

ПОЛОЖЕНИЕ
о Международном дегустационном конкурсе качества
пищевой продукции
«ПРОДЭКСПО-2023: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ»

Минск, 2023

Цели и задачи конкурса

Международный дегустационный конкурс качества пищевой продукции «ПРОДЭКСПО-2023: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ» (далее – Конкурс) проводится с целью:

- показа широкой общественности достижений в области производства пищевой продукции;
- выявления лучших образцов пищевой продукции и их производителей;
- популяризации пищевой продукции для разных групп населения, в том числе продукции для детского питания, специализированной пищевой продукции и др.;
- определения новейших тенденций в развитии отечественного рынка пищевой продукции;
- содействия улучшению качества пищевой продукции и повышению культуры потребления;
- расширения связей и обмена информацией производителей данной продукции;
- укрепления экспортного потенциала Республики Беларусь и продвижения продукции участников Конкурса на внутреннем и внешнем рынках.

1. Общие положения

1.1. Конкурс проводится РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» при поддержке государственного предприятия «БелЭкспо», концерна «Белгоспищепром», Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь с 25 сентября по 17 ноября 2023 года.

Конкурс проводится по следующим группам пищевой продукции:

1. Хлебобулочные изделия;
2. Мясная продукция, в том числе из мяса птицы;
3. Молочная продукция;
4. Консервированная плодоовощная продукция;
5. Картофелепродукты;
6. Алкогольная и безалкогольная продукция;
7. Кондитерская продукция.

Подробная классификация продукции по номинациям приведена в Приложении 1.

1.2. К участию в Конкурсе допускаются следующие группы участников (далее – Участник):

- предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности любых форм собственности, сельскохозяйственные организации, крестьянские

(фермерские) хозяйства, предприятия малого бизнеса, индивидуальные предприниматели, осуществляющие производство пищевой продукции;

– предприятия торговли (в т.ч. торговые сети), по заказу которых производятся товары под собственной торговой маркой (СТМ), т.е. товары с нанесенным товарным знаком;

– предприятия торговли/торговой сети, а также предприятия торговли (в т.ч. торговые сети), являющиеся изготовителями и/или упаковщиками пищевой продукции.

1.3. Этапы проведения конкурса:

– с 25 сентября по 20 октября 2023 года – приём заявок на Конкурс;

– с 16 по 25 октября 2023 года – прием продукции на Конкурс. Место, дата и организационные вопросы приемки по каждой категории продукции дополнительно указываются на сайтах: <https://new.belproduct.com/konkurs/>, www.belexpo.by, www.prodexpo.by;

– с 23 октября по 10 ноября 2023 года – работа экспертных и счетных комиссий по оценке продукции, представленной на Конкурс, распределение наград;

– с 14 по 17 ноября 2023 года – вручение наград. Церемония вручения наград осуществляется на 29-й Международной специализированной оптовой выставке-ярмарке «ПРОДЭКСПО-2023». Точное время и место вручения наград будут опубликованы на сайтах: <https://new.belproduct.com/konkurs/>, www.belexpo.by, www.prodexpo.by.

1.4. Организационная работа по подготовке и проведению конкурса осуществляется РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (далее – Организатор) (адрес: 220037, г. Минск, ул. Козлова, 29, сайт: www.new.belproduct.com), а также его дочерними предприятиями - РУП «Институт мясо-молочной промышленности» и Государственным предприятием «Белтехнохлеб».

1.5. Учет поступающих Заявок на участие в конкурсе (Приложение № 2) осуществляется следующим образом:

– консервированная плодоовощная продукция; картофелепродукты; алкогольная и безалкогольная продукция; кондитерская продукция – отделом информационной работы РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию» по электронной почте info@belproduct.com,

– мясная продукция, в том числе из мяса птицы; молочная продукция – Пищевым инновационным центром РУП «Институт мясо-молочной промышленности» по электронной почте nto.immp@gmail.com,

– хлебобулочные изделия – Государственным предприятием «Белтехнохлеб» по электронной почте laptenokn@mail.by.

1.6. На Конкурс представляются образцы пищевой продукции, реализуемые в соответствии с требованиями действующего на территории Республики Беларусь законодательства.

1.7. Вся продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям технической и технологической документации на эту продукцию.

1.8. Оценка образцов пищевой продукции, предоставляемой на Конкурс, включает в себя оценку органолептических характеристик, оценку этикетки, при необходимости могут быть проведены лабораторные исследования.

1.8.1. Для приемки образцов формируется **Приемные комиссии** по группам продукции. Контакты и время работы приемной комиссии указаны на сайте <https://new.belproduct.com/konkurs/>.

1.8.2. Оценка представленных на Конкурс образцов осуществляют **Экспертные комиссии**, сформированные по каждой из групп продукции. В состав экспертной комиссии должно входить не менее 5 специалистов, компетентных в области органолептической оценки продукции в соответствующей отрасли (Жюри), председатель, заместитель председателя и секретарь. В состав экспертных комиссий могут быть включены представители концерна «Белгоспищепром», Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Госстандарта Республики Беларусь, государственного предприятия «БелЭкспо» и других организаций. Состав экспертных комиссий формирует и утверждает Организатор.

Экспертная комиссия производит оценку продукции, представленной на Конкурс, в соответствии с Положением о центральных дегустационных комиссиях по пищевой продукции (Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 14 апреля 2008 г. № 548; в ред. постановлений Совмина от 20.10.2010 № 1517 и от 12.01.2017 № 22), настоящим Положением, утвержденным порядком работы экспертных комиссий, действующим законодательством и предоставленной документацией.

В целях сохранения объективности оценки, личности специалистов, входящих в экспертные комиссии, не разглашаются до подведения итогов конкурса.

1.8.3. Подсчет результатов оценки образцов осуществляет секретарь экспертной комиссии под наблюдением председателя или заместителя председателя экспертной комиссии.

Решение по присуждению наград принимается экспертной комиссией.

Подготовку дипломов, медалей и «Гран-при» для награждения осуществляет Организатор конкурса.

1.9. В соответствии с условиями награждения с учетом полученной балльной оценки производители пищевой продукции получают следующие основные награды:

- Гран-при;
- Золотая медаль;
- Серебряная медаль.

Кроме основных наград производители пищевой продукции могут быть отмечены следующими Дипломами качества:

Специальный приз жюри – присуждается индивидуальным продуктам в любых номинациях по результатам выявленных отличительных особенностей одного из параметров оценки, которые особо отмечены всеми членами экспертной комиссии.

Открытие года – присуждается экспертной комиссией продуктам-новинкам в любой номинации, обладающими отличительными свойствами.

Гордость марки – присуждается продуктам марки, предложенным к соответствующей оценке по инициативе производителя продукции, претендующим на указанный в номинации статус продукта в своей ассортиментной матрице.

Верность традициям – присуждается продуктам марки, предложенным к соответствующей оценке экспертной комиссией, по результатам сохранения национальных традиций и аутентичности в данной группе продукции.

Лучший производитель – присуждается по совокупности результатов участия в Конкурсе и оценке предоставленных информпакетов производителя.

Лучший сувенирный продукт – присуждается продукту в подарочно-сувенирной упаковке по результатам оценки креативной идеи и исполненной визуализации.

Лучший инновационный продукт – присуждается по результатам оценки степени инновационности продукта (технологии).

Лучшая упаковка – присуждается продукту / продуктовой линейке по результатам оценки содержания, общей визуализации и дизайна упаковки / этикетки экспертной комиссией.

Лучшая торговая/фирменная сеть – присуждается по результатам оценки итогов участия в Конкурсе и предоставленных информпакетов торговой сети.

Организатор Конкурса вправе привлекать к исполнению своих обязательств по организационным вопросам Конкурса других лиц (субподрядчиков).

1.10. Кроме основного дегустационного Конкурса, в рамках Международного дегустационного конкурса качества пищевой продукции «ПРОДЭКСПО-2023: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ» могут проводиться и другие конкурсы по номинациям, отвечающим целям, задачам

Конкурса и определенные соответствующими положениями.

2. Порядок представления образцов

2.1 Для участия в Конкурсе необходимо в установленные сроки представить Организатору конкурса посредством почты, факса или электронной почты заявку (Приложение 2), с указанием:

- полного наименования организации-заявителя, юридического адреса и краткой информации о предприятии;
- полного наименования продукта, заявляемого на конкурс, и его краткого описания.

Результаты рассмотрения заявки сообщаются Заявителю в течение 3-х рабочих дней со дня ее получения. При необходимости Приемная комиссия, может запросить у заявителя дополнительную информацию о представленном продукте.

2.2. Заявитель имеет право представить для участия в Конкурсе неограниченное количество наименований продукции.

2.3. После принятия заявки участникам Конкурса направляются счета, договор для оплаты организационного взноса. Размер организационного взноса определяется Организатором Конкурса в соответствии с планируемыми затратами на основании калькуляции, утвержденной Организаторами Конкурса. Организационный взнос расходуется согласно утвержденной смете расходов на организацию и проведение Конкурса, экспертизы представленных образцов, организационно-техническое и информационное обеспечение, изготовление дипломов и призов, освещение результатов в средствах массовой информации.

2.4. Образцы продукции каждого наименования, надлежаще оформленные и упакованные, доставляются Организатору не позднее срока, указанного в пункте 1.3. При этом остаточный срок годности образцов на момент органолептических исследований должен составлять не менее 80% общего срока годности. Поступающие образцы переходят в собственность Организатора и возврату не подлежат.

2.5. Образцы продукции при сдаче Организатору должны сопровождаться следующими документами:

- документом, подтверждающим качество и безопасность, с указанием всех нормируемых показателей, а также: наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) изготовителя; наименования продукта; даты изготовления и срока годности; состава с краткой характеристикой сырья по нормативному документу;
- если продукция произведена по техническим условиям (далее –

ТУ), необходимо приложить его копию (или выписку из ТУ, содержащую характеристики и показатели продукции), заверенную печатью предприятия и подписью руководителя;

– копией свидетельства о государственной регистрации или декларации о соответствии;

– актом отбора образцов;

– дополнительными материалами по желанию заявителя (отзывы потребителей, рецензии экспертов и др.);

– документом, подтверждающим оплату за участие в Конкурсе.

Организатор вправе запросить у участника Конкурса прочие документы на продукт, подтверждающие его качество и безопасность. В случае отказа в предоставлении таких документов образец может быть снят с Конкурса.

2.6. Образцы всех видов пищевой продукции должны представляться в порядке и количестве согласно порядка проведения дегустаций по группам пищевой продукции (Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 14 апреля 2008 г. № 548; в ред. постановлений Совмина от 20.10.2010 № 1517 и от 12.01.2017 № 22), если иное не согласовано с Организатором конкурса.

3. Порядок проведения оценки и определения победителя в номинациях конкурса

3.2. **Приемная комиссия** производит приемку образцов, кодирует образцы.

Поданные на Конкурс образцы кодируются и дегустируются под номерами без сообщения дегустаторам названия предприятия-изготовителя. До сведения дегустаторов доводят группу продукции, номер образца и основные требования к продукции данного вида.

Кодирование представленных на Конкурс образцов проводится приемной комиссией, предупрежденной о необходимости конфиденциальности. Каждому образцу присваивается порядковый номер и составляется акт кодирования, в котором указывается номер образца, наименование продукции и предприятие-изготовитель. Акт кодирования подписывается, запечатывается в конверт и передается председателю экспертной комиссии. Присутствие членов экспертной комиссии и других специалистов при кодировании не допускается.

Раскрывается акт кодирования только после заполнения членами экспертной комиссии дегустационных листов или, в особых случаях, по распоряжению председателя по окончании дегустации.

3.3. **Экспертная комиссия** производит органолептическую оценку образцов **закрытым методом** (дегустируются закодированные образцы).

Специалисты оценивают каждый образец индивидуально, без

обсуждения, результаты заносят в дегустационные листы. Исправления в дегустационном листе должны быть заверены подписью члена комиссии. После заполнения дегустационные листы подписываются членом комиссии и сдаются секретарю.

По решению экспертной комиссии образцы продукции, прошедшие этап органолептической оценки, могут быть направлены на лабораторные исследования для подтверждения заявленных производителем показателей качества. Вид лабораторных исследований рекомендует экспертная комиссия в зависимости от результатов органолептической оценки. По результатам лабораторных исследований, в случае выявления несоответствия нормативно-технической документации, образцы могут быть сняты с конкурса, что фиксируется в Протоколе. Снятые с конкурса образцы не участвуют в распределении наград.

После проведения дегустационной оценки и передачи дегустационных листов секретарю экспертная комиссия производит оценку этикетки на предмет соответствия действующему законодательству. Эксперты формулируют замечания по каждому образцу в Протоколе.

3.4. Секретарь экспертной комиссии оформляет Протокол, который утверждает председатель экспертной комиссии.

3.5. Информация о замечаниях по образцам, причинах снятия продукции с конкурса является **конфиденциальной**, доводится до сведения только официального представителя предприятия-участника конкурса, предоставившего данный продукт.

3.6. Все представленные образцы пищевой продукции разделяются на однородные группы (номинации), в соответствии с которыми осуществляется распределение наград.

3.7. Организатор Конкурса в течение календарного года имеет право провести исследования отдельных образцов продукции из розничных торговых сетей повторно в целях подтверждения высокого качества продукта.

3.8. Гран-при, золотые, серебряные медали и дипломы присваиваются образцам, получившим максимальное количество баллов в рамках своей номинации.

3.9. Награждение проводится в торжественной обстановке на Международной специализированной оптовой выставке-ярмарке «ПродЭкспо» с участием СМИ, других организаций, иностранных представителей.

3.10. Победитель Международного Конкурса качества пищевой

продукции «ПРОДЭКСПО-2023: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ» вправе при реализации своей продукции использовать обозначение логотипа Конкурса (рис.1), Гран-при Конкурса, золотой медали, серебряной медали (рис.2) и надписи «ПРОДЭКСПО. ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ» до 31 декабря 2024 года (Приложение 4).

В случае многократных побед в Конкурсе, победитель имеет право использовать изображение всех полученных медалей по отношению к продукту - победителю при условии его производства под тем же названием и по тем же нормативным документам.

4. Заключительные положения

4.2. Настоящее Положение и итоги Конкурса подлежат размещению на сайтах <https://new.belproduct.com/konkurs/>, www.belexpo.by, www.prodexpo.by и у информационных партнеров Конкурса.

4.3. Рабочие материалы (документация, представленная на конкурс, протоколы, дегустационные листы и др.), а также награды, не полученные участниками конкурса на официальной церемонии вручения наград, подлежат хранению до 01 марта 2024 года.

4.4. Обращения участников конкурса к Организатору после 01 марта 2024 года не принимаются.

4.5. Информация о победителях Конкурса размещается на сайтах www.new.belproduct.com, www.belexpo.by, www.prodexpo.by в открытом доступе, а также направляется в Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, концерн «Белгоспищепром», МАРТ, крупные розничные сети.

Приложение №1
к Положению
о Международном дегустационном конкурсе
качества пищевой продукции
«ПРОДЭКСПО-2023: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ»

**КЛАССИФИКАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДЛЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

№ п/п	Группа продукции	НОМИНАЦИИ
1.	Молочная продукция	<ol style="list-style-type: none"> 1. кисломолочные продукты, включая йогурт и напитки; 2. сметана; 3. творог, творожные изделия, включая сырки, массы творожные, пасты, десерты, мягкие сыры; 4. сыры полутвердые, твердые; 5. сыры, выработанные с применением пропионовокислых бактерий; 6. сыры полутвердые, твердые с наполнителями; 7. масло; 8. мороженое; 9. молочные консервы.
2.	Мясная продукция	<ol style="list-style-type: none"> 1. изделия колбасные вареные, в том числе сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлеба и др.; 2. колбасы полукопченые, варено-копченые; 3. колбасы сырокопченые, сыровяленые; 4. продукты из мяса сырокопченые, сыровяленые; 5. продукты из мяса (вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные, жареные и др.); 6. колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (кровяные изделия, зельцы, сальтисоны, ливерные колбасы, паштеты, студни, холодцы, заливные); 7. консервы, в том числе для детского питания.
3.	Хлебобулочные изделия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Хлеб из ржаной муки 2. Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, в том числе с низким содержанием натрия (Na) 3. Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки с использованием зерна пророщенного, смесей на основе продуктов переработки зерна 4. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки с использованием зерна пророщенного, смесей на основе продуктов переработки зерна 5. Хлеб из пшеничной муки 6. Изделия хлебобулочные диабетические 7. Специализированные хлебобулочные изделия для отдельных групп: детей, беременных и кормящих

№ п/п	Группа продукции	НОМИНАЦИИ
		женщин, спортсменов и др. 8. Изделия булочные (с начинками или без начинок) 9. Изделия сдобные булочные (с начинками или без начинок) 10. Пироги 11. Сухари 12. Изделия бараночные 13. Чипсы хлебные, сухари-гренки, хлебцы КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ 14. Сладости мучные 15. Изделия пряничные 16. Печенье овсяное 17. Печенье 18. Кексы 19. Бисквиты 20. Рулеты 21. Сладости сахарные 22. Торты 23. Пирожные 24. Специализированные мучные кондитерские изделия для отдельных групп: детей, спортсменов и др. ПРОЧАЯ ПРОДУКЦИЯ 25. Завтраки сухие 26. Слоеные изделия
4.	Консервированная плодовоовощная продукция	1. соки и сокосодержащая продукция; 2. овощные консервы; 3. фруктовые консервы; 4. детское питание; 5. соусы и приправы
5.	Картофелепродукты	1. крахмал картофельный 2. чипсы картофельные 3. снеки 4. пюре картофельное сухое 5. картофелепродукты замороженные
6.	Алкогольная и безалкогольная продукция	1) водки; 2) напитки алкогольные крепкие (гайсты, виски, напитки спиртные из зернового сырья, напитки спиртные крепкие, текилы, ромы); 3) настойки горькие и джины; 4) ликеро-водочные изделия, кроме настоек горьких, джинов и бальзамов (настойки полусладкие, настойки сладкие, аперитивы, коктейли, напитки десертные, наливки, пунши, кремы, ликеры крепкие, ликеры десертные, ликеры эмульсионные); 5) бальзамы; 6) пиво;

№ п/п	Группа продукции	НОМИНАЦИИ
		<p>7) напитки безалкогольные;</p> <p>8) напитки слабоалкогольные;</p> <p>9) виноградные вина;</p> <p>10) советское шампанское и игристые вина;</p> <p>11) коньяки, изготовленные из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста не менее 10 лет;</p> <p>12) коньяки, изготовленные из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста от 6 до 9 лет;</p> <p>13) коньяки, изготовленные из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста (возраста) от 3 до 5 лет, кальвадосы выдержанные;</p> <p>14) бренди, фруктовые бренди, кальвадосы обычные фруктовые водки, виноградные водки, медовые водки, напитки фруктовые крепкие, напитки виноградные крепкие, напитки медовые крепкие и другая крепкая винодельческая продукция, выдержанная в контакте с древесиной дуба менее 3 лет;</p> <p>15) плодовые крепленые вина, фруктово-ягодные натуральные вина, сидры, напитки винные и напитки слабоалкогольные на основе виноматериалов.</p>
7.	Кондитерские изделия	<p>1) сахаристые кондитерские изделия:</p> <ul style="list-style-type: none"> –шоколад, –конфеты с начинками или без начинки, изготавливаемые на шоколадоформирующем оборудовании; –конфеты неглазированные, –конфеты глазированные, –конфеты типа "Ассорти", –ирис, –карамель, –мармелад, –пастила, –зефир, –драже, –сладости сахарные, –халва и др. <p>2) мучные кондитерские изделия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – печенье, –крекер, – вафли, – торты и пирожные, – пряники, – рулеты, – кексы, – коврижки, – сладости мучные и др.

Приложение №2
к Положению
о Международном дегустационном конкурсе
качества пищевой продукции
«ПРОДЭКСПО-2023: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ»

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ
в Международном дегустационном конкурсе качества пищевой продукции
«ПРОДЭКСПО-2023: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ»

Организация	
Юридический, почтовый, электронный адрес	
Банковские реквизиты	
Руководитель	
Контактное лицо	
Номер телефона в международном формате	
Группа продукции	
Количество образцов продукции	

Заявку на участие отправлять на e-mail: info@belproduct.com

« » __ 202_ г.

Приложение №4
к Положению
о Международном дегустационном конкурсе
качества пищевой продукции
«ПРОДЭКСПО-2023: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ»



Рисунок 1 – Логотип Конкурса



Рисунок 2 – Медаль конкурса