

«Утверждаю»

Заместитель Председателя

Совета Мясного Союза России,

Директор ВНИИМП им. В.М.

Горбатова



А.Б. Лисицын

«14» января 2011 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о проведении по принципу закрытой дегустации конкурса – смотра качества КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА, ИЗГОТАВЛИВАЕМЫХ ПО ГОСУДАРСТВЕННЫМ СТАНДАРТАМ

Настоящее положение распространяется на проведение по принципу «закрытой дегустации» конкурса–смотра качества колбасных изделий и продуктов из мяса, изготавливаемых по государственным стандартам (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 предприятия и организации любой форм собственности – производители мясной продукции по государственным стандартам (ГОСТ И ГОСТ Р).

1.2. На конкурс представляются образцы мясной продукции, 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 02.03.2011 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 с 19.02.11 по 02.03.11 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);



- 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 однородных мясoproдуктов, выработанных по ГОСТ или ГОСТ Р:

- колбасы вареные и фаршированные;
- сосиски;
- сардельки, шпикачки;
- колбасы полукопченые;
- колбасы варено-копченые;
- колбасы сырокопченые;
- продукты из свинины сырокопченые;
- продукты из свинины запеченные и жареные;
- продукты из свинины вареные;
- продукты из свинины копчено-вареные;
- продукты из свинины копчено-запеченные;

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

### **3. Порядок представления образцов мясной продукции**

3.1. Образцы всех видов мясной продукции в количестве не менее 3 единиц потребительской упаковки (батонов или в фасованном виде – целыми изделиями или в виде порционной нарезки) общей массой не менее 2 кг в соответствии с заявкой предоставляются до 2 марта 2011 г.

3.2. Образцы продукции принимаются конкурсной комиссией ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова (Москва, ул. Талалихина, 26, к.213, тел. 676-69-51, 676-73-61) после оплаты за участие в конкурсе, согласно выставленному счету.

### **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 направляют закодированные образцы продукции на испытания по физико-химическим показателям качества на соответствие требованиям нормативной документации и на гистологические исследования по идентификации сырьевого состава. Одновременно проводят органолептическую оценку качества представленных образцов на соответствие критериями оценки по 5-ти балльной шкале.

4.3. При органолептической оценке качества 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.

По завершению лабораторных испытаний оформленные протоколы исследований образцов также сдаются в группу обработки данных. При обработке данных органолептической оценки учитываются результаты лабораторных испытаний по физико-химическим показателям и по идентификации сырьевого состава. Образцы, несоответствующие по результатам лабораторных испытаний требованиям ГОСТ или ГОСТ Р снимаются с конкурса независимо от полученной общей органолептической оценки. Официальному представителю участника конкурса выдается протокол лабораторных испытаний продукции, снятой с конкурса.

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](http://www.vniimp.ru) и [www.meat-industry.ru](http://www.meat-industry.ru).

6.2. Рабочие материалы конкурсной комиссии (документация, представленная на конкурс, протоколы, дегустационные листы и др.), а также

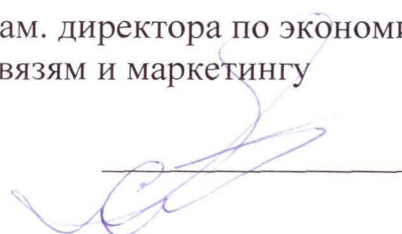
награды, не полученные участниками конкурса 18 марта 2011 г., подлежат хранению до 16 апреля 2011 г. включительно.

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

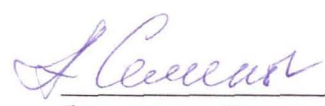
**Разработано**

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. центром научно-методической  
работы и контрольно-аналитических  
исследований

\_\_\_\_\_ Ю.К. Юшина  
Зав. лаборатории квалиметрии и  
органолептической оценки качества  
мясной продукции

\_\_\_\_\_ Т.Г. Кузнецова