

ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»

УТВЕРЖДАЮ

**Директор ФГБНУ «ВНИИМП
им. В.М.Горбатова»**

**Председатель Технического комитета
по стандартизации «Мясо и мясная
продукция (ТК-226)**

А.Б.Лисицын

« 22 » июня 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о Четвертом профессиональном конкурсе мясной продукции

Москва-2015

1. Цели и задачи конкурса

Профессиональный конкурс мясной продукции проводится с целью показа широкой общественности достижений в области производства мясной продукции, выявления лучших производителей и лучших образцов продукции, популяризации традиционных видов колбас, полуфабрикатов, продуктов из мяса, консервов, мясной продукции для детского и школьного питания и др., содействия улучшению их качества и повышению культуры потребления, расширения связей и обмена информацией производителей данной продукции, повышения квалификации экспертов мясной продукции.

2. Общие положения

2.1. Конкурс проводится в ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» с 30 ноября по 11 декабря 2015 года:

- с 30 ноября по 01 декабря 2015 года с 9-00 до 17-15 – прием продукции на конкурс по адресу: 109316, Москва, Талалихина, 26, Лаборатория квалиметрии и сенсорной оценки мясного сырья и готовой продукции: телефон: +7-495-676-99-91, e-mail: senslab@vniimp.ru, № кабинета 225¹;

- с 02 по 07 декабря 2015 года работа членов Жюри по оценке продукции представленной на конкурс;

- с 08 по 09 декабря 2015 года работа Президиума и Счетной комиссии Конкурса по подсчету средних баллов, распределению наград и печати дипломов победителей;

- Вручение наград состоится в период с 10 по 11 декабря 2015 года (точное время и дата вручения наград будут опубликованы на сайте www.vniimp.ru).

2.2. Организационная работа по подготовке и проведению конкурса осуществляется Организационным комитетом ФГНБУ «ВНИИМП им. В.М.Горбатова» по адресу: 109316, Москва, Талалихина, 26, ВНИИМП (сайт: www.vniimp.ru/vniimp.РФ).

2.2.1. Консультации по вопросам участия в конкурсе:

Руководитель проекта, Зав. отделом «Маркетинг» Горбатов Станислав Алексеевич: телефон/факс:+7-495-676-63-51, e-mail: pr@vniimp.ru, № кабинета 3П.

Консультанты проекта:

Ясинский Александр Игоревич - телефон/факс:+7-495-676-63-51, e-mail: sale@vniimp.ru.

Асхабова Маргарита Долматовна - телефон/факс: +7-495-676-68-51; +7-495-676-65-21.

2.2.2 Оформлением договоров, выписыванием счетов, хранением и отправкой наград по почте² занимается договорной сектор отдела «Маркетинг»: телефон/факс+7-495-676-68-51; +7-495-676-65-21, e-mail: zakaz@vniimp.ru, № кабинета 308.

2.2.3. Приемом продукции на Конкурс, решением вопросов по приемке образцов продукции и комплектности документации, по внесению исправлений в дипломы занимается Лаборатория квалиметрии и сенсорной оценки мясного сырья и готовой продукции: телефон:+7-495-676-99-91, e-mail: senslab@vniimp.ru, № кабинета 225.

2.2.4. Оформлением командировочных удостоверений занимается Большова Лидия Борисовна, телефон:+7-495-676-95-11, № кабинета 301.

¹ При условии соблюдения сроков годности образцов на момент дегустации, возможна их приемка в любой рабочий день, начиная с 09 ноября 2015 года по предварительному согласованию с организатором конкурса.

² При необходимости

2.3. Участниками Международного профессионального конкурса мясной продукции могут быть предприятия и организации любой формы собственности – производители мясной продукции.

2.4. На Конкурс представляются образцы мясной продукции, реализуемые в соответствии с требованиями действующих Правил торговли на территории Российской Федерации:

- колбасные изделия и продукты из мяса (колбасные изделия: вареные, фаршированные, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы, колбасы полукопченые, колбасы варено-копченые, колбасы сырокопченые, колбасы сыровяленые, паштеты, студни, холодцы, продукты из мяса вареные, копчено-вареные, запеченные, копчено-запеченные и пр., продукты из мяса сырокопченые и сыровяленые, продукты из шпика, изделия ветчинные в оболочке или в форме, полуфабрикаты в тесте (пельмени, манты, хинкали и т.п.), полуфабрикаты кусковые (из говядины, свинины, мяса баранины и пр.), полуфабрикаты рубленые, кулинарные изделия оригинальные мясные и мясосодержащие продукты);

- мясные, мясорастительные и мясорастительные консервы, консервированные первые и вторые блюда с мясом;

- мясные и мясосодержащие продукты для детского, диетического, дошкольного и школьного питания.

2.5. Вся мясная продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативной или технической документации на эту продукцию.

2.6. Дегустационная оценка мясной продукции, представленной на Конкурс, производится с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов в соответствии с Положением о профессиональной дегустационной конкурсной комиссии (жюри) по оценке качества мясной продукции.

2.7. В соответствии с условиями награждения производители мясной продукции получают следующие награды:

- Золотая медаль;
- Серебряная медаль;
- Диплом качества.

2.8. Кроме основного дегустационного Конкурса, в рамках Международного профессионального конкурса мясной продукции могут проводиться и другие конкурсы по номинациям, отвечающим целям, задачам Конкурса и определенные соответствующими положениями.

3. Порядок представления образцов.

3.1. Для участия в конкурсе необходимо не позднее, чем за 2 недели до начала Конкурса, представить в Оргкомитет посредством почты, факса или электронной почты договор-заявку (Приложение 1). Результаты рассмотрения договора-заявки сообщаются Заявителю в течении 3-х рабочих дней со дня ее получения.

По согласованию с Оргкомитетом договор-заявка может быть подана не позднее дня приемки образцов при наличии гарантийного письма об оплате. В этом случае Оргкомитет принимает решение о допуске образцов к участию в конкурсе, исходя из реальных сроков оплаты Заявителем организационных взносов, приемки Оргкомитетом образцов и представления их на органолептическую оценку дегустационной комиссии.

3.2. После принятия заявки участникам конкурса направляются счета для оплаты организационных взносов, предназначенных для покрытия затрат (медали, дипломы,

экспертиза и др.). Размер организационного взноса определяется Оргкомитетом конкурса в соответствии с планируемыми затратами.

3.3. Образцы продукции каждого наименования, надлежаще оформленные и упакованные, доставляются в Лабораторию квалиметрии и сенсорной оценки мясного сырья и готовой продукции не позднее срока, указанного в пункте 2.1. При этом срок годности образцов на момент органолептических исследований не должен быть истекшим. Поступающие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат.

3.4. Образцы продукции при сдаче в Оргкомитет должны сопровождаться заверенными печатью предприятия изготовителя копиями следующих документов:

- декларацией о соответствии или сертификатом соответствия, или санитарно-эпидемиологическим заключением;
- удостоверением качества и безопасности;
- образцом этикетки с информацией для потребителя (для образцов в немаркированной упаковке/оболочке или для образцов в нелиитографированной банке);
- копиями технической (ТУ, СТО) документации на конкретный вид продукции³;
- дополнительными материалами по желанию заявителя (отзывами потребителей, рецензиями экспертов и др.)⁴;
- документ, подтверждающий оплату за участие в конкурсе⁵;
- доверенностью, выданной предприятием-участником конкурса физическому лицу на право предоставления образцов и получения результатов и наград конкурса⁶.
- актом отбора образцов в соответствии с Приложением 2.

3.5. Образцы всех видов мясной продукции, должны представляться в количестве не менее двух упаковочных единиц (или батонов) общей массой не менее 2 кг или 6 банок консервов.

4. Порядок проведения оценки и награждения мясной продукции.

4.1. Экспертная оценка образцов мясной продукции производится конкурсной дегустационной комиссией (жюри), формируемой Оргкомитетом, в соответствии с Положением о профессиональной дегустационной конкурсной комиссии (Жюри) по оценке качества мясной продукции.

4.2. Дегустационная оценка мясной продукции производится анонимно (образцы кодируются цифрами и буквами лабораторией Квалиметрии и сенсорной оценки) и анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

4.3. Члены жюри проводят органолептическую оценку качества представленных образцов на соответствие критериями оценки по 5-ти бальной шкале. Члены жюри оценивают каждый образец индивидуально, без обсуждения, и результаты заносят в дегустационные листы. Исправления в дегустационном листе должны быть заверены подписью члена жюри.

4.4. После заполнения дегустационные листы подписываются и сдаются в счетную комиссию, состоящую из числа сотрудников отдела Маркетинга.

4.5. Результаты подсчитываются счетной комиссией, которая по каждому органолептическому показателю подсчитывает сумму для каждого образца, рассчитывает средние баллы по показателям и общую оценку образца, как сумму

³ Если продукция выпускается по ГОСТ или ГОСТ Р, то копии документов не предоставляются.

⁴ Наличие этих документов учитывается при распределении наград Конкурса в случае равенства баллов Участников

⁵ В случае предварительного подтверждения оплаты по конкурсу со стороны Оргкомитета, представлять документ не требуется.

⁶ Доверенность представляется только для лиц не указанных в договоре-заявке.

средних баллов по показателям. Результаты оформляются специальным протоколом и подписываются членами счетной комиссии и членами Президиума, куда входят директор института, заместитель директора по экономическим связям и маркетингу и заместитель директора по научной работе.

4.6 Для распределения наград все фактически представленные образцы мясной продукции разделяются на однородные группы. Количество распределяемых медалей в каждой группе будет пропорционально количеству представленных в ней образцов относительно общего количества конкурсных образцов.

Золотые медали будут присвоены образцам, набравшим наибольшие баллы внутри однородной группы и получившим не менее 4,8 баллов по пятибалльной шкале.

Серебряные медали будут присвоены образцам, набравшим наибольшие баллы внутри однородной группы после распределения золотых медалей и получившим не менее 4,6 баллов по пятибалльной шкале.

Дипломы качества получают все образцы мясной продукции, не получившие медали, но набравшие не менее 4,3 баллов по пятибалльной шкале.

4.7. Награждение проводится в торжественной обстановке с участием СМИ, других организаций, иностранных представителей.

4.8. Информация о причинах снятия с конкурса продукции доводится до сведения только официального представителя предприятия-участника конкурса.

4.9. Предприятия (организации), удостоенные наград на конкурсе, получают право использовать логотипы и надписи, представленные в Приложении 3, при выпуске соответствующей продукции до 31 декабря 2016 года.

5. Заключительные положения.

5.1. Настоящее Положение и итоги конкурса подлежат размещению на сайте www.vniimp.ru и в первом номере журнала «Все о мясе» за 2016 год, и у информационных партнеров Конкурса.

5.2. 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 февраля 2016 г. включительно.

5.3. Обращения участников конкурса в организационный комитет после 01 февраля 2016 г. не принимаются.

Разработано ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»

Заместитель директора по
экономическим связям и маркетингу

А.Н. Захаров

Заведующая лабораторией квалиметрии
и сенсорной оценки мясного сырья и
готовой продукции

Т.Г. Кузнецова

Заместитель директора по научной
работе

А.А. Семенова

Заведующий отделом маркетинга

С.А. Горбатов