УТВЕРЖДАЮ

Заместитель Министра сельского хозяйства
Российской Федерации – руководитель
Федерального агентства по рыболовству

_____ И.В. Шестаков
«18» июля 2018 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«Всероссийский научно-исследовательский институт
рыбного хозяйства и океанографии»
(ФГБНУ «ВНИРО»)

Федеральное государственное унитарное предприятие
«Национальные рыбные ресурсы»
(ФГУП «Нацрыбресурс»)

ПОЛОЖЕНИЕ
О ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСА
«ЛУЧШИЙ РЫБНЫЙ ПРОДУКТ»

Врио генерального директора ФГУП
«Национальные рыбные ресурсы»
_____ С.В. Харьков
«17» июля 2018 г.

Директор ФГБНУ «ВНИРО»
_____ К.В. Колончин
«17» июля 2018 г.

Москва 2018 г.

1. Общие положения

Руководствуясь необходимостью признания российских производителей рыбной продукции и привлечения внимания к проблеме качества и безопасности рыбной продукции на прилавках магазинов, Федеральное агентство по рыболовству учреждает конкурс «Лучший рыбный продукт», Организационный комитет конкурса и Конкурсную комиссию (Приложение 1).

В Конкурсную комиссию и Организационный комитет входят представители: Федерального агентства по рыболовству, ФГБНУ «ВНИРО», ФГУП «Национальные рыбные ресурсы».

Конкурс «Лучший рыбный продукт» - это открытое соревнование среди российских изготовителей пищевой рыбной продукции, с целью выявления лучших образцов продукции из водных биоресурсов. Для продвижения конкурса информация размещается на сайтах организаторов.

Участниками конкурса могут быть береговые рыбоперерабатывающие предприятия и суда рыбопромыслового флота, осуществляющие производство пищевой рыбной продукции (далее - предприятия).

По результатам конкурса на торжественной церемонии проводится награждение предприятий за лучшую рыбную продукцию согласно номинаций конкурса в соответствии с условиями награждения:

- Гран-При;
- медали (золотая, серебряная, бронзовая) для каждой номинации;
- диплом участника (всем участникам).

Лауреатам конкурса предоставляется право на использование логотипа награды установленного образца при маркировке награжденной продукции с момента награждения.

Материалы о проведении и итогах конкурса публикуются в средствах массовой информации.

Участие в конкурсе добровольное.

2. Цель конкурса

Целью конкурса «Лучший рыбный продукт» является:

- популяризация рыбной продукции у населения;
- повышение инвестиционной привлекательности рыбной отрасли;
- стимулирование развития производства рыбной продукции глубокой переработки;
- расширение ассортимента выпускаемой рыбной продукции, гарантированного качества и безопасности для жизни и здоровья потребителей;
- повышение конкурентоспособности отечественной рыбной продукции;
- содействие производителю в продвижении его продукции на отечественном и международном рынках.

3. Общие условия участия в конкурсной программе

Конкурсная комиссия рассматривает поступившую от предприятий заявку на участие в конкурсе и прилагаемую документацию, согласно установленному списку номинаций конкурса, и проводит оценку образцов пищевой рыбной продукции.

Участниками конкурса могут быть организации, предприятия, компании различных форм собственности, представляющие свою рыбную продукцию на российском рынке, которые могут участвовать как в одной, так и нескольких номинациях конкурса.

Участники конкурса обязаны своевременно представить заявку (Приложение 2), которая является письменным подтверждением их согласия на участие в конкурсе.

Заявка должна быть оформлена в строгом соответствии с требованиями Конкурсной комиссии, заверена подписью ответственного лица, печатью и в установленном порядке направлена в Организационный комитет.

Участники конкурса несут ответственность за достоверность информации, указанной в представленных на конкурс документах.

Конкурсная комиссия оставляет за собой право не оценивать кандидата в случае недостоверной информации, несвоевременной подачи заявки, а также вправе запросить дополнительную информацию.

На конкурс представляются образцы пищевой рыбной продукции, находящиеся к моменту подачи заявки в серийном производстве и коммерческом использовании. Порядок представления образцов определяется Приложением 11 к настоящему Положению.

По результатам оценки представленной продукции Дегустационный совет оформляет Протокол Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» (Приложение 8) и передает его в Конкурсную комиссию, которая определяет победителя и принимает решение о награждении участника конкурса путем тайного голосования.

Заседание Дегустационного совета проходит за месяц до предполагаемой даты проведения торжественного награждения. Заседание Конкурсной комиссии по определению победителей Конкурса проходит за неделю до предполагаемой даты проведения награждения.

4. Номинации конкурса «Лучший рыбный продукт»

- кулинарные полуфабрикаты;
- консервы;
- соленая продукция и пресервы;
- копченая и вяленая продукция;
- икра и икорная продукция;
- БАДы и продукция из водорослей.

5. Критерии оценки образцов продукции

Оценка образцов продукции в номинации «Лучший рыбный продукт» проводится по следующим критериям:

	%
• упаковка (информативность, пищевая безопасность, экологичность)	10%
• внешний вид без упаковки	10%
• органолептические характеристики (вкус, запах, консистенция)	30%
• удобство использования для конечного потребителя…..	20%
• пищевая ценность ……	10%
• оригинальность……	20%
Итого:	100%

6. Награждение по итогам конкурса

Награждение победителей конкурса происходит в торжественной обстановке на мероприятии, проводимом Федеральным агентством по рыболовству.

Продукция победителей может быть размещена на специально оборудованном выставочно-демонстрационном стенде на площадке, где будет проходить награждение.

Результаты конкурса будут широко освещены в средствах массовой информации.

Победителям конкурса присуждаются Гран-При, медали (золотая, серебряная, бронзовая).

Всем участникам конкурса вручают Диплом участника.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Состав Конкурсной комиссии конкурса
«ЛУЧШИЙ РЫБНЫЙ ПРОДУКТ»

Состав Конкурсной комиссии:

Председатель :

Шестаков Илья Васильевич	Заместитель Министра сельского хозяйства Российской Федерации – руководитель Федерального агентства по рыболовству

Члены Конкурсной комиссии:

Савчук Петр Степанович	Заместитель руководителя Федерального агентства по рыболовству
Колончин Кирилл Викторович	Директор ФГБНУ «ВНИРО»
Харьков Сергей Владимирович	Врио генерального директора ФГУП «Национальные рыбные ресурсы»
Голованов Сергей Евгеньевич	Начальник Управления науки и образования Федерального агентства по рыболовству
Харенко Елена Николаевна	Заместитель директора по научной работе ФГБНУ «ВНИРО», эксперт

Секретарь:

Игонина Ирина Николаевна	Заведующая лабораторией технического регулирования и стандартизации ФГБНУ «ВНИРО», эксперт

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Пожалуйста, заполните Договор-заявку и направьте по факсу _____ или по электронной почте _____ до «__»_____2018 года

Договор-заявка № ____

на участие в конкурсе

«ЛУЧШИЙ РЫБНЫЙ ПРОДУКТ»

г. Москва «___» _____ 2018г.

Фирма _____(в дальнейшем именуемая «Номинант»),

Страна _____, № гос. регистрации _____, ИНН _____, КПП _____

Вид деятельности _____

Контактное лицо _____

Юр.адрес: _____

Факт.адрес: _____

E-mail: _____, тел. _____, факс _____

Банк _____, БИК _____, Р/счет _____

Корр./счет _____ в лице _____

действующего на основании _____, с одной стороны и ФГБНУ «ВНИРО», именуемое в дальнейшем «Организатор»,
ИНН 7708245723 КПП 770801001
107140, г. Москва, ул. Верхняя Красносельская, д. 17
Тел.: (499) 264-9387; (499) 264-89-83,
E-mail: vniro@vniro.ru
ОГРН 1157746053431 ОКПО 00472124
Банковские реквизиты:
л/с 20736Э09580 в УФК по г. Москве
р/с 40501810845252000079
Банк: ГУ Банка России по ЦФО
БИК 044525000,
в лице заместителя директора Красной О.С, действующей на основании приказа ФГБНУ «ВНИРО» от 08.08. 2017 г. № 99, с другой стороны заключили настоящий Договор-заявку о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Организатор

1.1.1 организует подготовку и проведение конкурса **«ЛУЧШИЙ РЫБНЫЙ ПРОДУКТ».** Награждение победивших Номинантов будет происходить в рамках II Международного рыбопромышленного форума и Выставки рыбной индустрии, морепродуктов и технологий с 13 по 15 сентября 2018 года;

1.2. Номинант:

1.2.1 обязуется оплатить регистрационный сбор за участие в конкурсе, предоставить конкурсный образец (образцы), необходимые информационные материалы об образцах в соответствии с Положением о конкурсе.

Наименование услуги	Цена за ед. в рублях	Количество	Общая стоимость, в рублях
• Регистрационный сбор	договорная		
Всего по договору:	договорная		

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА И ОПЛАТЫ

2.1. Предоставление конкурсных образцов осуществляется на основании заявки. Порядок заполнения и подачи заявки, условия участия Номинанта и регламент проведения конкурса установлены в Положении о конкурсе.
2.2. Номинант обязуется оплатить регистрационный сбор за участие в конкурсе на основании выставленного Организатором счета не позднее «10» августа 2018 г.
2.3. В случае отказа Номинанта от участия в конкурсе, сумма регистрационного сбора не возвращается.

3. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ.

3.1. После подписания данного Договора-заявки Номинант обязуется соблюдать Положение о конкурсе, а также нормы действующего законодательства Российской Федерации. Все изменения и дополнения к условиям, указанным в Договоре-заявке, должны быть утверждены Организатором в письменном виде.

3.2.Участник конкурса самостоятельно, в полном объеме несет ответственность за содержание и форму предоставленных на конкурс необходимых материалов и образцов продукции, юридическую правомерность использования логотипов, названий фирм и прочих объектов интеллектуальной собственности и средств индивидуализации в конкурсных работах.

3.3.За неисполнение или ненадлежащее исполнение условий договора стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством. Организатор не несет ответственность за потери, связанные с отменой, отсрочкой, сокращением программы конкурса по причинам, от него не зависящим.

4. ПОДПИСИ СТОРОН.

Номинант: Подпись _____ Ф.И.О. _____ Дата_____ М.П.	**Организатор:** Подпись _____ Ф.И.О._____ Дата_____ М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Состав Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО»

при проведении конкурса

«ЛУЧШИЙ РЫБНЫЙ ПРОДУКТ»

Состав Дегустационного совета:

Председатель :

Харенко Елена Николаевна	Заместитель директора по научной работе ФГБНУ «ВНИРО», эксперт

Секретарь:

Игонина Ирина Николаевна	Заведующая лабораторией ФГБНУ «ВНИРО», эксперт

Члены Дегустационного совета:

1. Сытова Марина Владимировна	Ученый секретарь ФГБНУ «ВНИРО», эксперт
2.Филиппова Светлана Васильевна	Главный специалист ФГБНУ «ВНИРО», эксперт
3. Кутина Ольга Иосифовна	Ведущий научный сотрудник ФГБНУ «ВНИРО», эксперт
4. Щербакова Евгения Николаевна	Ведущий специалист ФГБНУ «ВНИРО», эксперт
5. Коноваленко Елена Сергеевна	Научный сотрудник ФГБНУ «ВНИРО», эксперт
6. Беломытцева Екатерина Сергеевна	Ведущий инженер ФГБНУ «ВНИРО», эксперт

Дегустационный совет ФГБНУ «ВНИРО»: 107410, Москва, ул. Верхняя Красносельская, д.17. Тел: +7 (499) 264-90-90, +7 (499) 763-20-94
E-mail: standards@vniro.ru

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

ОСОБЕННОСТИ
органолептической оценки рыбной продукции

Настоящее положение определяет структуру Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО», порядок проведения заседаний Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО», представления образцов рыбной продукции, проведения оценки органолептических характеристик продукции, принятия решений и выдачи заключений Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» Конкурсной комиссии.

1 СТРУКТУРА ДЕГУСТАЦИОННОГО СОВЕТА

1.1 В состав Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» входят председатель, секретарь и члены комиссии.

1.2 В отсутствии председателя Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» его обязанности исполняет уполномоченный директором ФГБНУ «ВНИРО» специалист из состава Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО».

1.3 В отсутствии секретаря председатель имеет право возложить функции секретаря на любого другого члена Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО».

2 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЗАСЕДАНИЙ ДЕГУСТАЦИОННОГО СОВЕТА

2.1 Заседания Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» проводятся в соответствии с графиком проведения дегустаций.

2.2 Образцы рыбной продукции, предназначенные для участия в конкурсе, представляют на заседание Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» с сертификатами соответствия (декларациями) и документами, подтверждающими их безопасность.

2.3 Секретарь Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» принимают образцы продукции, изучают сопроводительные документы, определяют порядок подачи образцов рыбной продукции на дегустацию, присваивают образцам номерные коды (шифры) и вносят данные в форму (Приложение 5). В случае если образцы продукции поступают с неполным пакетом документов, маркировка образцов не соответствует сопроводительным документам, образцы данной продукции к дегустации не допускаются.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1 Требования к помещениям для органолептической оценки продукции.

Помещение для работы дегустаторов должно быть:

- защищено от шума и вибрации, хорошо вентилируемо, но без сквозняков;
- хорошо освещено, предпочтительно рассеянным дневным светом без проникновения прямых солнечных лучей. Освещенность рабочих мест должна быть равномерной и составлять не менее 500 лк. Освещение не должно искажать цвет оцениваемого продукта;
- окрашено в светлые, спокойные для глаз тона;
- чистым, без посторонних запахов.

Температура воздуха в помещении должна быть от 18°С до 22°С и относительная влажность от 65% до 75%.

3.2 Рабочие места дегустаторов должны располагаться так, чтобы дегустаторы не оказывали влияния друг на друга и не отвлекались при проведении оценки. Рекомендуются кабины или столы (ширина 50 – 60см, длина 80 – 90см) с перегородками (высота 50см, длина 40см). При отсутствии перегородок места дегустаторов предпочтительнее размещать одно за другим.

3.3 На столе дегустатора должны быть:

- дегустационные листы (Приложение 6);
- канцелярские принадлежности;
- тарелки (белые без рисунка, можно одноразовые), стакан или чашки;
- нож и вилка из нержавеющей стали;
- посуда для отходов;
- нейтрализующие средства для восстановления вкусовой чувствительности (белый хлеб, некрепкий и не горячий чай или минеральная вода).

3.4 Подготовительное помещение должно быть оснащено:

- шкафами для хранения посуды, столовых приборов, рабочего инвентаря и др.;
- холодильниками;
- мойкой для посуды с горячей и холодной водой;
- посудой с неокисляемыми столовыми приборами, разделочными досками и ножами для нарезки образцов, деревянной или металлической иглой для определения запаха в толще продукта (неразрезанных).

3.5 Лица, участвующие в дегустации должны быть здоровы. Если у дегустатора временно нарушены функции обоняния, вкусовой чувствительности (простуда, головная боль и т.п.), плохое самочувствие, он не должен привлекаться к дегустации.

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

После дегустации каждого образца используют нейтрализующие вкус средства.

4. ПОРЯДОК ПОДАЧИ ОБРАЗЦОВ

Порядок проведения оценки органолептических характеристик продукции включает требования к порядку подачи образцов на заседания дегустационной комиссии, технике проведения дегустаций, принятой системе балльной оценки и расчет средней балльной оценки.

Образцы продукции на дегустацию представляют в следующей очередности: в первую очередь оценивают продукты, обладающие слабо выраженным (тонким) ароматом, менее соленые и острые, затем – продукты с умеренным ароматом и соленостью, после этого - продукты с сильно выраженным ароматом, соленые и острые.

5. ТЕХНИКА ОЦЕНКИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОДУКЦИИ

5.1 Органолептическая оценка отдельных показателей качества продукта осуществляется в соответствии с естественной последовательностью органолептического восприятия органами чувств. Вначале оценивают качественные показатели при помощи органов зрения – внешний вид, форму, цвет, затем запах, определяемый обонянием, и, наконец, качественные показатели, определяемые в полости рта при разжевывании: вкус, консистенция (нежность, жесткость, сочность).

5.2 Показатели качества целого продукта осуществляют в следующей последовательности:

- внешний вид, цвет – визуально, путем наружного осмотра;
- запах – на поверхности и внутри продукта.
- консистенцию – надавливанием шпателем или пальцем на продукт.

5.3 Показатели качества разрезанного продукта определяют в следующей последовательности:

- перед проведением оценки изделия освобождают от упаковки, оболочки и шпагата (клипсов). Удаляют кости (при наличии) и с помощью острого ножа нарезают тонкими ломтиками таким образом, чтобы обеспечить характерный для данного продукта вид и рисунок на разрезе;
- цвет, вид, рисунок на разрезе, структуру и распределение ингредиентов – визуально, на только что сделанных (в поперечном или продольном направлении) разрезах;
- запах, аромат, вкус и сочность – опробованием рыбных продуктов, нарезанных на ломтики. При этом устанавливают специфический запах, аромат и вкус; отсутствие или наличие постороннего запаха, привкуса: степень выраженности аромата пряностей и копчения, соленость;
- консистенцию продуктов – надавливанием, разрезанием, разжевыванием, размазыванием. При определении консистенции устанавливают плотность, рыхлость, нежность, жесткость, крошливость, упругость, однородность массы.

6. СИСТЕМА БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОДУКЦИИ

6.1 Оценка органолептических характеристик продукции производится по исследуемому показателю по 5-балльной системе:

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

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе (Приложение 6), который по окончании дегустации подписывает и передает секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и подготовки средней оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

6.2 Взаимодействие и обмен мнениями членов Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» в процессе проведения оценки органолептических характеристик образов не допускается до передачи дегустационных листов секретарю.

7. РАСЧЕТ СРЕДНЕЙ БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ

Средний балл продегустированных образцов определяется как среднее арифметическое всех оценок членов комиссии, участвовавших в заседании дегустационной комиссии, по формуле:

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

где X - средний балл образца присутствующими членами дегустационной комиссии;

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

n - количество членов Конкурсной комиссии.

Значение среднеарифметического балла вычисляют с точностью до первого десятичного знака.

Результаты средней бальной оценки представляются в Приложение 7.

8. ПОРЯДОК ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЙ

8.1 Решения Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» считаются правомочными при участии в заседании не менее 50% от общей численности, за исключением председателя, заместителя председателя и секретаря.

8.2 Если 30% членов Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» выставляют неудовлетворительную оценку (2 балла) представленному на дегустацию образцу, то образец отклоняется.

9. ПОРЯДОК ВЫДАЧИ ЗАКЛЮЧЕНИЙ

9.1 Каждое заседание Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» оформляют протоколом, в котором указывают:

- номер протокола заседания;
- дату и место проведения заседания;
- список присутствующих членов и приглашенных лиц;
- цель проведения оценки органолептических характеристик продукции;
- перечень, номерные коды продукции;
- среднюю балльную оценку образцов;
- выводы.

9.2 Протокол Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» подписывает секретарь и утверждает председатель.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
(обязательное)

Перечень образцов и их коды (шифры)

№ п/п	Наименование изготовителя с указанием региона	Наименование продукции	Присвоенный номер кода (шифра)
1	2	3	4

ПРИЛОЖЕНИЕ 6
(обязательное)

Форма дегустационного листа

Дегустационный лист оценки качества рыбной продукции

Фамилия, имя, отчество_____

Организация, должность_____

«___»_____20___г.

№ п/п	Наименование продукции	Присвоенный номер кода (шифра)	Органолептическая оценка продукции по 5-ти балльной системе							Примечание
			Внешний вид	Цвет и вид на разрезе	Запах аромат	Вкус	Кон-систенция	Сочность	Общая оценка качества продукта в баллах*	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Подпись _____

Примечание: 5 баллов - отличное качество; 4 - хорошее; 3 - удовлетворительное; 2- плохое.

* Определяется как среднеарифметическое значение бальных оценок по оцениваемым органолептическим характеристикам

ПРИЛОЖЕНИЕ 7
(обязательное)

Форма сводной таблицы по итогам дегустации

№ п/п	Наименование изготовителя с указанием региона	Наименование продукции	Присвоенный номер кода (шифра)	Оценка продукции в баллах каждого дегустатора					Общая оценка в баллах (заполняет секретарь)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

_____ 201_ г. г. Москва»

ПРОТОКОЛ

Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО»
по оценке качества _____
на конкурсе «Лучший рыбный продукт»

Состав Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО»:

_____
_____
_____
_____

Представлено на дегустацию _____ образца продукции от _____ предприятий (фирм, компаний).

Результаты дегустационной оценки образцов продукции следующие (*например*)

Регистрационный номер образца продукции в журнале регистрации	Шифр продукции	Наименование продукции	Наименование производителя продукции	Средний балл, выставленный дегустаторами
1	2	3		
1	239	Консервы "_____"	ФГУП «Бирюлевский экспериментальный завод» Россельхозакадемии	4,9

Председатель Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО»_____

Секретарь Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО»_____

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

_____ 201_ г. г. Москва

ПРОТОКОЛ

Конкурсной комиссии
по оценке качества _____
на конкурсе Лучший рыбный продукт»

Состав Конкурсной комиссии:

_____
_____
_____
_____

Представлено на дегустацию _____ образца продукции от _____ предприятий (фирм, компаний).

В результате награждено ___ образцов продукции от ____ предприятий (фирм, компаний), в том числе:

1. Гран-При - _____ образца продукции от _____ предприятий (фирм, компаний)
2. Золотыми медалями - ____ образца продукции от _____ предприятий (фирм, компаний).
3. Серебряными медалями - ____ образца продукции от _____ предприятий (фирм, компаний).
4. Бронзовыми медалями - ____ образца продукции от _____ предприятий (фирм, компаний).

Перечни продукции награжденной Гран-При, золотой, серебряной, бронзовой медалями на конкурсе «Лучший рыбный продукт» по номинациям прилагаются.

Председатель Конкурсной комиссии_____

Секретарь Конкурсной комиссии_____

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ,

награжденной Гран-При, золотой, серебряной, бронзовой медалями и дипломами по номинациям _____

№ п/п	Предприятие-изготовитель с указанием региона	Наименование продукции
1		
2		
3		
4		
5		
6		

Председатель Конкурсной комиссии _____

Секретарь Конкурсной комиссии _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 11

Порядок представления документации и образцов продукции

Дата приема заявок назначается индивидуально, не позднее 40 дней до проведения торжественного награждения.

Для участия в конкурсе «Лучший рыбный продукт» участникам необходимо представить следующий пакет документов:

- заявку на участие в конкурсе (Приложение 2);
- полную информацию о продукте;
- образцы продукции;
- документ, подтверждающий соответствие продукции и ее безопасность;
- копия платежного документа.

На конкурс принимается следующее количество образцов:

Образцы весовой продукции – 1 кг.

Образцы фасованной продукции:

- до 100 г – 6 ед.;
- свыше 100 г – 5 ед.

Оценка показателей качества образцов продукции, представляемых на конкурс, проводится в два этапа:

- приемка;
- органолептическая оценка.

Приемка продукции на конкурс осуществляется Дегустационным советом ФГБНУ «ВНИРО» (Приложение 3).

Первый этап (приемка) пищевой рыбной продукции

Члены Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» осуществляют приемку образцов с комплектом документов (в соответствии с графиком приема) от представителей предприятий промышленности и первичный контроль их качественного состояния.

Члены Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» при приемке обязаны проверить соответствие образцов продукции следующим требованиям:

– нет явных признаков недоброкачественности (гниения, окисления, прогоркания, брожения, плесневения и других признаков порчи, определяемых органолептическими методами в сравнении с установленными соответствующими требованиями документов по стандартизации к данному виду продукции);

– имеются действующие декларации соответствия;

– сроки годности установлены и не истекли (не истекут) на момент проведения дегустации;

– имеется копия или выписка из утвержденных в установленном порядке документов по стандартизации (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ, СТО) на данный образец продукта (титульный лист и характеристика органолептических показателей), заверенная подписью ответственного лица и печатью предприятия, если продукция поставляется по ТУ, СТО производителя;

– имеется маркировка, соответствующая установленным требованиям ТР ЕАЭС 040/2016;

– имеются копии свидетельства о государственной регистрации установленного образца для новых видов пищевых продуктов.

При невыполнении хотя бы одного из этих требований образцы продукции на конкурс не принимаются.

По возможности представители промышленности (в добровольном порядке) сдают в приемку официальный протокол по результатам проведения исследования на показатели безопасности.

Поступившие образцы переходят в собственность Дегустационного совета и возврату не подлежат.

Дегустационный совет ФГБНУ «ВНИРО» при приемке образцов продукции осуществляет первичную идентификацию, регистрацию продукции и распределение по номинациям.

Первичная идентификация продукции осуществляется в соответствии с действующими документами по стандартизации.

Регистрация осуществляется в журнале «от руки» или в электронном журнале на компьютере по приведенной ниже форме.

Если Дегустационный совет ФГБНУ «ВНИРО» при приемке по какой-либо обоснованной причине отказалась принять образцы продукции, то продукция все же регистрируется в журнале, но в графе «Подписи, дата» пишется «Отказано в приеме», а в строке ниже регистрационных данных этой продукции члены Дегустационного совета пишут обоснование своего отказа. В этом случае образцы продукции не принимаются и возвращаются представителю промышленности.

Представителю предприятия (по требованию) может выдаваться справка по форме:

Получены от представителя предприятия

_____ образцы

(наименование предприятия промышленности)

продукции на конкурс "Лучший рыбный продукт ", зарегистрированные в журнале № _____ под № _____, которые отправлены на дегустацию в _____

(наименование организации)

_____ _____

Подпись Инициалы и Фамилия лица, выдавшего справку

Полученные образцы шифруются Дегустационным советом ФГБНУ «ВНИРО» на месте дегустации, при этом в копиях журналов регистрации в графе «Шифр» проставляется шифр каждого образца продукта.

Заполненная копия листа журнала регистрации (образец журнала прилагается ниже) подписывается, запечатывается в конверт и передается председателю (или заместителю председателя) Конкурсной комиссии. Вскрывается пакет только после окончания дегустации и обсуждения образцов. Присутствие членов Конкурсной комиссии и других специалистов при шифровании образцов не допускается.

При необходимости, образцы продуктов подвергаются кулинарной обработке в строгом соответствии с инструкцией, указанной на упаковке.

Журнал регистрации *рыбной продукции* **(образец)**

(вид продукции)

№ пп	Наименование производителя	Наименование продукции	Количество, расфасовка	Документация, прилагаемая предприятием к образцам продукции	Подписи, дата		Куда отправлено	Шифр
					сдавшего	принявшего		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	ФГУП "Бирюлевский экспериментальный завод" Россельхозакадемии	Консервы "	10 банок, расфасовкой по 100 г	Декларация соответствия и др.	И.Иванов	П.Петров	Дегустационный совет ФГБНУ «ВНИРО»	
2.	ООО «Барабан»	Консервы	10 банок, расфасовкой по 100 г	Документация не представлена	Отказано	в приеме		

На основании пункта 5 настоящего Положения об организации оценки показателей качества образцов пищевой рыбной продукции, представляемых на конкурс «Лучший рыбный продукт», из-за (указать причины, например, отсутствия установленной документации ООО «Барабан» отказано в приемке продукции).

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

Второй этап (органолептическая оценка)

при проведении конкурса

Члены Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО»:

- получают образцы продукции в необходимом количестве, указанном в Приложении 11;

- осуществляют органолептическую оценку качества продукции в соответствии с требованиями документов по стандартизации и Приложением 4 к настоящему Положению;

- по результатам органолептической оценки качества представленных образцов продукции заполняют дегустационные листы, выставляют баллы по 5-ти бальной системе или иной, присущей для конкретной органолептической оценки (Приложения 5).

Секретарь Конкурсной комиссии в присутствии представителей Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» на основании дегустационных листов рассчитывают среднюю бальную оценку по баллам, выставленным экспертами по каждому продукту и оформляют протоколы (Приложение 8) (каждый лист протокола подписывается председателем и секретарем) и вместе дегустационными листами передают в Конкурсную комиссию.

Форма протокола Конкурсной комиссии приведена в Приложении 9.

Конкурсная комиссия на основании подлинников и копий журналов регистрации продукции, протокола Дегустационного совета ФГБНУ «ВНИРО» с дегустационными листами оформляет протокол Конкурсной комиссии и перечни продукции (Приложение 10), награжденной Гран-При, золотой, серебряной, бронзовой медалями и дипломами участников «Лучший рыбный продукт» по номинациям.