

СОГЛАСОВАНО
Председатель
концерна
«Белгоспищепром»




О.Н. Жидков

«9» 09 2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Министр сельского хозяйства
и продовольствия
Республики Беларусь




А.К. Линевиц

«9» 09 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

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

РАЗРАБОТАНО
Генеральный директор
РУП «Научно-практический
центр Национальной академии
наук Беларуси по
продовольствию»


А. В. Мелещеня

«9» 09 2024 г.



Минск, 2024

Цели и задачи конкурса

Международный дегустационный конкурс качества пищевой продукции «ПРОДЭКСПО: 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.

Конкурс проводится по следующим группам пищевой продукции:

1. Хлебобулочнаяи мукомольно-крупяная продукция;
2. Мясная продукция, в том числе из мяса птицы;
3. Молочная продукция;
4. Картофелепродукты и концентраты пищевые;
5. Алкогольная и безалкогольная продукция;
6. Кондитерская продукция.

Подробная классификация продукции по номинациям приведена в Приложении 1.

1.2. К участию в Конкурсе допускаются (далее – Участник) организации пищевой и перерабатывающей промышленности любых форм собственности, сельскохозяйственные организации, крестьянские

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

1.3. Этапы проведения конкурса:

- до **15 сентября** – приём заявок на Конкурс, но не позднее, чем за 3 рабочих дня до проведения заседания комиссии;
- с **15 июля по 30 сентября** – прием продукции на Конкурс. Место, дата и организационные вопросы приемки по каждой категории продукции дополнительно указываются на сайтах: www.new.belproduct.com, www.belexpo.by, www.prodexpo.by;
- с **15 июля по 30 сентября** – работа экспертных комиссий по оценке продукции, представленной на Конкурс, распределение наград;
- **ноябрь** – вручение наград. Церемония вручения наград осуществляется на Международной специализированной оптовой выставке-ярмарке «ПРОДЭКСПО». Точное время и место вручения наград будут опубликованы на сайтах: www.new.belproduct.com, www.belexpo.by, www.prodexpo.by. Организатор вправе изменить сроки этапов проведения конкурса.

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

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 fic.immp@yandex.by,

- хлебобулочные, мукомольно-крупяные и кондитерские изделия – Государственным предприятием «Белтехнохлеб» по электронной почте technolog77@mail.ru.

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 упаковки (внешнего вида), 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 www.new.belproduct.com.

1.8.2. Оценка представленных на Конкурс образцов осуществляют **Экспертные комиссии** в соответствии с Приложениями №№ 4-10, сформированные по каждой из групп продукции. В состав экспертной комиссии должно входить не менее 5 специалистов, компетентных в области органолептической оценки пищевой продукции в соответствующей отрасли, а так же 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. Составы экспертных комиссий формируются и утверждаются Организатором и Соорганизаторами.

Экспертная комиссия производит оценку продукции, представленной на Конкурс, в соответствии с настоящим Положением, действующим законодательством, в том числе Положением о центральных дегустационных комиссиях по пищевой продукции (Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 14 апреля 2008 г. № 548; в ред. постановлений Совета Министров от 20 октября 2010 № 1517 и от 12 января 2017 № 22) 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 в каждой из номинаций:

– Гран-при;

- Золотая медаль;
- Серебряная медаль.

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

Специальный приз – 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, 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.

При необходимости по решению Экспертной комиссии могут быть учреждены дополнительные Дипломы качества, отражающие отличительные характеристики продукции.

Организатор (соорганизаторы) 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: 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 (Соорганизатору) конкурса заявку 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, при этом в одну номинацию не допускается представлять более 5 наименований продукции от одного участника.

2.3. После принятия заявки участникам Конкурса направляются счета, договор для оплаты организационного взноса. Размер организационного взноса определяется Организатором (Соорганизатором) Конкурса в соответствии с планируемыми затратами на основании утвержденной калькуляции. Организационный взнос расходуется согласно утвержденной смете расходов на организацию и проведение Конкурса, экспертизу 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 (Соорганизатору) 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 для продукции со сроком годности более 5 суток. Поступающие образцы переходят в собственность Организатора (Соорганизатора) и возврату не подлежат.

2.5. Образцы продукции при сдаче Организатору (Соорганизатору) 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;

– документом, с указанием состава с краткой характеристикой сырья по нормативному документу (за исключением продукции хлебопекарной отрасли);

– информацией, представленной на фирменном бланке, характеризующей продукцию: наименование, состав, особенности технологии изготовления и др. (для хлебопекарной отрасли);

– копией технических условий (далее – ТУ), если продукция произведена по ТУ или выписку из ТУ, содержащую характеристики и показатели продукции, заверенную печатью предприятия и подписью руководителя;

– копией свидетельства о государственной регистрации или декларации о соответствии;

– 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, указанном в Приложениях №№ 4-10, если иное не согласовано с Организатором конкурса

3. Порядок проведения оценки и определения победителя в номинациях конкурса

3.1. **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 по распоряжению председателя по окончании дегустации.

3.2. **Экспертная комиссия** проводит 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 нормативному техническому правовому акту, образцы могут быть сняты с конкурса, что фиксируется в Протоколе. Снятые с конкурса образцы не участвуют в распределении наград.

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

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

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

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

3.7. Распределение наград осуществляется в соответствии с условиями награждения, приведенными в Приложениях №№ 4-10. Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя.

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

3.9. Победитель Международного Конкурса качества пищевой продукции «ПРОДЭКСПО: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ»

вправе при реализации своей продукции использовать обозначение логотипа Конкурса (рис.1), Гран-при Конкурса (рис. 3), золотой медали, серебряной медали (рис.2) и надписи «ПРОДЭКСПО: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ» (Приложение 3).

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

4.1. Настоящее Положение и итоги Конкурса подлежат размещению на сайтах www.new.belproduct.com, www.belexpo.by, www.prodexpo.by и у информационных партнеров Конкурса.

4.2. 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 следующего года.

4.3. Обращения участников конкурса к Организатору после 01 марта следующего года не принимаются.

4.4. 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.

Заместитель генерального директора по научной работе и стандартизации РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

Н.В. Комарова

Директор РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

Г.В. Гусаков

Директор Государственного предприятия «Белтехнохлеб»

Н.С. Лаптенюк

Директор государственного предприятия «БелЭкспо»

С.А. Баран

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

КЛАССИФИКАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Группа продукции	НОМИНАЦИИ
1. Молочная продукция	1. Молочные напитки 2. Кисломолочные продукты, включая йогурт и напитки 3. Сметана 4. Творог 5. Творожные изделия, включая сырки, массы творожные, пасты, десерты 6. Молочные консервы 7. Мороженое, замороженные десерты 8. Напитки из побочных продуктов переработки молока ПРОДУКТЫ СЫРОДЕЛИЯ 9. Сыры мягкие, творожные, рассольные, сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы 10. Сыры мягкие, творожные, рассольные, сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы – с наполнителями 11. Сыры сывороточно-альбуминные, в том числе с наполнителями 12. Сыры полутвердые, твердые со сроком созревания до 90 суток 13. Сыры полутвердые, твердые со сроком созревания от 91 до 180 суток 14. Сыры полутвердые, твердые со сроком созревания от 181 суток 15. Сыры, выработанные с применением пропионовокислых бактерий 16. Сыры полутвердые, твердые с наполнителями 17. Сыры плавленые ПРОДУКТЫ МАСЛОДЕЛИЯ 18. Масло с массовой долей жира менее 80,0 % 19. Масло с массовой долей жира от 80,0 % и выше 20. Масло с вкусовыми компонентами
2. Мясная продукция, в том числе из мяса птицы	1. Изделия колбасные вареные, в том числе сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлеба и др. 2. Изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов (кровяные колбасы, зельцы, сальтисоны, ливерные колбасы, паштеты, студни, холодцы, заливные и др.) 3. Продукты из шпика 4. Изделия колбасные полукопченые, варено-копченые 5. Изделия колбасные сырокопченые

Группа продукции	НОМИНАЦИИ
	<ul style="list-style-type: none"> 6. Изделия колбасные сыровяленые 7. Продукты из мяса, в том числе из мяса птицы, вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные, жареные и др. 8. Продукты из мяса, в том числе из мяса птицы, сырокопченые 9. Продукты из мяса, в том числе из мяса птицы, сыровяленые 10. Консервы, в том числе для детского питания 11. Продукты из субпродуктов (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные и др.) 12. Мясные снеки
<p>3. Хлебобулочная и мукомольно-крупяная продукция</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Хлеб из ржаной муки 2. Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 3. Хлеб из пшеничной муки 4. Изделия булочные 5. Изделия сдобные булочные 6. Пироги 7. Сухари 8. Изделия бараночные 9. Чипсы, сухари-грэнки, хлебцы 10. Пирожки, пончики 11. Завтраки сухие 12. Прочая продукция
<p>4. Картофелепродукты</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Крахмал картофельный Сорт «Экстра» 2. Крахмал картофельный Сорт «Высший» 3. Чипсы картофельные без добавок 4. Чипсы картофельные с добавками 5. Снеки картофельные 6. Сухое картофельное пюре 7. Картофелепродукты замороженные 8. Сухие завтраки 9. Сухие приправы 10. Сладкие блюда 11. 1-е и 2-е обеденные блюда 12. Смеси овощные замороженные
<p>5. Алкогольная и безалкогольная продукция</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Водки (водки и водки особые) 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 7. Напитки безалкогольные 8. Напитки слабоалкогольные

Группа продукции	НОМИНАЦИИ
	9. Виноградные вина 10. Советское шампанское и игристые вина 11. Коньяки, изготовленные из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста не менее 10 лет 12. Коньяки, изготовленные из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста от 6 до 9 лет 13. Коньяки, изготовленные из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста (возраста) от 3 до 5 лет, кальвадосы выдержанные 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 15. Плодовые крепленые вина, фруктово-ягодные натуральные вина, сидры, напитки винные и напитки слабоалкогольные на основе виноматериалов.
6. Кондитерская продукция 6.1 Сахаристые кондитерские изделия	1. Шоколад 2. Конфеты с начинками или без начинки, изготавливаемые на шоколадоформирующем оборудовании 3. Конфеты неглазированные 4. Конфеты глазированные 5. Конфеты типа "Ассорти" 6. Ирис 7. Карамель 8. Мармелад 9. Пастила 10. Зефир 11. Драже 12. Сладости сахарные 13. Халва 14. Прочая продукция
6.2 Мучные кондитерские изделия	1. Сладости мучные 2. Изделия пряничные 3. Печенье овсяное 4. Печенье 5. Кексы 6. Бисквиты 7. Рулеты 8. Торты 9. Пирожные 10. Изделия слоеные 11. Вафли, в т.ч. мягкие 12. Прочая продукция

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

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ
в Международном дегустационном конкурсе качества пищевой продукции
«ПРОДЭКСПО: 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 в соответствии с пунктом 1.5
настоящего положения;

« » __ 202_ г.

Информация об образцах, заявляемых на Конкурс*:

Группа продукции	Номинация	Наименование продукта	Состав продукта	ТНПА, в соответствии с которым осуществляется выпуск продукции

Руководитель предприятия _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Дата, печать

Примечание: * рекомендуемая форма представления информации

Приложение №3
к Положению
о Международном дегустационном конкурсе
качества пищевой продукции
«ПРОДЭКСПО: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ»



Рисунок 1 – Логотип Конкурса (макет)



Рисунок 2 – Медали конкурса (макет)



Рисунок 3 – Гран-при конкурса (макет)

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

**Порядок проведения оценки органолептических характеристик
спиртных напитков и присуждения наград конкурса**

**4.1 Порядок проведения оценки органолептических характеристик
спиртных напитков**

Проведение оценки органолептических характеристик образцов спиртных напитков (требования к условиям проведения дегустаций, порядок подачи образцов, техника проведения дегустаций, система балльной оценки) осуществляются в соответствии с настоящим порядком.

4.1.1 На дегустацию представляется не менее 1,0 дм³ каждого образца в количестве не менее 2-х бутылок.

4.1.2 Оценку органолептических характеристик спиртных напитков осуществляют Экспертная комиссия, за исключением секретаря и председателя.

4.1.3 Оценка качества представленных образцов спиртных напитков производится по 10-ти балльной системе.

4.1.4 Органолептическая оценка на заседаниях комиссии проводится закрытым способом, т.е. образцы шифруют и дегустируют под номерами без сообщения экспертам наименования предприятия-изготовителя и придуманного наименования (при наличии).

Классификация и последовательность подачи образцов спиртных напитков для органолептической оценки приведены в таблице 5.1.

До сведения экспертов доводят категорию и группу дегустируемого спиртного напитка, код образца, а также основные требования к органолептическим характеристикам данного наименования спиртного напитка.

4.1.5 Шифровку представленных образцов проводит перед дегустацией секретарь комиссии, предупрежденный о необходимости соблюдения тайны шифровки. Присутствие других членов Экспертной комиссии при шифровке образцов не допускается.

4.1.6 В дегустационном листе каждого образца в соответствии с Приложением 4.А члены Экспертной комиссии, за исключением секретаря и председателя, заполняют код, группу, обозначение и наименование категории образца, проставляют балльную оценку, ставят личную подпись и передают его секретарю. Председатель комиссии подписывает переданные дегустационные листы.

Таблица 4.1 – Классификация и последовательность подачи образцов спиртных напитков для органолептической оценки

№ группы	Наименование группы	Обозначение категории	Наименование категории	Крепость, %	Массовая концентрация общего экстракта, г/100 см ³	Массовая концентрация сахара, г/100 см ³	Последовательность представления
I	Водки	A	Водки	37,5-56,0	-	-	1
		B	Водки особые	37,5-45,0	-	-	2
II	Напитки алкогольные крепкие	A	Гайсты	30,0-50,0	-	Не более 5,0	3
		B	Виски	40,0-45,0	-	-	4
		B	Напитки спиртные из зернового сырья	35,0-65,0	-	Не более 3,0	5
		Г	Напитки спиртные крепкие	30,0-65,0	-	Не более 5,0	6
		Д	Текилы	35,0-55,0	-	-	7
		Е	Ромы	Не менее 37,5	-	-	8
III	Настойки горькие и джины	A	Настойки горькие	25,0-60,0	Не более 3,0	Не более 2,0	9
		B	Джины	37,5-55,0	Не более 2,0	Не более 2,0	10
IV	Ликеро-водочные изделия (кроме настоек горьких, джинов и бальзамов)	A	Настойки полусладкие	30,0-40,0	4,0-12,0	4,0-10,0	11
		B	Настойки сладкие	16,0-29,0	9,0-32,0	8,0-30,0	12
		B	Аперитивы	12,0-35,0	5,5-20,0	5,0-18,0	13
		Г	Коктейли	20,0-40,0	Не более 25,0	Не более 24,0	14
		Д	Напитки десертные	12,0-16,0	15,0-32,0	14,0-30,0	15
		Е	Наливки	18,0-20,0	26,0-47,0	25,0-40,0	16
		Ж	Пунши	15,0-20,0	31,0-43,0	30,0-40,0	17
		И	Кремы	Не менее 15,0	Не менее 26,0	Не менее 25,0	18
		К	Ликеры крепкие	Не менее 35,0	Не менее 25,0	Не менее 25,0	19
		Л	Ликеры десертные	Не менее 15,0	Не менее 10,0	Не менее 10,0	20
М	Ликеры эмульсионные	Не менее 15,0	Не менее 25,0	Не менее 15,0	21		
V	Бальзамы	A	Бальзамы	20,0-45,0	7,0-40,0	-	22

После сдачи дегустационных листов рассчитываются окончательные балльные оценки по каждому образцу. Обработку результатов дегустационной оценки образцов проводят следующим ниже образом.

Вначале рассчитывается среднее арифметическое значение всех проставленных экспертами оценок до второго десятичного знака по каждому образцу с округлением до второго знака после запятой, затем оценки экспертов, отличающиеся от рассчитанного среднего значения на величину более 0,30 балла, исключаются, а из оставшегося после этого количества оценок повторно рассчитывается среднее значение оценок, которое является окончательной балльной оценкой данного образца.

Окончательные балльные оценки рассчитываются до второго десятичного знака. При значительных расхождениях в оценках образец выносится на повторную дегустацию устным обсуждением его характеристик.

Члены Экспертной комиссии проводят обсуждение продегустированных образцов спиртных напитков.

4.1.7 Решение членов Экспертной комиссии по результатам подсчета оформляется специальным протоколом и подписывается секретарем и Председателем.

В специальный протокол вносят следующие данные:

- дату проведения конкурса;
- персональный состав Экспертной комиссии: фамилия, имя, отчество, должность;
- перечень наименований продегустированных образцов спиртных напитков с указанием шифра образца и наименования изготовителя;
- общую среднюю балльную оценку образцов;
- результаты присуждения специальных наград (Дипломов качества по номинациям);
- рекомендации комиссии по награждению образцов спиртных напитков.

4.1.8 Протокол передается Председателю Международного дегустационного конкурса, который выносит решение о награждении лучших образцов спиртных напитков. Результаты дегустационной оценки образцов являются основанием для присуждения наград в основных номинациях (группах спиртных напитков) Международного дегустационного конкурса.

4.1.9 Дегустационные листы хранят в РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» в течение 6 месяцев.

4.2 Порядок присуждения наград

4.2.1 Присуждение Гран-При, комплектов медалей и почетных дипломов осуществляется по каждой группе спиртных напитков. Рекомендованное к вручению количество комплектов медалей и почетных дипломов – не более 80 % от количества представленных образцов.

Условия награждения приведены в Приложении 4.Б.

4.2.2 В спорных ситуациях, при равенстве баллов за качество,

преимущество имеют образцы с более высоким уровнем внешнего оформления. Экспертная комиссия имеет право ввести по итогам дегустации дополнительные награды или оставить часть медалей нераспределенными.

4.2.3 «Гран-При» присуждается одному образцу спиртных напитков в каждой из классификационных групп (согласно таблице 5.1), получивший самый высокий средний балл.

Решение по присуждению «Гран-При» принимается на заседании членов Экспертной комиссии.

Победители конкурса награждаются призами «Гран-При» и почетными дипломами.

4.2.4 Специальные награды конкурса (Дипломы качества по номинациям) присуждаются Экспертной комиссией в соответствии с п. 1.9 настоящего положения. Решение по присуждению специальных наград конкурса принимается на совместном заседании членов Экспертной комиссии.

Приложение 4.А

Дегустационный лист оценки органолептических характеристик спиртных напитков

Фамилия, имя, отчество члена Экспертной комиссии _____

« _____ » _____ 20 г.

г. Минск

Код (№ п/п) образца	Шифр (№ группы и обозначение категории)	Наименование категории	Оценка по 10-балльной системе, баллы			
			Внешний вид до 2,0	Запах и/или аромат до 4,0	Вкус до 4,0	Общая оценка

Подпись члена Экспертной комиссии _____

Приложение 4.Б

Условия награждения спиртных напитков

Группа спиртных напитков	Вид награждения	Общая балльная оценка, не ниже	Оценка оформления
Водки	Золотая медаль	9,70	Отлично
	Серебряная медаль	9,60	Отлично
Напитки алкогольные крепкие	Золотая медаль	9,70	Отлично
	Серебряная медаль	9,60	Отлично
Настойки горькие и джины	Золотая медаль	9,65	Отлично
	Серебряная медаль	9,60	Отлично
Ликеро-водочные изделия (кроме настоек горьких, джинов и бальзамов)	Золотая медаль	9,65	Отлично
	Серебряная медаль	9,60	Отлично
Бальзамы	Золотая медаль	9,75	Отлично
	Серебряная медаль	9,65	Отлично

Приложение №5
к Положению
о Международном дегустационном конкурсе
качества пищевой продукции
«ПРОДЭКСПО: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ»

**Порядок проведения оценки органолептических характеристик
винодельческой продукции и присуждения наград конкурса**

**5.1 Порядок проведения оценки органолептических характеристик
винодельческой продукции**

Проведение оценки органолептических характеристик образцов винодельческой продукции (требования к условиям проведения дегустаций, порядок подачи образцов, техника проведения дегустаций, система балльной оценки) осуществляют в соответствии с настоящим порядком.

5.1.1 На дегустацию представляется около 1,5 дм³ каждого образца, но не менее 3-х бутылок.

5.1.2 Оценку органолептических характеристик винодельческой продукции осуществляет Экспертная комиссия.

5.1.3 Оценка качества представленных образцов винодельческой продукции производится по 10-ти балльной системе.

5.1.4 Органолептическая оценка на заседаниях жюри проводится закрытым способом, т.е. образцы шифруют и дегустируют под номерами без сообщения экспертам наименования предприятия-изготовителя и придуманного наименования (при наличии).

Классификация образцов винодельческой продукции для органолептической оценки приведена в таблице 5.1.

До сведения экспертов доводят код (порядковый номер образца), шифр (№ группы) и наименование группы дегустируемого образца, а также (при необходимости) основные требования к органолептическим характеристикам дегустируемого образца.

5.1.5 Шифровку представленных образцов проводит перед дегустацией специальное доверенное лицо, предупрежденное о необходимости соблюдения тайны шифровки. Присутствие членов Экспертной комиссии при шифровке образцов не допускается.

5.1.6 В дегустационном листе каждого образца в соответствии с Приложением 5.А члены Экспертной комиссии заполняют шифр (№ группы) и наименование группы, проставляют балльную оценку, ставят личную подпись и передают его в президиум конкурса. Председатель комиссии подписывает переданные дегустационные листы.

Таблица 5.1 – Классификация винодельческой продукции по группам для органолептической оценки

Шифр (№ группы)	Наименование группы
1	Виноградные вина
2	Советское шампанское и игристые вина
3	Коньяки, изготовленные из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста не менее 10 лет
4	Коньяки, изготовленные из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста от 6 до 9 лет
5	Коньяки, изготовленные из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста (возраста) от 3 до 5 лет, кальвадосы выдержанные
6	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
7	Фруктово-ягодные натуральные вина
8	Плодовые крепленые вина, сидры, напитки винные и напитки слабоалкогольные на основе виноматериалов

После сдачи дегустационных листов рассчитываются окончательные балльные оценки по каждому образцу. Обработку результатов дегустационной оценки образцов проводят следующим ниже образом.

Вначале рассчитывается среднее арифметическое значение всех поставленных экспертами оценок до второго десятичного знака по каждому образцу с округлением до второго знака после запятой, затем оценки экспертов, отличающиеся от рассчитанного среднего значения на величину более 0,30 балла, исключаются, а из оставшегося после этого количества оценок повторно рассчитывается среднее значение оценок, которое является окончательной балльной оценкой данного образца.

Окончательные балльные оценки рассчитываются до второго десятичного знака. При значительных расхождениях в оценках образец выносится на повторную дегустацию устным обсуждением его характеристик.

Члены Экспертной комиссии проводят обсуждение продегустированных образцов винодельческой продукции.

5.1.7 Решение членов Экспертной комиссии по результатам подсчета оформляется специальным протоколом и подписывается.

В специальный протокол вносят следующие данные:

- дату проведения конкурса;
- персональный состав Экспертной комиссии: фамилия, имя, отчество, должность;
- перечень наименований продегустированных образцов винодельческой продукции с указанием шифра образца и наименования изготовителя;
- общую среднюю балльную оценку образцов;
- результаты присуждения специальных наград (Дипломов качества по номинациям);
- рекомендации комиссии по награждению образцов спиртных напитков.

5.1.8 Протокол передается Председателю Международного дегустационного конкурса, которое выносит решение о награждении лучших образцов винодельческой продукции. Результаты дегустационной оценки образцов являются основанием для присуждения наград в основных номинациях (группах винодельческой продукции) Международного дегустационного конкурса.

5.1.9 Дегустационные листы хранят в РУП «Научно- практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» в течение 6 месяцев.

5.2 Порядок присуждения наград

5.2.1 Присуждение Гран-При, комплектов медалей и почетных дипломов осуществляется по каждой группе винодельческой продукции. Рекомендуемое к вручению количество комплектов медалей и почетных дипломов – не более 80 % от количества представленных образцов.

Условия награждения приведены в Приложении 5.Б.

5.2.2 В спорных ситуациях, при равенстве баллов за качество, преимущество имеют образцы с более высоким уровнем внешнего оформления. Комиссия имеет право ввести по итогам дегустации дополнительные награды или оставить часть медалей нераспределенными.

5.2.3 Гран-При» присуждается одному образцу винодельческой продукции в каждой из классификационных групп (согласно таблице 6.1), получивший самый высокий средний балл.

Решение по присуждению «Гран-При» принимается на заседании членов Экспертной комиссии.

Победители конкурса награждаются призами «Гран-При» и почетными дипломами.

5.2.4 Специальные награды конкурса (Дипломы качества по номинациям) присуждаются комиссией в соответствии с п. 1.9 настоящего положения. Решение по присуждению специальных наград конкурса принимается на заседании членов Экспертной комиссии.

Приложение 5.А

Дегустационный лист оценки органолептических характеристик винодельческой продукции

Фамилия, имя, отчество члена Экспертной комиссии _____

« _____ » _____ 20 г.

г. Минск

Код (№ п/п) образца	Шифр (№ группы)	Наименование группы	Оценка по 10-балльной системе, баллы				
			Внешний вид до 1,0	Аромат (букет) до 3,0	Вкус до 5,0	Типичность до 1,0	Общая балльная оценка

Подпись члена Экспертной комиссии _____

Приложение 5.Б

Условия награждения винодельческой продукции

№ шифра	Наименование группы винодельческой продукции	Вид награждения	Общая балльная оценка, не ниже
1	Виноградные вина	Золотая медаль	9,20
		Серебряная медаль	9,00
2	Советское шампанское и игристые вина	Золотая медаль	9,50
		Серебряная медаль	9,30
3	Коньяки, изготовленные из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста не менее 10 лет	Золотая медаль	9,60
		Серебряная медаль	9,40
4	Коньяки, изготовленные из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста от 6 до 9 лет	Золотая медаль	9,40
		Серебряная медаль	9,20
5	Коньяки, изготовленные из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста (возраста) от 3 до 5 лет, кальвадосы выдержанные	Золотая медаль	9,20
		Серебряная медаль	9,00
6	Бренди, фруктовые бренди, кальвадосы ординарные 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	Золотая медаль	9,10
		Серебряная медаль	9,00
7	Фруктово-ягодные натуральные вина	Золотая медаль	9,20
		Серебряная медаль	9,00
8	Плодовые крепленые вина, сидры, напитки винные и напитки слабоалкогольные на основе виноматериалов	Золотая медаль	9,10
		Серебряная медаль	9,00

Приложение 6
к Положению
о Международном дегустационном конкурсе
качества пищевой продукции
«ПРОДЭКСПО: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ»

**Порядок проведения оценки органолептических характеристик образцов
хлебобулочных, мукомольно-крупяных и мучных кондитерских изделий и
присуждения наград конкурса**

6.1 Порядок проведения оценки органолептических характеристик образцов хлебобулочных, мукомольно-крупяных и кондитерских изделий

Порядок оценки органолептических характеристик образцов хлебобулочных, мукомольно-крупяных и кондитерских изделий (далее – хлебопекарной продукции) (требования к условиям проведения дегустаций, порядок подачи образцов, техника проведения дегустаций, система балльной оценки и др.) осуществляются в соответствии с данным положением.

6.1.1 На Конкурс представляются образцы продукции одного наименования не менее 3 единиц, в том числе не менее 1 единицы общей массой не менее 0,5 кг в нарезанном виде.

Масса представляемых образцов должна быть не менее:

- хлеба – 2,0 кг;
- булочные, сдобные булочные изделия, пироги, пирожки, пончики – 1,5 кг;
- сухари, чипсы, сухари-гренки, хлебцы, бараночные изделия, в том числе соломка, палочки хлебные, упакованные массой не менее 0,2 кг – не менее 5 ед.; штучные (бублики) - не менее 10 шт. (общая масса не менее 1,0 кг);
- изделия пряничные, печенье, печенье овсяное, кексы, бисквиты, сладости мучные, изделия слоеные – 2,0 кг;
- торты, пирожные, рулеты – 2,0 кг;
- завтраки сухие – 0,3 кг
- прочая продукция – 2,0 кг.

6.1.2 Перед началом работы председатель Экспертной комиссии доводит до сведения членов Экспертной комиссии следующую информацию:

- количество представленных образцов по номинациям;
- порядок балльной оценки образцов;
- регламент работы и перерывов;
- правила замены или снятия образцов с конкурса.

6.1.3 Оценку органолептических показателей продукции рекомендуется проводить в специально оборудованном помещении, защищенном от источников шума и проникновения посторонних запахов. Вентиляция помещения должна осуществляться естественным проветриванием или с

применением вентиляционных установок. Температуру в помещении рекомендуется поддерживать в пределах (17 - 25) °С.

6.1.4 Лица, участвующие в Конкурсе, должны быть здоровы. Если у члена Экспертной комиссии временно нарушены функции обоняния, вкусовой чувствительности (простуда, головная боль и т.п.), плохое самочувствие, он не должен привлекаться к дегустации. Желательно за 1 час до проведения дегустации отказаться от еды и напитков, курения.

Во время работы в Конкурсе запрещается курение, использование косметических средств с заметным запахом.

6.1.5 Порядок подачи образцов.

Приоритетность формирования порядка подачи образцов продукции на дегустацию, устанавливается в пределах номинации в следующей последовательности:

- для хлеба из смеси муки ржаной и пшеничной – по возрастанию содержания муки пшеничной;
- для изделий булочных и сдобных булочных, в том числе пирогов, изделий бараночных, сухарей, чипсов, сухарей-гренков, хлебцев, завтраков сухих, пирожков, пончиков - по возрастанию массовой доли сахара и/или жира;
- подачу кондитерских изделий формируют в следующей последовательности: изделия пряничные, бисквиты, печенье овсяное, печенье, кексы, сладости мучные, изделия слоеные, рулеты, пирожные, торты, сладости сахарные;
- прочая продукция.

Справочно: в пределах одной группы продукции дегустация проводится в следующей последовательности: сначала – без начинки, затем – с начинкой. При дегустации образцов с нанесенным рисунком (оттиском), нанесенный рисунок (оттиск) должен быть скрыт.

Номинации по групповому ассортименту располагают в следующей последовательности:

- хлеб из ржаной муки;
- хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки;
- хлеб из пшеничной муки;
- изделия булочные;
- изделия сдобные булочные;
- пироги;
- пирожки, пончики;
- сухари;
- изделия бараночные;
- чипсы, сухари-гренки, хлебцы;
- завтраки сухие;
- изделия слоеные;
- сладости мучные;
- изделия пряничные;
- печенье овсяное;

- печенье;
- кексы;
- бисквиты;
- рулеты;
- торты;
- пирожные;
- прочая продукция.

Порция продукции, подаваемая дегустатору, должна быть около 20 г. Для оценки внешнего вида демонстрируется целое изделие, освобожденное от упаковки, при необходимости со скрытым оттиском.

6.1.6 Техника проведения Конкурса по хлебопекарной продукции.

Оценку качества продукции органолептическим методом проводят по следующим критериям (в зависимости от вида изделия):

- внешний вид (форма, поверхность, цвет);
- состояние мякиша;
- вид в изломе или разрезе;
- состояние начинки (при наличии);
- структура и консистенция;
- хрупкость;
- вкус;
- запах.

Очередность оценки отдельных критериев должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки: сначала необходимо определить качественные показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, форма, поверхность, цвет), состояние мякиша (вид в разрезе/изломе), структуру и консистенцию, хрупкость; затем запах (аромат) и вкус.

После дегустации каждого образца продукции для нейтрализации вкусовых ощущений рекомендуется употребление несладкого чая, а также неострого сыра, фруктов (лимоны, апельсины, яблоки), овощей (кабачки маринованные, огурцы соленые и свежие и т.п.), минеральной воды и других продуктов, не обладающих острым запахом и вкусом.

6.1.7 Балльная оценка органолептических критериев.

Оценка органолептических критериев продукции проводится по 5-балльной шкале с шагом 0,5 балла.

Члены Экспертной комиссии заполняют дегустационные листы в соответствии с приложением 6.А-6.Г, в которых записывают оценочные баллы каждого органолептического критерия.

Исправление оценки в дегустационном листе подтверждается личной подписью дегустатора.

Обмен мнениями членов Экспертной комиссии в процессе проведения оценки органолептических критериев образцов закрытым способом не допускается до передачи дегустационных листов секретарю.

Примечание: При возникновении разногласий между членами Экспертной комиссии в отношении органолептических качеств образца может быть принято решение о проведении исследований в аккредитованной

лаборатории.

6.1.8 Расчет средней балльной оценки.

Средний оценочный балл каждого образца рассчитывается и записывается в дегустационные листы секретарем Экспертной комиссии.

Средний оценочный балл каждого образца рассчитывается как среднеарифметическая величина оценочных баллов по каждому оценочному показателю по формуле:

$$X_0 = \frac{\sum x_i}{n}$$

где X_0 - средний оценочный балл образца;

x_i - оценочный балл образца по i -тому оценочному показателю;

i - порядковый номер оценочного показателя;

n - количество оценочных показателей.

Средний балл образца продукции определяют как среднее арифметическое всех оценок членов Экспертной комиссии, участвовавших в заседании Экспертной комиссии конкурса, по формуле:

$$X_{cp} = \frac{\sum x_n}{N}$$

где X_{cp} - средняя оценка образца присутствующими членами Экспертной комиссии;

x_n - оценка n -го дегустатора;

N — количество членов Экспертной комиссии, участвующих в заседании.

Значение среднеарифметического балла вычисляют с точностью до первого десятичного знака.

6.2 Порядок присуждения наград

6.2.1 Присуждение Гран-При, комплектов золотых и серебряных медалей, а также почетных дипломов осуществляется по каждой группе хлебопекарной продукции в порядке убывания балльной оценки.

6.2.2 В спорных ситуациях, при равенстве баллов, преимущество имеют образцы с более высоким уровнем по вкусу.

Приложение 6.А

Дегустационный лист оценки органолептических показателей хлебобулочных изделий (обязательное)

Ф.И.О. _____

Организация, должность _____

« _____ » _____ 202 г

№ п/п	Код номинации и образца	Показатели и оценка в баллах (до 5 баллов)								Примечание
		Внешний вид			Состояние мякиша, вид в изломе, консистенция (хрупкость)	Состояние начинки	Вкус	Запах	Средний оценочный балл	
		Форма	Повер- хность	Цвет						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Подпись члена Экспертной комиссии _____

Приложение 6.Б

Дегустационный лист оценки органолептических показателей кондитерских изделий (обязательное)

№ п/п	Код номинации и образца	Показатели и оценка в баллах (до 5 баллов)							Примечание
		Внешний вид			Вид в разрезе или изломе, структура и консистенция	Вкус	Запах	Средний оценочный балл	
		Форма	Поверхность	Цвет					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Подпись члена Экспертной комиссии _____

Приложение 6.В

Дегустационный лист оценки органолептических показателей завтраков сухих (обязательное)

№ п/п	Код номинации и образца	Показатели и оценка в баллах (до 5 баллов)						Примечание
		Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус	Запах	Средний оценочный балл	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Подпись члена Экспертной комиссии _____

Приложение 6.Г
Дегустационный лист оценки органолептических показателей изделий слоеных
(обязательное)

№ п/п	Код номинации и образца	Показатели и оценка в баллах (до 5 баллов)								Примечание
		Внешний вид				Состояние мякиша, структура в разрезе или изломе	Вкус	Запах	Средний оценочный балл	
		Форма	Поверх ность	Цвет	Консистен ция					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Подпись члена Экспертной комиссии _____

Приложение № 7
к Положению
о Международном дегустационном конкурсе
качества пищевой продукции
«ПРОДЭКСПО: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ»

Порядок проведения оценки органолептических характеристик молочной продукции и присуждения наград конкурса

7.1 В рамках группы «Молочная продукция» Конкурс проводится по следующим номинациям:

- молочные напитки;
- кисломолочные продукты, включая йогурт и напитки;
- сметана;
- творог;
- творожные изделия, включая сырки, массы творожные, пасты, десерты;
- молочные консервы;
- мороженое, замороженные десерты;
- напитки из побочных продуктов переработки молока;
- сыры мягкие, творожные, рассольные, сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы;
- сыры мягкие, творожные, рассольные, сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы – с наполнителями;
- сыры сывороточно-альбуминные, в том числе с наполнителями;
- сыры полутвердые, твердые со сроком созревания до 90 суток;
- сыры полутвердые, твердые со сроком созревания от 91 до 180 суток;
- сыры полутвердые, твердые со сроком созревания от 181 суток;
- сыры, выработанные с применением пропионовокислых бактерий;
- сыры полутвердые, твердые с наполнителями;
- сыры плавленые;
- масло с массовой долей жира менее 80,0 %;
- масло с массовой долей жира от 80,0 % и выше;
- масло с вкусовыми компонентами.

7.2 Образцы продукции на Конкурс предоставляются в следующем количестве:

Категория	Количество продукции, предоставляемой на Конкурс
<i>Молочные напитки</i> <i>Кисломолочные продукты, включая йогурт и напитки</i> <i>Сметана</i> <i>Творог</i> <i>Творожные изделия, включая сырки, массы творожные, пасты, десерты</i> <i>Напитки из побочных продуктов переработки молока</i>	Общая масса нетто продукта должна составлять не менее 1,5 кг ✓ в потребительской упаковке (баночки, коробочки, картонные коробки): весом до 200 г – не менее 8 единиц, весом свыше 200 г – не менее 6 единиц ✓ в мягких пакетах и бутылках: до 0,5 л – не менее 5 единиц, свыше 0,5 л – 3 единицы
<i>Молочные консервы</i>	Не менее 4 упаковочных единиц одной партии общей массой не менее 1,5 кг

Категория	Количество продукции, предоставляемой на Конкурс
<i>Мороженое, замороженные десерты</i>	Не менее 15 упаковочных единиц одной партии в потребительской упаковке общей массой не менее 1,5 кг
<i>Продукты сыроделия</i>	Общая масса нетто продукта должна составлять не менее 1,5 кг ✓ в потребительской упаковке: весом до 200 г – не менее 8 единиц, весом свыше 200 г – не менее 6 единиц ✓ в головках: массой более 1 кг – 1 единица ✓ для ломтевых и пастообразных плавленых сыров – не менее 6 упаковочных единиц ✓ для колбасных плавленых сыров – не менее 3 упаковочных единиц
<i>Продукты маслоделия</i>	Общая масса нетто продукта должна составлять не менее 1,5 кг ✓ в потребительской упаковке: весом до 200 г – не менее 8 единиц, весом свыше 200 г – не менее 6 единиц ✓ при упаковке монолитом – по 2 образца одной партии в количестве 1 кг каждый, упакованного в отдельную упаковку

На Конкурс принимаются образцы продуктов в пределах их сроков годности, включая период проведения дегустации, не нарушая целостность упаковки. Образцы продукции на Конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. При предоставлении образцов на Конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

7.3 Органолептическая оценка продукции осуществляется путем проведения закрытой дегустации членами экспертной комиссии. Образцы продукции представляются дегустаторам в закодированном виде без сообщения наименования предприятия-изготовителя с указанием группы продукции и основных требований к продукции данного вида. Подача образцов осуществляется в виде, не позволяющем идентифицировать образец. Анонимность образцов раскрывается только по окончании дегустации после распределения наград.

7.4 Оценка качества молочной продукции (кроме продуктов сыроделия и маслоделия) проводится по 5-ти балльной системе:

– оценка «5» соответствует отличному, безукоризненному качеству органолептического показателя продукта;

– оценка «4» соответствует хорошему качеству органолептического показателя продукта;

– оценка «3» соответствует среднему, удовлетворительному качеству органолептического показателя продукта;

– оценка «2» соответствует неудовлетворительному качеству органолептического показателя продукта (наличие постороннего запаха, привкуса, неудовлетворительная консистенция и др.).

При присвоении низких оценок ниже 3 баллов, дегустатор обязан

мотивировать свою оценку (с указанием в дегустационном листе).

Органолептические характеристики продуктов сыроделия, в том числе оценку упаковки и маркировки, оценивают по следующей системе:

- сыры в номинациях «Сыры полутвердые, твердые со сроком созревания до 90 суток», «Сыры полутвердые, твердые со сроком созревания от 91 до 180 суток», «Сыры полутвердые, твердые со сроком созревания от 181 суток», «Сыры, выработанные с применением пропионовокислых бактерий», «Сыры полутвердые, твердые с наполнителями» - по 100-балльной системе;

- сыры в номинациях «Сыры мягкие, творожные, рассольные, сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы», «Сыры мягкие, творожные, рассольные, сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы – с наполнителями», «Сыры сывороточно-альбуминные, в том числе с наполнителями» - по 50-балльной системе;

- сыры в номинации «Сыры плавленые» - по 30-балльной системе.

Органолептические показатели масла, а также его упаковку и маркировку оценивают по 20-ти балльной шкале. Для масла весового в блоках для расчета общей балльной оценки балл за упаковку и маркировку принимают условно равным 3.

7.5 Каждый образец оценивается индивидуально, без обсуждения. Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывает и передает в счетную комиссию для обработки результатов и подсчета средней балльной оценки. Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

Взаимодействие и обмен мнениями членов экспертной комиссии в процессе проведения оценки органолептических характеристик образцов не допускается до передачи подписанных дегустационных листов в счетную комиссию.

Формы дегустационных листов оценки органолептических характеристик молочной продукции приведены в Приложении 7.А.

7.6 Основанием для снятия образца с дегустации является несоответствие требованиям ТНПА по одному из показателей, выявленных в процессе дегустации, наличие порчи.

7.7 Оценочный балл продегустированных образцов для молочной продукции (кроме продуктов сыроделия и маслоделия) определяется как среднее арифметическое из баллов, проставленных членами экспертной комиссии, участвующими в заседании. Значение среднеарифметического балла вычисляют с точностью до второго десятичного знака. Затем оценки, отличающиеся от рассчитанного среднего значения на величину более 1,5 балла, отбрасывают. Из оставшегося количества оценок повторно рассчитывают среднеарифметическое значение, которое является окончательной балльной оценкой данного образца.

Оценочный балл продегустированных образцов масла и сыров определяется путем суммирования баллов по единичным органолептическим

показателям.

7.8 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.

7.9 Присуждение наград осуществляется в каждой из номинаций с учетом полученной балльной оценки.

Производители пищевой продукции получают следующие основные награды в каждой из номинаций: гран-при, золотая медаль, серебряная медаль, которые присваиваются образцам, получившим наибольшее количество баллов в рамках своей номинации. Гран-при присуждается образцу, набравшему самую высокую балльную оценку среди образцов, представленных в рамках одной номинации. Следующие по баллам образцы получают соответственно золотую и серебряную медали.

Кроме основных наград образцы пищевой продукции могут быть отмечены Дипломами качества.

Решение по распределению наград принимается экспертной комиссией. Экспертная комиссия имеет право оставить часть наград нераспределенными, учитывая широту представленности образцов в рамках одной номинации, уровень полученных балльных оценок в целом в номинации и прочие спорные вопросы. Также экспертная комиссия имеет право распределить дополнительные комплекты наград в номинациях, отличающихся большим количеством представленных образцов, или в случае равных балльных оценок у нескольких образцов в рамках одной номинации.

7.10 Протокол экспертной комиссии подписывают члены экспертной комиссии и утверждает председатель.

В протоколе экспертной комиссии указываются:

- дата и место проведения дегустации;
- цель дегустации;
- персональный состав присутствующих членов экспертной комиссии (Ф.И.О., должность);
- перечень дегустируемой продукции с указанием закодированных номеров;
- результаты балльной оценки органолептических характеристик продегустированных образцов продукции;
- решения по присуждению наград.

Приложение 7.А

Дегустационный лист оценки органолептических характеристик молочной продукции в номинациях «Молочные напитки», «Кисломолочные продукты, включая йогурт и напитки», «Сметана», «Творог», «Творожные изделия, включая сырки, массы творожные, пасты, десерты», «Молочные консервы», «Напитки из побочных продуктов переработки молока»

Фамилия, имя, отчество _____

Организация, должность _____

«__» _____ 20__ г.

г. Минск

ШИФР образца	Органолептическая оценка продукта по 5-ти балльной системе				Приме- чание
	Консистенция и внешний вид (5 баллов)	Вкус и запах (5 баллов)	Цвет (5 баллов)	Общая оценка*	
Название номинации					

Подпись _____

Для оценки допускается пользование $\pm 0,5$ балла

*Определяется как среднеарифметическое значение балльных оценок по оцениваемым органолептическим характеристикам

Продолжение приложения 7.А

Дегустационный лист оценки органолептических характеристик молочной продукции в номинации «Мороженое, замороженные десерты»

Фамилия, имя, отчество _____

Организация, должность _____

« ___ » _____ 20 ___ г.

г. Минск

ШИФР образца	Органолептическая оценка продукта по 5-ти балльной системе					Приме- чание
	Внешний вид (5 баллов)	Консис- тенция (5 баллов)	Вкус и запах (5 баллов)	Цвет (5 баллов)	Общая оценка*	
Название номинации						

Подпись _____

Для оценки допускается пользование $\pm 0,5$ балла

*Определяется как среднеарифметическое значение балльных оценок по оцениваемым органолептическим характеристикам

Продолжение приложения 7.А

Дегустационный лист оценки органолептических характеристик молочной продукции в номинациях «Сыры полутвердые, твердые со сроком созревания до 90 суток», «Сыры полутвердые, твердые со сроком созревания от 91 до 180 суток», «Сыры полутвердые, твердые со сроком созревания от 181 суток», «Сыры, выработанные с применением пропионовокислых бактерий», «Сыры полутвердые, твердые с наполнителями»

Фамилия, имя, отчество _____

Организация, должность _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

г. Минск

ШИФР образца	Органолептическая оценка продукта по 100 балльной системе							При- меча- ние
	Внешний вид (10 баллов)	Вкус и запах (45 баллов)	Консис- тенция (25 баллов)	Рисунок (10 баллов)	Цвет (5 баллов)	Упаковка и марки- ровка (5 баллов)	Общая оценка*	
Название номинации								

Подпись _____

*Определяется как сумма балльных оценок по оцениваемым органолептическим характеристикам

Продолжение приложения 7.А

Дегустационный лист оценки органолептических характеристик молочной продукции в номинациях «Сыры мягкие, творожные, рассольные, сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы», «Сыры мягкие, творожные, рассольные, сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы – с наполнителями», «Сыры сывороточно-альбуминные, в том числе с наполнителями»

Фамилия, имя, отчество _____

Организация, должность _____

«__» _____ 20__ г.

г. Минск

ШИФР образца	Органолептическая оценка продукта по 50 балльной системе							При- меча- ние
	Внешний вид (5 баллов)	Вкус и запах (20 баллов)	Консис- тенция (10 баллов)	Рисунок (5 баллов)	Цвет (5 баллов)	Упаковка и марки- ровка (5 баллов)	Общая оценка*	
Название номинации								

Подпись _____

*Определяется как сумма балльных оценок по оцениваемым органолептическим характеристикам

Продолжение приложения 7.А

Дегустационный лист оценки органолептических характеристик молочной продукции в номинации «Сыры плавленые»

Фамилия, имя, отчество _____

Организация, должность _____

«__» _____ 20__ г.

г. Минск

ШИФР образца	Органолептическая оценка продукта по 30 балльной системе						При- мечание
	Вкус и запах (15 баллов)	Консис- тенция (9 баллов)	Вид на разрезе (2 балла)	Цвет (2 балла)	Внешний вид (в том числе упаковка и марки- ровка) 2 балла)	Общая оценка*	
Название номинации							

Подпись _____

*Определяется как сумма балльных оценок по оцениваемым органолептическим характеристикам

Продолжение приложения 7.А

Дегустационный лист оценки органолептических характеристик молочной продукции в номинациях «Масло с массовой долей жира менее 80,0 %», «Масло с массовой долей жира от 80,0 % и выше», «Масло с вкусовыми компонентами»

Фамилия, имя, отчество _____

Организация, должность _____

«__» _____ 20__ г.

г. Минск

ШИФР образца	Органолептическая оценка продукта по 20 балльной системе					Примечание
	Вкус и запах (10 баллов)	Консис- тенция и внешний вид (5 баллов)	Цвет (2 балла)	Упаковка и маркировка (3 балла)	Общая оценка*	
Название номинации						

Подпись _____

*Определяется как сумма балльных оценок по оцениваемым органолептическим характеристикам

Приложение № 8
к Положению
о Международном дегустационном конкурсе
качества пищевой продукции
«ПРОДЭКСПО: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ»

Порядок проведения оценки органолептических характеристик мясной продукции, в том числе из мяса птицы, и присуждения наград конкурса

8.1 В рамках группы «Мясная продукция, в том числе из мяса птицы» Конкурс проводится по следующим номинациям:

- изделия колбасные вареные, в том числе сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлеба и др.;
- изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов (кровяные колбасы, зельцы, сальтисоны, ливерные колбасы, паштеты, студни, холодцы, заливные и др.);
- продукты из шпика;
- изделия колбасные полукопченые, варено-копченые;
- изделия колбасные сырокопченые;
- изделия колбасные сыровяленые;
- продукты из мяса, в том числе из мяса птицы, вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные, жареные и др.;
- продукты из мяса, в том числе из мяса птицы, сырокопченые;
- продукты из мяса, в том числе из мяса птицы, сыровяленые;
- консервы, в том числе для детского питания;
- продукты из субпродуктов (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные и др.);
- мясные снеки.

8.2 На Конкурс предоставляется не менее двух упаковочных единиц каждого образца, общей массой не менее 1,5 кг. Для участия принимаются образцы продуктов в пределах их сроков годности, включая период проведения дегустации, не нарушая целостность упаковки. Образцы продукции на Конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. При предоставлении образцов на Конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

8.3 Органолептическая оценка продукции осуществляется путем проведения закрытой дегустации членами экспертной комиссии. Образцы продукции представляются дегустаторам в закодированном виде без сообщения наименования предприятия-изготовителя с указанием группы продукции и основных требований к продукции данного вида. Подача образцов осуществляется в виде, не позволяющем идентифицировать образец. Анонимность образцов раскрывается только по окончании дегустации после распределения наград.

8.4 Оценка органолептических характеристик мясной продукции, в том числе из мяса птицы, производится по 5-балльной системе:

- оценка «5» соответствует отличному, безукоризненному качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю;
- оценка «4» соответствует хорошему качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю;
- оценка «3» соответствует среднему, удовлетворительному качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю;
- оценка «2» соответствует неудовлетворительному качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю (наличие постороннего запаха, привкуса, неудовлетворительная консистенция) и др.).

8.5 Каждый образец оценивается индивидуально, без обсуждения. Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывает и передает в счетную комиссию для обработки результатов и подсчета средней балльной оценки. Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

Взаимодействие и обмен мнениями членов экспертной комиссии в процессе проведения оценки органолептических характеристик образцов не допускается до передачи подписанных дегустационных листов в счетную комиссию.

Форма дегустационного листа оценки органолептических характеристик мясной продукции, в том числе из мяса птицы, приведена в Приложении 8.А.

8.6 Основанием для снятия образца с дегустации является несоответствие требованиям ТНПА по одному из показателей, выявленных в процессе дегустации, наличие порчи.

8.7 Оценочный балл продегустированных образцов определяется как среднее арифметическое из баллов, проставленных членами экспертной комиссии, участвующими в заседании.

Значение среднеарифметического балла вычисляют с точностью до второго десятичного знака. Затем оценки, отличающиеся от рассчитанного среднего значения на величину более 1,5 балла, отбрасывают. Из оставшегося количества оценок повторно рассчитывают среднеарифметическое значение, которое является окончательной балльной оценкой данного образца.

8.8 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.

8.9 Присуждение наград осуществляется в каждой из номинаций с учетом полученной балльной оценки.

Производители пищевой продукции получают следующие основные награды в каждой из номинаций: гран-при, золотая медаль, серебряная медаль, которые присваиваются образцам, получившим наибольшее количество баллов в рамках своей номинации. Гран-при присуждается образцу, набравшему самую высокую балльную оценку среди образцов, представленных в рамках одной номинации. Следующие по баллам образцы получают соответственно золотую и серебряную медали.

Кроме основных наград образцы пищевой продукции могут быть отмечены Дипломами качества.

Решение по распределению наград принимается экспертной комиссией. Экспертная комиссия имеет право оставить часть наград нераспределенными, учитывая широту представленности образцов в рамках одной номинации, уровень полученных балльных оценок в целом в номинации и прочие спорные вопросы. Также экспертная комиссия имеет право распределить дополнительные комплекты наград в номинациях, отличающихся большим количеством представленных образцов, или в случае равных балльных оценок у нескольких образцов в рамках одной номинации.

8.10 Протокол экспертной комиссии подписывают члены экспертной комиссии и утверждает председатель.

В протоколе экспертной комиссии указываются:

- дата и место проведения дегустации;
- цель дегустации;
- персональный состав присутствующих членов экспертной комиссии (Ф.И.О., должность);
- перечень дегустируемой продукции с указанием закодированных номеров;
- результаты балльной оценки органолептических характеристик продегустированных образцов продукции;
- решения по присуждению наград.

Приложение 8.А

Дегустационный лист оценки органолептических характеристик мясной продукции, в том числе из мяса птицы

Фамилия, имя, отчество _____

Организация, должность _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

г. Минск

ШИФР образца	Органолептическая оценка продукта по 5-ти балльной системе						Приме- чание
	Внешний вид	Цвет и вид на разрезе	Запах (аромат)	Консис- тенция	Вкус	Общая оценка*	
Название номинации							

Подпись _____

Для оценки допускается пользование $\pm 0,5$ балла

*Определяется как среднеарифметическое значение балльных оценок по оцениваемым органолептическим характеристикам

Приложение 9
к Положению
о Международном дегустационном конкурсе
качества пищевой продукции
«ПРОДЭКСПО: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ»

**Порядок проведения оценки органолептических характеристик образцов
картофелепродуктов и концентратов пищевых и присуждения наград
конкурса**

9.1 В рамках группы «Картофелепродукты и концентраты пищевые» Конкурс проводится по следующим номинациям:

- Крахмал картофельный сорта «Экстра»
- Крахмал картофельный сорт «Высший»
- Чипсы картофельные без добавок
- Чипсы картофельные с добавками
- Снеки картофельные
- Концентраты пищевые
- Картофелепродукты замороженные
- Смеси овощные замороженные

9.2. Образцы картофелепродуктов и концентратов пищевых для органолептической оценки представляются членам приемной комиссии в количестве не менее:

- крахмал – 2,0 кг;
- картофелепродукты обжаренные – 0,5 кг;
- картофелепродукты и овощные смеси замороженные – 2,0 кг;
- картофелепродукты сушеные – 1,0 кг
- концентраты пищевые – 0,5 кг.

Для участия принимаются образцы продуктов в пределах их сроков годности, включая период проведения дегустации, не нарушая целостность упаковки. Образцы продукции на Конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. При предоставлении образцов на Конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

9.3 Органолептическая оценка (аромат, цвет, вкус, консистенция и др.) качества продукции проводится закрытым способом.

При закрытом способе дегустации образцы шифруют и дегустируют под номерами без сообщения дегустаторам наименования предприятия-изготовителя. До сведения дегустаторов доводят только группу продукции. Дополнительная информация о представленной продукции доводится до сведения членов Экспертной комиссии только после передачи секретарю заполненных и подписанных ими дегустационных листов.

Каждому образцу присваивается порядковый номер и составляется акт шифровки, в котором указывается номер образца, наименование продукции и предприятие-изготовитель. Акт шифровки подписывается членами приемной комиссии, запечатывается в конверт и передается председателю (заместителю председателя) Экспертной комиссии.

При закрытом способе оценки органолептических характеристик продукции члены приемной комиссии, присутствующие при присвоении номерных кодов образцам продукции, не участвуют в проведении дегустации.

Дегустация продукции должна производиться в специальном светлом помещении, с чистым воздухом. Температура в помещении должна быть $20 \pm 3^{\circ}\text{C}$. В помещении не должно быть шума и посторонних запахов.

При подготовке образцов для органолептических испытаний, требующих кулинарной обработки, должны строго соблюдаться способ и режим приготовления продукта, указанные на этикетке. Образцы продукции должны подаваться при той температуре, при которой продукт обычно употребляют в пищу.

После дегустации каждого образца в качестве нейтрализующих вкус средств, рекомендуется споласкивание рта водой или охлажденным подслащенным чаем, а также применение белого хлеба, сыра (неострых сортов) и других продуктов, не обладающих острым запахом и вкусом.

Очередность оценки единичных показателей качества дегустаторами должна соответствовать естественной последовательности органолептической оценки: вначале должны быть приняты во внимание показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, цвет), затем – запах, вкус и консистенция.

9.4 Оценка качества продукции осуществляется по 5-балльной системе:

- оценка «5» соответствует отличному, безукоризненному качеству продукта по исследуемому органолептическому показателю;
- оценка «4» соответствует хорошему качеству продукта;
- оценка «3» соответствует среднему, удовлетворительному качеству;
- оценка «2» соответствует неудовлетворительному качеству продукта (наличие постороннего запаха, привкуса, неудовлетворительная консистенция и др.).

9.5 Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе (Приложение 9.А), который по окончании дегустации подписывает и передает секретарю Экспертной комиссии для обработки результатов и подготовки средней оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

Обмен мнениями членов Экспертной комиссии в процессе проведения оценки органолептических критериев образцов закрытым способом не допускается до передачи дегустационных листов секретарю.

9.6 Оценочный балл продегустированных образцов определяется как среднее арифметическое из баллов, проставленных членами Экспертной комиссии, участвующими в заседании.

Значение среднеарифметического балла вычисляют с точностью до второго десятичного знака.

Оценочный балл продегустированных образцов определяется как среднее арифметическое из баллов, проставленных членами Экспертной комиссии, участвующими в заседании.

Средний балл определяется как среднеарифметическая величина оценок членов комиссии, участвующими в заседании Экспертной комиссии по формуле:

$$X = \frac{\sum_{i=1}^{i=n} X_i}{n}$$

где X - средняя оценка присутствующих членов Экспертной комиссии;

X_i - оценка i -го дегустатора, ($i = 1, 2, \dots, n$);

n - количество членов Экспертной комиссии.

9.7 Порядок присуждения наград

Присуждение наград осуществляется в каждой из номинаций с учетом полученной балльной оценки.

Производители пищевой продукции получают следующие основные награды в каждой из номинаций: гран-при, золотая медаль, серебряная медаль, которые присваиваются образцам, получившим наибольшее количество баллов в рамках своей номинации. Гран-при присуждается образцу, набравшему самую высокую балльную оценку среди образцов, представленных в рамках одной номинации. Следующие по баллам образцы получают соответственно золотую и серебряную медали.

Кроме основных наград образцы пищевой продукции могут быть отмечены Дипломами качества.

Решение по распределению наград принимается экспертной комиссией. Экспертная комиссия имеет право оставить часть наград нераспределенными, учитывая широту представленности образцов в рамках одной номинации, уровень полученных балльных оценок в целом в номинации и прочие спорные вопросы. Также экспертная комиссия имеет право распределить дополнительные комплекты наград в номинациях, отличающихся большим количеством представленных образцов, или в случае равных балльных оценок у нескольких образцов в рамках одной номинации.

Приложение 9.А

Форма дегустационного листа

Дегустационный лист оценки органолептических характеристик картофелепродуктов и концентратов пищевых

Фамилия, имя, отчество _____

Организация, должность _____

«__» _____ 20__ г.

г. Минск

ШИФР образца	Органолептическая оценка продукта по 5-ти балльной системе					Примечание
	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консис- тенция	Общая оценка*	
Название номинации						

Подпись _____

Для оценки допускается пользование $\pm 0,5$ балла

*Определяется как среднеарифметическое значение балльных оценок по оцениваемым органолептическим характеристикам

Приложение 10
к Положению
о Международном дегустационном конкурсе
качества пищевой продукции
«ПРОДЭКСПО: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ»

Порядок проведения оценки органолептических характеристик образцов сахаристых кондитерских изделий и присуждения наград конкурса

10.1 Порядок проведения оценки органолептических характеристик образцов

Порядок оценки органолептических характеристик образцов кондитерских изделий (требования к условиям проведения дегустаций, порядок подачи образцов, техника проведения дегустаций, система балльной оценки и др.) осуществляются в соответствии с данным положением.

10.1.1 На Конкурс представляются образцы продукции одного наименования не менее 3 единиц, в том числе не менее 1 единицы общей массой не менее 0,5 кг.

Масса представляемых образцов должна быть не менее:

- драже – 0,3 кг;
- шоколад – 0,6 кг;
- шоколадные батоны с начинкой – 0,7 кг;
- конфеты, карамель, ирис (кроме тираженного) – 0,5 кг;
- восточные сладости – 0,5 кг;
- мармелад, зефир, пастила, халва, ирис (тираженный) – 1,0 кг;
- прочая продукция – 2,0 кг.

Кондитерские изделия, расфасованные в коробки:

- масса нетто 1 коробки (конфеты, восточные сладости)
до 150 г – 4 коробки;
до 200 г – 3 коробки;
до 500 г – 2 коробки;
более 500 г – 1 коробка;
- масса нетто 1 коробки (мармелад, пастила, зефир, халва, ирис)
до 300 г – 3 коробки;
до 500 г – 2 коробки;
более 1,0 кг – 1 коробка.

В случае, если нецелесообразно или невозможно разделить образец на порции (жидкая начинка, художественная форма, хрупкость, укрупненный размер изделия и др.), то количество образцов кондитерской продукции, представляемых на заседание, составляет не менее 1 единицы на каждого члена Центральной дегустационной комиссии.

10.1.2 Перед началом работы председатель Экспертной комиссии доводит до сведения членов Экспертной комиссии следующую информацию:

- количество представленных образцов по номинациям;

- порядок бальной оценки образцов;
- регламент работы и перерывов;
- правила замены или снятия образцов с конкурса.

10.1.3 Оценку органолептических показателей продукции рекомендуется проводить в специально оборудованном помещении, защищенном от источников шума и проникновения посторонних запахов. Вентиляция помещения должна осуществляться естественным проветриванием или с применением вентиляционных установок. Температуру в помещении рекомендуется поддерживать в пределах (17 - 25) °С.

10.1.4 Лица, участвующие в Конкурсе, должны быть здоровы. Если у члена Экспертной комиссии временно нарушены функции обоняния, вкусовой чувствительности (простуда, головная боль и т.п.), плохое самочувствие, он не должен привлекаться к дегустации. Желательно за 1 час до проведения дегустации отказаться от еды и напитков, курения.

Во время работы в Конкурсе запрещается курение, использование косметических средств с заметным запахом.

10.1.5 Порядок подачи образцов.

Номинации по групповому ассортименту располагают в следующей последовательности:

- шоколад;
- конфеты неглазированные;
- конфеты глазированные;
- конфеты типа "Ассорти";
- ирис;
- карамель;
- мармелад;
- пастила;
- зефир;
- драже;
- сладости сахарные;
- халва и др.

В пределах одной группы продукции дегустация проводится в следующей последовательности: сначала – без начинки, затем – с начинкой. При дегустации образцов с нанесенным рисунком (оттиском), нанесенный рисунок (оттиск) должен быть скрыт.

Порция продукции, подаваемая дегустатору, должна быть около 20 г. Для оценки внешнего вида демонстрируется целое изделие, освобожденное от упаковки, при необходимости со скрытым оттиском.

При подаче образцов следует руководствоваться следующим принципом: образцы одной группы изделий подаются от образца с наименее насыщенным вкусом и ароматом к образцу с наиболее насыщенным вкусом и ароматом.

10.1.6 Оценку качества продукции органолептическим методом проводят по следующим критериям (в зависимости от вида изделия):

- внешний вид (форма, поверхность, цвет);

- вид в изломе или разрезе;
- состояние начинки (при наличии);
- структура и консистенция (хрупкость);
- вкус;
- запах.

Очередность оценки отдельных критериев должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки: сначала необходимо определить качественные показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, форма, поверхность, цвет), вид в разрезе/изломе, структуру и консистенцию, хрупкость; затем запах (аромат) и вкус.

После дегустации каждого образца продукции для нейтрализации вкусовых ощущений рекомендуется употребление несладкого чая, а также неострого сыра, фруктов (лимоны, апельсины, яблоки), овощей (кабачки маринованные, огурцы соленые и свежие и т.п.), минеральной воды и других продуктов, не обладающих острым запахом и вкусом.

10.1.7 Балльная оценка органолептических критериев.

Оценка органолептических критериев продукции проводится по 5-балльной шкале с шагом 0,5 балла.

- оценка 5 соответствует отличным, безукоризненным органолептическим характеристикам продукта по оцениваемым органолептическим показателям;
- оценка 4-4,9 соответствует хорошим органолептическим характеристикам продукта по оцениваемым органолептическим показателям;
- оценка 3-3,9 соответствует удовлетворительным органолептическим характеристикам продукта по оцениваемым органолептическим показателям;
- оценка 2,0-2,9 соответствует неудовлетворительным органолептическим характеристикам продукта по оцениваемым органолептическим показателям (наличие постороннего запаха, привкуса, неудовлетворительная структура, консистенция и т.п.).

Члены Экспертной комиссии заполняют дегустационные листы в соответствии с приложением 10.А, в которых записывают оценочные баллы каждого органолептического критерия.

Исправление оценки в дегустационном листе подтверждается личной подписью дегустатора.

Обмен мнениями членов Экспертной комиссии в процессе проведения оценки органолептических критериев образцов закрытым способом не допускается до передачи дегустационных листов секретарю.

Примечание: При возникновении разногласий между членами Экспертной комиссии в отношении органолептических качеств образца может быть принято решение о проведении исследований в аккредитованной лаборатории.

10.1.8 Расчет средней балльной оценки.

Средний оценочный балл каждого образца рассчитывается и записывается в дегустационные листы секретарем Экспертной комиссии.

Средний оценочный балл каждого образца рассчитывается как

среднеарифметическая величина оценочных баллов по каждому оценочному показателю по формуле:

$$X_0 = \frac{\sum x_i}{n}$$

где X_0 – средний оценочный балл образца;
 x_i – оценочный балл образца по i -тому оценочному показателю;
 i – порядковый номер оценочного показателя;
 n – количество оценочных показателей.

Средний балл образца продукции определяют как среднее арифметическое всех оценок членов Экспертной комиссии, участвовавших в заседании Экспертной комиссии конкурса, по формуле:

$$X_{cp} = \frac{\sum x_n}{N}$$

где X_{cp} – средняя оценка образца присутствующими членами Экспертной комиссии;

x_n – оценка n -го дегустатора;

N – количество членов Экспертной комиссии, участвующих в заседании.

Значение среднеарифметического балла вычисляют с точностью до первого десятичного знака.

10.2 Порядок присуждения наград

10.2.1 Присуждение Гран-При, комплектов золотых и серебряных медалей, а также почетных дипломов осуществляется по каждой группе кондитерской продукции в порядке убывания балльной оценки.

10.2.2 В спорных ситуациях, при равенстве баллов, преимущество имеют образцы с более высоким уровнем по вкусу.

Приложение 10.А

Дегустационный лист оценки органолептических показателей кондитерских изделий (обязательное)

№ п/п	Код номинации и образца	Показатели и оценка в баллах (до 5 баллов)							Примечание
		Внешний вид			Вид в разрезе или изломе, структура и консистенция	Вкус	Запах	Средний оценочный балл	
		Форма	Поверхность	Цвет					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Подпись члена Экспертной комиссии _____