

«Утверждаю»

Заместитель Председателя
Совета Мясного Союза России,
Директор ВНИИМП им. В.М.
Горбатова



А.Б. Лисицын

«*сентябрь*» 2011 г.

П О Л О Ж Е Н И Е

о проведении конкурса – смотра по принципу закрытой дегустации качества ПОЛУФАБРИКАТОВ, КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА, ИЗГОТАВЛИВАЕМЫХ ПО ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ (ОСТ, ТУ и СТО)

Настоящее положение распространяется на проведение по принципу «закрытой дегустации» конкурса–смотра качества полуфабрикатов, колбасных изделий и продуктов из мяса, изготавливаемых по технической документации (ОСТ, ТУ и СТО) (далее по тексту – мясной продукции), который организуется Дирекцией Международного Форума «Мясная Индустрия» совместно с Мясным Союзом России и ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова в рамках Международного Форума «Мясная Индустрия 2011» и выставки «Мясная Индустрия 2011».

Смотр-конкурс проводится в период с 15 по 18 марта 2011 года на ВВЦ (павильон 75).

Настоящее положение устанавливает участников и предмет конкурса, условия проведения конкурса, порядок предоставления образцов, порядок их конкурсной оценки и подведения итогов.

1. Участники и предмет конкурса

1.1. Участниками конкурса качества мясной продукции могут быть отечественные и зарубежные предприятия и организации любой форм собственности – производители мясной продукции, а также торговые фирмы и компании.

1.2. На конкурс представляются образцы мясной продукции, выпускаемые по нормативной и технической документации (ОСТ, ТУ, СТО), кроме национальных стандартов (ГОСТ, ГОСТ Р), и реализуемые в соответствии с требованиями действующих Правил торговли на территории Российской Федерации.

2. Условия конкурса

2.1. Для участия в конкурсе подается заявка до проведения конкурса не позднее 14.03.2011 года по факсу(495) 676-73-61, 676-95-51, или электронной почте по адресу e-mail: mileenkova@vniimp.ru, подтверждаемая оригиналом в печатном виде, который представляется вместе с образцами продукции.

2.2. Заявка должна сопровождаться следующими документами:

- актом отбора образцов из подготовленной для реализации партии продукции;
- копиями документов, подтверждающих соответствие продукции установленным требованиям (сертификата соответствия, санитарно-

эпидемиологического заключения на продукцию, удостоверения качества и безопасности);

- копиями нормативной (ОСТ, СТО) или технической (ТУ) документации на конкретный вид продукции;
- образцом этикетки с информацией для потребителя (для образцов в немаркированной упаковке/оболочке);
- дополнительными материалами по желанию заявителя (рекламно-информационными, отзывами потребителей, рецензиями экспертов и др.);
- документ, подтверждающий оплату за участие в конкурсе;
- доверенностью, выданной предприятием-участником конкурса физическому лицу на право предоставления образцов и получения результатов и наград конкурса.

2.3. Принимаются на конкурс не более 4 образцов по каждой из следующих групп мясопродуктов:

- колбасы вареные;
- сосиски;
- сардельки и шпикачки;
- колбасы полукопченые;
- колбасы варено-копченые;
- колбасы сырокопченые;
- колбасы сыровяленые;
- продукты из мяса вареные, копчено-вареные, запеченные, копчено-запеченные и пр.;
- продукты из мяса сырокопченые и сыровяленые;
- продукты из шпика;
- изделия ветчинные в оболочке или в форме;
- изделия из мяса птицы;
- полуфабрикаты в тесте (пельмени, манты, хинкали и т.п.);
- полуфабрикаты кусковые (из говядины, свинины, мяса птицы и пр.);
- полуфабрикаты рубленые;
- оригинальные мясные и мясосодержащие продукты, в том числе из мяса птицы.

Общее количество продукции, представляемой одним предприятием на конкурс, не должно превышать 15 наименований.

3. Порядок представления образцов мясной продукции

3.1. Прием образцов мясной продукции проводится 15 марта 2011 г. с 12.00 до 18.00 на ВВЦ.

3.2. Образцы всех видов мясной продукции, в количестве не менее двух упаковочных единиц (или батонов) общей массой не менее 2 кг, в соответствии с заявкой предоставляются в конкурсную комиссию после оплаты за участие в конкурсе, согласно выставленному счету.

3.3. Полуфабрикаты, подготовка которых к дегустации требует не более 20 минут, принимаются в охлажденном (или замороженном виде) и доводятся до кулинарной готовности непосредственно перед дегустацией в соответствии с рекомендациями изготовителя по приготовлению.

Полуфабрикаты, подготовка которых к дегустации требует более длительное время, принимаются конкурсной комиссией одновременно охлажденными (или

замороженными) и в готовом виде. В этом случае, приготовление до готовности к употреблению полуфабрикатов проводит организация, представляющая их на конкурс.

4. Порядок конкурсной оценки образцов мясной продукции

4.1. Конкурсная комиссия принимает образцы продукции, после рассмотрения представленных сопроводительных документов регистрирует заявки и закодированные образцы продукции.

В случае некомплектности приложений к заявке комиссия имеет право не допустить заявителя к участию в конкурсе. Отказ от участия в конкурсе оформляется актом с обоснованием причины отказа. Акт подписывается двумя членами конкурсной комиссии и утверждается ее председателем (заместителем).

4.2. Эксперты конкурсной комиссии проводят органолептическую оценку качества представленных образцов на соответствие критериями оценки по 5-ти балльной шкале.

4.3. Эксперты оценивают каждый образец индивидуально, без обсуждения, и результаты заносят в дегустационные листы. Исправления в дегустационном листе должны быть заверены подписью эксперта.

После заполнения дегустационные листы подписываются и сдаются в группу обработки данных, которая по каждому органолептическому показателю подсчитывает сумму для каждого образца, рассчитывает средние баллы по показателям и общую оценку образца, как сумму средних баллов по показателям.

4.4. В каждой номинации образец, получивший максимальное количество баллов (при отсутствии несоответствий по результатам лабораторных исследований), занимает первое место, образец, получивший вторую по величине сумму баллов, занимает второе место и т.д. Последнее место занимает образец, имеющий наименьшую сумму баллов по органолептическим показателям и не имеющий несоответствия по результатам лабораторных испытаний.

4.5. Результаты конкурсной оценки образцов, прошедших все испытания, конкурсная комиссия оформляет протоколом.

5. Итоги конкурса и порядок их оглашения

5.1. Предприятия, продукция которых заняла в конкурсе первое место, награждаются Гран-При, второе место - Золотыми медалями и третье место - Серебряными медалями.

5.2. Результаты конкурса оглашаются 18 марта 2011 г. на церемонии награждения победителей, проводимой на ВВЦ в рамках выставки «Мясная индустрия 2011».

5.3. Результаты конкурса-смотрa качества мясной продукции доводятся до сведения участников, размещаются на сайте Международного Форума «Мясная Индустрия», публикуются в средствах массовой информации (общероссийских и специализированных СМИ).

Информация о победителях размещается на специальных листовках, публикуемых по итогам Международного Форума и распространяется на выставках по тематике пищевая промышленность в г. Москве и Санкт-Петербурге.

Информация о снятой с конкурса продукции доводится до сведения только официального представителя предприятия-участника конкурса.

Предприятия (организации), удостоенные наград на смотре-конкурсе, получают право использовать их логотип при выпуске соответствующей продукции.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее положение и итоги конкурса подлежат размещению на сайтах www.vniimp.ru и www.meat-industry.ru.

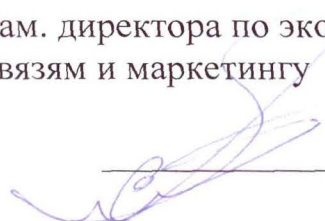
6.2. Рабочие материалы конкурсной комиссии (документация, представленная на конкурс, протоколы, дегустационные листы и др.), а также награды, не полученные участниками конкурса 18 марта 2011 г., подлежат хранению до 15 апреля 2011 г. включительно.

6.3. Обращения участников конкурса в конкурсную комиссию после 16 апреля 2011 г. не принимаются.

Разработано

ВНИИМП им. В.М. Горбатова

Зам. директора по экономическим
связям и маркетингу

 А.Н. Захаров

Зам. директора по научной работе

 А.А. Семенова

Зав. лабораторией технологии колбас,
полуфабрикатов и упаковки

 В.В. Насонова

Зав. лаборатории квалиметрии и
органолептической оценки качества
мясной продукции

 Т.Г. Кузнецова