Приложение №11

Положению о Международном конкурсе качества

пищевой продукции «Гарантия качества – 2019»

**Об органолептической оценке продукции из мяса, рыбы, птицы**

1. **Условия участия в конкурсе**

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие **продукцию из мяса, рыбы, птицы**, их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2019».

На конкурс в номинациях «Продукты из мяса, птицы и рыбы» могут быть представлены:

Колбасные изделия и продукты из мяса

Полуфабрикаты кусковые

Полуфабрикаты в тесте

Полуфабрикаты рубленые

Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие

Консервы мясные и мясорастительные

Мясные и мясосодержащие продукты для детского, диетического, дошкольного и школьного питания

Продукты из шпика

Изделия ветчинные в оболочке или форме и проч.

**2 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ**

. Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам, обеспечив необходимые условия хранения и транспортировки.

**Адрес доставки образцов:**

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова

Тел: (495)676-63-51

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

**Перечень сопроводительных документов** указан в п.3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2019».

Документы подаются в папке к наименованием юрлица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юрлица подаются образцы в разные номинации, количество таких папок - по каждой номинации.

**Количество предоставляемых образцов:**

Не менее двух упаковочных единиц общей массой не менее 2 кг.

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

**3 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ**

Дегустационная оценка продукции производится анонимно (образцы кодируются цифрами), на дегустацию подаются в виде, не позволяющем идентифицировать образец. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Оценка органолептических характеристик продукции производится по исследуемым показателям по 5-балльной оценке.

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывает экспертом и передает секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

При подозрении о фальсификации продуктов дегустатор только делает в дегустационном листе соответствующую пометку и снижает баллы.

Взаимодействие и обмен мнениями членов дегустационной комиссии, а также представителей приглашенных организаций, в процессе проведения оценки органолептических характеристик образов не допускается до передачи дегустационных листов секретарю.

**4. Награды конкурса. Церемония награждения**

Для награждения победителей дегустационного конкурса по основным продовольственным отраслям учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Дипломы качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов (по 5-бальной системе) получают следующие награды:

|  |  |
| --- | --- |
| **Награды** | **5 балльная шкала** |
| **Золотая медаль** | **4,87 и выше** |
| **Серебряная медаль** | **С 4,71 до 4,86** |
| **Диплом качества** | **С 4,30 до 4,70** |

Каждая награда должна быть сопровождена дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, участники выставки и представители средств массовой информации.

***Информация о победителях конкурса молочной и масложировой продукции размещается на сайтах,*** [*http://garant-kachestva.ru*](http://garant-kachestva.ru/) *,*[***www.council.gov.ru***](http://www.council.gov.ru/)***vniimp.ru*** ***и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.***