М.
 Дунаев А.В.,
 Иванова Н.В.,
 Пирогова Е.Н.,
 Данилова Е.С.,
 Калабушкин В.В.,
 Остроухова И.Л.,
 Делицкая И.Н.