



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

Е.В. Топникова  
« 6 » *Июль* 2023 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 19 по 23 июня 2023 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:*

- масло из коровьего молока и молока других сельскохозяйственных животных;
- масло сливочное с вкусовыми компонентами;
- топленое масло;
- масляные пасты.

##### *Питьевое молоко*

*Сливки*

*Напитки из 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, спреды 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:

- 18-19 июня 2023 г. с 8.00 до 20.00;
- 20 июня 2023 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;
- в случае большой массы головки сыра (более 5 кг) – сегмент массой не менее 2 кг с полной маркировкой целой головки;
- в потребительской упаковке массой до 200 г – не менее 5 единиц одной партии, массой упаковок свыше 200 г – общая масса нетто продукта не менее 1 кг.

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:*

- для ломтевых и пастообразных – не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг;
- для колбасных – не менее 3 упаковочных единиц одной партии общей массой не менее 1 кг.

*Продукция маслоделия:*

- при упаковке продукта монолитом – по 2 образца одной партии в количестве 1 кг каждый, упакованного в отдельную упаковку (ящички, коробочки);
- в потребительской упаковке массой до 200 г – не менее 5 единиц одной партии, массой упаковок свыше 200 г – общая масса нетто продукта не менее 1 кг.

*Молоко, сливки, творог и творожные продукты, сметана, кисломолочные напитки, напитки из сыворотки и пахты, молочные консервы и продукты, изготовленные по технологии молочных продуктов с заменителями молочного жира – не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.*

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 19 по 21 июня 2023 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 **22 июня 2023 г.** в конференц-зале ВНИИМС.

*Информация о победителях конкурса размещается на сайте ВНИИМС, публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса и размещается в каталоге предприятий «Молочная гордость России».*